

froide, ou mieux encore, si l'on veut désinfecter, dans une solution antiseptique telle que : sanitas, formaline, acide carbolique : 1 à 2 cuillerées à soupe par gallon d'eau. Ainsi mouillé, le balai doit être bien secoué ou pressé pour en faire sortir l'eau ; puis on balaye en tenant fermement le balai et en le soulevant le moins possible. On doit ramasser souvent les ordures comme il est dit pour le balayage de la cuisine.

Pour les planchers huilés on peut se servir d'une vadrouille à l'huile. Cette vadrouille doit être nettoyée très souvent.

Les balayures devraient être brûlées et les vadrouilles désinfectées après chaque ménage.

#### OUVRAGE D'ENTRETIEN DE LA MAISON A FAIRE CHAQUE SEMAINE, CHAQUE MOIS, CHAQUE ANNEE :

*Chaque semaine.* — Frotter ou laver les planchers, secouer les tapis non cloués des divers appartements, nettoyer plus en détail, la batterie de cuisine, les appareils de chauffage et d'éclairage, les meubles, les vitres et les dépendances de la maison.

*Chaque mois :* — Outre le nettoyage hebdomadaire, nettoyage et brossage, à l'eau ammoniacale, des tapis cloués.

*Chaque année :* — En automne et au printemps, nettoyage complet de l'habitation, des caves au grenier ; profitez de ce moment pour faire ramoner les cheminées, badigeonner ou laver les plafonds et les murs, tapisser, s'il y a lieu, les murs détériorés ; repeindre ou revernir les meubles et les boiseries, descendre les tableaux pour les nettoyer à fond par derrière, laver les rideaux, rabattre un matelas de chaque lit, etc.

#### NÉCESSITÉ DE L'ORDRE, DE LA PROPRETÉ DANS LA CUISINE AU DOUBLE POINT DE VUE HYGIÉNIQUE ET ÉCONOMIQUE.

Tout dans la maison, tout dans l'évolution de la famille dépend de l'ordre, dont le complément nécessaire est la propreté. Cette propreté rigoureuse est indispensable dans la cuisine, non seulement, comme ordre, mais encore, au point de vue de l'hygiène. — L'absence de soin dans cette pièce, offre de graves dangers. La malpropreté de la cuisine ou de ses ustensiles peut compromettre, outre la saveur des mets, la santé de toute la famille.

*L'ordre et la propreté :* Ces deux traits caractéristiques d'une cuisine bien tenue sont les conditions nécessaires de l'économie qui consiste à utiliser, sans rien gaspiller, toutes les ressources du ménage, à éviter ou à prévenir la plupart des causes de destruction ou de détérioration.

Pour "manière d'utiliser les restes" voir au mois de mars de la 5ième Année. — Les grandes lignes de la leçon seulement.