

# L'ART MÉNAGER<sup>1</sup>

SON IMPORTANCE  
SON ASPECT SCIENTIFIQUE

DEPUIS quelques années, un nouvel article est au programme des maisons d'éducation pour jeunes filles. Les pensionnats comme les académies sont supposés le mettre en pratique. C'est l'art ménager.

Or, les attitudes prises dans ces maisons sont loin d'être uniformes et provoquent d'incessantes récriminations. Un groupe, tout en acceptant l'autorité supérieure imposant le programme, considère cette innovation comme inutile ou nuisible. Un autre groupe rétrécit la question jusqu'à en faire un point de vue unique ou de coupe ou de cuisine. D'autres enfin mêlent les jeunes filles qui leur sont confiées à la tenue générale de la maison et sont en sûreté de conscience quand le balayage ou l'époussetage est clos. Les ferventes seules, peu nombreuses du reste, si l'on considère l'ensemble du personnel enseignant, réclament à grands cris une application plus raisonnée et plus ample.

Les objections fourmillent. Qu'il nous soit permis d'en noter quelques-unes. « Les parents suffisent à cette besogne. » « Il y a des maisons spéciales, destinées à ce genre de science, pour celles qui veulent s'y perfectionner. » « Le programme des études ordinaires est tellement abondant qu'il n'y a place que pour des bribes

1. Cet article parut d'abord dans la *Revue dominicaine*, septembre 1924,

129

HN

31

E 321

V. 129

1924

d'art ménager. Ces quelques notions, en glanant les minutes de surplus des jeunes pensionnaires ou académiciennes, ne compensent pas en utilité ce qu'elles imposent en fatigues. » Alors, quoi faire ? Rejeter le programme ? C'est un peu leste. D'autant plus qu'il faut bien, par décence du moins, reconnaître quelque sagesse à celles qui dirigent. Appliquer cahin-caha ? La dernière objection triompherait.

Rendu à ce point le programme nouveau devient un problème pratique. On n'en discute plus la valeur, l'utilité, les conséquences lointaines du prochain, mais simplement la mise à exécution. Souhaitons que les experts en cette matière en viendront à s'accorder. Ils ont vaincu d'autres difficultés et la sagesse qu'ils nous ont habitués à reconnaître dans leurs décisions, nous est un garant de l'avenir.

Quant à nous, nous ne voulons aborder que la question *en soi*, en nous dégageant des particularités d'application. De la sorte, nous demeurerons dans la sphère des purs principes, et nous serons plus à l'aise pour établir l'importance de cet enseignement d'abord, puis sa relation avec la mentalité scientifique créée par le relèvement des programmes d'études.

Qu'est-ce donc que l'art ménager ? et pourquoi appelle-t-il un enseignement suivi dans les couvents ?

Tout d'abord, un art « c'est l'ensemble des règles ou principes par lesquels on dirige les actes extérieurs vers des buts déterminés ». Il y a trois choses à remarquer ici : l'ensemble des règles, les actes extérieurs, les buts précis.

Il y a donc aussi trois parties dans l'art ménager des principes, des pratiques et des fins déterminées.

Les principes forment la science proprement dite, selon la définition de la science elle-même : « Une série

de conclusions certaines. » Les pratiques, ce sont les travaux obligatoires d'application des principes. Elles embrassent trois grandes classes d'objets: les aliments, les vêtements, la tenue en générale de la maison.

Les buts, c'est justement ce que l'on cherche dans cette série d'actes: nourrir et protéger de toutes façons la vie corporelle et un peu, comme nous verrons, la vie morale.

Ces préliminaires posés, nous définissons l'art ménager: « l'art de tenir une maison en lui permettant d'atteindre ses différentes fins ». Nous affirmons que cet art « peut s'enseigner à titre de science ». Bien plus, « étant donnée son importance, les jeunes filles doivent s'y mettre fortement ».

Une remarque s'impose ici. La vogue est à l'étude. C'est un mouvement louable en soi, mais il ne faut pas oublier la forte comparaison de l'Évangile: « On ne met pas du vin nouveau dans des outres vieilles. » L'étude à jets continus, sans discernement de sujets, sans préparation surtout lointaine, sans relation avec l'ancien niveau, peut produire des résultats tout à fait déplorables. Les critiques violentes qu'ont subies les programmes d'éducation féminine, même dans notre pays, n'ont pas comme source unique une étroitesse ou un dépit. Il y a aussi une bonne part d'irritation contre des effets produits réellement pénibles. Il serait injuste cependant d'en faire toute la question, et on a tort de condamner en bloc ce qui pêche surtout à certains aspects.

Or, un de ces aspects, c'est la séparation totale ou partielle survenue chez un bon nombre entre l'ancienne vie éducationnelle et celle d'aujourd'hui. Parce que cette dernière est supposée contenir plus de perfection intellectuelle, plus de culture, il ne s'en suit pas qu'on doive rejeter la première. Non, l'acte rationnel serait

de les greffer l'une sur l'autre de façon à produire un ensemble plus parfait. La scission posée méconnaît tant de choses utiles, même nécessaires, qu'un désordre est né qu'il faut combattre.

Il serait bon de rechercher les liens à maintenir entre ces deux états, ancien et nouveau. L'évolution se produirait alors sans désorganisation. Et l'on pourrait prévoir l'avenir en le rattachant sans cesse au présent. Or, l'art ménager, étudié au point de vue *science*, peut être un de ces liens, comme nous l'établirons plus loin. Voilà pourquoi, nous avons écrit: « L'Art ménager peut s'enseigner à titre de science. »

Un simple raisonnement nous convaincra de cette première assertion. Ce qui comporte une partie spéculative, notions générales et spéciales, méthodes selon la raison, principes déterminateurs, etc., peut faire l'objet d'une science. Or, l'art ménager comporte ces différents points. Il suppose, en effet, avant la pratique, la connaissance non superficielle des éléments qu'il mettra en combinaison, les notions claires sur les buts à atteindre, les procédés à suivre pour le maximum de succès, les relations entre les différentes parties de l'économie ménagère de façon à marcher toujours sous la lumière d'une idée unique. Donc l'art ménager peut faire l'objet d'une science.

Et ceci nous permet de réfuter l'objection la plus courante. L'art ménager, dit-on, est une science pratique. Or, à la maison paternelle, en vacances ou à la fin des études, la pratique se fait et suffit.

Si on entend par science pratique, les actes extérieurs que l'on pose dans la couture, par exemple, ou dans la cuisine, on établit une vérité tellement raccourcie que la conclusion qui en découle, est une erreur. Une science pratique, c'est une science d'abord, qui a comme but

la direction des actes extérieurs. Ce ne sont pas eux qui forment la science, ils ne font qu'en recevoir l'impulsion directrice. Cette confusion de mots amène ce résultat lamentable que l'on constate en tant de métiers: des incompétences, des ouvriers habiles des doigts, malhabiles de la tête, qui suivent les sentiers battus, qui ne conçoivent aucun progrès, qui se butent à la plupart des obstacles un peu considérables. La pratique, c'est le domaine de l'expérience; la spéculation, celui de la raison; et les deux réunis forment le domaine de la science pratique.

La maison paternelle maintenant reçoit ses enfants à de longs intervalles, puis définitivement après le cours d'études. Autrement dit, ce que la mère fournira de notions et de pratiques viendra après que la mentalité intellectuelle se sera formée. Alors que l'instruction aura établi des buts autres, des joies autres, des désirs autres, on viendra proposer une série d'actes d'un niveau moins élevé, qui apparaîtront au grand jour surtout comme une besogne, qui établiront difficilement leur *parenté intellectuelle* avec les cours suivis, et l'on espèrera un élan profond, une emprise joyeuse, un renoncement cordial! C'est une fausse vue dont la preuve se lit dans les faits quotidiens. L'art ménager sera aimé, cultivé, il sera un principe d'élévation, il maintiendra des jeunes filles dans le *plan intellectuel*, en autant qu'il sera science avant pure exécution. Or, la maison ne peut seule y suffire. Il faut donc que les couvents y voient sous cet angle.

Tout en maintenant fortement ce que nous venons d'écrire, il est bon, il nous semble, de disposer davantage notre assentiment par une vue d'ensemble, sur les conséquences si vastes de l'art ménager. Voilà pourquoi, nous avons posé la proposition suivante: « Étant donnée

son importance, les jeunes filles doivent s'y mettre fortement. »

Le devoir et par suite l'obligation jaillit de différentes sources. Il en est un qui vient des fonctions de la vie, du rôle à jouer. Or, c'est là un fait constant et indéniable, il appartient à la femme de diriger la maison. Donc l'art ménager — ou l'art de diriger la maison — lui revient en propre comme étant un rôle principal dans sa vie. La femme doit donc savoir diriger sa maison et selon les trois mouvements indiqués plus haut. Plus grande sera sa capacité, meilleur sera le résultat atteint.

Or, ce résultat est des plus considérables. Non seulement il a écho sur l'esprit familial, mais il a une connexion très étroite avec ce fruit magnifique de l'intelligence, le beau, avec d'essentielles qualités morales, le dévouement et l'esprit de sacrifice. Il met en œuvre une hygiène raisonnée, et donne une note prépondérante à l'économie, aperçu matériel qui a son importance. De là, la profonde considération qu'il mérite et sa nécessité pour toute jeune fille.

Il est vrai de dire que nous aimons à être où nous sommes bien. Nous aurons donc d'autant plus de goût à rester à la maison qu'elle sera plus attrayante, qu'elle fournira plus de ressources, qu'elle sera plus apte à rivaliser avec d'autres lieux attirants. Or, ce fait de rester à la maison par choix délibéré est de la plus grande importance pour l'esprit familial. Donc, l'art ménager favorise l'esprit familial. Et à cette heure de l'exode vers le dehors, source d'une mentalité si étrange, ne devons-nous pas favoriser tout ce qui peut contribuer sainement à le combattre? Les petits détails ont leur importance. L'enfance en est remplie et la jeunesse les retrouve avec joie. Quand les plaisirs malsains ouvrent la porte aux remords ou à l'ennui et que l'âme coupable s'agite sur la route trompeuse, ce sont des désirs de la

paix première qui reviennent à flots. Malheur alors à ceux qui ont manqué de ce bien-être physique et moral et pour qui la maison ne représente que tristesse et désordre! C'est le gouffre plus profond qui les attend.

De plus, si nous avons prêté l'oreille un peu à ce qui se dit partout, si nous avons parcouru les journaux, écouté certains discours, jeté un coup d'œil discret sur les constructions, les monuments, les demeures, etc., nous avons certainement constaté un déficit extraordinaire de l'esthétique. Nous manquons de goût, ou, pour sauver notre fierté, notre sens du goût est à l'état d'enfance. L'artiste est rare chez nous et un travail désintéressé vers *le plus beau* nous laisse froids. C'est une infériorité. Or, le moyen le plus rapide de faire notre expérience dans cette matière, de développer ce côté en friche de notre intelligenc, ce sont sûrement nos impressions d'enfance.

Nous vivons dans un laisser-aller déplorable, dans le décorum strictement de rigueur et, qu'on nous permette de le dire, dans un niveau médiocre; il n'est pas besoin d'être surpris que l'âge mûr nous y trouve encore. Mais que la maison change d'aspect! Que la table familiale, sans être recherchée, témoigne d'un goût sûr et sobre, que l'habit nous vienne parfois des mains alertes de nos mères au lieu de jaillir exclusivement de la machine à coudre des manufactures, que les meubles et les décorations fassent de nos salles, de nos chambres, des lieux de goût et de rehaussement, alors tout changera. Notre jeune intelligence s'initiera à la valeur des lignes. Notre imagination saura rejeter ce fatras de choses superposées qui ne veulent rien dire. Nous nous débarrasserons de cet amour de la pacotille, trop souvent, hélas! notre partage. Les objets auront une âme qui, suivant la parole du poète, « s'attachera à notre âme et la forcera d'aimer ».

Faut-il maintenant évoquer les exemples si touchants du dévouement et du sacrifice de la mère, exemples de feu dont nous avons tant besoin et qui brûleront nos âmes de jeunes d'une ardeur toujours victorieuses sous la coulée des années? D'ailleurs, les mères fortes font les familles hautes et énergiques. Elles les font fécondes aussi en volontés trempées et en saintes ambitions. Pourquoi ne pas activer ce foyer d'apostolat qui prêche par lui-même? Dans toute œuvre de formation, on récolte presque toujours moins que l'on sème. Il est donc nécessaire de ne laisser échapper aucune chance d'inculquer le dévouement et l'esprit de sacrifice. Nous en manquons de plus en plus, et il est bien difficile d'acquérir ces qualités quand les ans ont imposé une formation autre. Il faut que la maison en soit la serre-chaude et que la mère en fasse une culture intense. Mettons-lui donc en mains, avec l'occasion perpétuelle d'agir, l'un des plus meilleurs et des plus solides instruments.

Entrons maintenant dans un domaine plus matériel: passons à l'hygiène. Au point de vue physique nous touchons l'une des plaies les plus purulentes. Les malades ont besoin d'une nourriture spéciale qui ne soit pas toujours ordonnée par le médecin. On pourra sans cet adjuvant guérir de certaines maladies, mais souvent l'organisation reste atteint et nous avons ces générations médiocres, admiratrices de la force des anciennes. Un peu de savoir sur la composition des mets, et les cellules atteintes se seraient reformées d'elles-mêmes. Les systèmes vitaux n'auraient pas été surchargés et fonctionneraient régulièrement.

Et la mortalité infantile! Combien de bébés meurent faute de nourriture suffisante et appropriée! Une connaissance même sommaire de l'art ménager diminuerait ces pertes trop nombreuses, laissant à nos foyers tous leurs gais sourires.

Même les personnes en bonne santé y gagnent à se bien nourrir. On devient gourmet, de gourmand qu'on était; on acquiert une sobriété bienfaisante; on ne fait plus travailler jusqu'à l'extrême limite les malheureux organes de la digestion.

Et quand l'air circulera dans nos demeures, que le soleil pourra y pénétrer à flots, les microbes néfastes auront moins de terrain favorable à leur développement. La peste blanche, l'anémie préparatoire perdront leur intensité et le corps, comme une bonne machine, remplira son rôle de véhicule d'âme. Même le moral s'en ressentira. S'il y a de faibles organismes porteurs d'âmes hautes, il faut le dire aussi: les corps torturés donnent généralement plus de prise aux désirs malsains et aux troubles de conscience. L'ancien axiome demeure: *Mens sana in corpore sano*.

Il faut faire connaître tous ces détails à nos mères futures et à celles qui les remplaceront dans les couvents. Il faut les pénétrer de l'importance de cet art physique qui trouve écho jusque dans une sphère supérieure. Et l'enseignement ménager, mêlé aux autres études, frappera ces intelligences en formation et leur donnera une haute idée de ce qu'elle considèrent comme inférieur.

Et l'économie? En avons-nous besoin? On en entend parler sans cesse et on la voit pratiquer si peu! On en ignore même la définition. Que de familles vivent en privation! Que de joies coupées! Que de désirs réfrénés! Que de vies tristes avec ce fantôme du manque d'argent! Et cependant que de choses agréables embelliraient nos jours, si nous savions diriger notre barque! L'économie est un acte des plus raisonnables et consiste à tirer de ce que nous possédons le maximum d'utilité. Comment y arriver sans connaissance préalable? Sans la science de ces routes diverses ouvertes devant l'esprit par une étude raisonnée de l'art ménager? Dans la

cuisine, dans les vêtements, dans la tenue de la maison, on pourrait faire de nombreux remaniements, qui allègeraient peut-être la table ou les murs, mais qui gonfleraient d'autant les bourses. Un peu moins de doléances, beaucoup plus d'actes vaudrait mieux pour l'état général.

Que de reconnaissance monterait alors vers ces maisons d'éducation, qui non seulement auraient cultivé les intelligences, redressé les volontés, mais laissé aussi ces dépôts d'ordre et d'économie raisonnés chez chaque génération de jeunes filles! La grandeur des besognes jaillit en partie des personnes qui les font. Une intelligence doublée de bonté qui se penche sur ses menus détails de la vie domestique pour faire plus belle la génération qui monte, se place dans un niveau supérieur, et trace un sillon où les vertus savent germer. Ne vaut-il pas la peine que nous nous en occupions ?

Oui, il faut que l'art ménager prenne la place qui lui revient. Non pas qu'il soit la cause unique de toutes les conséquences que nous venons d'énoncer, mais parce qu'il en est un des facteurs très puissants. Nous devons donc avoir le souci de l'utiliser avec le meilleur résultat possible. Pour y atteindre, il a été décidé de le mettre au programme des études. Et c'est très bien. Le sursaut d'étonnement remarqué chez un certain nombre vient de ce qu'on n'a pas assez creusé la question, de ce qu'on l'a envisagée sous un aspect unique, et d'un autre côté de ce qu'on a grossi outre mesure la portée matérielle de ces études. L'art ménager se présente trop sous la livrée d'une série d'actes seulement, tandis qu'il est une science d'abord avant d'être une série d'actes. Et c'est justement cette science qui le rehausse et en fait la fécondité. C'est cette science qui le noue avec le programme coutumier des études, et qui pose le pont entre la théorie pure et la pure application, faisant ainsi contre-

poids au développement solitaire du cerveau par l'ouverture d'un immense terrain d'action où les données apprises pourront vivre en faisant plus grand et plus beau? Où la jeune fille appliquera-t-elle ce qu'elle a appris au couvent, de littérature, d'histoire, de géographie, de mathématiques, etc.? Dans quelques circonstances seulement. Dans l'ordinaire du temps, elle usera de la culture mentale, résultat de ses études. Or, cette culture appelle, en chaque domaine, des vues plus hautes, des aperçus plus vastes, un coup d'œil plus profond. Elle exige donc, dans la situation la plus normale et la plus fréquente pour la jeune fille, celle d'épouse ou de mère, autre chose qu'une pratique commune, tardive et retardataire d'un art quelconque ménager. Il faut que cet art grandisse lui aussi, pour ne pas abaisser celle qui a monté, et qu'il croisse dans le sens de la culture reçue. Il faut donc qu'il soit science lui-même. Autrement, on aurait raison de mettre en avant une opposition d'études qui n'existe pas en réalité. Mais qu'on applique le programme proposé, on supprimera du coup ces velléités de résistance de la jeune fille instruite, ces dédains qui n'auront plus leur raison d'être. On obtiendra une situation équilibrée, apte à confondre ceux qui déplorent l'instruction de la jeune fille. Parce qu'elle saura davantage, elle pourra mettre une idée dans chaque chose au lieu d'en être accablée par le poids matériel; elle relèvera ce qui est vil en le plaçant à son niveau; elle établira enfin le chaînon qui manque pour unir une culture supérieure à une besogne qui s'intitule ordinaire. Voilà pourquoi nous devons applaudir des deux mains celles qui ont décidé cette innovation et ne pas avoir crainte de dire qu'elles ont posé là un acte de portée immense, appelé à produire le plus grand bien.

Armand BEAUREGARD, *père*

# A toutes les bonnes ménagères<sup>1</sup>

---

Pour assurer la prospérité véritable d'un pays, il ne suffit pas de développer ses sources de production, il faut maintenir un équilibre rationnel dans la consommation.

Que sert à l'homme de gagner si la femme gaspille tout?... L'économie de bon aloi assure l'aisance et la richesse.

Habituons nos enfants à la prévoyance et au calcul. Rien ne se perd dans la maison où règne une femme d'ordre et de sens pratique.

L'expérience acquise depuis douze ans dans la conduite de la maison nous a permis de noter, d'une part bien des lacunes qu'on néglige de combler faute de méthode dans son administration domestique, et, d'autre part bien des pertes de temps et d'argent faute de calculs préalables et faute de précision.

Nous basant sur les leçons du passé autant que sur les données d'une science mise à l'épreuve par la pratique journalière, nous avons condensé en quelques pages les notions exactes et les chiffres utiles à la ménagère économe et avertie.

Nous croyons être d'accord avec les économistes apôtres de la surproduction agricole intense, en fournissant à nos consœurs canadiennes-françaises les moyens d'utiliser les fruits de cette production, sans rompre l'équilibre par un gaspillage aveugle des denrées alimentaires, toujours assez rares et trop dispendieuses pour être jetées aux orties.

Voulez-vous épargner votre santé et votre argent?... Remplacez, dans la mesure du possible, la viande par les légumes et les fromages, les liqueurs fortes par les boissons naturelles, les sucres du commerce par le miel et les produits de l'érable, et revenons au pain pétri de farines complètes. Nos chers enfants, nos malades, nos vieillards et nous-mêmes, tous s'en porteront mieux et béniront le retour aux vertus de frugalité qui ont fait la gaieté d'âme et la santé robuste des anciens.

R. S.-D.

---

1. Préface du *Manuel de la Cuisinière*, par Mme Alphonse Désilets, publication du Ministère de l'Agriculture de la province de Québec, Service de l'Économie domestique.

# Écoles normales classico-ménagères

## MATIÈRES DE L'ENSEIGNEMENT

### SECTION 2

#### PROGRAMME DE L'ENSEIGNEMENT MÉNAGER

##### *Cours du Brevet élémentaire*

##### 1<sup>er</sup> degré

#### SCIENCE DU MÉNAGE

Économie 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.

#### TENUE DE LA MAISON

De la propreté de 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.

#### BLANCHISSAGE, REPASSAGE, ENTRETIEN DU LINGE ET DES VÊTEMENTS

Comment traiter le linge à blanchir. — La lessive, sa nécessité; matériel et substances employés. — Explication des différentes opérations. — Lessivage du linge blanc; lavage du linge de couleur; lavage des lainages; cause du feutrage; tordage et séchage. —

Rangement des cuves. — Hygiène du blanchissage; désinfection du linge souillé par des matières morbides. — Empesage: amidon cru et amidon cuit. — Exercices pratiques préparatoires au repassage; matériel de repassage; repassage du linge plat simple non amidonné; linge simple amidonné.

#### COUPE ET CONFECTION DES VÊTEMENTS, RAC- COMMODAGE PRATIQUE

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. — Modifications du corsage d'enfant en costume marin et tablier.

*Couture.* — Étude 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, etc.

#### ART CULINAIRE THÉORIQUE ET PRATIQUE

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. — Étude générale des viandes et des poissons; principaux modes de cuisson des viandes de bœuf, de porc et de poisson.

*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 viandes.

*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.

#### ANATOMIE, PHYSIOLOGIE ET HYGIÈNE

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'exercice. — Hygiène de la respiration.

#### MÉDECINE DOMESTIQUE

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 toniques. — Règles générales sur l'administration des remèdes. — Aliments diététiques; breuvages propres aux malades.

#### AGRICULTURE ET HORTICULTURE

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. — Disposition générales du jardin potager. — Outillage de jardin potager.

*Exercices d'application suivant les saisons.*

#### LAITERIE

Laiterie, définition et installation type. — Aménagement. — Étude 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. — Utilisation.

#### AVICULTURE

Importance de la basse-cour; dispositions générales. — Installation d'un poulailler; accessoires requis à l'intérieur du poulailler.

— Soins journaliers, hygiène des volailles. — Nourriture des poules; alimentation de la poule libre, de la poule parquée. — La ponte. — Des meilleures races de poules à recommander dans la province.

#### APICULTURE

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.

#### ENSEIGNEMENT FACULTATIF

Étude de piano. — Gymnastique. — Sténographie. — Clavi-graphie.

---

#### *Cours du Brevet élémentaire*

2<sup>e</sup> degré

#### SCIENCE DU MÉNAGE

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. — Établissement 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.

#### TENUE DE LA MAISON

*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. — Économies à réaliser sur le chauffage. —

*Éclairage.* — Lumière naturelle et éclairage artificiel. — Modes et systèmes d'éclairage. — Avantages et inconvénients des diffé-

rents modes d'éclairage. — Pétrole; achat; conservation. — Précautions à prendre dans l'emploi des lampes, des appareils à gaz, etc. — Économies à réaliser sur l'éclairage.

BLANCHISSAGE, REPASSAGE, ENTRETIEN DU LINGE  
ET DES VÊTEMENTS

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

COUPE ET CONFECTION DES VÊTEMENTS, RAC-  
COMMODOGAGE PRATIQUE

*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.* — Étude de la machine à coudre. — Couture du biais, pose du liséré, fronces régularisées, fronces au point roulé et au point de feston, boutonnrière 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 remmaillage des bas.

*Tricot.* — A l'aiguille et au crochet. — Bas, camisole, jupe, châle, dentelle, pantoufles. Broderie pour lingerie, broderie sur toile.

ART CULINAIRE

Achat des substances alimentaires; époques favorables aux divers approvisionnements. — Purées. — Étude 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; friture, grillades; rôtis:

avantages respectifs des divers modes de cuisson. Beurre et graisses. — Art d'accommoder 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'accommoder 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.

#### ANATOMIE, PHYSIOLOGIE ET HYGIÈNE

*Anatomie et physiologie.* — Notions générales: nature de l'homme. — Éléments chimiques du corps humain. — Éléments 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.

#### MÉDECINE DOMESTIQUE

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.

#### AGRICULTURE ET HORTICULTURE

*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. — Amendements et engrais. — Différentes sortes de culture. — Application et succession rationnelle des cultures. — Culture des porte-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.*

#### LAITERIE

Fabrication domestique du beurre; qualité du lait à employer. — Écrémage; systèmes et explication de chacun d'eux. — Soins de la crème. — Règles générales du barrattage. — Travail du beurre: délaitage, malaxage, salaison, modes de conservation, emballage. — Entretien des ustensiles et linges servant à la manipulation du beurre. — Utilisation des sous-produits: lait baratté, petit-lait.

#### AVICULTURE

La reproduction: incubation naturelle; choix des reproducteurs; choix des œufs. — Installation du nid; soins à donner aux couveuses; éclosion. — Alimentation des poussins; soins généraux. — Engraissement.

#### APICULTURE

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 des colonies faibles; colonies orphelines. — Des hausses. — Nourrissement.

#### PHYSIQUE

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

#### CHIMIE

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.

#### ENSEIGNEMENT FACULTATIF

Étude de piano. — Droit usuel. — Gymnastique. — Sténographie. — Clavigraphie.

*Cours du Brevet supérieur*

1<sup>er</sup> degré

SCIENCE DU MÉNAGE

Du bien-être dans la famille; disposition extérieure de l'habitation; distribution intérieure 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.

TENUE DE LA MAISON

Revision des années précédentes au moyen d'exercices d'application.

BLANCHISSAGE — REPASSAGE

Entretien du linge et des vêtements.

Revision des années précédentes au moyen d'exercices d'application.

COUPE ET CONFECTION DES VÊTEMENTS

*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, boléro, 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, châte, pantoufles de fantaisie.

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

ART CULINAIRE

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.

*Pâtisseries.* — Pâtés froids, terrines, timbales, biscuits, gâteaux divers.

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

ANATOMIE, PHYSIOLOGIE, HYGIÈNE

*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.

MÉDECINE DOMESTIQUE

Premiers secours en cas d'indisposition subite ou d'accidents. — Composition d'une pharmacie de famille. — Observation des ma-

ladies; température; pouls. — Plaies; leurs modes de guérison. — Prophylaxie de la tuberculose.

#### AGRICULTURE ET HORTICULTURE

*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, taillé d'été. — Principaux arbustes, arbrisseaux et arbres de la province.

*Floriculture.* — Notions sur la culture des fleurs.

*Exercices d'application suivant les saisons.*

#### LAITERIE

Récapitulation de la première année. — Épreuves des vaches laitières. — Alimentation rationnelle, son influence sur le lait. — Caractères distinctifs d'une bonne vache laitière; races à garder. — Qualités de la vache canadienne.

#### AVICULTURE

Incubation artificielle; élevage artificiel des poussins; maladies; symptômes, moyens préventifs, remèdes. — Élevage 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.

#### APICULTURE

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 prin-

temps. — Conditions d'un bon hivernement. — Accidents. — Maladies et ennemis des abeilles. — Plantes et grandes essences mellifères. — Instruments apicoles. — Étude générale des ruches.

#### PHYSIQUE

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

Notions préliminaires. — Objet de la chimie. — Atomes. — 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.

#### SCIENCE DE L'ÉDUCATION

*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, chambre d'enfants. — Alimentation. — Sommeil. — Air et lumière. — Sorties et exercices, des jeux. — Maladies infantiles. — Comment les reconnaître. — Traitement. — Vaccination, son efficacité.

ENSEIGNEMENT FACULTATIF

Étude du piano. — Droit usuel. — Gymnastique. — Sténographie. — Clavigraphie.

---

*Cours du Brevet supérieur*

2<sup>e</sup> degré

SCIENCE DU MÉNAGE

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

COUPE ET CONFECTION DES VÊTEMENTS

Raccommodage pratique.

*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

Du fourneau. — Cuisine diététique. — Étude plus approfondie de la cuisson des viandes, du poisson et des légumes. — Garnitures et farces principales. — Légumes. — 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 semaine). — Durée de chaque cuisson; quantité et prix de revient de 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, HYGIÈNE

*Anatomie et physiologie.* — Appareil de la sécrétion rénale. — Glandes vasculaires. — La peau et ses annexes. — Organes des sens. — Appareil et système nerveux.

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

#### MÉDECINE DOMESTIQUE

Antiseptie et aseptie. — Pansements et bandages. — De l'hémostase. — Étude des drogues simples et des médicaments composés les plus importants — leurs propriétés et leurs principales applications thérapeutiques.

#### AGRICULTURE ET HORTICULTURE

*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; ses éléments. — La nutrition des plantes. — Éléments 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.* — Établissement d'une pépinière et d'un verger. — Culture des arbres, et des arbrisseaux fructifères: pommier,

poirier, prunier, cerisier, groseillier, cassis, framboisiers; 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.

Étudier 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.

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

#### LAITERIE

Fabrication du fromage. — Présure. — Données théoriques de la fabrication. — Des différentes 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

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

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

#### PHYSIQUE

Notions préliminaires. — État des corps. — Pesanteur de l'air. — Équilibre des liquides. — Théorie des siphons. — Dilatation des corps par la chaleur. — Thermomètre. — Les poêles. — Les cheminées. — Les calorifères. — Fusion, vaporisation. — Ébullition. — Nuages. — Bouillards. — Pluie. — Neige. — Verglas. — Serin, 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

*Pédagogie maternelle, familiale et sociale.* — Éducation morale: Notions de physiologie: Développement des principales facultés de l'âme; leur influence. — Éducation 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.

#### ENSEIGNEMENT FACULTATIF

Enseignement du piano. — Droit usuel. — Gymnastique. — Sténographie. — Clavigraphie.