

E—Prix de revient de l'ensemble du repas et prix par personne.

F—Prix de chaque plat.

Pour éviter de perdre un temps précieux dans la dictée des recettes, il serait bon de mettre entre les mains des élèves un manuel de cuisine. Cependant les élèves auront un cahier spécial où elles consigneront, jour par jour, le sommaire des leçons et des conseils donnés, ainsi que certains détails d'exécution qui ne sont pas donnés dans le livre de recettes. La cuisine qu'il y a lieu d'enseigner à l'école, doit être une cuisine simple, rationnelle et peu coûteuse ; de sages idées d'ordre et d'économie présideront à cet enseignement ; le ménage et la cuisine peuvent aussi bien que d'autres, fournir maintes occasions de développer, de cultiver le goût des élèves, dont il faut encourager toutes les manifestations, soit dans le dressage des mets, soit dans l'arrangement de la table, etc. Il faut aussi accorder un soin spécial à l'arrangement des restes en plats appétissants.

Le programme du cours complet doit être fixé d'avance ; l'enseignement doit être méthodique et bien gradué ; chaque leçon doit être la suite, le complément de la leçon précédente.

Pour l'ensemble de la leçon, la maîtresse doit se proposer les points suivants :

1^o—Faire connaître aux élèves les principes ou lois culinaires et leur enseigner les diverses méthodes de cuisson des aliments.

2^o—Donner une attention particulière aux soins, à l'ordre, à l'économie.

3^o—Enseigner aux élèves la valeur nutritive, la digestibilité et le prix des aliments préparés.

4^o—Leur apprendre à combiner pour un prix, donner des menus simples et raisonnés de cuisine de ménage et de cuisine bourgeoise.

En règle générale les élèves consommeront les repas qu'elles auront préparés ; à table le service sera fait à tour de rôle par les élèves.
