

que toutes, même les plus faibles puissent suivre. Le même travail peut être exécuté plusieurs fois, jusqu'à ce que les élèves l'exécutent avec une certaine facilité.

VI—Correction, Contrôle.

A un moment donné la maîtresse vérifie rapidement le travail de chaque élève, si une même faute a été faite par plusieurs, la correction est simultanée. La maîtresse fait voir à toute la classe la faute commise, la manière de la corriger, parfois de l'éviter. Lorsqu'une élève fait plusieurs fois de suite la même faute, la maîtresse aura recours à la correction individuelle. Mais que celle-ci soit individuelle ou collective, il faut amener l'élève à trouver elle-même la faute commise et aussi à exécuter elle-même la correction. La vérification du travail est plus fréquente lorsque les élèves exécutent un travail qui est nouveau pour elles.

VII—Travail écrit—Notes—Résumés.

Chaque leçon pratique donne lieu à un travail écrit, qui consiste soit à prendre note des explications, soit à en faire un résumé. Parfois la maîtresse fait faire ce résumé sous forme de composition ou bien les explications font l'objet d'une dictée. Ces résumés réunis dans un cahier spécial pour être revus et utilisés à l'occasion, seront d'un grand secours pour l'élève après sa sortie de l'école; ils doivent être revus avec soin, par la maîtresse. Il ne faut pas confondre la leçon pratique avec la leçon de choses, il faut éviter les digressions qui pourraient faire perdre de vue le travail pratique. La maîtresse ne doit donner que les explications nécessaires à l'intelligence du travail à exécuter. Ces directions peuvent s'appliquer d'une manière générale, à toute leçon pratique, cependant pour certaines leçons spéciales, la coupe et la cuisine, il y a lieu d'étudier la marche à suivre d'une manière plus précise.

LEÇON DE COUPE.

Les leçons de coupe auront si possible une durée de 2 heures consécutives. Les jeunes filles sont installées autour de grandes tables, si la salle de l'Ecole n'est pas