

6°—Assemblage des différentes parties du vêtement sur papier ou sur mousseline.

7°—Coupe du vêtement sur l'étoffe.

8°—Assemblage des différentes pièces du vêtement, bâtir les coutures d'assemblage.

9°—Essayage et correction.

10°—Confection et garniture.

### LEÇON DE CUISINE.

La leçon de cuisine individuelle devrait durer au moins  $1\frac{1}{4}$  heure : il faudrait même exiger 2 heures, afin d'obtenir des élèves un travail complet et soigné.

Le nombre des élèves devrait être limité à 12.

Si les élèves sont plus nombreuses, le travail de chacune est forcément limité et la surveillance de la maîtresse ne peut pas s'exercer d'une manière suffisante.

La leçon de cuisine est à la fois théorique et pratique, au début de chaque leçon le menu du jour est expliqué, motivé, et discuté même, la méthode à employer pour chaque préparation ainsi que la durée de chacune est fixée d'avance. Après quelques leçons, les élèves sont appelées à expliquer elles-mêmes les recettes ayant une certaine analogie avec d'autres déjà exécutées. Le travail est ensuite réparti entre les différents groupes.

La maîtresse ne fait qu'en surveiller l'exécution en intervenant le moins possible et seulement lorsqu'elle le juge absolument nécessaire. Elle aura cependant l'œil à tout, saura placer à propos une remarque, un conseil, posera de temps en temps une question pour obliger les élèves à réfléchir aux explications qui ont été données.

Les élèves sont divisées par groupes de 2, 3 ou 4 ; chaque groupe représente une famille et chaque famille dispose d'un fourneau de cuisine, d'une table avec sièges, d'une armoire, d'un évier avec un égouttoir et tous les ustensiles correspondants. Chaque groupe est chargé de la préparation d'un repas complet, pour un nombre de personnes égal au nombre du groupe lui-même ou quelque peu supérieur. Tous les groupes font ainsi le même travail. C'est l'organisation qui conviendrait le mieux,