

étant celle qui se rapproche le plus de l'organisation de la famille. Toutefois, elle n'est pas applicable partout et n'est pas sans inconvénient ; si le groupe se compose de 3 ou 4 élèves, il arrive fréquemment que les élèves ne soient pas suffisamment occupés et que comptant les unes sur les autres, elles se désintéressent de leur travail, c'est pour cette raison que les élèves sont groupés 2 par 2. La maîtresse confie à chacun de ces groupes la préparation et l'entière responsabilité d'un ou de plusieurs plats ; mais les proportions des plats préparés doivent toujours se rapprocher des quantités pour un ménage ordinaire, moyenne de : 6 à 8 personnes.

Lorsque les circonstances exigent la préparation de quantités plus élevées, la maîtresse fait préparer plusieurs fois le même plat, par des groupes différents, afin de rester dans des conditions normales.

Chacun sait du reste qu'il est difficile de préparer de très grandes quantités avec autant de soins, les proportions et la durée de la cuisson de toutes les préparations sont modifiées par le fait d'une quantité plus grande.

La dépense pour de grandes quantités est inférieure relativement à celle qui est occasionnée par des quantités ordinaires et l'élève ne se trouve plus dans les conditions moyennes d'un ménage.

Pour être logique, chaque groupe devrait être chargé du nettoyage et du rangement de tous les ustensiles qu'il a employés : les travaux qui ne peuvent être répartis entre les divers groupes sont faits alternativement par chacun. Pendant le travail une des élèves calculera au tableau, le prix de revient de l'ensemble du repas et son coût par plat et par tête ; ce travail, fait à tour de rôle par les élèves, les accoutume à se rendre compte de la dépense nécessaire pour la nourriture et leur apprend à rester dans les limites fixées par le budget d'un ménage.

Dans leur cahier de cuisine les élèves transcriront le menu du jour avec les indications suivantes :

A—Nom de chaque plat.

B—Nature, quantité, prix des substances employées.

C—Mode de préparation de chaque plat.

D—Durée de la cuisson.

