

**CIHM
Microfiche
Series
(Monographs)**

**ICMH
Collection de
microfiches
(monographies)**



Canadian Institute for Historical Microreproductions / Institut canadien de microreproductions historiques

© 1997

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

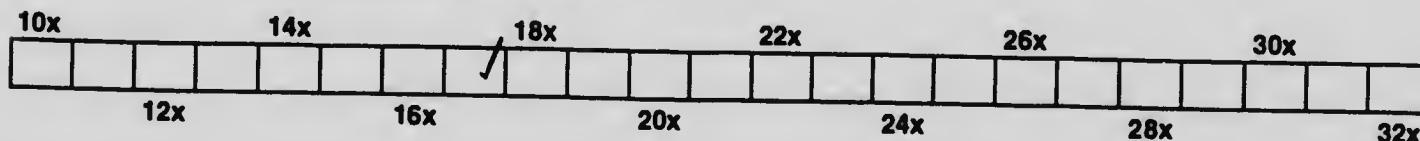
The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of filming are checked below.

- Coloured covers / Couverture de couleur
- Covers damaged / Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated / Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing / Le titre de couverture manque
- Coloured maps / Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black) / Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations / Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material / Relié avec d'autres documents
- Only edition available / Seule édition disponible
- Tight binding may cause shadows or distortion along interior margin / La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la marge intérieure.
- Blank leaves added during restorations may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from filming / Il se peut que certaines pages blanches ajoutées lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été filmées.
- Additional comments / Commentaires supplémentaires: Une partie de la page couverture est cachée par une étiquette.

L'Institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de filmage sont indiqués ci-dessous.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated / Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed / Pages décolorées, tachetées ou pliquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies / Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary material / Comprend du matériel supplémentaire
- Pages wholly or partially obscured by errata slips, tissues, etc., have been refilmed to ensure the best possible image / Les pages totalement ou partiellement obscurcies par un feuillet d'errata, une pelure, etc., ont été filmées à nouveau de façon à obtenir la meilleure image possible.
- Opposing pages with varying colouration or discolourations are filmed twice to ensure the best possible image / Les pages s'opposant ayant des colorations variables ou des décolorations sont filmées deux fois afin d'obtenir la meilleure image possible.

This item is filmed at the reduction ratio checked below / Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.



The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

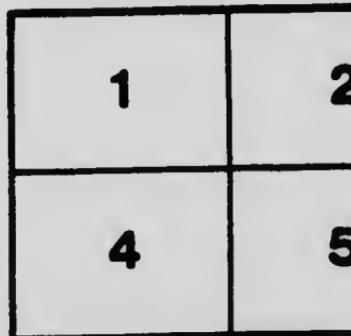
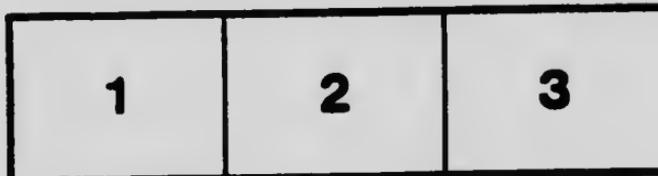
Bibliothèque générale,
Université Laval,
Québec, Québec.

The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

The last recorded frame on each microfiche shall contain the symbol \rightarrow (meaning "CONTINUED"), or the symbol ∇ (meaning "END"), whichever applies.

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right and top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:



L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de:

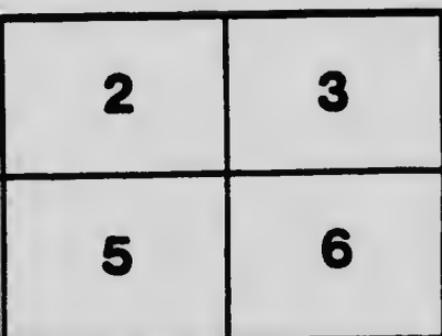
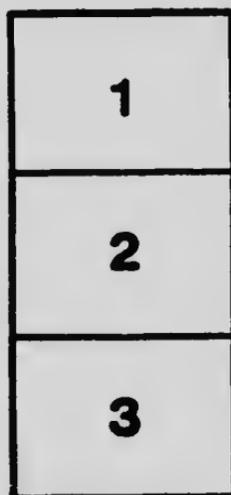
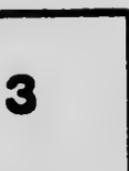
Bibliothèque générale,
Université Laval,
Québec, Québec.

Les images suivantes ont été reproduites avec le plus grand soin, compte tenu de la condition et de la netteté de l'exemplaire filmé, et en conformité avec les conditions du contrat de filmage.

Les exemplaires originaux dont la couverture en papier est imprimée sont filmés en commençant par le premier plat et en terminant soit par la dernière page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration, soit par le second plat, selon le cas. Tous les autres exemplaires originaux sont filmés en commençant par la première page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration et en terminant par la dernière page qui comporte une telle empreinte.

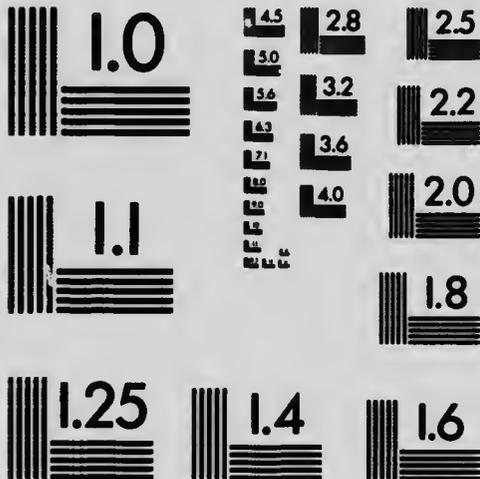
Un des symboles suivants apparaît sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole \rightarrow signifie "A SUIVRE", le symbole ∇ signifie "FIN".

Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être filmés à des taux de réduction différents. Lorsque le document est trop grand pour être reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite, et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Les diagrammes suivants illustrent la méthode.



MICROCOPY RESOLUTION TEST CHART

(ANSI and ISO TEST CHART No. 2)



APPLIED IMAGE Inc

1653 East Main Street
Rochester, New York 14609 USA
(716) 482 - 0300 - Phone
(716) 288 - 5989 - Fax

L. Rares

TX

165

1788

1915

Ménager

METHODOLOGIE SPECIALE

A French Text Translation

Journal de la Société de Psychologie de France



Éditions de la Société de Psychologie de France

1915

LES ÉCOLES MÉNAGÈRES PROVINCIALES

LIVRET

d'Enseignement

TX
165
L788
1915

Ménager

MÉTHODOLOGIE SPÉCIALE

A l'usage des Normaliennes.

Résumé du cours donné à l'École Ménagère de Fribourg.
(Suisse.)



Publié par ordre du Ministère de l'Agriculture
Québec
1915



Enregistré conformément à l'acte du Parlement
du Canada, en l'année dix-neuf cent quinze, par
Mademoiselle Jeanne Anctil, Montréal, au Bureau
du Ministère de l'Agriculture, à Ottawa.

LIVRET

D'ENSEIGNEMENT MÉNAGER

MÉTHODOLOGIE SPÉCIALE

.A l'usage des Normaliennes

L'Ecole Ménagère ne doit pas être seulement un atelier mais une vraie Ecole. Si d'une part les élèves doivent acquérir une certaine habileté des mains, de l'adresse, du savoir faire, d'autre part elles doivent avoir aussi l'**intelligence**, la compréhension de leur travail ; il ne suffit pas de leur inculquer de **pouvoir**, il faut aussi leur apprendre à **savoir**. Sans comprendre la raison d'être et le but du travail, la jeune fille ne sera pas capable d'entreprendre, dans des conditions différentes, un travail analogue à sa sortie de l'Ecole, il lui arrivera même d'oublier ce qu'elle avait appris, si elle n'a pas appris à raisonner son travail ; si l'Ecole ne lui a pas donné en même temps que l'habitude, l'**intelligence** des divers travaux qui lui ont été confiés. Seul l'enseignement qui s'adresse au jugement et au raisonnement et à l'intelligence donne des résultats durables et c'est le seul aussi qui soit capable de contribuer au développement intellectuel.

L'Enseignement ménager se prête peut-être plus que tout autre au développement intellectuel. Basé comme il doit l'être, sur les principes généraux d'hygiène et d'économie domestique, il fait appel aux connaissances déjà acquises, nécessite même l'acquisition de beaucoup d'ou

tres. Il demande de la part de l'élève aussi bien que de la maîtresse, des habitudes d'ordre, d'exactitude, de régularité, de prévoyance ; il fournit de nombreuses occasions de former et d'assouplir les caractères.

L'Ecole Ménagère peut donner ainsi toute une méthode de vie en donnant à ses élèves une formation adoptée à leur condition de vie ; c'est ce but que chaque travail, chaque leçon doit contribuer à atteindre.

Pour arriver à ce but il est indispensable de mettre de la méthode, encore de la méthode et toujours de la méthode dans l'enseignement.

Rien ne doit être laissé au hasard : dans chaque leçon, dans chaque travail tout est prévu, réglé d'avance sans que cela paraisse aux yeux des élèves, auxquelles il est bon de laisser, en apparence du moins, une certaine initiative.

Il est de toute évidence que cet enseignement nécessite une préparation. La première, la plus indispensable de toute, est la préparation de la maîtresse.

Pour être Institutrice Ménagère, il faut avoir en même temps le goût de l'enseignement et le goût des occupations domestiques.

Une Institutrice Ménagère, doit avoir une bonne santé, il n'y a guère d'enseignement qui soit plus astreignant, plus fatigant pour la maîtresse que l'Enseignement Ménager.

Si la maîtresse remplit ces premières conditions, elle se préparera d'une manière plus directe en suivant un cours spécial qui lui donnera les notions théoriques et pratiques nécessaires à son futur enseignement.

La 2ème préparation concerne les locaux de l'Ecole. Vient ensuite la préparation plus prochaine concernant les leçons. Cette préparation comprend d'abord :

1°—La répartition du programme sur le temps fixé pour la durée du cours, division de ce programme par trimestre, par mois, par semaine, par jour.

2°—La répartition des élèves en groupes, qui alternent pour les travaux pratiques, mais peuvent être réunis pour les leçons théoriques. Le travail confié à chaque groupe, ainsi que les matières devant faire l'objet de

chaque leçon pratique ou théorique, figurent au journal de classe. Dans une Ecole Ménagère, cette préparation n'est pas moins une question d'organisation, qu'une question de méthode. La méthode elle-même entre d'une manière bien plus directe dans la préparation immédiate de chaque leçon. Pour ne pas enlever à l'Enseignement Ménager la forme essentiellement pratique qui doit le caractériser, les leçons doivent toujours être rendues pratiques, mais il va de soi qu'un enseignement théorique précède, si c'est possible, sinon complète la partie pratique.

L'Enseignement théorique aura recours et cela sera souvent facile, presque toujours possible, à la forme intuitive.

Chaque leçon théorique peut être transformée en leçon de choses intéressantes, vivantes, animées, fixant l'attention de l'élève, l'aidant à comprendre et à retenir, et préparant directement au travail pratique.

Aucun autre enseignement ne se prête aussi bien que l'Enseignement Ménager à l'application de la méthode intuitive. Il est rare que la maîtresse n'ait pas à sa disposition l'objet même qui est le sujet de la leçon. A défaut de l'objet, un tableau, une gravure peuvent le représenter. Chaque école doit posséder un petit musée, une collection d'objets destinés à l'enseignement intuitif et ces objets doivent être utilisés chaque fois que l'occasion s'en présente.

Les leçons pratiques, peuvent quelques fois, au commencement d'un cours, être remplacées par une leçon expérimentale. Les leçons expérimentales ou démonstrations du travail pratique par la maîtresse, sont très appréciées.

En Angleterre, en Amérique, aux Etats-Unis, il est rare qu'un travail pratique soit confié à une élève, sans que le même travail ait été exécuté sous ses yeux par la maîtresse, avec toutes les explications, tous les éclaircissements qu'il comporte. Les élèves ne font qu'assister au travail, suivent attentivement les explications, prennent des notes et immédiatement après ou à la prochaine leçon elles sont appelées à exécuter le même travail. La leçon expérimentale est une intéressante combinaison de la

méthode démonstrative et de la méthode intuitive. La maîtresse ménagère pourra, selon le cas, avoir recours soit à la forme intuitive soit à la forme expérimentale, introduisant ainsi dans son enseignement un élément de variété qui n'est pas à dédaigner.

METHODE INTUITIVE.

La Méthode Intuitive consiste à soumettre les objets à l'examen direct des organes des sens, spécialement de la vue, pour en faire jaillir des connaissances, développer les facultés morales et intellectuelles de l'élève. Cette méthode a surtout recours aux *leçons de choses* ; or les leçons de choses ont pour but de frapper le regard en mettant l'élève en face d'un objet, pour lui faire voir cet objet d'abord dans son ensemble, puis pour l'examiner dans tous ses détails, en faire saisir les diverses qualités, les propriétés, en faire trouver les usages, en un mot pour habituer l'élève à voir, à observer, à raisonner. L'Enseignement donné au moyen de la Méthode Intuitive sera vivant, intéressant si la maîtresse a soin de faire parler les élèves, si elle sait les amener à exprimer leurs idées sur l'objet de la leçon. La maîtresse exigera toujours des élèves des réponses simples, claires, précises, exprimées par une phrase complète.

La leçon de choses comprend une analyse, une décomposition de l'objet à étudier ; il faut examiner, puis décomposer l'objet en suivant un ordre logique. On va de l'extérieur à l'intérieur, du tout à ses parties, du connu à l'inconnu. Dans une leçon de choses il ne faut pas craindre les répétitions. Dans les explications et dans les interrogations la maîtresse doit procéder graduellement, passer du facile au difficile, du simple au composé. Pour réussir au moyen de cette méthode la maîtresse aura, en dehors des objets que peuvent lui fournir le musée scolaire et la maison même, une collection de travaux bien faits, destinés aux leçons de choses. A défaut de l'objet, la maîtresse fera toujours en sorte de montrer l'image à l'élève. Le tableau noir peut aussi dans certains cas suppléer à l'absence de l'objet ou permettre de représenter, l'une ou l'autre de ses parties, qu'il n'est pas toujours possible de séparer de l'objet lui-même.

Chaque leçon peut donner lieu à un travail écrit dont la maîtresse fait le canevas au tableau noir. Dans l'Enseignement Ménager chaque leçon doit donner lieu à une conclusion ou à une application pratique autant que possible immédiate. Les leçons de choses peuvent être combinées, souvent même remplacées avantageusement, à l'École Ménagère par les leçons expérimentales.

MARCHE A SUIVRE POUR CHAQUE LEÇON.

I—Préparation.

La maîtresse fait le plan de la leçon dans un cahier spécial ou un journal de classe, elle indique :

- 1^o—La matière à enseigner.
- 2^o—Les points principaux sur lesquels elle désire attirer l'attention des élèves.
- 3^o—La conclusion ou les applications pratiques. Immédiatement la maîtresse prépare tous les objets dont elle peut avoir besoin, soit pour elle-même, soit pour les élèves aidée de celles-ci) ayant soin d'écartier tout ce qui pourrait distraire ces dernières.

II—Indication du sujet spécial de la leçon.

La maîtresse montre aux élèves l'objet ou l'image de l'objet qui fera le sujet de la leçon, au besoin elle le dessine au tableau noir.

III—Analyse du sujet de la leçon.

1^o—La maîtresse présente l'objet aux élèves, le leur fait nommer, leur demande si cet objet leur rappelle un objet analogue déjà connu, si l'objet a des rapports avec d'autres qui auraient fait le sujet d'une leçon précédente. Ne pas négliger cette occasion de faire une récapitulation si la leçon du jour est la suite naturelle d'une leçon donnée précédemment. Rappeler brièvement en les faisant énoncer par les élèves, les connaissances acquises, les principes posés dans la leçon précédente.

2^o—La maîtresse, au moyen de questions adroitement posées, fait trouver par les élèves, les différentes parties de l'objet, les leur fait nommer, décrire sous le rapport de la forme, dimension, couleur, etc... ; fait trouver des parties semblables dans d'autres objets qu'elle présente.

3^o—La maîtresse fait trouver aux élèves la forme, la couleur, l'origine de l'objet ou sa fabrication, ses divers usages, fait déterminer son importance au point de vue pratique, domestique surtout. Pour exercer tous les sens, la maîtresse ne se contentera pas de montrer, elle fera selon le cas, ouïr, palper, flairer, goûter l'objet préposé à l'amen des élèves.

4^o—La leçon se termine par une récapitulation et peut faire l'objet d'un travail écrit dont la maîtresse aura fait, au cours de la leçon, le canevas au tableau noir.

LECONS THEORIQUES.

Pour les leçons théoriques concernant les notions d'économie domestique, d'hygiène, de sciences naturelles, sur lesquelles doit être basé tout bon enseignement ménager et qui doivent être la raison d'être de tous les travaux pratiques, il serait de toute nécessité de mettre entre les mains de toutes les élèves un bon manuel rédigé spécialement en vue de l'Enseignement Ménager.

L'emploi du manuel offre une foule d'avantages. Il doit être un résumé du cours donné par la maîtresse et sera destiné à remplacer les notes que l'élève prend souvent d'une manière trop distraite. La maîtresse gagnera un temps précieux qu'elle pourra consacrer à des explications, à des démonstrations (leçons expérimentales) ou à des expériences proprement dites. L'élève aura aussi plus de temps pour l'étude ; grâce à la concision et à la précision des renseignements, le manuel restera toujours un guide précieux à consulter. Le manuel résumé n'enlève pas au cours de chaque maître son cachet d'originalité ; il se borne à exposer des principes généraux laissant au professeur le soin d'expliquer et de commenter ces principes d'une manière personnelle. Le manuel résumé aidera la maîtresse, le professeur dans l'élaboration de ses cours sans le dispenser de préparer sa leçon. Chaque leçon théorique se rattache, plus ou moins directement,

à une leçon précédente qui peut être résumée au début de la leçon où les élèves sont interrogées sur la précédente leçon, pour vérifier ce qu'elles en ont retenu. Presque toujours dans les leçons théoriques la maîtresse aura recours à la méthode expositive, qui consiste à expliquer aux élèves, l'objet de la leçon en maintenant leur attention en éveil au moyen d'interrogations fréquentes. Des récapitulations mensuelles ou trimestrielles ne peuvent que favoriser le travail personnel des élèves. Aussi bien que pour les leçons de choses la maîtresse ne laissera pas passer une occasion d'attirer l'attention des élèves, sur les diverses applications pratiques des notions exposées au cours de la leçon.

LEÇON PRATIQUE.

I—Préparation.

1^o—Préparation de la maîtresse.

Comme pour la leçon de choses la maîtresse fait le plan de sa leçon, elle en indique l'objet et les points principaux dans le journal de classe. La maîtresse prévoit toutes les difficultés qui peuvent se présenter au cours de la leçon, afin de ne pas être prise au dépourvu en présence des élèves.

2^o—La maîtresse trouvera dans la maison ou dans le musée scolaire, confectionnera même au besoin le ou les objets dont elle aura besoin pour la leçon ou pour la démonstration qui doit précéder le travail. Qu'il s'agisse d'un objet usuel, d'un aliment, d'un vêtement, la maîtresse doit avoir sous la main l'objet, l'aliment, le vêtement confectionné ou au moins une représentation de cet objet. Il est utile d'ajouter au plan de la leçon une énumération des objets nécessaires à celle-ci. La préparation immédiate est la même que pour la leçon de choses.

II—Indication du sujet spécial de la leçon.

La maîtresse fait voir ou indique aux élèves l'objet ou le travail pratique qui fera le sujet de la leçon. Elle a soin d'indiquer d'une manière très précise la partie qui sera exécutée, afin d'appeler l'attention plus spécialement sur cette partie.

III—Démonstration.

La maîtresse passe à l'exécution du travail, soit avec le matériel ordinaire employé par les élèves (leçon de cuisine, tenue de maison, etc...) soit avec un matériel spécial (leçon se rapportant à la couture, au ramassage, etc...) la maîtresse utilisera avec succès le tableau noir, pour indiquer par quelques traits, certains détails que les explications ne suffiraient pas à bien faire saisir ; en un mot la maîtresse se servira de tout ce qu'elle peut avoir à sa disposition pour rendre la démonstration aussi claire, aussi pratique que possible. Le travail est exécuté très lentement, en expliquant chaque mouvement et la raison d'être de chacun. La maîtresse prend autant que possible, la même position que les élèves, attire leur attention sur la bonne manière de se tenir, de tenir l'ouvrage ou sur la manière la plus logique, la plus rapide de procéder à l'exécution du travail.

IV—Répétition des explications et exécution du travail par les élèves.

La maîtresse désigne une ou plusieurs élèves, leur remet le matériel qu'elle vient d'employer pour la démonstration et leur fait exécuter le travail qu'elle vient de faire sous leurs yeux. En exécutant ce travail, les élèves doivent donner les explications qui s'y rapportent, la maîtresse provoque ces explications, et dirige le travail aux moyens de questions, s'adressant alternativement à toutes les élèves. L'exécution n'est pas confiée de préférence aux élèves plus habiles, la maîtresse appellera souvent les élèves moins bien douées ou les moins attentives pour tenir l'attention de celles-ci en éveil. Si le travail présente quelques difficultés, plusieurs élèves peuvent être appelées successivement à l'exécuter ou à l'expliquer.

V—Exécution simultanée par toutes les élèves.

Lorsque la démonstration est jugée suffisante la maîtresse fait exécuter le travail par toutes les élèves en même temps. L'exécution doit être d'abord plutôt lente, afin

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

meublée de pupitres à tables mobiles, ayant pour siège des chaises.

Un bon tableau noir complètera le mobilier, craie, règle graduée d'un mètre, clous plats (punaises), vêtements confectionnés, patrons découpés, roulettes.

Chaque élève aura à sa disposition un grand cahier proportionné à la grandeur des patrons, quelques feuilles séparées du même papier, quelques feuilles de papier souple (ou mousseline) pour l'exercice de coupe-étoffe selon le choix des vêtements, un ruban métrique, une règle graduée de 50 cen., un crayon, une gomme, des ciseaux, des épingles, des aiguilles, du fil. Les patrons seront renfermés dans une grande couverture de carton ou dans une poche en papier confectionnée par l'élève. Chaque patron portera le nom de l'élève et les mesures qui ont servi de base au dessin.

Les élèves seront fréquemment exercées à prendre des mesures sur leurs compagnes ; pour la prise des mesures il faut exiger une grande précision, c'est un point important. Dans le dessin des patrons, on obligera les élèves à tracer le rectangle et les lignes de construction avec beaucoup de soin ; les lignes qui déterminent le contour des formes seront fermes et bien accentuées. Il faut répétées plusieurs fois le même patron avec des mesures différentes et ne passer à un autre vêtement que lorsque les élèves savent se diriger elles-mêmes pour l'établissement du patron (vêtement) à étudier.

De temps en temps, la maîtresse exigera un travail de récapitulation que les élèves, aidées du manuel ou des notes prises au cours des leçons, exécutent seules, mais les leçons ordinaires sont toujours collectives et accompagnées des explications qu'elles exigent.

Afin de faciliter les calculs que nécessite l'établissement des lignes de construction, il est bon d'habituer les élèves à calculer rapidement, en mettant en pratique certaines règles du calcul mental. Afin d'obtenir plus facilement au point de vue de la couture, une bonne confection des vêtements, les élèves étudieront les difficultés que présentent certains objets confectionnés ; mais ces exercices préparant à la confection, doivent être faits de façon à avoir quand même une utilité pratique immédiate. Malgré

le plus ou le moins d'habileté des élèves, les leçons relatives à la confection doivent être collectives comme les autres. Un ouvrage supplémentaire, tricot ou crochet, peut être mis dans les mains des plus habiles si décidément elles doivent attendre les autres ; mais si dès le début les leçons de couture sont collectives, l'inégalité dans la célérité disparaîtra d'une manière sensible et le travail en sera meilleur. Il faut exiger des élèves la plus grande application et un travail absolument personnel, en aucun cas la maîtresse ne doit préparer le travail, par une surveillance très active, elle attirera l'attention sur les erreurs commises, mais ce sont les élèves elles-mêmes, qui doivent vaincre toutes les difficultés. Ce n'est qu'au moyen de leçons collectives qu'il est possible d'obtenir ce résultat. Il est logique de commencer les exercices de coupe par de petits vêtements dont les formes sont simples ; les élèves auront acquis ainsi une certaine habileté lorsqu'elles devront dessiner des patrons de grande dimension.

Dans les leçons de coupe et de confection la maîtresse a pour but d'obtenir une bonne exécution de chaque vêtement sans pour cela perdre de vue le développement intellectuel et moral auquel doivent tendre toutes les leçons ; la classe ne sera pas transformée en atelier où chacun travaille plus ou moins machinalement, et, ou la plus grande préoccupation est de produire beaucoup de travail.

A l'École la coupe et la confection resteront des leçons d'une grande portée éducative, si l'on songe à toutes les facultés mises en jeu par le simple tracé d'un patron et la coupe d'un vêtement.

Tout vêtement quel qu'il soit donne lieu à plusieurs leçons, dont voici les points principaux :

- 1^o—Examen du vêtement à couper et à confectionner, ce qui exige un modèle préparé par la maîtresse.
- 2^o—Dessin du patron dans un cahier spécial et rédaction des explications s'y rapportant dans un autre cahier.
- 3^o—Répétition de ce dessin sur une feuille séparée.
- 4^o—Découpage du patron.
- 5^o—Premier exercice de coupe sur du papier souple représentant l'étoffe, ou sur de la mousseline.

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,

étant celle qui se rapproche le plus de l'organisation de la famille. Toutefois, elle n'est pas applicable partout et n'est pas sans inconvénient ; si le groupe se compose de 3 ou 4 élèves, il arrive fréquemment que les élèves ne soient pas suffisamment occupés et que comptant les unes sur les autres, elles se désintéressent de leur travail, c'est pour cette raison que les élèves sont groupés 2 par 2. La maîtresse confie à chacun de ces groupes la préparation et l'entière responsabilité d'un ou de plusieurs plats ; mais les proportions des plats préparés doivent toujours se rapprocher des quantités pour un ménage ordinaire, moyenne de : 6 à 8 personnes.

Lorsque les circonstances exigent la préparation de quantités plus élevées, la maîtresse fait préparer plusieurs fois le même plat, par des groupes différents, afin de rester dans des conditions normales.

Chacun sait du reste qu'il est difficile de préparer de très grandes quantités avec autant de soins, les proportions et la durée de la cuisson de toutes les préparations sont modifiées par le fait d'une quantité plus grande.

La dépense pour de grandes quantités est inférieure relativement à celle qui est occasionnée par des quantités ordinaires et l'élève ne se trouve plus dans les conditions moyennes d'un ménage.

Pour être logique, chaque groupe devrait être chargé du nettoyage et du rangement de tous les ustensiles qu'il a employés : les travaux qui ne peuvent être répartis entre les divers groupes sont faits alternativement par chacun. Pendant le travail une des élèves calculera au tableau, le prix de revient de l'ensemble du repas et son coût par plat et par tête ; ce travail, fait à tour de rôle par les élèves, les accoutume à se rendre compte de la dépense nécessaire pour la nourriture et leur apprend à rester dans les limites fixées par le budget d'un ménage.

Dans leur cahier de cuisine les élèves transcriront le menu du jour avec les indications suivantes :

A—Nom de chaque plat.

B—Nature, quantité, prix des substances employées.

C—Mode de préparation de chaque plat.

D—Durée de la cuisson.



E—Prix de revient de l'ensemble du repas et prix par personne.

F—Prix de chaque plat.

Pour éviter de perdre un temps précieux dans la dictée des recettes, il serait bon de mettre entre les mains des élèves un manuel de cuisine. Cependant les élèves auront un cahier spécial où elles consigneront, jour par jour, le sommaire des leçons et des conseils donnés, ainsi que certains détails d'exécution qui ne sont pas donnés dans le livre de recettes. La cuisine qu'il y a lieu d'enseigner à l'école, doit être une cuisine simple, rationnelle et peu coûteuse ; de sages idées d'ordre et d'économie présideront à cet enseignement ; le ménage et la cuisine peuvent aussi bien que d'autres, fournir maintes occasions de développer, de cultiver le goût des élèves, dont il faut encourager toutes les manifestations, soit dans le dressage des mets, soit dans l'arrangement de la table, etc. Il faut aussi accorder un soin spécial à l'arrangement des restes en plats appétissants.

Le programme du cours complet doit être fixé d'avance ; l'enseignement doit être méthodique et bien gradué ; chaque leçon doit être la suite, le complément de la leçon précédente.

Pour l'ensemble de la leçon, la maîtresse doit se proposer les points suivants :

1^o—Faire connaître aux élèves les principes ou lois culinaires et leur enseigner les diverses méthodes de cuisson des aliments.

2^o—Donner une attention particulière aux soins, à l'ordre, à l'économie.

3^o—Enseigner aux élèves la valeur nutritive, la digestibilité et le prix des aliments préparés.

4^o—Leur apprendre à combiner pour un prix, donner des menus simples et raisonnés de cuisine de ménage et de cuisine bourgeoise.

En règle générale les élèves consommeront les repas qu'elles auront préparés ; à table le service sera fait à tour de rôle par les élèves.





