

PROGRAMME

L'ENSEIGNEMENT CLASSIQUE

COMBINE AVEC

L'ENSEIGNEMENT MENAGER

Cours Primaire-Supérieur

ECOLE MENAGERE DE SAINT-PASCAL

SOUS LA DIRECTION DES

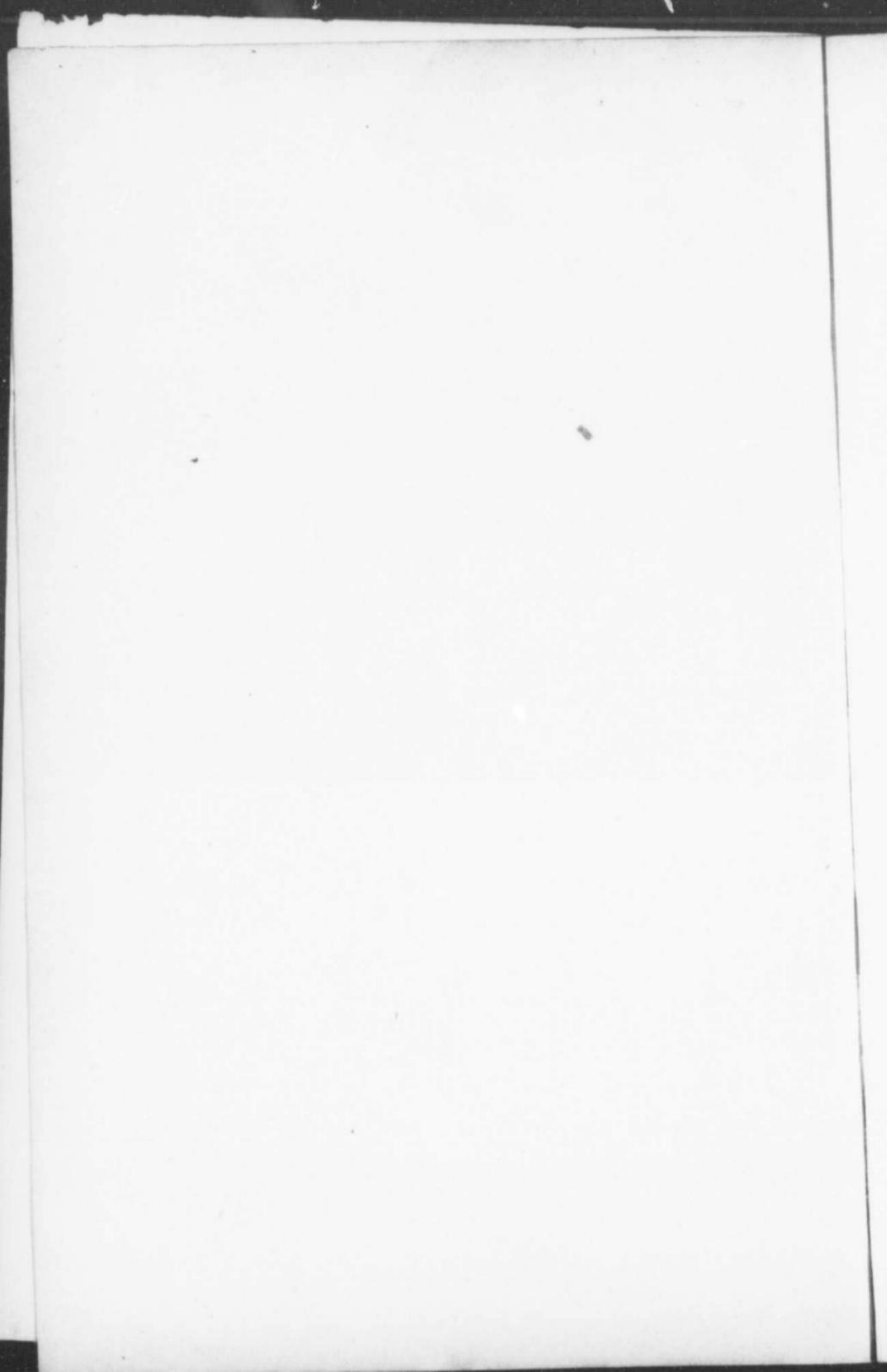
Soeurs de la Congrégation de Notre-Dame

372
C74e

372
6742

FONDS
CHAPAIS









MATER ADMIRABILIS.

PROGRAMME
L'ENSEIGNEMENT CLASSIQUE

COMBINE AVEC

L'ENSEIGNEMENT MENAGER

Cours Primaire-Supérieur

ECOLE MENAGERE DE SAINT-PASCAL

SOUS LA DIRECTION DES

Soeurs de la Congrégation de Notre-Dame



Ecole Ménagère de Saint-Pascal

L'Ecole Ménagère de Saint-Pascal fut fondée en 1905 par M. l'abbé A. Beaudet, curé de la paroisse, et placée sous le haut patronage du gouvernement provincial. La direction en est confiée aux Sœurs de la Congrégation de Notre-Dame de Montréal.

Située à cinq minutes du chemin de fer Intercolonial, l'Ecole Ménagère est installée sur un terrain de 25 arpents de superficie, construite suivant toutes les règles de l'hygiène et pourvue de toutes les améliorations modernes.

Le 16 juin 1909, l'institution fut affiliée à l'Université Laval.

BUT DE L'ECOLE MENAGERE

En juin 1906, devant une assemblée d'élite, le fondateur de l'Ecole Ménagère de Saint-Pascal, M. le curé Beaudet, exposait comme suit la raison d'être de l'enseignement ménager, et la meilleure méthode de le répandre dans notre pays.

“La plupart de nos jeunes filles ont terminé leurs études avant leur vingtième année, et sont destinées le reste de leur vie, à tenir une maison, à préparer convenablement et à point les repas de la famille, à présider la confection, le blanchissage et le repassage du linge, à s'occuper de tous ces multiples soins qui devront procurer confort et aisance à tous les membres d'une famille qu'elle sera tenue de soigner, d'élever, de surveiller au prix de mille sacrifices du jour et de la nuit. Quel labeur!

“Et tous les parents voudraient que leurs filles n’ap-
“prissent que les lettres et les arts d’agrément. Cepen-
“dant ces mêmes parents souhaiteraient qu’à la sortie du
“couvent les jeunes filles fussent passées maîtresses en tra-
“vail manuel, art culinaire... et dans l’art bien difficile,
“et qui ne s’apprend trop souvent qu’après coup, d’élever
“une famille. C’est demander à la Providence un miracle
“pour chaque cas. C’est vouloir récolter là où rien n’a été
“semé. Aussi quel désastre dans beaucoup de familles
“canadiennes ! Que de mariages désunis parce que la fem-
“me n’a pas su attacher son mari au foyer par une nour-
“riture convenablement préparée et une maison bien dres-
“sée.

“En outre, l’agriculture en souffrance, la désertion
“de nos campagnes au profit des villes, l’alcoolisme, un
“luxu effréné... sont autant de plaies béantes qui sai-
“gnent le cœur du vrai patriote.

“L’Eglise et l’Etat ont tenté quelques remèdes, obtenu
“quelques succès. Mais, pour arriver à une amélioration
“permanente, il faut instruire le peuple, surtout la femme ;
“il faut intéresser la femme à l’agriculture, afin qu’elle y
“seconde et encourage son mari ; il faut faire aimer à la
“femme son *Home*, lui enseignant à l’orner convenable-
“ment, à l’enrichir d’un parterre, d’un potager, d’un ver-
“ger, d’une basse-cour bien peuplée... il faut enseigner
“à la femme beaucoup d’hygiène, principe de la force phy-
“sique des peuples ; de la chimie pratique, entre autres : les
“propriétés utiles et nuisibles de chaque aliment et breu-
“vage, et particulièrement de toutes boissons fermentées
“ou distillées, en rapport avec la nutrition, la santé, le bon-
“heur ou le malheur d’elle-même et des siens.

“Il faut prouver à la femme que l’économie bien en-
“tendue, tout en donnant à chaque membre de la famille
“le nécessaire et le convenable, trouvera moyen de faire
“une réserve pour les vieux jours et les temps de chômage.

“Voilà l’utilité, la nécessité de l’enseignement ména-
“ger, c’est par lui seulement que s’infiltrera dans le cœur
“et l’esprit de la jeune fille l’amour de sa maison future,
“et la science pratique par laquelle elle saura la rendre vrai-

ment attrayante à tous ses habitants et faire leur bonheur.

Voilà le plus puissant moyen de faire fleurir l'agriculture, d'enrayer l'émigration, le luxe, l'alcoolisme.

Ce que femme veut, Dieu le veut, a dit le vieux proverbe. Tant que les Romains négligèrent l'éducation des femmes, leurs soldats furent vaincus. Ils conquièrent l'univers quand les mères furent instruites et à la hauteur de leur importante dignité.

Quel programme adopter pour répandre promptement et sûrement l'enseignement ménager dans notre province?

Le seul mode prompt et pratique, le moins dispendieux, comme le plus propre à satisfaire les vues des éducateurs distingués et expérimentés, consiste à ajouter à l'enseignement ordinaire de nos couvents (œuvre intelligente et sans cesse perfectionnée depuis plus de 2 siècles), à infiltrer à travers les années du cours classique l'enseignement ménager dans toutes ses ramifications. Nos couvents, nombreux plus qu'en nul autre pays, reçoivent l'élite de nos jeunes filles et les instruisent à des prix défiant toute compétition. Pour procurer à ces jeunes filles une éducation intégrale, nous n'avons donc qu'à faire revivre le temps des Mères Bourgeoys et de l'Incarnation, lesquelles enseignaient à leurs élèves : filage, tissage, cuisine, tenue d'une maison et tout ce qui fait la femme d'intérieur. Ce n'est pas dérocher, descendre, tout au contraire c'est monter à la hauteur de la femme forte que préconise l'Évangile.

ORGANISATION DE L'ENSEIGNEMENT MÉNAGER

1. Le programme de l'École Ménagère de Saint-Pascal s'adresse aux jeunes filles qui ont terminé leurs études primaires.

2. Une année préparatoire a été ajoutée aux quatre années du cours régulier pour les élèves qui n'ont pas l'âge requis (13 ans) ou qui ne peuvent suivre avec avantage l'enseignement ménager du cours régulier.

3. En outre, un cours spécial d'économie domestique est donnée aux jeunes filles qui ont terminé leurs études dans d'autres couvents et désirent se former à cet art si important.

4. L'enseignement ménager théorique et pratique marche de pair avec l'instruction classique.

5. Le programme ménager a été élaboré sur un plan éclectique ; il permet la formation complète de la jeune fille comme maîtresse de maison, comme fermière, et tend, d'autre part, par son cours de pédagogie familiale et maternelle, à initier l'élève à son futur rôle d'éducatrice.

6. L'objet de l'enseignement comprend : Science du ménage, Tenue d'une maison, Blanchissage, Coupe, Confection des vêtements, Raccommodage pratique, Art culinaire, Hygiène et Médecine domestique, Botanique et Horticulture, Aviculture, Laiterie, Apiculture, Physique et Chimie, Science de l'éducation.

7. Tous les cours ménagers s'appuient sur des données scientifiques ; cependant les professeurs s'attachent à donner à ces cours le caractère d'un enseignement simple, surtout intuitif et expérimental, ce qui fait que l'application du programme n'entraîne pas de surmenage.

8. Quant aux travaux pratiques, les élèves ont à les exécuter elles-mêmes sous la direction des maîtresses attachées à l'Ecole.

9. La répartition des travaux ménagers se fait par groupes d'élèves. Chaque groupe fonctionne à tour de rôle. Le tableau de distribution se règle de manière à ce que tous les groupes soient occupés chaque semaine à une série d'exercices ménagers ; de plus, il se fait entre les groupes un roulement qui opère pour chacun d'eux un changement d'occupations domestiques, au début de chaque mois.

10. L'outillage spécial de la classe de cuisine est constitué de la façon la plus simple et la plus économique. Le matériel de la cuisine et du lavoir est du même genre que ceux en usage dans les familles.

11. La salle de couture possède un mobilier spécial qui comprend : des tables avec tiroirs pour la coupe, des chaises, un grand tableau rendant intuitif l'enseignement des travaux exécutés, des machines à coudre, des bustes de différentes grandeurs, des cartes murales dont la collection met sous les yeux des élèves les morceaux à confectionner aux différents cours ; des armoires où sont conservés les modèles, patrons et collections.

12. Rien n'a été négligé pour rendre l'enseignement ménager aussi profitable qu'attrayant.

MODES D'EXAMENS

Les examens sont oraux ou écrits. Les examens écrits sont divisés en deux catégories : les examens universitaires et les examens scolaires. Les premiers sont dits *universitaires* parce que l'Université a un certain contrôle sur les questions à poser.

Tout ce qui concerne le côté pratique de l'enseignement est laissé à l'appréciation du personnel de l'Ecole qui marque lui-même les notes méritées par les élèves.

Pour obtenir le diplôme, il faudra avoir conservé au moins les deux tiers des points sur l'ensemble de l'examen tant écrit qu'oral, pas moins de la moitié sur toutes et chacune des matières principales ou universitaires ; pas moins du tiers sur les matières secondaires ou scolaires.

Après la troisième année d'étude, les élèves peuvent concourir pour l'obtention du certificat d'études ménagères.

Après la quatrième année seulement ou après la deuxième année du cours spécial, les élèves peuvent concourir pour l'obtention du diplôme supérieur.

Les examens oraux ont lieu à la fin de chaque année en présence d'un comité composé de délégués du gouvernement provincial et de l'Université Laval.

Dans les deux cas, seules, les élèves jugées dignes par les directrices de l'institution, pourront prétendre à ce diplôme.

CERTIFICATS D'ETUDES MENAGERES

MATIÈRES D'EXAMENS.

3^e Année.

MATIÈRES COLLÉGIALES.

(Ens. classique)

- I Prière et catéchisme.
- II Pédagogie.
- III Histoire de l'Eglise.
- IV Arithmétique.
- V Tenue des livres.
- VI Toisé.
- VII Sciences naturelles.
- VIII Instruction civique.
- IX Bienséances.
- X Dessin.

MATIÈRES COLLÉGIALES.

(Ens. ménager)

- I Science de l'éducation.
- II Anatomie et physiologie de l'homme.
- III Médecine domestique.
- IV Botanique.
- V Art culinaire.
(théorie et pratique).
- VI Coupe et confection.
- VII Raccornodage.
- VIII Couture unie, tricot, broderie.
- IX Filage et tissage.

MATIÈRES UNIVERSITAIRES.

(Ens. classique)

- I Langue française :
Grammaire-Dictée.
- II Composition.
- III Littérature.
- IV Géographie générale.
- V Hist. sainte, de France, d'Angleterre.
- VII Histoire du Canada.

MATIÈRES UNIVERSITAIRES.

(Ens. ménager)

- I Science du ménage.
- II Hygiène.
- III Laiterie
(théorie et pratique)
- IV Agriculture, horticulture et arboriculture.
(théorie et pratique)
- V Aviculture.

NOTE: — A la deuxième année du Cours ménager, les élèves doivent subir les examens oraux et écrits pour matières suivantes: Tenue de la maison; Blanchissage et Repassage; Apiculture. Les points sont conservés et ajoutés aux points alloués pour les matières de 3^e Année.

DIPLOME SUPERIEUR

MATIÈRES D'EXAMEN.

4^e Année.

MATIÈRES COLLÉGIALES.		MATIÈRES COLLÉGIALES.	
(Ens. classique)		(Ens. ménager)	
I	Histoire de la Pédagogie.	I	Science du ménage.
		II	Hygiène.
II	Langue latine.	III	Médecine domestique.
		IV	Zoologie, entomologie.
III	Arithmétique.	V	Géologie.
		VI	Minéralogie.
IV	Toisé.	VII	Exercices de la fabrication du beurre et du fromage.
V	Cosmographie.	VIII	Aviculture (pratique).
		IX	Coupe et confection.
VI	Dessin.	X	Couture unie, raccommodage, tricot, broderie.
MATIÈRES UNIVERSITAIRES.		MATIÈRES UNIVERSITAIRES.	
(Ens. classique)		(Ens. ménager)	
I	Apologétique.	I	Science de l'éducation.
		II	Anatomie et physiologie de l'homme.
II	Langue française : Grammaire-Dictée.	III	Botanique.
		IV	Physique et chimie.
III	Composition et style.	V	Agriculture, horticulture et arboriculture (théorie et pratique)
IV	Histoire de la littérature.	VI	Art culinaire (théorie et pratique).
V	Histoire universelle.		

**PROGRAMME DE L'ENSEIGNEMENT
CLASSIQUE.**

INSTRUCTION MORALE ET RELIGIEUSE

Première Année. — Prières françaises et latines. — Catéchisme. — Evangile. — Lecture latine. — *Histoire Sainte*: Nouveau Testament. — Localiser les lieux géographiques. — *Histoire de l'Eglise*. — 1^o période (34-476). — *Bienséances*. — Règles à suivre dans les visites en général. — Différentes espèces de visites. — Cartes de visites. — Les présentations.

Deuxième Année. — *Prières*. — Catéchisme. — Evangile. — Lecture latine. — *Histoire Sainte*. — Revision au moyen de concours. — *Histoire de l'Eglise*. — 2^o période (479-1453). — *Bienséances*. — Revision. — Les présents. Formules de Cérémonies: baptêmes, mariages, funérailles.

Troisième Année. — *Prières*. — Revision orale et écrite des prières françaises et latines. — Catéchisme. — Explication de la liturgie. — Evangile. — *Histoire Sainte*: les grands faits: les Hébreux, les Egyptiens, les Assyriens, les Grecs et les Romains. — *Histoire de l'Eglise*. — L'Eglise aux temps modernes et contemporains. — *Bienséances*. — La maison. — L'église. — L'école. — Les repas de famille. — Conversations. — Correspondances.

Quatrième Année. — Catéchisme. — Cours d'apologétique.

LANGUE FRANÇAISE

Première Année. — *Lecture*. — Compte-rendu oral et écrit — Etymologie. — Epellation. — *Récitation* — 4 morceaux — (poésie ou prose) avec explications préalables. — *Grammaire*. — Revision des éléments. — Règles les plus usuelles de la syntaxe. — Dictée. — Analyse grammaticale et logique. — *Langage et rédaction*. — Étude du vocabulaire. — Invention de phrases avec tours variés. — Courtes

narrations d'après plan ou canevas. — Littérature. — Qualités du style épistolaire. — Préceptes. — Caractères généraux des différentes sortes de lettres. — Biographie des auteurs. — Exercices littéraires.

Deuxième Année. — *Lecture expressive.* — Analyse orale et écrite des sentiments et des idées renfermés dans le texte. — *Récitation* — (poésie ou prose) empruntés aux écrivains canadiens. — Analyse littéraire. — *Grammaire.* — Syntaxe jusqu'au verbe — exercices en rapport — dictée — analyse grammaticale et logique. — *Langage et rédaction.* — Vocabulaire — Phraséologie. Exercices de composition avec plan ou canevas. — Littérature. — Principales figures de mots, de pensées. — Exercices. — Lettres, narrations, descriptions. — Histoire littéraire. — Littérature canadienne.

Troisième Année. — *Lecture.* — Culture de la voix, du mouvement, de la physionomie. — *Récitation* — morceaux empruntés aux classiques français et aux écrivains canadiens avec analyse littéraire préalable. — *Grammaire.* — Etude complétée de la syntaxe. — Revision générale. — Dictées orthographiques. — Analyse grammaticale et logique. — *Langage et rédaction.* — Exercices oraux et écrits de phraséologie. — Culture de l'élégance par l'heureux choix des idées, la justesse des images, la variété des phrases. — Essais de composition. — *Littérature.* — Préceptes littéraires — genres littéraires — histoire littéraire. — Littérature canadienne.

Quatrième Année. — Même programme que dans les années précédentes. — Etude synthétique de la *grammaire* au moyen de la composition. — *Littérature.* — Etude générale des préceptes relatifs aux différents genres, soit en prose, soit en poésie. — *Composition.* — Etude plus spéciale des préceptes relatifs aux différents genres — exercices pratiques — lecture des modèles classiques avec analyse littéraire orale. — Composition littéraire sur des sujets variés. — *Histoire littéraire* — origine, renaissance — XVII^e, XVIII^e, XIX^e siècle. — Littérature canadienne.

LANGUE ANGLAISE

Première Année. — Lecture. — Traduction. — Dictionnaire. — Conversation. — Notions de grammaire.

Deuxième Année. — Même programme.

Troisième Année. — Même programme. — Grammaire. — Analyse. — Conversation. — Correspondance.

Quatrième Année. — Même programme.

LANGUE LATINE

Troisième Année. — Noms. — Adjectifs.

Quatrième Année. — Verbes. — Parties invariables.

MATHEMATIQUES

Première Année. — *Arithmétique.* — Fractions ordinaires et décimales. — Tables des poids et mesures. — Nombres complexes. — Racine carrée. — Règles de trois simples et composées. — Pourcentage élémentaire — méthode de l'unité. — Intérêt simple. — Calcul mental. — *Comptabilité* — domestique et agricole. — Factures, reçus, billets promissoires, chèques.

Deuxième Année. — *Arithmétique.* — Pourcentage et ses applications diverses. — Profits et pertes. — Commission — Courtage — Intérêt simple. — Règles d'escompte. — Calcul mental. — *Comptabilité.* — Tenue des livres en partie double. — Formes commerciales.

Troisième Année. — *Arithmétique.* — Revision. — Règles de société. — *Comptabilité.* — Tenue des livres. — Opérations et correspondances commerciales. — *Toisé.* — Surfaces rectilignes et curvilignes avec problèmes variés et pratiques.

Quatrième Année. — *Arithmétique.* — Revision générale. — *Comptabilité* commerciale et agricole. — *Toisé.* — Solides. — *Algèbre.* — Préliminaires. — Les quatre premières opérations et les fractions.

GEOGRAPHIE

Première Année. — Le Canada — étude détaillée. — Grands traits de l'Europe et de l'Asie. — Rapports commerciaux avec le Canada. — *Instruction civique.* — Organisation civile et politique du Canada.

Deuxième Année. — Revision des deux Amériques. — L'Europe et l'Asie. — Grands traits de l'Afrique et de l'Océanie. — *Instruction civique.* — Administration politique du Canada.

Troisième Année. — Revision de l'Ancien Continent. — Cartographie. — Usage du globe terrestre. — *Instruction civique.* — Organisation ecclésiastique, judiciaire, scolaire du Canada.

Quatrième Année. — Revision générale. — Cartographie.

HISTOIRE

Première Année. — *Histoire du Canada.* — Découvertes. — Compagnies. — Gouvernement royal. — Cession à l'Angleterre. — Gouvernement militaire. — Acte de Québec. — Constitution. — Union. — Confédération.

Deuxième Année. — *Histoire du Canada.* — Domination anglaise jusqu'à nos jours.

Troisième Année. — *Histoire du Canada.* — Revision au moyen de rédactions, d'examens oraux et écrits. — *Histoire des Etats-Unis* — rattacher les faits à l'Histoire du Canada. — *Histoire de France et d'Angleterre.* — Les grandes lignes. — Localisation des lieux géographiques.

Quatrième Année. — Revision. — Histoire universelle.

SCIENCES NATURELLES

Première Année. — Leçons de choses et connaissances scientifiques usuelles : les animaux, les végétaux, les minéraux, l'industrie.

Deuxième Année. — Programme de la Première Année.

Troisième Année. — Sciences naturelles : minéralogie, zoologie (notions).

Quatrième Année. — Sciences naturelles et physiques. — Géologie et Cosmographie (notions).

PEDAGOGIE

L'enseignement dans les quatre années correspond au programme des brevets élémentaire, modèle et académique.

DESSIN. — CHANT. — CALLISTHENIE

PROGRAMME DE L'ENSEIGNEMENT MENAGER.

SCIENCE DU MENAGE

Première Année. — Economie domestique ; sa nécessité. — Qualités morales de la jeune fille. — Qualités indispensables à la bonne ménagère. — Connaissance usuelle et pratique de tout ce qui concerne le ménage. — Principaux devoirs d'une maîtresse de maison à la ville et à la campagne. — Distribution du travail de la bonne ménagère.

Deuxième Année. — Administration et augmentation du revenu de la famille : le budget domestique ; ressources et dépenses du ménage ; épargne et économie ; le travail ; les dettes ; des achats en général ; le paiement au comptant, ses avantages ; des achats à crédit ; le luxe ; les fuites du ménage. — Etablissement d'un budget pour un ménage ouvrier et pour un ménage bourgeois. — Ruines causées par l'alcool. — Rôle de la femme dans la lutte antialcoolique.

Troisième Année. — Du bien-être dans la famille ; disposition extérieure de l'habitation ; distribution inté-

rieure de la maison. — Choix et tenue générale de la maison en harmonie avec la condition et les ressources. — Les loyers; les contributions. — Plan d'une maison type. — Délassements; jeux et divertissements. — Les soirées intimes. — Les gens de service.

Quatrième Année. — Mission de la femme. — La femme maîtresse de maison, épouse, mère et éducatrice. — Ses devoirs envers ses proches, ses amis, les domestiques. — Relations sociales.

TENUE DE LA MAISON

Première Année. — De la propreté dans la maison. — Manière de balayer, d'épousseter, de laver les vitres. — Entretien des meubles peints, vernis ou polis. — Nettoyage des planchers, escaliers, plinthes, portes et boiseries peintes, des murs, des plafonds et des parquets. — Mobilier de la chambre à coucher; soins particuliers à donner à la literie; manière de faire un lit d'une façon hygiénique. — Le salon, la salle à manger; la cuisine et son matériel; nettoyages journaliers et procédés d'entretien. — Entretien du garde-manger; de la cave; du grenier. — Soins à donner à l'habitation en général. — Trottoirs et cour. — Dépendances; matériel d'entretien. — Ennemis et parasites de l'homme et de l'habitation.

Deuxième Année. — *Chauffage.* — La combustion; le tirage; différents systèmes de chauffage; entretien. — Manière de préparer, d'allumer et d'entretenir le feu. — Indications économiques sur les différentes sortes de combustibles, l'approvisionnement, l'emploi. — Economies à réaliser sur le chauffage.

Eclairage. — Lumière naturelle et éclairage artificiel. — Modes et systèmes d'éclairage. — Avantages et inconvénients des différents modes d'éclairage. — Pétrole; achat; conservation. — Précautions à prendre dans l'emploi des lampes, des appareils à gaz, etc. Economies à réaliser sur l'éclairage.

Troisième et Quatrième Année. — Récapitulation des premières années au moyen d'exercices d'application.

BLANCHISSAGE, REPASSAGE, ENTRETIEN DU LINGE ET DES VETEMENTS

Première Année. — Comment traiter le linge à blanchir. — La lessive, sa nécessité; matériel et substances employées. — Explication des différentes opérations; Lessivage du linge blanc; lavage du linge de couleur; lavage des lainages; cause de feutrage; tordage et séchage. — Rangement des cuves. — Hygiène du blanchissage: désinfection du linge souillé par des matières morbides. — Empepage: amidon cru et amidon cuit. — Exercices pratiques préparatoires au repassage; matériel de repassage; repassage du linge plat simple non amidonné; linge simple amidonné.

Deuxième Année. — Entretien du linge, des vêtements et de divers objets de toilette. — Détachage et dégraissage; substances employées et manière d'enlever les différentes espèces de taches. — Différents modes de laver, savonner, blanchir et lessiver le linge. — Lavage et repassage des pièces présentant des difficultés graduées. — Glaçage et tuyautage.

Troisième et Quatrième Année. — Revision des années précédentes au moyen d'exercices d'application.

COUPE ET CONFECTION DES VETEMENTS RACCOMODAGE PRATIQUE

Première Année. — Utilité du travail des mains; matériaux nécessaires à la couture; outillage de coupe. — Nature des tissus pour lingerie, vêtements; différents sens de l'étoffe.

Coupe. — Tracé de la brassière et du corsage d'enfant, modifications de la brassière en robe de bébé avec empiècement, petit gilet, tablier, etc. — Modification du corsage d'enfant en costume marin et tablier.

Couture. — Etude des différents points sur objets usuels: point uni, point de surjet, point arrière, point d'ourlet, ourlet à jour, le rempli, le bordage d'une fente, les

attaches des cordons au linge, pose des boutons et des agrafes. — Divers points d'ornement : point à la croix, point d'épine, point de feston, point de corail, point d'arrête, etc. — Confection de la chemise, du pantalon, du tablier.

Raccommodage. — Reprise sur lingerie, pose d'une pièce à surjet et à couture rabattue. — Rapiécetage des bas et garniture du talon.

Tricot. — Montage des mailles, montage glissé, montage tricoté, mailles à l'endroit, mailles à l'envers, mailles rabattues, mailles formant côtes rétrécies par la maille rabattue ; étude et confection du bas.

Etude de la broderie sur blanc.

Deuxième Année. —

Coupe. — Prise des mesures. — Mesure de proportions et de conformation. — Dessin des patrons : robe de nuit et ses modifications : kimono, peignoir, tablier, cache-corset, robe de chambre. — Corsage d'enfant, corsage de fillette, blouse, manche, jupon. — Essayage et rectification des patrons.

Couture. — Etude de la machine à coudre. — Couture du biais, pose du liséré, fronces régularisées, fronces au point roulé et au point de feston, boutonnière de lingerie et de confection, œillet, bride. — *Confection* : chemise, pantalon, robe de nuit, blouse, cache-corset, jupon ; articles de lingerie : draps, taies d'oreillers, couvertures, etc.

Raccommodage. — Pièces au surjet, pièces avec couture rabattue, pièces rapportées dans les étoffes à dessin, reprise d'un accroc ; travail de ravaudage et de remaillage des bas.

Tricot. — A l'aiguille et au crochet. — Bas, camisole, jupon, châle, dentelle, pantoufles.

Broderie pour lingerie, broderie sur toile.

Troisième Année. —

Coupe. — Prise des mesures. — Mesures de proportions et de conformation. — Corsage genre tailleur, manteau de tout genre ; manche genre tailleur, manche de fantaisie. — Divers patrons de jupes. — Robe princesse, bo-

léro, collerettes, costume de petit garçon. — Essayage et assemblage des objets désignés au programme de coupe.

Couture. — Récapitulation des différents points de couture avec application pratique sur vêtement ou objet de lingerie. — Marque au point de croix sur lingerie fine. — Confection de la robe de nuit, blouse, costume complet.

Raccommodage. — Rapiécetage des vêtements, le raccord des fleurs et reprises perdues dans le drap, dans le nappage, etc. — Manière de renouveler un talon de bas.

Tricot. — Tricot de fantaisie à l'aiguille et au crochet : bas d'enfant, gilet, châle, pantoufles de fantaisie.

Broderie. — Broderie française et anglaise, broderie sur soie et velours. — Etude de la peinture à l'aiguille.

Quatrième Année. —

Coupe. — Récapitulation des programmes précédents. — Coupe professionnelle. — Dessin de figurines. — Essayage et rectification. — Confection : costume complet, blouses de fantaisie, jupes modes.

Raccommodage. — Reprise dans le nappage, dans le drap et dans le tulle. — Dentelles, broderies, tapisseries, filet, dentelle Renaissance.

A l'ouvrage : Filage et tissage de la laine et du coton ; emploi des chiffons ; tapis de divers genres. — Tricots à la machine.

ART CULINAIRE

THEORIE ET PRATIQUE

Première Année. — Règles préliminaires et générales de l'art culinaire ; termes employés dans l'art culinaire. — Opérations culinaires ; règles relatives à la cuisson des soupes et des potages, du consommé, de la gelée de viande. — Des œufs, du lait et des légumes ; modes d'emploi et de cuisson. — Etude générale des viandes et des poissons ; principaux modes de cuisson des viandes de bœuf, de porc et de poisson. — Aliments et boissons pour malades.

Exercices d'application. — Pot-au-feu, gelée de viande. — Soupes aux légumes verts, aux légumes secs, bouillons gras ou maigres.

Viandes. — Bœuf, porc, viandes bouillies, rôtis divers et grillades. — Ragoûts. — Diverses manières d'utiliser les restes de viande.

Légumes. — Pommes de terre au naturel, en robe de chambre, légumes verts, légumes secs.

Poissons. — Cuisson au court-bouillon de la morue et du saumon; morue à la sauce Béchamel, aux pommes de terre.

Œufs. — Préparations diverses.

Lait et Œufs. — Bouillies, poudings, cuisson du riz et des pâtes alimentaires.

Pâtisserie. — Pâte brisée ordinaire et pâte à la cuiller.

Fruits. — Compotes et marmelades.

Aliments et boissons pour malades. — Panades et thé de bœuf. — Tisanes.

Deuxième Année. — Achat des substances alimentaires; époques favorables aux divers approvisionnements. — Purées. — Etude de la viande de boucherie et de charcuterie; origine; préparation; conservation. — Caractères physiques extérieurs de la viande saine. — La viande par espèces animales; des abatis. — Théorie de la cuisson des viandes: cuisson à l'eau ou à la vapeur; fritures; grillades; rôtis; avantages respectifs des divers modes de cuisson. — Beurre et graisses. — Art d'accueillir les restes. — Des sauces et des liaisons. — Pâtes et farines.

Exercices d'application. — Explication et exécution des menus de bonne cuisine bourgeoise.

Calcul du prix de revient des repas.

Soupes, potages, purées. — Légumes pour entremets.

Viandes. — Diverses manières d'accueillir les viandes de bœuf, de veau, de mouton, de porc. — Manière d'apprêter les abatis et d'utiliser les restes.

Sauces. — Sauces brunes, sauces blanches, sauces pour entremets sucrés. — Entremets sucrés. — Préparations diverses.

Poissons. — Poissons au court-bouillon, poissons frits, poissons grillés.

Pâtes et farines. — Crêpes, beignets.

Pâtisserie. — Biscuits de ménage, pâtés et tartes, gâteaux divers. — Compotes, marmelades et gelées.

Troisième Année. — Du poisson; espèces diverses; caractères; modes de cuisson. — La volaille et le gibier; manière de les apprêter pour les différentes cuissons. — Aromates et condiments. — Céréales; utilisation. — Panification. — La pâtisserie; historique; confection. — Des entremets. — Des fruits; conservation; confitures et gelées, compotes et marmelades. — Boissons hygiéniques pour malades. — Art de dépecer pour le service. — La table: service pour les jours ordinaires; service pour des circonstances spéciales; ordonnance du dîner; service d'après l'ordre des mets.

Exercices d'application. — Composition hygiénique et économique des repas.

Calcul du prix de revient des repas.

Potages. — Potages, purées, garnitures pour potages.

Légumes. — Conserves de légumes; légumes pour entremets; manière d'utiliser les restes de légumes.

Sauces. — Sauces diverses; sauces piquantes, sauce mayonnaise, etc.

Volaille et gibier. — Préparation de la volaille et du gibier. — Cuisson, découpage.

Pâtes et farines. — Pâtes à frire diverses. — Fritures sèches et mouillées. — Pain de ménage.

Pâtisserie. — Pâtés froids, terrines, timbales, biscuits, gâteaux divers.

Desserts. — Confiserie, préparation des fruits, gelées, glaces, confitures.

Quatrième Année. — Du fourneau. — Cuisine diététique. — Etude plus approfondie de la cuisson des viandes, du poisson et des légumes. — Garnitures et farces principales. — Légumes et salades. — Les conserves alimentaires. — Pâtisserie: galettes, tartes, pâtisserie en feuilletage, gâteaux divers. — Sirops. — Crèmes, gelées et glaces. — Cuisson du sucre à différents degrés. — Pastilles et bonbons de ménage. — Plats fantaisistes. — Variations et combinaisons de recettes (d'après la saison et les jours de la se-

maine). — Durée de chaque cuisson ; quantité et prix de revient des divers ingrédients.

Exercices d'application. — Répétition des principes culinaires des années précédentes.

Explication et exécution des menus de cuisine classique. — Cuisine bourgeoise. — Cuisine pratique. — Cuisine diététique.

Calcul du prix de revient.

Service de la table. — Décor.

ANATOMIE, PHYSIOLOGIE ET HYGIENE

Première Année. — Hygiène de l'air ; composition de l'air ; rôle de l'air dans la combustion. — Effets nuisibles de l'air vicié sur la santé. — Ventilation. — Poussières de l'air ; leurs dangers ; des microbes. — Moyens préventifs des maladies contagieuses. — De l'exercice ; modes principaux d'exercices. — Hygiène de la respiration.

Deuxième Année. — *Anatomie et physiologie.* — Notions générales : Nature de l'homme. — Eléments chimiques du corps humain. — Eléments anatomiques ou cellulés. — Tissus. — Appareil digestif. — Digestion. — Sécrétion. — Absorption.

Hygiène : rôle de l'alimentation ; principes alimentaires ; classification des aliments. — Caractères et valeur nutritive comparée des principales denrées alimentaires ; leur digestibilité. — Hygiène des repas. — Hygiène des vêtements. — Hygiène corporelle ; bains.

Troisième Année. — *Anatomie et physiologie.* — Appareil de locomotion. — Appareil circulatoire et respiratoire. — Assimilation. — Désassimilation.

Physiologie de l'alimentation ; de l'usure matérielle. — Composition chimique des substances alimentaires. — Ration alimentaire. — Importance sociale de l'alimentation. — Hygiène des boissons. — Des condiments. — Conservation des aliments. — Hygiène de l'habitation. — Hygiène scolaire : salubrité de l'école ; matériel scolaire ; maladies scolaires. — Hygiène intellectuelle.

Quatrième Année. — *Anatomie et physiologie.* — Appareil de la sécrétion rénale. — Glandes vasculaire. — La peau et ses annexes. — Organe des sens. — Appareil et système nerveux.

Hygiène: Altérations et falsifications des denrées alimentaires. — Maladies et empoisonnements imputables aux aliments. — Des modifications biologiques: Age. — Sexe. — Tempérament. — Hérité. — Habitude. — Hygiène morale.

MEDECINE DOMESTIQUE

Première Année. — Les termes les plus usuels en médecine. — Classement des plantes médicinales à notre portée; propriétés, modes d'emploi. — Préparation des tisanes et hydrolats principaux. — Médicaments topiques; principaux topiques. — Règles générales sur l'administration des remèdes. — Aliments diététiques; breuvages propres aux malades.

Deuxième Année. — Application de l'hygiène à la médecine usuelle: Des indispositions ou dérangements légers; soins généraux; traitement particulier. — Soins que réclament les maladies générales non infectieuses. — Devoirs d'une garde-malade. — Des maladies contagieuses; maladies éruptives; maladies parasitaires; conditions de transmission; prophylaxie. — Des zoonoses.

Troisième Année. — Premiers secours en cas d'indisposition subite ou d'accidents. — Composition d'une pharmacie de famille. — Observation des malades; température; pouls. — Plaies; leurs modes de guérison. — Prophylaxie de la tuberculose.

Quatrième Année. — Antisepsie et aseptie. — Pansements et bandages. — De l'hémostase. — Etude des drogues simples et des médicaments composés les plus importants; leurs propriétés et leurs principales applications thérapeutiques.

AGRICULTURE ET HORTICULTURE

Première Année. — Rang que l'*agriculture* occupe dans les arts ; but ; utilité ; bienfaits ; définition de l'*agriculture*. Nature du sol et du sous-sol. — Terrains sablonneux, calcaires, marécageux, argileux, glaiseux, d'alluvion, humifères ; traits caractéristiques des différents sols ; propriétés. — Composition d'une terre franche.

Horticulture : définition ; points de contact entre le jardinage et l'*agriculture* proprement dite. — Des jardins ; leurs caractères ; leurs produits. — Architecture des jardins. — Dispositions générales du jardin potager. — Outils du jardin potager.

Exercices d'application suivant les saisons.

Deuxième Année. — *Botanique*. — Organisation générale des végétaux. — Parties constitutives : organes de la nutrition, de la reproduction. — Agents naturels indispensables à la germination. — La nutrition.

Horticulture. — Création d'un jardin potager. — Travail des terres au point de vue agricole et horticole. — Assainissement. — Amendement et engrais. — Différentes sortes de cultures. — Application et succession rationnelle des cultures. — Culture des portes-graines ; soins à prendre pour empêcher la dégénérescence des races et des espèces. — Herbes officinales à cultiver dans les jardins.

Exercices d'application suivant les saisons.

Troisième Année. — *Horticulture*. — Classification des différentes espèces et variétés de légumes. — Culture spéciale des principaux légumes les plus utiles de la Province ; récolte et conservation. — Les céréales et les plantes sarclées. — Destruction des insectes nuisibles aux céréales, aux plantes fourragères, aux plantes racines et aux légumes. — Ennemis et auxiliaires du cultivateur. — Hygiène des animaux.

Arboriculture fruitière. — Culture des arbres fruitiers au point de vue de l'alimentation et de la richesse

nationale : multiplication naturelle et artificielle des arbres fruitiers : semis, greffage, bouturage, marcottage. — De la plantation. — Principes généraux de la taille. — Taille d'hiver, taille d'été. — Principaux arbustes, arbrisseaux et arbres de la Province.

Floriculture. — Notions sur la culture des fleurs.

Exercices d'application suivant les saisons.

Quatrième Année. — *Anatomie végétale.* — Constitution des végétaux. — Des cellules ; leurs produits. — Fibres. Vaisseaux. — Organographie : racines. — Tiges. — Fleurs. Fruits.

Physiologie végétale. — La germination. — La nutrition. — La fécondation. — *Botanique agricole* : étude des plantes fourragères : graminées, légumineuses. — Principales plantes utiles et nuisibles à l'agriculture. — Maladies occasionnées par les végétaux chez les plantes cultivées ; moyens de défense que la science met au service de la pratique. — Herborisation.

Agriculture et horticulture. — Origine du sol. — La nutrition des plantes ; ses éléments. — Eléments physiques du sol agricole ; propriétés physiques et chimiques ; rapport du sol et de la plante. — Théorie des engrais : engrais organiques. — Engrais minéraux. — Engrais mixtes.

Arboriculture. — Etablissement d'une pépinière et d'un verger. — Culture des arbres et des arbrisseaux fructifères : pommier, poirier, prunier, cerisier, groseiller, cassis, framboisier ; soins de culture et entretien des arbres fruitiers.

Exercices d'application suivant les saisons.

Montrer et dénommer dans une série de visites au jardin, les plantes potagères principales, quelques fleurs cultivées, les arbres fruitiers, les mauvaises herbes ; donner un choix de détails intéressants ; associer dans la mesure du possible les élèves aux travaux faciles du jardinage.

Etudier sur les plantes les principaux organes du végétal : racine, tige, feuille, fleur et fruit.

Faire des boutures de fleurs à cultiver en pot par les élèves. — Faire observer les plantes dans les principales phases de leur développement.

Faire choisir et soigner les porte-graines.

Cueillette et conservation des fruits.

Récolte et mise en cave des légumes.

Etude pratique des greffes, des boutures et des marcottes.

Formation d'une petite pépinière de sujets à greffer.

Manière de déplanter et de planter un arbre de pépinière.

Faire assister les élèves aux opérations de la taille d'hiver et de la taille d'été.

Faire voir des fosses creusées pour la plantation d'arbres et assister à la plantation ; faire remarquer la préparation et la disposition des racines dans la fosse.

Visiter les étables, les porcheries de fermes bien tenues et en remarquer les dispositions, les pentes, les règles d'écoulements, l'état des litières, la grandeur des bâtiments, le mode d'aération.

Visiter une minoterie et se faire expliquer les différentes opérations du grain.

Faire remarquer aux élèves les diverses pentes d'un terrain.

Visiter une prairie artificielle et naturelle, en rapporter des échantillons pour les examiner et en comparer les feuilles, les fleurs, les graines, en sécher pour l'herbier.

LAITERIE

Première Année. — Laiterie ; définition et installation type. — Aménagement. — Etude du lait : description et composition. — Production et variation dans la qualité et quantité. — Causes d'altération et soins à lui donner. — Manière de faire la traite. — Pasteurisation et stérilisation. — Utilisation.

Deuxième Année. — Fabrication domestique du beurre ; qualités du lait à employer. — Ecremage ; systèmes et explication de chacun d'eux. — Soins de la crème. — Règles générales du barattage. — Travail du beurre : dé-laitage, malaxage, salaison, modes de conservation, embal-lage. — Entretien des ustensiles et linges servant à la ma-nipulation du beurre. — Utilisation des sous-produits : lait baratté, petit-lait.

Troisième Année. — Récapitulation de la première année. — Epreuves des vaches laitières. — Alimentation rationnelle, son influence sur le lait. — Caractères distinc-tifs d'une bonne vache laitière ; races à garder. — Qualités de la vache canadienne.

Quatrième Année. — Fabrication du fromage. — Pré-sure. — Données théoriques de la fabrication. — Des dif-férentes espèces de fromage. — Origine des microbes du lait ; microbes pathogènes qu'on peut trouver dans le lait. — Conduite à tenir en cas de maladie du lait.

AVICULTURE

Première Année. — Importance de la basse-cour ; dispositions générales. — Installation d'un poulailler ; ac-cessoires requis à l'intérieur du poulailler. — Soins jour-naliers, hygiène des volailles. — Nourriture des poules : ali-mentation de la poule libre, de la poule parquée. — La ponte. — Des meilleures races de poules à recommander dans la Province.

Deuxième Année. — La reproduction : incubation na-turelle ; choix des reproducteurs ; choix des œufs. — Instal-lation du nid ; soins à donner aux couveuses ; éclosion. — Alimentation des poussins ; soins généraux. — Engraisse-ment.

Troisième Année. — Incubation artificielle ; élevage artificiel des poussins. — Maladies : symptômes, moyens préventifs, remèdes. — Elevage des dindonneaux, des oies, des canards, des lapins et des pigeons. — Exploitation des oiseaux domestiques : production des œufs, des volailles

pour la consommation. — Les méthodes de reproduction.
— Aptitudes et choix des oiseaux de basse-cour.

Quatrième Année. — Affinités de races entre elles.
— Règles générales de l'exploitation. — Aviculture comparée. — Traitement général à donner aux volailles en cas de maladies, d'accidents.

APICULTURE

Première Année. — Profits matériels de l'apiculture ; l'abeille et la fécondation des fleurs. — Biologie des habitants de la ruche : la reine ; les ouvrières ; les mâles. — Métamorphose des abeilles. — La ponte et le couvain. — Cueillette du pollen de la propolis. — Hygiène de la ruche. — Manière d'établir un rucher ; organisation des colonies d'abeilles.

Deuxième Année. — De l'essaimage : essaimage naturel, artificiel. — Causes de l'essaimage naturel ; cueillette de l'essaim ; inconvénients de l'essaimage ; moyens pour empêcher l'essaimage. — Réunion de colonies faibles ; colonies orphelines. — Des hausses. — Nourrissement.

Troisième Année. — Les races d'abeilles, race commune ; race jaune ou italienne ; variété chypriote ; choix de la race à cultiver. — La récolte du miel et de la cire. — Soins à donner à l'abeille à l'automne et au printemps. — Conditions d'un bon hivernement. — Accidents. — Maladies et ennemis des abeilles. — Plantes et grandes essences mellifères. — Instruments apicoles. — Étude générale des ruches.

Quatrième Année. — Exercices pratiques : manipulation des instruments au laboratoire. — Récolte et extraction des produits.

PHYSIQUE

Deuxième Année. — Notions très élémentaires de physique expérimentale mettant directement les élèves en contact avec les événements de la nature les plus frappants.

CHIMIE

Deuxième Année. — Notions très élémentaires avec application à la cuisine et à l'économie domestique, ayant surtout pour but de développer chez les élèves l'esprit d'observation.

PHYSIQUE

Troisième Année. — Quelques propriétés générales des corps : divisibilité, porosité, compressibilité, élasticité.

Vases communicants. — Niveau d'eau. — L'air et l'atmosphère : composition et principales propriétés. — La pression atmosphérique ; le baromètre ; la pompe aspirante. — Les vents.

L'eau. — Sa composition ; son rôle dans la végétation. Observations et explications de quelques phénomènes dus à la capillarité.

La chaleur : son influence sur les plantes et sur la santé des animaux. — Dilatation, thermomètre.

Phénomènes météorologiques envisagés surtout au point de vue de l'agriculture : nuages, pluie, brouillards, rosée, gelée, neige, grêle.

La lumière : ses effets sur la végétation.

CHIMIE

Troisième Année. — Notions préliminaires. — Objet de la chimie. — Atômes. — Molécules. — Corps simples. — Corps composés. — Combinaisons. — Acides. — Oxydes. — Sels.

Chimie inorganique. — L'eau. — L'air. — Le blanchiment : le chlore. — Acide sulfureux. — Carbonate de soude. — Les désinfectants ; le chlore, chlorure de chaux, acide sulfureux.

PHYSIQUE

Quatrième Année. — Notions préliminaires. — Etat des corps. — Pesanteur de l'air. — Equilibre des liquides. — Théorie des siphons. — Dilatation des corps par la cha-

leur. — Thermomètre. — Les poêles. — Les cheminées. — Les calorifères. — Fusion. — Vaporisation. — Ébullition. — Nuages. — Brouillards. — Pluies. — Neige. — Verglas, serain, rosée, gelée blanche. — Les vents.

CHIMIE

Récapitulation de l'année précédente avec développement.

Chimie inorganique. — Acide borique, sublimé. — Les allumettes. — Les engrais. — Le sel de cuisine. — Le verre. — Les poteries. — Les ustensiles métalliques : fer, cuivre, aluminium, étamage, émaillage.

Chimie organique et alimentaire. — Carbone. — Gaz d'éclairage, pétrole, acétylène, térébentine, benzine, naphthaline.

Ferments. — Ferments alcooliques, acétiques, lactiques.

Alcools. — Alcools ordinaires, les eaux de vie, le cidre, la bière.

SCIENCE DE L'ÉDUCATION

Troisième Année. — *Pédagogie maternelle et familiale.* — De l'éducation en général. — Erreurs et préjugés sur l'éducation. — Influence de l'éducation familiale. — Des différents modes d'éducation. — Grandeur morale de l'enfant.

Éducation physique : Importance de l'éducation physique ; son influence sur le développement moral et intellectuel. — Culture des sens ; premières habitudes à faire acquérir. — Développement physique. — Dentition. — Soins corporels. — Vêtements. — Literie et chambre d'enfants. — Alimentation. — Sommeil. — Air et lumière. — Sorties et exercices ; des jeux. — Maladies infantiles. — Comment les reconnaître. — Traitement. — Vaccination ; son efficacité.

Quatrième Année. — *Pédagogie maternelle, familiale et sociale.* — Éducation morale : Notions de psycho-

logie : Développement des principales facultés de l'âme ; leur influence. — Education de la volonté. — Formation du caractère et du jugement. — Faux procédés d'éducation. — La correction des défauts des enfants. Grands moyens d'éducation : la religion. — L'enseignement. — La surveillance. — Les soins physiques ; influence de ces divers moyens.

De l'éducation religieuse et intellectuelle : matière principale de l'enseignement donné aux enfants. — Comment exercer le raisonnement, la mémoire, l'imagination. — Efforts des parents pour seconder l'action des maîtres et des maîtresses dans le travail de l'éducation. — Portrait d'un enfant bien élevé et d'un enfant gâté. — Rôle et discipline des passions ; dispositions naturelles des enfants : moyens de répression. — Penchants plus particuliers aux jeunes filles. — La jeune fille dans la famille : sa préparation à la vie sociale. — Nécessité et pratique du travail intellectuel et matériel. — La jeune fille dans le monde ; choix de ses relations ; influence bonne ou mauvaise qu'elle peut subir ou exercer. — La vocation. — Le mariage chrétien.

