

L'UTILITE DES ECOLES MENAGERES

(Suite)

Dans les écoles ménagères, il faudrait enseigner ces notions d'hygiène de l'enfance d'une manière expérimentale. Il est à souhaiter que l'Ecole ménagère ait à côté d'elle sa crèche modèle, que les jeunes filles de la bourgeoisie et que les filles du peuple fassent à l'école même, le stage de leurs futures missions maternelles. Tout en rendant service aux mères qui travaillent en gardant leurs enfants, elles s'intéresseront en s'amusant, elles acquerront en même temps une jeune expérience qui leur viendra, bien en aide le jour, où, devenues épouses et mères, elles auront à entourer de leurs prévoyante tendresse des petits êtres.

IX. La comptabilité domestique. — Problèmes de tous les jours. — Le budget du foyer. — La comptabilité ménagère, livres à tenir. — Recettes et dépenses. — Des achats en général. — Dépenses nécessaires, dépenses inutiles. — L'économie dans les achats ; comment bien acheter ? La prévoyance dans les achats. Le paiement au comptant, ses avantages. —

Cette partie du programme n'apporte rien de nouveau.

La balance, son utilité dans le ménage. — Recettes d'une semaine, d'un mois. — Etablissement d'un budget pour un ménage ouvrier et pour un ménage bourgeois. — Etablissement des prix de revient d'un repas, par mets, par tête et par jour. — Notes et factures. — De quelques actes de commerce les plus ordinaires.

X. — Economie sociale et hygiène sociale. — Travail et richesses. — Le travail source de l'indépendance pour l'homme et pour la femme.

Cette partie du programme est nécessaire pour l'éducation sociale — loi de la solidarité.

Aussi loin que votre maison étend son ombre, s'étendent vos responsabilités. Ruskin disait : "Autant de

charité que vous voudrez, mais pas de justice.

Les industries féminines. — Professions et métiers accessibles aux jeunes filles. — Les industries à domicile. — Catégories de femmes contraintes au travail industriel. — Part du travail féminin dans la production des richesses. — Réglementation du travail des femmes. — Travaux féminins à la ville. — Travaux féminins à la campagne. — L'épargne ; en quoi consiste-elle. — Formes de l'épargne. — Caisses d'épargne. Caisses d'assurance, caisses de retraite. — Sociétés de secours mutuels ; compagnies d'assurances sur la vie.

CAISSES D'EPARGNE

Il convient d'habituer les fillettes à mettre de côté l'argent de poche qu'elles reçoivent. Dès l'enfance, on les prémunira contre la manie de gaspiller, — on leur fera comprendre la nécessité de l'épargne, son mécanisme, ses bienfaits.

Pour prémunir la société contre le fléau alcoolique, c'est à l'enfance qu'il faut s'adresser, c'est elle qu'il importe de sauver. En Angleterre fonctionnent les "Band of Hope" depuis 50 ans. En Belgique, en Suisse, en France, en Suède, on donne des cours de science, d'hygiène et de morale qui se rapportent à cette question.

XI. Pédagogie maternelle. — L'évolution physique, intellectuelle et morale de l'enfant. — Programme d'éducation. — Surmenage et malmenage. — Le rôle de la mère dans l'éducation. — L'éducation à l'école et au foyer doivent se compléter. — Les devoirs de l'enfant.

XII. Eléments d'agriculture et d'horticulture (surtout dans les écoles de campagne). — Le sol, le jardin, le jardin potager, jardin fruitier. — La ferme, la basse-cour. — Le

XIII. Eléments de droit usuel. — La constitution, les grands services publics. — Les principaux contrats ; les actes de la vie civile ; état civil. Mariage, puissance paternelle. — Condition juridique de la femme dans la famille.

Je sais que sur ce sujet vous avez déjà eu des leçons aussi pratiques qu'utiles. Voilà pour le programme théorique. Voyons les exercices et travaux pratiques.

I. Nettoyage. — Soins de propreté journaliers d'un appartement. — Balayage, lavage de la vaisselle, des ustensiles de cuisine, etc. Repassage des vêtements. — Nettoyage des vitres, des glaces, des boiseries. — Entretien des meubles. — Entretien de la propreté dans la chambre à coucher.

II. La cuisine. — Principes. — Application des axiomes généraux de cuisine ordinaire. — Achat des substances alimentaires. — Ordre des repas, leur composition, variation des menus d'après la saison. — Préparation et lavage des aliments avant la cuisson ; peler, éplucher, hacher, égoutter, etc. Préparation des viandes. — Nettoyage des poissons. — Préparations culinaires et modes de cuisson. — Bouillons, potages aux légumes, pot-au-feu. — Purées.

Les viandes bouillies, rôties, grillées, étuvées, sautées, hachées, fumées, salées, avantages respectifs de divers modes de cuisson. — Manière de cuire un rôti. — Préparation de la volaille et du gibier. — Les ragoûts ; principes et préparation. Valeur nutritive du ragoût ; différents ragoûts.

Les œufs ; préparation des œufs : à la coque, durs, sur le plat, bouillis, pochés, omelettes ; au naturel, aux fines herbes, au fromage, au lard, au jambon, aux confitures, etc. ; œufs à la neige, crèmes. Les poissons, leur valeur alimentaire. — Principaux modes de cuisson.

Les légumes : légumes bouillis, frits, étuvés, et passés, braisés, en pâtés.

Cuisson des légumes verts, cuisson des légumes secs. — Préparation des salades.