

## ENSEIGNEMENT MENAGER

## Cours moyen

3 <sup>ème</sup> année	Tenue de la maison. Coupe et confection. Cuisine.	<p>Notions théoriques et pratiques.—Le balayage, l'époussetage. Manière de faire le lit.—Arrangement de la chambre à coucher. Chaque chose à sa place et une place pour chaque chose.</p> <p>Éléments de la couture.—Confection d'un morceau facile : mouchoirs, sac à chaussures, sac à peignes, taies d'oreillers ou petit tablier personnel taillé par les élèves.</p> <p>Raccommodage : ravaudage des bas.—Tricot : montage glissé, montage tricoté ; tricot de bas : étude de ses proportions relatives ; montage et tricot.—Dentelle simple au crochet.</p> <p>Cuisine théorique et pratique ; plats simples pour déjeuner et souper : gruau de farine d'avoine roulée, crêpes, breuvages, légumes. <i>Exemple de cuisine graduée suivant les différents degrés des cours : pommes de terre bouillies.</i></p>
4 <sup>ème</sup> année	Tenue de la maison. et repassage. Blanchissage Coupe et confection Art culinaire. Cuisine.	<p>Nettoyage des vitres, des portes, des boiseries peintes.—Lavage de la vaisselle, des ustensiles de cuisine.—Ouvrage d'entretien de la maison à faire chaque semaine, chaque mois, chaque année.</p> <p>Notions théoriques et pratiques : comment traiter le linge à blanchir. Matériel d'une lessive ; substances à employer.—Considérations générales sur le repassage, humectage, pliage.</p> <p>Couture : application des différents points aux coutures.—Confection d'objets de lingerie : pantalons, jupon ou chemisette, machine à coudre. Raccommode : reprise simple, ravaudage des bas.—</p> <p>Explication des ustensiles et des objets culinaires. Termes de cuisine.—Nécessité de l'ordre, de la propreté dans la cuisine au double point de vue hygiénique et économique.</p> <p>Cuisine théorique et pratique ; plats simples. (<i>Exemple gradué : pommes de terre frites</i>)</p> <p>Différentes manières d'accommoder les restes de viande et de légumes.—Soupes aux légumes.</p>

## Cours supérieur.

5 <sup>ème</sup> année	Tenue de la maison. Blanchissage et repassage. Coupe et confection. Art culinaire. Cuisine.	<p>Entretien des ustensiles de cuisine en fer battu, en étain, en fer-blanc, en cuivre.—Mobilier de la cuisine, de la salle à manger, du salon ; nettoyages.</p> <p>Blanchissage : trempage, essangeage, lavage, ébullition, mise au bleu, empesage, rangement des cuves.—Repassage : Mouchoirs, taies d'oreillers, serviettes, etc., etc.</p> <p>Coupe : prise des mesures ; tracés de la robe de nuit ; modifications de la robe de nuit ; tablier de ménage. Couture du biais, pose du liséré ; fronces ; la boutonnière de lingerie et de confection.—Machine à coudre.—Raccommodage ; pièces dans les étoffes à dessin ; reprise d'un acroc ; travail de ravaudage et de remmaillage des bas ;—Tricotés à l'aiguille ; bas, camisole, jupes, châle, pantoufles.</p>
---------------------------	---	--