

## L'Ecole Ménagère Provinciale

“L'eau qui a servi à la cuisson des pommes de terre, étant devenue nourrissante à cause des substances féculentes qu'elle contient, composera la base d'une soupe excellente. Vous n'aurez qu'à y ajouter une ou deux cuillerées de farine, un morceau de beurre et des épices au goût.”

Un léger frémissement secoue l'auditoire féminin.

“Comment! un potage avec de l'eau des pommes de terre bouillies?” se répète-t-on les unes les autres.

Evidemment, personne n'en peut croire ses oreilles.

“Certainement, ré-affirme la jeune voix qui donne la leçon, non-seulement, l'eau des pommes de terre, mais celle de tous les autres légumes aussi bien: choux, choux-fleurs, navets, etc. Et vous aurez avec cela une soupe aussi appétissante qu'économique.”

Economique! je le crois bien. On approuve hautement, et, les crayons, sur le papier, vont grand train pour noter, en passant, ce très humble fait de l'art culinaire.

Vous connaissez la scène: “Dis-moi, un peu, dit Harpagon à son cuisinier, nous feras-tu bonne chère?”

—“Oui, répond maître Jacques, si vous me donnez bien de l'argent.”

A quoi Valère riposte: “—La belle merveille de faire bonne chère avec bien de l'argent. Pour agir en habile homme, il faut parler de faire bonne chère avec peu d'argent.”

Le monde a marché depuis Molière et le problème, posé par Valère est enfin résolu. C'est à l'Ecole Ménagère Provinciale que vous trouverez cette solution, car, vous avez deviné, chers lecteurs, que nous sommes à la nouvelle Ecole Ménagère Pro-

des cours populaires du soir.

Je suis émerveillée de tout ce que j'entends, de tout ce qui s'y passe.

Je voudrais voir près de moi les antagonistes de l'idée des Ecoles Mé-

nagères pour jouir de leur étonnement et de l'effondrement de leurs préjugés. Ils seraient tous confondus devant l'enseignement excellent et pratique que l'on donne à notre Ecole Ménagère Provinciale.

—Nos mères savaient faire la cuisine sans n'avoir jamais été à aucune école ménagère, me disait dernièrement un membre éminent du barreau et Conseiller du Roi, s'il vous plaît, — pour un rien, je le nommerais ici, ce serait sa punition — et leurs filles sauront apprendre d'elles sans autre recours.

Nos mères savaient faire une succulente cuisine, je le veux bien, mais, il se peut aussi que nos organes digestifs soient malades à cause des lourdes victuailles dont elles chargeaient si abondamment leur robuste estomac, au temps jadis.

Nos pères cultivaient aussi leurs terres avec des instruments aratoires très rudimentaires. Faudrait-il, de nos jours, refuser les inventions modernes sous le prétexte que ceux qui nous ont devancés ne s'en servaient pas?

N'appuyons pas davantage. D'ailleurs, il ne faut pas entièrement considérer l'Ecole Ménagère au point de vue cuisine. Là ne se bornera pas son enseignement. Tout nécessaire que soit l'art culinaire, ce n'est pas la seule connaissance pratique que doit savoir toute femme, toute maîtresse de maison ou mère de famille.

Il y a le blanchissage, la comptabilité domestique, le nettoyage, l'hygiène de l'habitation, celle des malades et des enfants, la coupe, la confection, la lingerie, etc., etc., voilà le programme à peu près complet qu'embrasse l'Ecole Ménagère.

Ce n'est donc pas une sinécure qu'elle est appelée à occuper dans notre province. Et l'on aura doté notre pays d'un des plus grands bienfaits qu'un altruïsme bien compris puisse dispenser.

C'est très modestement que l'Ecole Ménagère a ouvert des portes au mois de novembre dernier; elle a débuté par des cours, le matin aux jeunes filles du monde et par un cours populaire tous les jeudis soirs.

Je le confesse, c'est surtout celui-ci qui est l'objet de ma dilection. Il y a tant de bien à faire, tant de réformes heureuses à opérer! Les professeurs — pourquoi ne dit-on pas professeuses? il me semble qu'en laissant ces vaillantes institutrices sous un substantif masculin, je leur dérobe une partie de leurs mérites, — les professeurs, dis-je, l'ont compris comme moi. Il faut voir avec quelle ardeur, quelle aimable complaisance et quel profond dévouement, elles se sont livrées à leur tâche et combien elles savent rendre attrayants et éminemment instructifs ces cours du soir. Leur zèle commence déjà à recevoir sa récompense.

A la première leçon, on ne comptait que huit personnes; à la seconde, il y en avait seize, et à cette dernière dont je vous parlais tout à l'heure, et à laquelle, j'avais la joie d'assister, quarante jeunes filles et femmes suivaient les professeurs avec une attention toute recueillie.

Elles avaient bien raison d'apporter cette attention, car la leçon était donnée d'une manière si claire, si lucide et si simple en même temps, que l'application n'était plus une fatigue, mais un plaisir. Après l'enseignement du potage économique, les professeurs passèrent à l'art d'accommoder les restes. Et, incidemment, avec un tact parfait, sans avoir l'air de vous enseigner une chose que vous ignorez, se glissaient des notions d'hygiène, sur le moyen d'empêcher la soupe de sùrir, celui non moins important de la conservation du lait et d'en discerner la falsification; l'utilisation des graisses de soupe, des fonds de sauces, le prix de revient de chaque plat, etc., etc.

Il faudrait que j'écrivisse deux heures et demie durant pour vous raconter, par le menu, tout ce qui s'est dit, et vous n'auriez pas, avec moi, chers lecteurs, l'avantage que