L'Enseignement Ménager

dans

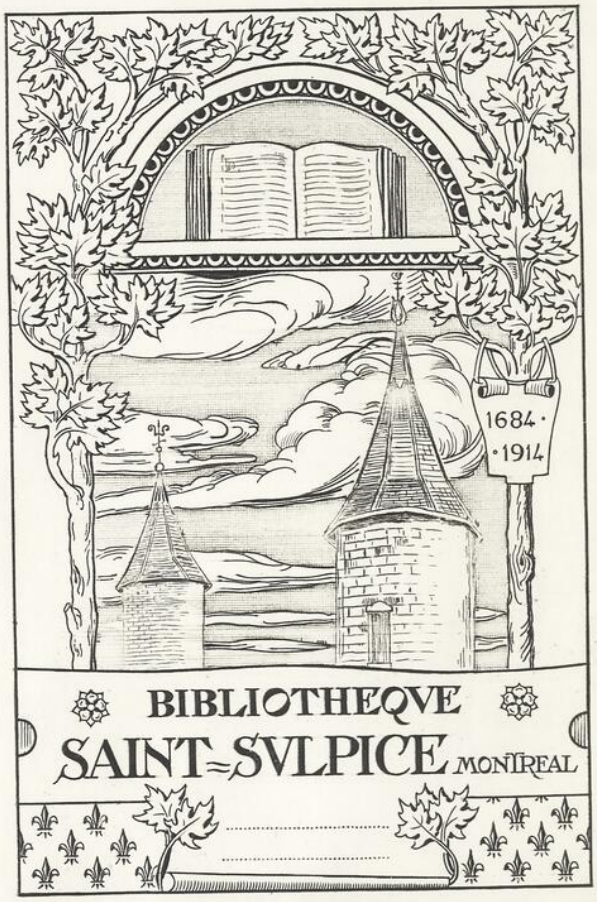
LA PROVINCE DE QUÉBEC

RÈGLEMENTS et PROGRAMMES

Approuvés par le Comité catholique du Conseil de l'Instruction publique à sa session du 12 mai 1943 et sanctionnés par le Lieutenant-Gouverneur en conseil le 21 juillet 1943.

QUÉBEC

1943


1684 ·
·1914
BIBLIOTHEQVE
SAINT-SVLPICE MONTREAL

L'Enseignement Ménager

dans

LA PROVINCE DE QUÉBEC

RÈGLEMENTS et PROGRAMMES

Approuvés par le Comité catholique du Conseil de l'Instruction publique à sa session du 12 mai 1943 et sanctionnés par le Lieutenant-Gouverneur en conseil le 21 juillet 1943.

QUÉBEC

1943

L'ENSEIGNEMENT MÉNAGER DANS LA PROVINCE DE QUÉBEC

1.—QUELQUES NOTES D'HISTOIRE

La Province de Québec a-t-elle été le premier pays au monde à créer des écoles d'enseignement ménager ?

Dans un ouvrage consacré à l'oeuvre de Mère Saint-Raphaël, monsieur Alphonse Desilets, chef du Service de l'Enseignement ménager, fait sienne une affirmation de l'Honorable Boucher de la Bruère qui écrivait : "Il est honorable pour la Province de Québec de constater qu'elle est le **premier pays au monde** à inaugurer cet enseignement".

Monsieur Alphonse Desilets cite également ces lignes du Dr Jean-Charles Chapais : " . . . depuis, cette même idée des écoles ménagères, nous l'avons vue se développer à l'étranger, en France vers 1886, en Belgique en 1887, en Suisse en 1889, en Allemagne en 1900, mais seulement **après avoir reçu sa première application au Canada, en 1882**, grâce à l'initiative des Dames Ursulines de Roberval". (L'Action Catholique, 28 février 1921).

Il importe peu que notre province ait été, ou non, le premier pays au monde à établir des écoles ménagères. Il suffit de savoir qu'elle a été une pionnière dans ce domaine et qu'elle a droit, pour cette manifestation de sain réalisme, à notre admiration reconnaissante.

La révérende Mère Saint-Raphaël, fondatrice de l'École ménagère de Roberval, en 1882, reprenait, plus de deux siècles après Marie de l'Incarnation et Marguerite Bourgeois, une formule d'éducation féminine directement orientée vers la vie familiale.

Écoutons cette religieuse résumer sa méthode : **"Donner à nos élèves les connaissances nécessaires à une maîtresse de maison** suivant sa position sociale. L'**étude** et le **travail manuel**, les **classes** et les **récréations** se succèdent de manière à les faire apprécier et goûter".

"Nous comprenons plus que jamais que ce n'est pas tout de leur donner les **connaissances** nécessaires pour la tenue d'un foyer . . . Ce qui importe surtout, c'est de leur inspirer **le dévouement, l'abnégation, l'amour du chez-soi.** Il faut donc, en plus de la théorie et de la pratique de la Science du Ménage, appuyer beaucoup sur la partie morale de ce que nous pouvons appeler la pédagogie domestique".

L'essentiel du programme rénovateur tient dans ces lignes. Le foyer est le champ d'action future de l'immense majorité des jeunes filles. Il faut y préparer leur **intelligence** par l'étude; leur **âme** et leur **coeur** par le culte des vertus familiales : "dévouement, abnégation, amour du foyer, du mari et des enfants"; leurs **mains**, par l'entraînement aux divers travaux domestiques. Et ceci suggère une définition ramassée de l'éducation ménagère : "préparation de la jeune fille aux vertus et aux travaux du foyer", ce qui implique la culture de l'âme et du corps en vue de la tâche auguste réservée à la femme dans la société chrétienne.

De Roberval, la doctrine nouvelle s'étendit peu à peu à toute la province. Un prêtre énergique, le chanoine Alphonse Beaudet, la fit triompher dans sa paroisse de Saint-Pascal. "Ce digne ecclésiastique se mit à l'oeuvre avec l'idée bien arrêtée de doter sa paroisse d'une institution où les arts

ménagers fussent à l'honneur. Il entreprit, pour arriver à ses fins, les démarches les plus onéreuses, s'imposa volontiers les sacrifices les plus coûteux, lutta bravement contre tous les obstacles qui pouvaient entraver son dessein et parvint enfin, en septembre 1905, à installer dans son école les religieuses de la Congrégation de Notre-Dame, ouvrant ainsi, bien modestement, ce centre ménager dont la renommée et l'influence devaient plus tard rayonner sur toute la Province de Québec et même sur les provinces voisines".

(Abbé Honorius Bois).

Presque en même temps que la méritoire naissance de l'École de Saint-Pascal, une autre institution prenait corps à Montréal, sous la haute direction de la Société Saint-Jean-Baptiste. L'idée, mise de l'avant en 1904, passa dans la réalité en 1906, alors que s'ouvrit la maison appelée depuis "les Écoles ménagères provinciales".

"L'École Ménagère Provinciale confère un brevet d'enseignement ménager supérieur aux élèves qui, déjà diplômées des classiques, suivent avec succès le cours ménager.

"Cette formation pédagogique, spéciale et raisonnée, fournit des professeurs capables de remplir les différentes positions qui leur sont offertes.

"Il y a, en plus, un cours familial qui prépare la jeune fille à ses devoirs futurs. Pour suivre ce cours, le diplôme des classiques n'est pas nécessaire".

En 1904, le vénérable Archevêque de Québec, Monseigneur L.-N. Bégin, avait déclaré à monsieur le Curé Beaudet : ". . . **je voudrais voir tous mes couvents se changer tout à coup en écoles ménagères**".

Parole épiscopale d'une portée profonde ! La transformation souhaitée ne pouvait s'accomplir d'un seul coup, mais l'élan donné par Saint-Pascal, à la suite de Roberval, produisit son effet. D'autres écoles surgirent un peu partout, mais ces écoles spécialisées ne groupaient qu'un nombre restreint de jeunes filles. On songea à la masse des futures mères de familles et, en 1922, le Conseil de l'Instruction publique introduisit l'enseignement ménager dans toutes les écoles primaires et dans les écoles normales.

Cette reconnaissance officielle accordait droit de cité aux matières domestiques et les consacrait matières de culture et d'éducation. Mais il y avait une ombre : l'enseignement ménager entrait comme **matière facultative**, au lieu d'apparaître comme un élément essentiel de la formation féminine. Il faudra attendre jusqu'à 1937 pour obtenir que les travaux manuels et l'économie domestique "**deviennent l'objet d'un enseignement régulier avec des instructions pédagogiques propres et un programme bien défini**".

Pourtant, au congrès de Saint-Pascal, en 1926, on avait établi nettement que la "**grande valeur éducative et l'intérêt social qui s'attachent à cette branche d'instruction la placent à bon droit dans le domaine de l'enseignement général**". On avait aussi combattu "**l'absurde préjugé qui règne dans trop d'esprits et jette une sorte de discrédit sur cette instruction, laquelle, bien com-****prit et jette une sorte de discrédit sur cette instruction, laquelle, bien com-****prise, est la plus utile de toutes les sciences**".

Lors de ce premier congrès d'enseignement ménager, Son Excellence Monseigneur Alfred Langlois avait, au cours de l'allocution d'ouverture, émis le voeu que l'enseignement ménager "**ne se contente pas de former des jeunes filles habiles dans l'art culinaire ou dans la tenue matérielle d'une maison ; il faut encore, ajoutait-il, que, dans ces écoles devenues indispensables, on s'applique à former des femmes supérieures par l'esprit, le coeur, les vertus et les manières, en vue des grands devoirs que leur réserve l'avenir**".

L'année 1934 vit la tenue d'un deuxième congrès d'enseignement ménager à l'École Ménagère Provinciale de Montréal, sous la présidence active de Monsieur Alphonse Desilets, directeur de l'Enseignement ménager. Les congressistes siégèrent trois jours, les 29, 30 et 31 mai.

À la clôture de ce deuxième congrès, le président prononça une allocution dans laquelle il résumait la portée des séances : **"Le présent congrès avait pour but de rappeler ce que fut notre enseignement ménager dans le passé, ce qu'il est actuellement et ce qu'il nécessite pour l'avenir. Les conditions de vie familiale et sociale ont évolué. La majorité des éducatrices l'ont remarqué et les écoles ménagères d'aujourd'hui préparent leurs élèves à faire face aux devoirs du moment comme à ceux de l'avenir".**

Un troisième congrès d'enseignement ménager siégea à Québec, du 3 au 5 août 1937, et on examina de nouveau **"l'objet pratique de l'enseignement ménager, qui est de préparer des femmes aptes à protéger et à perfectionner la vie familiale à la ville et à la campagne. Il fut convenu que les moyens éducatifs d'atteindre ce but sont l'école en général et les écoles ménagères en particulier, les ligues féminines pour la ville et les cercles de fermières à la campagne. Après avoir considéré la classification des instituts ménagers établie le 23 septembre 1934 à la demande de Son Eminence le Cardinal Villeneuve, le congrès a discuté des modifications demandées pour les écoles régionales de formation à l'enseignement ménager et la majorité des communautés intéressées ont réclamé le retour au titre de "Écoles ménagères régionales".** (Rapport de monsieur Alphonse Desilets).

Il fut également question de diplômes et de certificats ménagers à ce troisième congrès. À la session du 29 septembre 1937, le Comité catholique du Conseil de l'Instruction publique ratifia le rapport et nomma un sous-comité **"pour classifier les écoles ménagères régionales, reviser le programme de ces écoles et les règlements qui les concernent..."**

Le Sous-Comité a rempli consciencieusement sa mission. Après avoir étudié attentivement les suggestions des spécialistes de l'enseignement ménager réunis à Loretteville, les 24, 25 et 26 octobre 1938, il proposa l'adoption de nouveaux règlements et programmes pour les écoles ménagères régionales. Ces programmes et règlements furent sanctionnés par le Comité catholique à la séance du 11 mai 1938. Depuis cette date, le Sous-Comité de l'enseignement ménager continue de s'intéresser de très près aux divers problèmes de l'éducation domestique. Il se réunit périodiquement. Sous son impulsion vigilante, l'enseignement ménager connaît, d'année en année, des développements nouveaux.

À sa suggestion, le Comité catholique créa, le 10 mai 1939, un **Cours familial** qui vint s'ajouter au Cours régulier des écoles ménagères régionales. Cette innovation permet aux jeunes filles désireuses de poursuivre un entraînement pratique très poussé de bénéficier du personnel et de l'équipement des écoles régionales.

Le 11 décembre 1940, le Comité catholique approuva le projet d'une Association des écoles ménagères régionales de la Province de Québec dont le but est de "défendre et de propager les principes d'une saine éducation domestique, comportant la culture, chez les jeunes filles, des **vertus**, des **aptitudes** et des **talents que l'Écriture glorifie chez la femme forte". Cette** association fut reconnue officiellement à la séance du 20 février 1941.

À cette même séance, les membres du Comité catholique adoptèrent une résolution établissant une nouvelle catégorie d'écoles ménagères, sous le titre d'**écoles ménagères moyennes.** Ces écoles comportent deux groupes d'élèves : celles de 8e et de 9e année ; celles du Cours familial, ouvert aux jeunes filles désireuses de se spécialiser en travaux ménagers pratiques après la classe de 7e.

À l'automne de cette même année 1941, s'ouvrait à Saint-Pascal une **École supérieure de Sciences domestiques,** ou, si on préfère, un Collège ménager. Cette école supérieure, affiliée à l'Université Laval, conduit au baccalauréat ménager. Elle fournira à la Province des compétences de toute première valeur, capables de soutenir la comparaison avec les diplômées des plus grandes écoles du genre au pays.

Enfin, au début d'octobre 1942, les Soeurs des SS.-NN.-de-Jésus-et-de Marie assumaient la direction d'une **École supérieure de pédagogie familiale et d'enseignement ménager,** destinée surtout à la préparation des maîtresses de nos nombreuses écoles ménagères. Cette école a recours aux meilleures autorités du monde laïque et religieux. Son personnel enseignant groupe des laïques, des prêtres, des religieux et des religieuses de diverses communautés. Un comité pédagogique, formé de représentantes de plusieurs communautés enseignantes, apporte une contribution précieuse à la régie de la nouvelle école.

Comme on le voit, l'enseignement ménager prend une importance de plus en plus grande dans les esprits et dans la réalité. Cette vogue est très consolante et elle fournit des motifs d'espoir pour les réorganisations de l'après-guerre où la "femme de maison" devra affronter de durs problèmes.

Ceci répond directement au voeu émis par NN. SS. les Évêques dans une lettre pastorale collective en 1937. Au chapitre de l'école, on trouve en effet ces lignes: **"Plus que jamais les écoles et pensionnats des campagnes doivent donner à leur enseignement une teinte rurale et prolonger leurs leçons d'arts domestiques et ménagers. Qu'on se garde à ce sujet d'ambitionner plutôt la culture des beaux-arts ou de s'en tenir aux travaux de fantaisie . . . "**

Terminons cette rapide revue par le rappel d'une résolution adoptée par le Comité catholique à sa réunion du 13 décembre 1939 :

"Considérant que l'éducation domestique entendue dans son sens large de préparation à la vie devrait constituer le pivot de la formation scolaire, et non pas apparaître comme "spécialisation", il est suggéré qu'on apporte le temps et l'attention voulus à l'enseignement des "matières ménagères" imposé par les nouveaux programmes et qu'on prenne toutes les mesures requises pour que cette partie du programme n'apparaisse pas comme un simple accessoire, mais prenne une place prépondérante dans l'esprit des inspecteurs, des maîtresses et des élèves. Il y a là, avant tout, un problème d'atmosphère ! On se plaint, dans bien des milieux, que le programme est trop chargé et que les heures consacrées à l'éducation domestique sont trop restreintes. Le cas mérite attention, fallût-il, pour le régler, accepter le sacrifice de quelques pages de grammaire ou d'arithmétique ! "

Cette citation se passe de commentaires !

Comme on le voit, la formation domestique a gagné beaucoup de terrain depuis soixante ans. Cette pénétration a été assez lente, puisque l'introduction définitive de l'enseignement ménager dans les programmes généraux d'études féminines ne remonte qu'à 1937. Mais, depuis cette date, on a véritablement brûlé les étapes, ainsi que l'indiquent les quelques réalisations signalées dans les pages précédentes.

La création de l'école de Roberval avait posé, dès 1882, le problème d'une éducation féminine préparant à la vie familiale. La formule, même appliquée à tout un petit groupe, sous forme d'enseignement spécialisé, prit du temps à convaincre les esprits. C'est qu'on sous-estimait, comme on l'a fait dans tous les pays, la valeur éducative du travail manuel ; c'est aussi qu'on saisissait mal la portée profonde de la formation ménagère qui ne se limite pas à des travaux manuels; c'est qu'on avait commis également la même erreur qu'en France, où, écrivait Henri David, en 1941, "**l'Université a fait une omission qui est de taille. Elle n'a pas aperçu un fait qui pourtant saute aux yeux : l'existence de deux sexes ! (. . .) Sauf quelques adaptations de détail... les filles passent par les mêmes filières et les mêmes disciplines que les garçons**". Les récents malheurs de la France ont provoqué des réactions salutaires. En juin 1941, l'Association des parents en France a réclamé un programme qui donnât d'avance aux jeunes filles le respect de la vie familiale et l'amour du foyer. "**On y parviendra, notait le mémoire, en formant très tôt le caractère, en développant le sens de la discipline, en inspirant le goût de l'effort désintéressé, au lieu de l'étouffer. Ainsi se réaliseront peu à peu ces créatures d'élection qui seront, pour le mari, l'amie qui comprend et soutient ; pour les enfants, l'éducatrice compétente, indiscutée et irremplaçable**".

Le problème ainsi posé, il saute aux yeux tout de suite que les programmes scolaires, à tous les stages et dans tous les milieux, doivent imprégner l'enseignement féminin de ces hautes préoccupations.

2.—L'ENSEIGNEMENT MÉNAGER AU COURS PRIMAIRE

Depuis le 5 mai 1937, l'enseignement ménager est devenu obligatoire pour les élèves du **cours primaire** et des **écoles normales.** Voici quelques précisions à ce sujet :

1.—Au cours primaire élémentaire :

Aux trois premières années du cours, on accorde **une heure,** par semaine de 26 h. 15, à des travaux de pliage, de découpage, de couture et de tricot.

En 4e et 5e années, toujours à raison d'**une heure par semaine,** le programme comporte : la tenue de la maison ; l'habillement ; les travaux à l'aiguille (couture, raccommodage, tricot) ; la coupe des vêtements; l'alimentation.

En 6e et 7e années, même distribution des matières, mais l'horaire concède 1 h. 15 par semaine.

2.—Au cours primaire complémentaire :

Les classes de 8e et de 9e sont un peu plus généreuses : l'enseignement ménager obtient 1 h. 30 par semaine sur un total de 26 h. 15. Les grandes divisions du programme s'établissent comme suit : l'hygiène personnelle, les soins aux malades et aux convalescents ; l'habitation, son organisation et son entretien ; l'habillement ; les travaux à l'aiguille ; la coupe des vêtements ; l'alimentation et la cuisine ; les sciences naturelles.

3.—Au cours primaire supérieur :

Les 10e, 11e et 12e années consacrent **2 heures** par semaine à l'enseignement ménager. On y étudie et pratique : le gouvernement et l'entretien d'une maison ; la coupe et la couture ; l'entretien du linge et l'art culinaire.

4.—Un nouveau programme ménager primaire:

À une séance tenue le 6 mai 1941, la Commission des Programmes et des Manuels adopta la résolution suivante :

Cette Commission est d'accord avec le Sous-Comité de l'Enseignement ménager relativement aux recommandations qu'il a faites à sa séance du 7 février dernier. Elle appuie davantage même sur quelques-unes de ces recommandations, et, après avoir entendu Monsieur l'abbé Albert Tessier, visiteur-propagandiste des écoles ménagères régionales, elle recommande :

1°—QUE les commissions scolaires soient autorisées à appliquer, dans le cours de l'année scolaire 1941-42, le programme d'enseignement adopté à sa réunion du 7 février 1941 et que les inspecteurs d'écoles soient priés de transmettre ensuite leurs observations à ce sujet au Surintendant de l'Instruction publique;

2°—QU'UNE demi-journée par semaine soit accordée à l'enseignement ménager dans les endroits où il est possible de le faire au jugement de la commission scolaire;

3°—QUE l'enseignement ménager devienne matière importante d'examen pour les certificats de 7e année et de 9e année ainsi que pour les divers brevets d'enseignement accordés par les écoles normales de filles et par les scolasticats-écoles normales de religieuses;

4°—QUE les commissions scolaires soient tenues de procurer aux écoles l'équipement et le matériel requis pour cet enseignement.

Le Comité catholique du Conseil de l'Instruction publique sanctionna cette résolution lors de sa séance régulière du 7 mai 1941. Et le procès-verbal de cette réunion reproduisit en appendice le programme suggéré ainsi que la liste du matériel ménager que les commissions scolaires doivent fournir aux écoles de jeunes filles.

Voici les textes en question.

NOUVEAU PROGRAMME MÉNAGER PRIMAIRE

A—Avant-propos

Le nouveau programme suggéré n'apporte aucune révolution. Il s'inspire de l'ancien programme, avec tendance à simplifier les travaux et à les adapter plus nettement aux conditions actuelles.

L'enseignement ménager doit, pour être efficace, s'orienter fortement vers les réalités de la vie, ce qui implique la nécessité d'une adaptation convenable selon les époques, les régions, les milieux sociaux, les dispositions et goûts personnels.

Cette adaptation n'exige pas le changement des cadres du programme, mais elle demande une application assez souple qui laisse une certaine marge aux éducatrices. Vouloir appliquer rigoureusement chaque item, partout et pour toutes les élèves, risquerait de détourner la formation ménagère de ses fins propres, qui sont de cultiver le goût du travail bien fait, de développer les aptitudes et les dons personnels, de donner une haute idée de la mission de la femme dans le monde et surtout au Canada français.

L'essentiel c'est que maîtresses et élèves mettent toute leur âme à l'application aussi parfaite que possible du programme, en tenant compte de ses buts et de son esprit. Et aussi que les visiteurs et les inspecteurs attachent de l'importance à cette partie vitale de la formation féminine.

Tout le monde est d'accord en théorie sur la haute portée de la formation domestique. Surtout lorsqu'on prend le problème dans toute son ampleur et qu'on ajoute aux disciplines et aux travaux manuels la formation d'un état d'âme imprégné fortement de la mystique du foyer chrétien bien tenu et bien ordonné!

Ce qui importe ce n'est pas tant de discourir sur tel ou tel article du programme, que de chercher à créer un climat de ferveur et d'entrain et de s'appliquer à donner aux élèves des divers milieux, en suivant d'aussi près que possible les directives du programme et les travaux qu'il demande, un bon entraînement aux besognes et aux vertus domestiques.

Il faudra évidemment se rappeler que le programme primaire ne doit pas s'écarter de la simplicité, qu'il doit éviter la spécialisation, l'exceptionnel, et s'en tenir à des problèmes de tous les jours. Apprendre à exécuter à la perfection les petites choses n'est pas du tout une tâche négligeable !

Un écueil à éviter: l'abus du manuel. Des ouvrages simples, bien illustrés, comprenant des directives appropriées, peuvent rendre évidemment de très grands services. Mais prenons garde de faire de la théorie ménagère une matière à récitation — ou à examen — de par coeur! Le peu de temps accordé à l'enseignement ménager serait totalement absorbé par ce travail de mémoire. . . Jusqu'en septième au moins, on ne devrait pas exiger de théorie **récitée**. Dans le cas qui nous intéresse, de la théorie **appliquée** nous renseignera bien mieux sur la valeur réelle de la formation reçue.

Que faut-il penser du **cahier** de modèles ? Il est certes très recommandable et il stimule les élèves qui doivent ainsi grouper ensemble un certain nombre de travaux. Elles peuvent, d'un coup d'oeil, suivre la marche du programme et savourer le plaisir des progrès accomplis ! Cet échantillonnage est un stimulant. On objecte que, dans certains milieux, les élèves ne peuvent conserver ce cahier convenablement. Il se déchire, se salit et devient vite hors d'usage. L'objection vaut, mais elle signale un état de choses regrettable du point de vue formation, et elle n'attaque pas la valeur des arguments qui militent en faveur du cahier de modèles. Toutefois, il semble que, tout en exerçant une forte pression, nous ne devions pas exiger rigoureusement le cahier. Mais les élèves qui pourront en montrer de très beaux aux institutrices et aux inspecteurs devront recevoir des louanges spéciales !

La modification principale que contient le présent programme est la suppression de la coupe, remplacée avantageusement par un surplus d'exercices de couture, de tricot, de reprisage, etc. . . La coupe toutefois reste comme matière facultative, de la neuvième à la douzième. Beaucoup de discussions se sont élevées à ce sujet. Il en ressort que l'opinion des maîtresses est en grande majorité opposée à l'enseignement de la coupe pour la masse des élèves du primaire, même à partir de la neuvième. On recommande, comme plus facile, plus rapide, plus économique, l'utilisation des patrons commerciaux, que l'élève apprendra à interpréter et à modifier. Ce procédé est plus pratique et évite des pertes de temps et du gaspillage de tissus !

B—Directives pédagogiques

La leçon ménagère ne doit pas se limiter à des explications ou à des applications techniques. Le but principal des leçons ou des travaux domestiques introduits au programme n'est pas tant d'apprendre aux élèves à travailler que de leur révéler l'importance et la noblesse des vertus et des tâches féminines.

C'est bien plus l'âme que les doigts de l'enfant qu'il faut atteindre ! On se rappellera constamment qu'il s'agit surtout d'une initiation aux devoirs particuliers de la femme dans le monde. L'éducation doit préparer les enfants à la vie. Les matières ménagères sont inscrites au programme pour rappeler que les jeunes filles ne doivent pas être préparées à la vie exactement de la même manière que les garçons puisque la vie qui les attend n'est pas du tout la même!

Le cours ménager doit donc s'envelopper d'une atmosphère de ferveur qui donnera aux élèves une haute idée des tâches familiales et allumera chez elles un grand respect pour le rôle de la femme au foyer.

En exaltant ainsi la beauté du travail domestique, on donnera aux élèves le désir de se montrer prévenantes et utiles à la maison. Elles se feront un point d'honneur de commencer immédiatement à montrer leur savoir en aidant la maman.

Il faudra que tout soit mis en jeu pour convaincre les élèves que les travaux domestiques exigés par le programme ont une grande importance, une importance au moins égale aux leçons et aux devoirs de français, d'arithmétique, de géographie, etc. . . Les notes et les récompenses scolaires devront marquer nettement la valeur formatrice des exercices ménagers.

On voudra bien tenir compte des dispositions et des goûts propres en laissant aux petites personnalités naissantes tout le loisir de s'exprimer. Les thèmes décoratifs, par exemple, devront être laissés au choix de chacune. On pourra diriger le goût, suggérer des motifs, mais sans rien imposer.

Une excellente formule serait de rattacher le plus possible les leçons ménagères à la vie propre de chaque région ou de chaque milieu social. L'éducation doit garder les contacts continuels avec la vie. Tenir compte aussi de l'âge des élèves !

Jusqu'à la 5e année, les leçons d'art culinaire se limiteront à des démonstrations données par la maîtresse.

En couture et en art culinaire, on habituera les élèves à toujours établir le prix de revient de chaque plat ou de chaque article, de façon à cultiver chez elles le sens de l'économie !

C—PROGRAMME MÉNAGER PRIMAIRE

(Approuvé concurremment avec l'ancien depuis juillet 1941)

Première année

Le découpage.

Le piquage sur carton avec fils ou laines de couleur; au lieu de se servir d'aiguilles, on peut enrouler, à l'extrémité de la laine, du tissu gommant en cellophane dont on finit le bout en pointe.

Le tressage du papier.

Tenue de maison: apprendre à l'élève à mettre de l'ordre dans ses affaires personnelles.

Deuxième année

Tricot: corde sur fuseau à quatre ou cinq épingles.

Couture: point devant ou droit; point d'arrière.

Broderie: point de tige: les points de couture et de tige pourront s'exécuter sur une pièce de coton qui servira de couvre-lit de poupée. Bords effrangés, 2 rangs de points en fils de couleur et un petit dessin au centre, exécuté au point de tige. (Dessin enfantin et de chez nous).

Tenue de maison: épousseter son pupitre et sa chaise ainsi que les pupitres et chaises des garçons, qui, eux, se chargeront d'entretenir l'extérieur de l'école: cour et abords des édifices.

Art culinaire: pain rôti et cacao; deux démonstrations par année.

Troisième année

Tricot: couverture pour le lit de la poupée ou débarbouilloire.

Couture: point d'ourlet et assemblage d'une taie d'oreiller; ou assemblage et ourlet d'une taie d'oreiller et ourlet d'un drap pour la poupée.

Broderie: point de croix exécuté sur le morceau de couture. (Enseigner à l'enfant à faire le point de croix sur le canevas et à effilocher ce canevas, une fois le travail terminé).

Art culinaire: crème aux tomates, oeufs au miroir, cuisson des pommes de terre bouillies, jello ou pommes cuites. (Cinq démonstrations obligatoires).

Tenue de maison: balayage et époussetage de la classe, imposés non comme punition, mais comme une marque de confiance dans l'esprit d'ordre et de propreté des fillettes.

Quatrième année

Tricot: bonnet ou chaussettes pour poupée; exécution sur deux aiguilles, côtes et mailles unies.

Couture: point de piqûre et pose du biais sur petit tablier d'enfant.

Broderie: point de reprise et point marguerite, comme garniture du morceau de couture. Corbeille, ou autre dessin, au point de reprise et fleurs au point marguerite.

Art culinaire. Théorie: provenance des aliments employés dans la préparation des menus du programme. **Pratique:** soupe aux pois, purée de pois, croûtons, omelette, préparation de 3 sortes de légumes pour la cuisson et cuisson; pain doré.

Cahier: exécution, sur morceaux de tissu 4 x 6, des points de couture appris en 2e et 3e. Indiquer le nom de chaque point. Inclure les indications pour le tricot du bonnet et de la chaussette de poupée.

Tenue de maison: laver la vaiselle, entretenir les ustensiles et la coutellerie. Faire un lit; avoir un lit miniature et les accessoires pour la démonstration.

Cinquième année

Tricot: demi-bas ou chaussettes.

Couture: éléments de la couture; les quatre points fondamentaux. Tailler et confectionner un jupon-combinaison. Le faire pratique et conforme aux exigences de la mode. Utiliser un patron commercial.

Broderie: garnir le jupon avec des jours (fils tirés) ou autres points de fantaisie.

Raccommodage: bas, pièces de lingerie.

Art culinaire. Théorie: notions sur le lait, le beurre et le fromage (provenance, conservation, valeur alimentaire, etc. . .). **Pratique:** préparation et cuisson des légumes; sauce mayonnaise cuite, oeufs pochés, oeufs dans le sirop, sucre à la crème, sauce à la Béchamel.

Cahier: exécution, sur pièces de tissu, des points de couture de 4e. Boutonnière; inscrire les indications pour le tricot de la chaussette.

Tenue de maison. Théorie: importance de la bonne tenue de maison. **Pratique:** entretien de la chambre à coucher; entretien de la cuisine.

Sixième année

Tricot: une paire de mitaines.

Couture: Tailler et confectionner une robe de nuit. Patron commercial. Étude des mesures.

Broderie: garniture de la robe de nuit au point cordonnet.

Raccommodage: bas; une pièce de lingerie; une pièce à couture rabattue et à couture surjetée.

Art culinaire. Théorie: diverses classes d'aliments; la cuisson. **Pratique:** bouillon, potage, bifteck; utilisation des restes de viandes; crêpes, biscuits à la cuillère; confitures. (Huit leçons pratiques obligatoires).

Tenue de maison: entretien du boudoir, service de la table.

Entretien du linge: lavage du linge blanc; humecter, repasser et plier le linge non amidonné.

Cahier: les deux reprises de l'année; fentes de robes, 2 différentes; inscrire les indications pour le tricot des mitaines.

Septième année

Tricot: une paire de gants.

Couture: Manière d'utiliser le vieux linge. Tailler et confectionner un couvre-tout avec manches; couture à la machine.

Broderie: point plumetis, monogramme brodé sur la poche du couvre-tout. Broderie ajourée et broderie Richelieu.

Raccommodage: 2 remmaillages de bas.

Art culinaire. Théorie: différentes cuissons. **Pratique:** consommé (chaud et froid); ragoût, bouilli de légumes, fèves au lard; gâteaux, pouding aux pommes, pouding aux bluets; gelée de fruits; préparation et exécution de trois menus pour une famille de 6 personnes. (Huit leçons pratiques obligatoires).

Tenue de maison: qualités de la maîtresse de maison; la salle de bain. Nettoyage du poêle; façon de préparer et d'allumer un poêle à bois. Entretien des différents parquets.

Entretien du linge: lavage des lainages, procédés divers; repassage du linge amidonné, après avoir préparé l'amidon crû et cuit; ranger le linge dans les armoires.

Cahier: étude des boutonnières.

Huitième année

Tricot: chandail pour enfant ou pour dame.

Couture: tailler et confectionner un kimono ou robe d'intérieur.

Broderie: garnir la pièce de couture; ou morceau au choix de l'élève à qui on doit laisser une certaine initiative.

Raccommodage: exercices sur des étoffes à rayures et à carreaux.

Art culinaire. Théorie: apprendre à distinguer les diverses variétés de viandes et de poissons; la valeur et l'emploi des différentes parties du boeuf, du veau, de l'agneau et du porc. **Pratique:** crème, purée, rosbif, pâte brisée, pâtés aux pommes et aux fruits de la région, cossetarde. Préparation et exécution de 3 menus pour famille de 6 personnes. (Huit leçons pratiques obligatoires).

Tenue de maison: entretien de la glacière, des armoires, de la dépense.

Entretien du linge: 1 pressage, 1 lavage, 1 repassage au complet.

Cahier: poches et goussets.

Horticulture: expliquer les avantages d'un bon jardin. Donner le goût de la beauté, l'amour des fleurs.

Neuvième année

Tricot: une dentelle au crochet, au choix de l'élève.

Coupe: dessin et tracé des patrons types. (Facultatif).

Couture: robe de maison, taillage et confection.

Broderie: bourse de fantaisie au choix de l'élève.

Raccommodage: petite reprise à fils coulés: couler les fils sur deux côtés seulement.

Cahier: la pièce à fils coulés pourra servir.

Art culinaire. Théorie: valeur des aliments, leurs propriétés. **Pratique:** Préparation et cuisson de trois variétés de poissons;

3 mets à base de pain séché;
3, à base de miel;
3, à base de sucre d'érable.

Préparation et exécution de 3 menus pour famille de six personnes. (Dix leçons pratiques obligatoires).

Tenue de maison: soins à donner aux différentes pièces de la maison. Décoration des pièces.

Entretien du linge: différents procédés pour détacher le linge. Inscrire ces procédés dans le cahier.

Horticulture: dire comment préparer le terrain, comment le diviser et l'ensemencer.

Dixième année

Tricot: un morceau au choix de l'élève.

Coupe: étude plus complète des patrons types et de la manière de corriger les patrons commerciaux. (Facultatif).

Couture: une pièce de fine lingerie, couture à la main; une robe d'enfant confectionnée dans du tissu usagé.

Broderie: garniture de la pièce de lingerie, avec des jours ou autres points de fantaisie.

Raccommodage: étude du stoppage, 2 échantillons pour le cahier.

Cahier: échantillons de stoppage.

Art culinaire. Théorie: trois leçons sur les diètes. **Pratique:** une soupe, un potage, un consommé, une purée, une crème, un velouté; bien faire comprendre la différence qu'il y a dans la préparation de chacun. Confiture, deux variétés; gelée, deux variétés; salade aux oeufs, salade au poisson, salade au poulet ou au veau. Préparation et exécution de quatre menus pour famille de six personnes. (Dix leçons pratiques obligatoires).

Tenue de maison: revue de la tenue générale de la maison. Service de la table, repas de famille et grand dîner.

Entretien du linge: lavage des dentelles fines; un lavage et repassage au complet; un pressage.

Horticulture: quelques explications sur les plantes de jardins, leur vie et leur utilité.

Onzième année

Tricot: un morceau au choix de l'élève.

Coupe: dessin, tracé et coupe d'une robe destinée à l'élève. (Facultatif).

Couture: confection de la robe; un pantalon pour garçonnet.

Broderie: un morceau au choix de l'élève.

Raccommodage: points de renforcement; un rapiéçage dans un tissu de soie.

Art culinaire. Théorie: trois leçons sur l'alimentation des enfants. **Pratique:** préparer entièrement un poulet pour la cuisson; le farcir et le faire rôtir. Deux assiettes de légumes chauds, deux de légumes froids, deux desserts au choix, biscuits roulés (2), gâteaux (2). Conserves de légumes et de fruits (3). Préparation et exécution de 4 menus pour famille de 6 personnes.

Tenue de maison: l'entretien d'une chambre de malade; les différentes méthodes de désinfection de cette chambre.

Entretien du linge: rangement des vêtements hors saison, deux nettoyages, un lavage, un repassage et un pressage.

Cahier: ourlets de fantaisie, poches pour vêtements d'hommes.

Horticulture: explications et démonstrations (si possible) sur le semis, les repiquages, le sarclage, l'arrosage et, en résumé, sur les opérations nécessaires pour la préparation et l'entretien d'un jardin. (Insister sur les plantes propres à la région).

Douzième année

Tricot: deux articles pour bébé.

Coupe: dessin et tracé d'un patron de manteau; explications pour la correction du patron commercial.

Couture: une robe de bébé, couture à la main. Deux pièces de layette, couture à la machine; une pièce de lingerie et une robe ou un manteau simple.

Broderie: garnir de points de fantaisie la robe de bébé. (Broderie sur tulle, plumetis, cordonnet ou autres points).

Raccommodage: revue des différents travaux exécutés les années précédentes (pour le cahier).

Cahier: voir raccommodage.

Art culinaire. Théorie: Principes et méthodes de la cuisson. Provisions alimentaires. Les aliments; classification des substances; leur composition. Les régimes. **Pratique:** galantine, aspic (au poulet, la préparation du poulet devra être faite par les élèves); quatre mets préparés avec des restes de viandes. Préparation et exécution de cinq menus, dont l'un pour grand dîner. (Huit personnes).

Tenue de maison: entretien d'une chambre d'enfant et de tout ce qui doit y entrer.

Entretien du linge: lavage de tout le linge du bébé; précaution à prendre pour chaque vêtement.

Horticulture: revue des années précédentes.

N. B. — Pour la cuisine, toujours insister sur l'utilisation de ce que peut offrir la région.

N.B.—**Art culinaire:** Si la commission scolaire ne peut fournir les provisions pour donner la démonstration, il sera sûrement possible de faire apporter aux enfants certains produits qui seront cuits à l'école et qu'ils utiliseront pour le dîner.

ÉQUIPEMENT MÉNAGER MINIMUM

École rurale

Équipement requis pour une école rurale où la même institutrice enseignera aux élèves de la 1ère à la 7e inclusivement.

Un poêle à un feu, soit à l'électricité, soit à l'huile, soit au gaz, si l'école n'est pas chauffée par un poêle à bois.

Un grille-pain ou une grande fourchette, si le poêle est au bois.

Trois marmites: 1 petite, 1 moyenne, 1 grande.

Une poêle à frire.

Une casserole ou plaque pour biscuits.

Une bouilloire.

Un tamis.

Un plat à vaisselle.

Une lavette.

Un couteau à pain.

Un couteau à légumes.

Deux couteaux.

Deux fourchettes.

Deux grandes cuillères.

Deux petites cuillères.

Une cuillère de bois.

Une salière et une poivrière.

Une cuillère à mesurer.

Deux tasses et soucoupes.

Quatre assiettes: 2 grandeurs; une assiette à soupe.

Une tasse à mesurer.

Un bol, deux pintes de grandeur.

Deux jarres pour confitures.

Deux balais, brosses, linges, plats, chaudières.

Deux linges à vaisselle.

Un lit miniature et accessoires.

———— o ————

École urbaine

Équipement requis pour une école urbaine où l'institutrice donnera la leçon aux élèves de sa classe seulement.

Deuxième année

Un petit poêle à un feu.

Une petite marmite.

Un grille-pain.

Une tasse et une soucoupe.

Une cuillère.

Un couteau.

Une assiette.

Troisième année

Un petit poêle à un feu.

Une petite marmite.

Une poêle à frire.

Un moule à jello.

Trois assiettes, une assiette à soupe.

Un couteau.

Une cuillère.

Une salière et une poivrière.

Une fourchette.

Deux balais et des linges pour épousseter.

Quatrième année

Un poêle à un feu.

Une marmite de moyenne grandeur.

Une poêle à frire.

Un bol.

Une batteuse.

Un tamis.

Un couteau à légumes.

Un couteau.

Une salière et une poivrière.

Une fourchette.

Une cuillère.

Trois assiettes.

Un plat à vaisselle.

Une lavette.

Deux linges pour la vaisselle.

Une boîte avec articles pour l'entretien des ustensiles et de la coutellerie.

Un lit miniature et accessoires.

Un balai, une brosse, des linges, etc...

Cinquième année

Un poêle à un feu.

Une marmite moyenne.

Une petite marmite.

Un bol.

Une batteuse.

Deux plats.

Trois assiettes.

Un couteau à légumes.

Deux couteaux.

Deux cuillères.

Une casserole.

Une salière et une poivrière.

Un plat à vaisselle, une lavette, des linges.

Deux balais; brosses, linges, etc.

Sixième année

Un poêle à deux feux, un fourneau.

Une grande marmite.

Une petite marmite.

Une poêle à frire.

Une plaque pour biscuits.

Deux jarres à confitures.

Un bol.

Une batteuse.

Une tasse à mesurer.

Une cuillère à mesurer.

Une cuillère de bois.

Deux plats.

Six assiettes de différentes grandeurs.

Six couteaux.

Six fourchettes.

Six cuillères.

Six verres.

Une salière et une poivrière.

Un sucrier, un pot à crème, une assiette à pain.

Une nappe et six serviettes.

Un plat à vaisselle, lavette, linges.

Un fer à repasser, une cuvette, un plat.

Si la leçon se donne comme démonstration, ce matériel sera suffisant. Si c'est une leçon pratique, il faudra un équipement par cinq élèves:

Une poêle à frire.

Un bol.

Une batteuse.

Une tasse à mesurer.

Une cuillère à mesurer.

Une cuillère de bois.

Un plat.

Deux assiettes.

Deux couteaux.

Deux cuillères.

Un fer à repasser.

Septième année

À partir de la 7e année, il faut nécessairement une cuisine bien organisée.

Pour que les leçons donnent de meilleurs résultats, il faut un poêle à 4 feux et un fourneau et un petit poêle pour chaque groupe de 4 ou 5 élèves.

Il est aussi préférable d'avoir des ustensiles pour chaque groupe de 4 ou 5, afin que chacune prépare ses plats elle-même. Il n'est pas question de faire préparer un menu complet à chacune; les plats principaux et plus longs à exécuter seront préparés par le groupe, mais les choses plus délicates pourront être préparées par chaque groupe ou par chacune.

Dans une cuisine bien organisée, il faut au moins:

Trois marmites: une grande ,une moyenne et une petite.

Trois poêles à frire de différentes grandeurs.

Une plaque à biscuits.

Deux moules à gâteaux.

Une râpe.

Un tamis.

Un presse-purée.

Un rouleau à pâte.

Une tasse à mesurer.

Trois emporte-pièces.

Un couteau à pain.

Un couteau à légumes.

Trois couteaux.

Trois fourchettes.

Une cuillère à mesurer.

Une spatule.

Trois grandes cuillères.

Trois petites cuillères.

Une salière et une poivrière.

Six jarres à confitures.

Un sucrier et un pot à crème.

Deux pots à lait.

Un pot à sirop.

Une batteuse d'oeufs.

Trois bols de différentes grandeurs.

Une planche à pâte.

Trois assiettes à tartes.

Un plat à pouding.

Un pot pour fèves au lard.

Un chaudron de fer.

Un grille-pain.

Un bain-marie.

Une bouilloire.

Une théière et une cafetière.

Un plat à vaisselle, lavette, linges.

Pour le service de la table:

Une nappe et six serviettes.

Un service de vaisselle pour dix personnes.

Une coutellerie pour six personnes.

———— o ————

Équipement requis pour l'entretien du linge:

Cuve, cuvette, planche à laver, brosse, épingles à linge.

Matériel utilisé pour détacher le linge.

Planche et fers à repasser.

3.—L'ENSEIGNEMENT MÉNAGER À L'ÉCOLE NORMALE

Les nouveaux programmes de l'école normale accordent à l'enseignement ménager **deux heures et demie** par semaine, sur un total hebdomadaire de 25 heures.

Dans les trois premières années, le programme comporte : administration du ménage; alimentation, habillement, travaux à l'aiguille, méthodologie.

En 4e année: gouvernement du foyer; alimentation; habillement; travaux à l'aiguille; hygiène et médecine pratiques.

Une 4e année facultative, appelée "Section d'Économie domestique", prévoit le programme suivant:

Religion,	2 h.	par semaine de 25 heures.
Philosophie,	1 h.	" " " " "
Langue française,	3 h.	" " " " "
Chimie,	1 h.	" " " " "
Pédagogie,	3 h.	" " " " "
Science du ménage,	1 h.	" " " " "
Art culinaire,	5 h.	" " " " "
Travaux à l'aiguille,	5 h.	" " " " "
Tissage domestique	2 h. 30	" " " " "

Hygiène et médecine pratiques, 30 min. par semaine de 25 heures.

Science agricole, 1 h. par semaine de 25 heures.

Nous donnons ici le détail du programme ménager des quatre années des écoles normales de jeunes filles.

PREMIÈRE ANNÉE

Méthode.—L'importance de la méthode d'enseignement ménager est indiscutable. Si la maîtresse ne suit pas une marche rationnelle et des procédés efficaces, l'élève ne rencontrera que des difficultés, apprendra peu et restera incapable d'augmenter plus tard son instruction par ses seuls efforts.

Si, au contraire, l'institutrice sait transmettre dans le meilleur ordre possible et par les meilleurs moyens mis à sa disposition les connaissances que les élèves doivent avoir, celles-ci s'instruiront sans fatigue et acquerront des habitudes qui leur permettront de continuer à travailler par elles-mêmes.

Principes.

1.—Préciser le but de chaque leçon et se tenir à la portée des élèves.

2.—Faire bien voir la question de manière qu'elle puisse être saisie par l'intelligence, puis exprimée d'une façon nette, claire, avec l'assurance d'une personne qui sait parfaitement ce qu'elle veut dire.

3.—Appliquer le plus possible les théories enseignées. Aucune autre matière du programme ne demande plus de pratique que l'économie domestique.

4.—Provoquer le travail personnel par des devoirs, par le développement de plans exposés au tableau noir et par toutes sortes de moyens qu'une maîtresse intelligente sait découvrir.

Direction des travaux pratiques.

Le nombre des élèves est généralement fixé à douze pour les exercices pratiques.

La maîtresse évite une perte de temps en donnant, aux élèves des groupes en fonction, les explications théoriques relatives à la leçon pratique du programme du jour.

PROGRAMME

1.—**Administration du ménage.**

a) Théorie: Rôle de la femme dans la famille; sa part dans l'administration des revenus domestiques.

b) Travaux pratiques: Arrangement et entretien de quelques pièces de la maison. Notions technologiques et explications sur les matières employées pour les travaux à exécuter.

2.—**Alimentation.**

a) Théorie: Programme des cinquième et sixième années du cours primaire élémentaire, revu au point de vue professionnel.

Étude de la volaille et du poisson.

b) Cuisine pratique: Conserves alimentaires (procédé Appert); confitures, gelées, compotes, marmelades, marinades. — Composition et exécution de menus ordinaires (4 menus au minimum).

3.—**Habillement.**

a) Théorie: Genres et formes de tissus, usage rationnel. — Entretien du linge.

Composition du trousseau.

b) Applications pratiques: lavage et repassage du linge blanc, du linge de couleur et des lainages. — Tenue de l'armoire à linge.

4.—Travaux à l'aiguille.

a) Coupe des vêtements.
Programme des cinquième et sixième années du cours primaire élémentaire, revu au point de vue professionnel.
Coupe, en tissu, du jupon-combinaison et du caleçon.

b) Couture et confection.
Étude des points fondamentaux avec leurs applications et leurs combinaisons dans les coutures proprement dites, faufilures, coutures simples, coutures doubles, plis de tous genres, surjets, fronces, etc., dans les travaux d'ornementation et de décorations de la lingerie, des vêtements; dans la marque du linge.
Confection du jupon-combinaison et du caleçon avec garniture de bon goût.

c) Raccommodage.
Reprises simples, reprises d'accrocs, rapiéçage, remmaillage.

d) Tricot à la broche et au crochet. Différents points et éléments; application dans des dentelles, des bas.

5.—Méthodologie.

Analyse du programme des deux premières années de l'école primaire; leçons didactiques. Préparation d'un matériel didactique pour l'enseignement des différents exercices de couture ou de confection. En plus, travail du papier. Exercices types de pliage, de découpage, de tissage et de collage, sans tracés et avec tracés préalables, en rapport avec les notions de dessin et conformément au programme de la classe enfantine.

DEUXIÈME ANNÉE

1.—Administration du ménage.

a) Théorie: Comptabilité domestique - Budget.

b) Travaux domestiques: Exercices nombreux et répétés se rapportant à la tenue de la maison, spécialement de la cuisine, pour créer des habitudes d'ordre, de propreté et d'économie.

2.—Alimentation.

a) Théorie: Les grands modes de cuisson: principales techniques culinaires. Éléments constitutifs des aliments; provenance, classification des aliments au point de vue de leur composition et de leur fonction; cuisson et digestibilité. Les vitamines.

b) Cuisine pratique: Conserves de fruits, de légumes, de viandes, etc., par la stérilisation. Préparations culinaires dites "préparations types". Analyse de menus aux points de vue nutritif et économique. Préparation et exécution de menus ordinaires et de menus soignés (6 au minimum).

Le service de table, repas de famille.

3.—**Habillement.**

a) Théorie: Propriété du tissu; influence de la couleur et de la forme. La mode: principes qui doivent guider dans l'observation de la mode. Formation du goût.

b) Application pratique: Entretien des vêtements, des accessoires de toilette et des garnitures de maison. Tenue du vestiaire familial.

4.—**Travaux à l'aiguille.**

a) Coupe des vêtements: Coupe des patrons types: corsage demi-ajusté et jupe classique. Étude des manches. Transformation des patrons types. Robe de maison ou combinaison ajustée.

b) Couture et confection: Suite de l'étude des points avec leurs combinaisons et leurs applications: confection de boutonnières, de ganses, d'oeillets, de brides, etc. Confection d'une robe de maison ou d'une combinaison ajustée.

c) Raccommodage: Exercices nombreux et répétés pour développer l'initiative et la dextérité. Remise à neuf d'un vêtement usagé.

d) Tricot à la broche et au crochet: gilet pour fillette ou complet d'enfant.

e) Broderie.
La broderie blanche et la broderie moderne comme garniture d'un morceau de lingerie, d'un article de vêtement. Un ouvrage d'agrément peut également résumer les différentes broderies.

5.—**Méthodologie.**

Méthodologie de l'enseignement de l'économie domestique dans ses différentes parties pour les troisième, quatrième, cinquième et sixième années du cours primaire élémentaire.

TROISIÈME ANNÉE

1.—**Administration du ménage.**

a) Théorie.
Augmentation du revenu. Travail intellectuel et travail manuel. Qualités nécessaires à une bonne administration domestique.

b) Travaux pratiques. Entretien des pièces affectées à l'enseignement ménager.

2.—**Alimentation.**

a) Théorie.

L'organisation des repas; association rationnelle des aliments. Différents genres de menus; composition des divers services d'un menu.

b) Cuisine pratique.

Étude pratique de la pâtisserie. Formule culinaire ou préparation type. Exécution de menus soignés (8 au minimum).

Service de table pour repas d'intimité.

3.—**Habillement.**

a) Théorie.

Ce que doit comporter la garde-robe d'un enfant, d'une fillette et d'une jeune fille à la ville et à la campagne.

b) Applications pratiques.

Lavage, empesage et repassage d'articles de lingerie. Lavage des bas, laine, soie, fil et coton.

4.—**Travaux à l'aiguille.**

a) Coupe et confection des vêtements. Coupe des patrons types: corsage tailleur, jupe classique. Transformation de ces patrons. Dessin, tracé, coupe et confection d'une robe soignée ou d'une chemise d'homme. Utilisation des patrons de commerce.

b) Couture et broderie.

Pièces d'étude: différents genres de couture en usage dans les vêtements de dame. Quelques articles de linge de maison ou de toilette avec applications de broderie. Marque du linge au plumetis.

c) Raccommodage. Raccommodage des bas de laine, de soie, de fil, de coton.

d) Tricot à la broche et au crochet.

Points de fantaisie: tunisien, d'écailles, etc., avec applications suivantes: bérets, costume de bébé ou autres.

5.—**Méthodologie de l'enseignement de l'économie domestique dans ses différentes parties pour les septième et huitième années du cours primaire complémentaire.**

QUATRIÈME ANNÉE

1 - Gouvernement du foyer.

a) Théorie.

Rôle de la maîtresse de maison; sa vie chrétienne; ses obligations matérielles et morales. Son influence sur les siens.

Lecture de pages choisies pour attirer l'attention des élèves sur les devoirs de la femme dans la famille: "La femme forte du Livre de la Sagesse", portrait de la parfaite ménagère. "Antiope" ou modèle d'une vraie maîtresse de maison, (Fénelon). (Ces lectures peuvent se faire à haute voix pendant les travaux de couture).

b) Travaux pratiques.

Entretien de la chambre à coucher, du salon, soins journaliers et périodiques.

2.—Alimentation.

a) Théorie.

Les régimes. La ration alimentaire; applications pratiques du calcul des rations journalières. Le menu classique; service et protocole.

b) Cuisine pratique.

Conserves alimentaires de toutes sortes. Préparation et exécution de menus pratiques: ordinaires et soignés (8 menus au minimum).

3.—Habillement.

a) Théorie.

Esthétique et étiquette de l'habillement. Harmonie dans l'ensemble du costume féminin. L'habillement et le budget.

b) Applications pratiques.

Emploi des procédés scientifiques pour enlever sur lingerie et vêtements: encre, fruits, boue, peinture, etc.

4.—Travaux à l'aiguille.

a) Coupe et confection des vêtements.

Exercices de transformation des patrons types: corsages, manches, jupes. Dessin, tracé, coupe et confection d'un manteau ajusté ou d'un costume marin pour garçonnet. Utilisation des patrons de commerce.

b) Couture. Broderie et ouvrages d'art.

Fronces et biais comme ornementation; boutonnières bordées; nids d'abeille. Quelques articles de lingerie avec application de dentelles. Broderie **Madère, vénitienne** ou broderie de couleur (au passé). Dentelle ordinaire ou dentelle d'Irlande; dentelle et rosaces en frivolité. Filet: mailles simples et filet brodé. Principaux points et motifs simples de tapisserie.

c) Raccommodage. Remise à neuf de certaines pièces de lingerie ou de vêtements. Remmaillage des bas ou de tricots quelconques. Reprise invisible.

5.—**Hygiène et médecine pratique.**

a) Théorie.

La mère garde-malade des siens. Médication familiale. Auxiliaires indispensables à l'administration des médicaments. Généralités sur les maladies inévitables, leurs remèdes.

b) Applications pratiques.

Entretien de la chambre d'un malade. Désinfection d'une pièce, des vêtements ou des objets de lingerie. Manière de prendre le pouls et la température d'un malade.

6.—**Soin particulier donné à la méthodologie du programme des écoles primaires supérieures.**

QUATRIÈME ANNÉE SPÉCIALE

SECTION D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

Préambule.

La section d'Économie domestique est créée à l'intention des normaliennes qui, munies d'un brevet complémentaire après trois années d'étude, veulent, au cours d'une quatrième année d'école normale, obtenir un brevet supérieur en Économie domestique et se consacrer spécialement à l'enseignement ménager.

Cette section ne met pas de côté la culture normale régulière par l'étude de la religion, de la langue maternelle, de la langue seconde, etc., mais elle omet certaines matières du programme général, pour donner plus de temps et plus de soin à la préparation tant personnelle que professionnelle des jeunes filles qui veulent enseigner l'Économie domestique.

PROGRAMME

I—RELIGION (2 h. par semaine)

II—PHILOSOPHIE (1 h. par semaine de 25 heures)

Les cours de religion et de philosophie sont les mêmes que ceux de la "Section d'enseignement général".

III—LANGUE FRANÇAISE (3 h. par semaine de 25 heures)

Lecture et diction. Analyse de pages choisies de moralistes, de sociologues et d'éducateurs. Stylistique. Composition et dissertation littéraire. Correspondance sous toutes ses formes.

IV—LANGUE ANGLAISE (1 h. par semaine de 25 heures)

Conversation. Dictée. Traduction: thèmes et versions. Composition.

V—CHIMIE (1 h. par semaine de 25 heures)

Programme de la quatrième année du cours général.

VI—PÉDAGOGIE (3 heures par semaine de 25 heures)

1.—**Pédagogie générale** (voir section générale).

2.—**Pédagogie familiale.**

Rôle de la mère dans l'éducation familiale. Psychologie de l'enfant: nature et évolution des facultés physiques, intellectuelles et morales.

a) Éducation physique.

Milieu: air, propreté, lumière. Toilette de bébé. Vêtements; préceptes d'hygiène. Alimentation de l'enfant. Exercices et jeux. Vie réglée; sommeil. Soins à donner à l'enfant malade.

b) Éducation intellectuelle.

Nature et formation des facultés de connaissances; culture des organes des sens. Développement de l'esprit; formation du jugement; culture du goût et surveillance du langage.

c) Éducation morale et religieuse.

Importance des bonnes habitudes. Influence de l'exemple sur l'enfant. La surveillance. Les grands principes de l'autorité. Nature et exercices de la volonté. Formation à l'esprit de sacrifice. Nécessité et moyens de former le caractère. Défauts et vertus opposées.

Initiation au sens religieux. Formation de la conscience. La prière. Préparation lointaine à la première communion. La dignité personnelle chez l'enfant.

Éducation postscolaire.

Autorité des parents. Amusements. Initiation à la vie sociale. Apostolat laïque: action catholique, culture intellectuelle, cercles d'études. Snobisme. Orientation. Vocation.

3.—**Méthodologie.**

Principes fondamentaux d'une bonne méthode d'enseignement. Exposé des méthodes et procédés employés dans l'enseignement de chacune des branches du programme de l'économie domestique. Marche d'une leçon. Organisation et emploi du musée scolaire.

4.—**Pratique de l'enseignement.**

Les normaliennes sont préparées à la pratique de l'enseignement, selon les règlements que le principal établit à ce sujet, au moyen des exercices suivants:

a) Leçons modèles;

b) Exercices didactiques;

c) Exercices pratiques: voir le programme de la première année.

Les leçons comprennent successivement:

a) Le travail du papier; des travaux à l'aiguille. (Première, deuxième et troisième années du cours primaire élémentaire).

b) Des travaux à l'aiguille, la coupe des vêtements, l'économie domestique. (Quatrième et cinquième années du cours primaire élémentaire).

c) Des travaux à l'aiguille, la coupe des vêtements, l'économie domestique, la cuisine pratique. (Sixième et septième années du cours primaire élémentaire).

d) Des travaux à l'aiguille, la coupe des vêtements, l'économie domestique, la cuisine pratique. (Huitième et neuvième années du cours primaire complémentaire).

VII—SCIENCE DU MÉNAGE (1 h. par semaine de 25 heures)

1.—**Nature.**

Savoir tirer le meilleur parti du budget familial, bien soigner les enfants, préparer une nourriture saine, agréable et économique, confectionner et faire durer longtemps le linge et les vêtements, donner au logement un aspect ordonné et riant, telle est l'économie domestique ou la science du ménage.

2.—**Importance.**

La valeur éducative de l'économie domestique et sa portée sociale exigent qu'elle ait une large place au programme des écoles normales primaires.

3.—**Buts.**

En conséquence, l'école normale doit:

a) Directement, former des éducatrices capables d'enseigner l'économie domestique qui s'adapte aux différents millieux: agricole, industriel, urbain.

b) Indirectement, préparer les élèves-maîtresses aux devoirs qui les attendent comme ménagères, maîtresses de maison et mères de familles;

c) Faire comprendre l'importance des travaux de ménage aux points de vue du bien-être et du bonheur de la famille; les avantages intellectuels, moraux et physiques que procure à la jeune fille l'entraînement aux travaux du ménage; la nécessité d'acquérir les aptitudes nécessaires à la bonne exécution de ces travaux.

4.—**Divisions.**

L'enseignement de l'économie domestique embrasse: a) l'administration de la maison; b) l'alimentation; c) l'habillement; d) les travaux à l'aiguille; e) quelques notions d'hygiène et de médecine usuelle.

5.—**Méthodes et procédés.**

1°—Matériel pédagogique.

En vue de l'enseignement de l'économie domestique à l'école primaire, les normaliennes doivent se munir d'un matériel didactique qu'elles confectionnent elles-mêmes, à savoir:

a) Une collection de dessins et de sujets d'application pour l'étude des différents points ou exercices de couture et de tricot;

b) Des planches-patrons avec des dessins de vêtements à tailler ou à confectionner, grandeur naturelle;

c) Des tableaux indiquant la valeur nutritive des produits alimentaires;

d) Des collections documentaires et technologiques en rapport avec le programme d'économie domestique des écoles primaires.

2°—Explications.

Pour rendre l'enseignement de l'économie domestique plus simple, plus complet et plus efficace, les exercices pratiques comportent toujours des explications préalables.

3°—Exercices pratiques.

Les normaliennes sont préparées à l'enseignement de l'économie domestique par les exercices suivants:

a) Leçons spéciales dans les différentes classes de l'école primaire;

b) Études variées avec démonstrations et devoirs écrits;

c) Exécution de travaux avec des groupes d'élèves;

d) Surveillance de la classe d'ouvrage manuel.

4°—Travaux personnels.

Les normaliennes sont appelées à exécuter des travaux pratiques dont elles ont seules toute la responsabilité et, si possible, elles doivent assurer, dans l'institution où elles étudient, le service d'ordre et de propreté de la classe ménagère.

L'entretien des objets utilisés au cours des leçons d'économie domestique, le nettoyage des pièces assignées à cet enseignement sont, en effet, des applications très pratiques des règles étudiées.

Les élèves doivent faire ces exercices à tour de rôle ou par groupes alternants, sous la surveillance de leurs maîtresses.

PROGRAMME DE LA SCIENCE DU MÉNAGE

a) Gouvernement du foyer.

Rôle de la maîtresse de maison: sa vie chrétienne; ses obligations; son influence sur les siens; voir le programme de la 3e année "Section d'enseignement général". Ordonnance et exécution méthodique des occupations ménagères suivant le jour, la semaine ou la saison. Organisation du vestiaire familial aux points de vue bon goût et économie. Le bien-être dans la famille; délassements. L'éducation des enfants; formation et surveillance des domestiques. Hôtesse idéale; relations sociales.

Pages choisies pour attirer l'attention des élèves sur les devoirs de la femme dans la famille, ses obligations comme épouse, mère et maîtresse de maison.

"La femme forte du Livre de la Sagesse", portrait de la parfaite ménagère.

"Portrait d'un ménage du temps de Socrate", (Xénophon).

"Une maîtresse de maison à Rome", (Extrait de Ponsard).

b) Travaux pratiques.

Travaux quotidiens du ménage; nettoyages journaliers, hebdomadaires et ménages de saison; à l'occasion de ces leçons générales, revoir les principes et les procédés du nettoyage.

Procédés spéciaux du nettoyage des vêtements et des garnitures de maison.

Les élèves sont tenues de faire une petite lessive trois fois l'année et de repasser une heure par semaine (4 mois).

VIII—ART CULINAIRE (5 heures par semaine de 25 heures)

a) **Alimentation.**

La cuisson, principes et méthodes (revision). Régimes alimentaires: régime végétarien, carné, mixte; définition, avantages et inconvénients. La ration alimentaire appropriée à l'âge, aux conditions de travail, au climat. Types de rations alimentaires à base de données scientifiques; équivalence en calories. Dangers d'une alimentation insuffisante ou privée de vitamines.

b) **Cuisine pratique.**

Installation d'une cuisine: plan et devis raisonnés.

Conserves alimentaires de fruits, de légumes, de viandes, etc. Marmelade; confitures; gelées. Marinades.

La panification: pain de ménage, de farine naturelle (85%), pain de son, petits pains (méthode lente, méthode rapide); galettes, brioches, etc.

Pâte feuilletée et demi-feuilletée; utilisation.

Étude détaillée et combinaison de menus variés au double point de vue nutritif et économique. Préparation et exécution de menus ordinaires, de menus soignés, de menus classiques (30 au minimum); établir les menus d'après l'abondance des denrées au marché, les saisons et les conditions du milieu.

Le service de la table: repas de famille, d'intimité et repas classiques.

IX—TRAVAUX À L'AIGUILLE (4 heures par semaine de 25 heures)

a) **Couture.**

Étude des différents genres de couture en usage dans la confection des vêtements de dames; confection des accessoires de toilette: boutons, glands, frange, cordelière; ornementation des fronces, des plis, etc. Marque du linge au plumetis; lettres et monogrammes.

b) **Coupe des vêtements.**

Exercices de transformation des patrons types. Essayage et rectification. Volants et godets; empiècements; cols (revision). Comment relever un patron. Comment se servir de patrons achetés. Coupe usuelle du linge de literie et de maison; de vêtements simples pour jeune fille, de vêtements de travail; de manteaux, de chemise d'homme, de culotte de garçonnet.

c) **Confection.**

Nature, propriétés calorifiques et hygrométriques des tissus; couleur (revision). Considérations d'ordre économique sur le choix et l'achat des tissus. Principes de la confection avec applications relatives au linge de corps, de ménage, de maison.

Confection d'un trousseau de jeune fille (principaux articles), avec garniture de bon goût; de quelques pièces de lingerie de ménage avec application de broderie et de dentelle.

Confection d'une robe soignée, d'un ensemble, d'un manteau ou d'un paletot, d'une chemise d'homme, d'un vêtement de travail, d'une culotte de garçonnet (5 ou 6 vêtements au choix).

N.B. Pour amener les élèves à couper et à confectionner promptement et sûrement, faire dessiner, couper, exécuter sommairement certains vêtements en papier ou en mousseline sur mesures personnelles. Tracer un croquis des objets de lingerie et des vêtements à exécuter. Faire composer des motifs de broderie, de dentelle, etc.

d) **Broderie d'art.**

Broderie de genres différents: point lancé, broderie au passé; ourlets et broderie à jours. Macramé, filet, frivolité et tapisserie.

e) **Raccommodage.**

Applications répétées de reprisage, de rapiéçage, de remmaillage, de rentrayage, (stoppage), pour développer l'adresse nécessaire à un travail irréprochable. Utilisation et transformation de vêtements usagés, démodés.

Les leçons sur le détachage des vêtements, la manière de les rafraîchir, de les brosser, de les plier, de les ranger, suivant les saisons, font suite au raccommodage.

f) **Tricot à la broche et au crochet.**

Revision des éléments, points fantaisistes et applications dans des dentelles et des vêtements simples: gants, bérets, robes, au choix. Dentelle d'Irlande.

X—TISSAGE DOMESTIQUE (2½ h. par semaine de 25 heures)

Technique du tissage. Théorie des armures. Étude de l'armure toile, de l'armure croisée, de l'armure sergée.

Fabrication des tissus pour articles de lingerie, d'ameublement, etc.; d'étoffes pour vêtements: costumes, paletots, complets, etc.

Filage et teinturerie.

XI—HYGIÈNE ET MÉDECINE PRATIQUE (½ h. par semaine de 25 h.)

Revision sommaire des principes essentiels de l'anatomie et de la physiologie humaine; hygiène appliquée.

La mère, garde-malade des siens. Petite pharmacie de famille. Biologie élémentaire des microbes. Défense contre les microorganismes. Médication familiale. Auxiliaires indispensables à l'administration des médicaments. Soins en cas d'urgence et d'accidents. Principales maladies contagieuses. Prophylaxie, isolement et hygiène du malade. Désinfection et procédés employés. Généralités sur les maladies évitables, leurs remèdes. Avantages de l'exercice physique; surmenage physique et surmenage intellectuel; traitement.

Applications pratiques.

Faire la chambre d'un malade; le lit. Désinfecter une pièce; des objets de lingerie. Observer et prendre le pouls et la température d'un malade. Appliquer les ventouses, les révulsifs ordinaires. Panser des plaies légères. Stériliser des pièces de pansements.

XII—SCIENCE AGRICOLE (1 h. par semaine de 25 heures)

a) **Botanique et horticulture.**

Ces matières ayant été déjà vues aux cours précédents, l'étude en sera reprise surtout sous forme de leçons pratiques et pédagogiques, et suivant les programmes des localités. À l'occasion de ces leçons, on étudiera les principes de l'anatomie et de la physiologie végétales; quelques familles de plantes, comme les graminées, les légumineuses, les crucifères, les ombellifères, etc., les plantes officinales et les modes de culture propres aux principaux légumes du jardin.

On rappellera les conditions nécessaires à la plantation d'un verger, à sa culture et à celles des principales plantes d'ornement.

Des travaux pratiques feront mieux comprendre aux élèves les théories exposées.

b) **Industrie laitière. — Aviculture et apiculture.** — Cet enseignement se donne surtout sous la forme de travaux pratiques.

4.—L'ENSEIGNEMENT MÉNAGER POSTCOLAIRE

En même temps que, sur le terrain scolaire, se réalisaient ces réformes encourageantes, un fort mouvement s'esquissait en faveur des jeunes filles et des femmes aux prises avec les réalités de la vie. Des initiatives de tout genre constituèrent bientôt un **enseignement ménager postscolaire** fort bien agencé. La création des Cercles de Fermières inaugura un mouvement populaire qui a mis en mouvement toute la province; les équipes de conférencières des Ministères de l'Agriculture d'Ottawa et de Québec, celles de l'École des Arts Domestiques, du Service de l'Enseignement ménager, et du Ministère de la Santé, multiplient, depuis plusieurs années, des cours publics de plus en plus suivis; des écoles spéciales offrent aussi aux dames et aux jeunes filles qui veulent en bénéficier la chance de se perfectionner dans tous les domaines de l'activité au Foyer. Ces services ménagers postscolaires rendent d'inappréciables services.

En plus des nombreux cours publics d'enseignement ménager que donnent les conférencières des gouvernements de Québec et d'Ottawa, il faut signaler l'excellent travail d'éducation postscolaire de certaines institutions. Il convient de placer en tête l'oeuvre sociale des RR. SS. de Notre-Dame-du-Bon-Conseil, de Montréal, et les cours que dispense l'Ecole ménagère provinciale, sous la direction de Madame Rose Lacroix. Les SS. de Notre-Dame-du-Bon-Conseil donnent des cours postscolaires dans plusieurs paroisses de Montréal, de même qu'à Saint-Jérôme et à Saint-Jean. Environ deux milliers de dames et de jeunes filles bénéficient de ces leçons chaque années. Les cours postscolaires de l'Ecole ménagère provinciale sont très réputés et très suivis. Plus d'un millier de dames et de jeunes filles s'y inscrivent annuellement. Ajoutons enfin les cours ménagers postscolaires des Fédérations Saint-Jean-Baptiste de Montréal et de Sherbrooke, ceux des couvents de Verdun, de Mont-Rolland et de Port-Alfred. Il y a également des organisations fixes de cours ménagers postscolaires à Grand'Mère et à Valleyfield.

LES ÉCOLES MÉNAGÈRES MOYENNES

C'est au cours de l'année 1941 que le Comité catholique a créé ces écoles dans le but de donner à un plus grand nombre de jeunes filles du cours primaire une formation plus directement inspirée des vertus et des tâches d'une bonne mère de famille.

La vie du foyer, complète et bien organisée, sera le centre d'intérêt qui inspirera toutes les études et tous les travaux de l'école. Les matières du programme, les règles de discipline recevront une application sans rigidité excessive.

Il faudra se rappeler que le programme ne doit pas s'écarter de la simplicité, qu'il doit éviter la spécialisation, l'exceptionnel, et s'en tenir à des problèmes de tous les jours. Apprendre à exécuter à la perfection les petites choses n'est pas du tout une tâche négligeable !

Un écueil à éviter : l'abus du manuel. Des ouvrages simples, bien illustrés, contenant des directives appropriées, peuvent rendre évidemment de très grands services. Mais prenons garde de faire avant tout de la théorie ménagère une matière à récitation — ou à examen — de par coeur. Le temps accordé à l'enseignement ménager serait totalement absorbé par ce travail de mémoire. Dans le cas actuel, la **théorie appliquée** renseigne mieux que la **théorie récitée.**

La leçon ménagère ne doit pas se limiter à des explications ou à des applications techniques. Le but principal des leçons ou des travaux domestiques n'est pas tant d'apprendre aux élèves à travailler que de leur révéler l'importance et la noblesse des **vertus** et des **tâches** féminines.

C'est bien plus l'âme que les doigts de l'enfant qu'il faut atteindre ! On se rappellera constamment qu'il s'agit surtout d'une initiation aux devoirs particuliers de la femme dans le monde. L'éducation doit préparer les enfants à la vie. Les matières ménagères sont inscrites au programme pour rappeler que les jeunes filles ne doivent pas être préparées à la vie exactement de la même manière que les garçons puisque la vie qui les attend n'est pas du tout la même !

Le cours ménager doit s'envelopper d'une atmosphère de ferveur qui donnera aux élèves une haute idée des tâches familiales et allumera chez elles un grand respect pour le rôle de la femme au foyer.

En exaltant ainsi la beauté du travail domestique on donnera aux élèves le désir de se montrer prévenantes et utiles à la maison. Elles se feront un point d'honneur de commencer immédiatement à montrer leur savoir en aidant la maman.

On voudra bien tenir compte des dispositions et des goûts de chacune en laissant aux petites personnalités naissantes tout le loisir de s'exprimer. Les thèmes décoratifs, par exemple, devront être laissés libres. On pourra diriger le goût, suggérer des motifs, mais sans rien imposer.

Une excellente formule serait de rattacher le plus possible les leçons ménagères à la vie propre de chaque région et de chaque milieu social. L'éducation doit garder des contacts continuels avec la vie. Tenir compte aussi de l'âge des élèves !

L'important c'est de bien saisir l'esprit de l'école ménagère moyenne. La **quantité** même des travaux manuels inscrits au nouveau programme apparaît comme un élément secondaire en regard du climat familial à créer tout d'abord. Il ne faut pas que les travaux manuels **empiètent trop** sur le temps accordé à la préparation du programme scolaire des 8e et 9e années. En 8e et 9e années, **la culture scolaire doit primer,** puisque les élèves en sont encore au stage des études générales. La **spécialisation** ménagère ne doit pas commencer avant la 10e année. Ce que nous devons tenter d'obtenir, c'est que le programme des 8e et 9e années de l'école moyenne soit intensément imprégné de l'idéal domestique féminin. Tous les textes, tous les commentaires, toutes les directives, tous les devoirs doivent être **pensés** en fonction de la vie féminine; tous doivent exalter les **vertus** et les **tâches** féminines. Comme au moins 80% des élèves sont destinées à la vie domestique, il faut y préparer directement leur tête, leur coeur et leurs mains !

RÈGLEMENTS DES ÉCOLES MÉNAGERES MOYENNES

Section I

Article 1.—L'école ménagère moyenne comprend: 1) — **Un Cours régulier,** réparti en deux années (8e et 9e) et pouvant, **selon certaines exigences,** se prolonger d'une année (10e); 2) — **Un Cours familial,** d'une ou de deux années.

Article 2.—**Conditions:** — Ne peuvent être reconnues comme écoles moyennes que les institutions qui remplissent les conditions suivantes:

1.—Avoir au jugement du Surintendant un nombre convenable de professeurs compétents pour enseigner les différentes matières du programme approuvé par le Comité catholique du Conseil de l'Instruction publique.

2.—Avoir des pièces convenablement aménagées, le tout sujet à l'approbation du Surintendant.

3.—Posséder un équipement ménager bien au point.

4.—Au jugement du Surintendant, posséder un terrain et des édifices propres aux divers travaux d'application.

5.—Donner le cours complet établi par le Comité catholique pour les écoles moyennes ménagères et avoir au moins 10 élèves de présence moyenne pour la première année qui suivra l'établissement de l'institution, 15 élèves pour la deuxième année et 24 pour les années subséquentes.

6.—Obtenir l'autorisation du Comité catholique.

Section II

Article 1.—**Le personnel enseignant:** — L'École dépendra d'une directrice responsable de l'organisation pédagogique et qui aura mission de conserver au cours ménager son ton et son orientation véritables.

Chaque année, la directrice fournira un rapport général sur le mouvement pédagogique de son école, sur le nombre des élèves, sur les succès aux examens, etc.

Elle verra à ce qu'un personnel compétent applique le programme dans l'esprit désiré.

Article 2.—**Les élèves:**—a) **Au cours régulier,** seront admises les élèves titulaires d'un certificat de 7e année;

b) **au cours familial,** entreront les titulaires d'un certificat de 7e année, ou même, dans certains cas, les jeunes filles n'ayant pas poussé leurs études jusque là, à condition qu'elles aient au moins 15 ans et qu'elles manifestent des dispositions domestiques satisfaisantes.

Section III

LE COURS RÉGULIER

Article 1.—**Études et travaux pratiques:** — a) Au cours régulier, durant les classes de 8e et de 9e, les matières spécifiquement ménagères occuperont à peu près 30% de l'ordo scolaire, le dit programme ménager comportant de la théorie et de la pratique à doses sensiblement égales. En 10e année, les écoles moyennes suivront absolument le même programme que les élèves du même cours dans les écoles ménagères régionales.

Article 2.—**Examens et attestations:** — Les examens relèvent en partie de l'Ecole et en partie du Département. En neuvième année, un certificat d'études primaires complémentaires sera remis aux élèves qui s'en seront rendues dignes par leur caractère, leur travail, leur succès. Sur les épreuves d'examens, soit théoriques soit pratiques, l'élève devra conserver un minimum de 50% sur chaque matière, et 60% sur l'ensemble, pour avoir droit à ce certificat.

Article 3.—Les examens de l'institut sont sous la responsabilité de chaque directrice. Qu'ils soient sérieux, sans excès. La formation véritable ne se mesurera jamais de façon mathématique. Il faut bien employer des chiffres, mais gardons dans notre esprit que les **points** obtenus — ou perdus — ne peuvent être le **seul** élément de contrôle ! Il y a d'autres facteurs à apprécier que la facilité à retenir des textes. Les examens de l'Institut ont l'avantage d'être subis dans des conditions permettant de tenir compte des facteurs contrôlables par le personnel qui a vu les élèves à l'oeuvre durant toute l'année. L'application, la bonne volonté, le jugement, la tenacité au travail, etc. . . constituent des valeurs que les résultats d'examens généraux n'indiquent pas toujours avec justice ! Ces valeurs représentent pourtant un mérite particulier devant Dieu et des garanties de succès dans la vie!

Article 4.—**Les examens de 8e année.** — Ces examens sont complètement sous le contrôle de chaque école. En tenant compte des principes généraux déjà donnés, on suivra la coutume adoptée dans chaque institution pour les examens des classes régulières de 8e année. Les examens des matières ménagères se passeront de manière à tenir compte du **savoir digéré et assimilé.** L'habileté manuelle, le soin apporté aux travaux devront entrer en ligne de compte, et se traduire en points! Ce sont des devoirs de classe, tout comme les leçons et autres exercices. En 8e année, il n'y a pas de certificat proprement dit. Chaque institution pourra remettre aux élèves une attestation fournie par le Département.

Article 5.—Pour le certificat de 9e année, les examens sont contrôlés, en partie par l'Institut et en partie par le Département, comme suit:

Examens de l'Institut :

Formation religieuse	30	points
Formation nationale	10	"
Géographie	10	"
Tenue de maison	10	"
Travaux à l'aiguille	20	"
Art culinaire	20	"
Dessin et arts décoratifs	20	"
Hygiène et bienséances	20	"
Blanchissage et repassage	10	"
Raccommodage	10	"
	160	"

Examens du Département :

Catéchisme	10	points
Analyse	15	"
Grammaire française	15	"
Composition française	20	"
Arithmétique	15	"
Histoire du Canada	10	"
Géographie	10	"
Comptabilité familiale	15	"
Langue seconde	10	"
Civisme	10	"
Connaissances usuelles	10	"
	140	"

TOTAL ..... 300 POINTS

Article 6.—Les examens du Département se passent dans les mêmes conditions que ceux du certificat primaire de 9e année. Les questions sont choisies par le Comité de régie de l'enseignement ménager.

Article 7.—Pour obtenir le certificat de 9e, l'élève devra:

a) Avoir mérité, au cours de l'année à la fin de laquelle elle subira l'examen, au moins 50% des points alloués pour l'assiduité, la conduite, le travail, les bonnes dispositions personnelles et le succès.

b) Avoir conservé, à l'examen de fin d'année, les pourcentages suivants:

Examens du Département :

Ensemble des matières	60%
Catéchisme	50%
Groupe de la langue maternelle :	
Analyse, grammaire française, composition	60%
Groupe de la langue seconde :	40%

Groupe des mathématiques :
Arithmétique, comptabilité familiale 50%

Groupe de l'histoire et des connaissances usuelles: Histoire du Canada, géographie, connaissances usuelles, civisme 40%

Section IV

Le Cours familial. — Les examens et épreuves du Cours familial relèvent entièrement de la maison. Les élèves de ce cours suivent le programme et les règlements du cours familial des écoles ménagères régionales. Plus encore que pour les examens de 8e année, il faudra éviter l'abus de la théorie récitée.

Y a-t-il lieu de faire subir des examens écrits ? Sur certaines matières, oui. Mais des examens simples et personnels. Mettre les élèves du Cours familial le plus à l'aise possible devant l'examen écrit. Elles ont à ce sujet, très souvent, un complexe d'infériorité. La peur les empêche de donner leur vraie mesure. Pour les résultats d'ensemble, donner nettement la prépondérance à la **théorie appliquée, aux travaux pratiques, aux manifestations d'activité, d'originalité et d'initiative personnelles.**

Les attestations et les certificats du Cours familial sont donnés par la maison selon les règlements et programmes du cours familial des écoles ménagères régionales. (Cf. pages 117-125).

———— o ————

N.B.—Les attestations et certificats décernés par les écoles ménagères moyennes se lisent comme suit, pages 38 à 41.

CANADA — PROVINCE DE QUÉBEC

Département de l'Instruction publique — Service de l'Enseignement ménager

ATTESTATION D'ÉTUDES MÉNAGÈRES

Huitième année

Écoles Ménagères Moyennes

L'École ménagère moyenne de .....,

dirigée par les RR. SS. .....,

en considération des études poursuivies, des travaux exécutés et des dispositions personnelles manifestées durant la première année (8e) du cours régulier, décerne la présente attestation à

Mademoiselle .....

avec la note .....pour les examens

et le témoignage de sa ..... pour la personnalité.

Donné à ....., le .....

La Supérieure de l'École,

.....

La Directrice de l'École,

.....

CANADA — PROVINCE DE QUÉBEC

Département de l'Instruction publique — Service de l'Enseignement ménager

CERTIFICAT D'ÉTUDES PRIMAIRES COMPLÉMENTAIRES

Neuvième Année

Écoles Ménagères Moyennes

Nous, soussignés, certifions que Mademoiselle .....,

élève de l'École ménagère moyenne de .....

a subi avec succès les examens sur les matières théoriques et pratiques du programme d'études du Comité catholique du Conseil de l'Instruction publique et a obtenu les pourcentages suivants :

MATIÈRES SCOLAIRES ..... %
(Catéchisme, histoire du Canada, grammaire française, analyse, composition, géographie, arithmétique, comptabilité familiale, civisme, langue anglaise, connaissances usuelles).

ARTS MÉNAGERS ..... %
(Tenue de maison, art culinaire, travaux à l'aiguille, dessin et arts décoratifs, blanchissage, raccommodage, hygiène, bienséances, etc).

Qualités et aptitudes personnelles .....

En foi de quoi, nous lui avons décerné le présent certificat avec la note

Donné à ..... , le .....19.....

La Directrice de l'École, L'Inspecteur ménager, Le Directeur de l'Enseignement ménager,

....

CANADA — PROVINCE DE QUÉBEC

Département de l'Instruction publique — Service de l'Enseignement ménager

ATTESTATION D'APTITUDES MÉNAGÈRES

Cours familial

Première Année

L'ÉCOLE MÉNAGÈRE .....,

dirigée par les RR. SS. .....,

en considération des études poursuivies, des travaux exécutés et des dispositions personnelles manifestées durant la première année du **cours familial**, décerne la présente attestation à

Mademoiselle .....

avec la note ..... pour les examens

et le témoigage de sa ..... pour la personnalité.

Donné à ..... , le .....

La Supérieure de l'École,

.....

La Directrice de l'École,

.....

CANADA — PROVINCE DE QUÉBEC

Département de l'Instruction publique — Service de l'Enseignement ménager

CERTIFICAT D'APTITUDES MÉNAGÈRES

Cours familial

Deuxième Année

L'ÉCOLE MÉNAGÈRE .....,

dirigée par les RR. SS. .....,

en considération des études poursuivies, des travaux exécutés et des dispositions personnelles manifestées durant les deux années du **cours familial**, décerne la présente attestation à

Mademoiselle .....

avec la note ..... pour les examens

et le témoignage de sa ..... pour la personnalité.

Donné à ....., le .....

La Supérieure de l'École, La Directrice de l'École,

....

CANADA — PROVINCE DE QUÉBEC

Département de l'Instruction publique — Service de l'Enseignement ménager

ATTESTATION D'APTITUDES DOMESTIQUES

DIXIÈME ANNÉE

L'ÉCOLE MÉNAGÈRE .....,

dirigée par les RR. SS. .....,

en considération des études poursuivies, des travaux exécutés et des dispositions personnelles manifestées durant les deux années du **cours familial**, décerne le présent certificat à

Mademoiselle .....

avec la note ..... pour les examens

et le témoignage de sa ..... pour la personnalité.

Donné à ....., le .....

La Supérieure de l'École, La Directrice de l'École,

....

PROGRAMME DES ÉCOLES MÉNAGÈRES MOYENNES

Section I

Article 1.—L'efficacité de l'enseignement ménager moyen dépendra dans une large mesure de la netteté avec laquelle on déterminera les buts de ces deux ou trois années ménagères. Il faudra bien tenir compte des fins précises de l'enseignement primaire, même complémentaire, ce qui fera éviter toute spécialisation trop poussée. On s'en tiendra aux choses simples, de tous les jours, et on s'efforcera surtout de donner constamment aux élèves une très haute idée de la mission féminine dans le monde, et surtout dans le Canada français. L'état d'esprit à créer importe bien plus que la somme des connaissances et des travaux manuels. L'atmosphère de l'école jouera donc un très grand rôle.

Partout où la chose sera possible, il y aura avantage à grouper ensemble les élèves ménagères et à leur accorder un régime qui laissera place aux initiatives et aux travaux plus personnels. À ce point de vue, l'exemple des écoles ménagères régionales pourra, toutes proportions gardées, s'appliquer aux écoles moyennes.

Article 2.—Les programmes de 8e et de 9e année devront comporter assez de culture générale pour qu'après ce cycle les élèves puissent continuer leurs études, si elles le désirent, dans les divers secteurs où sont admises les détentrices du certificat de 9e année. Les examens tiendront compte de l'orientation spéciale donnée à ces deux années d'études.

TABLEAU DE L'EMPLOI DU TEMPS

Formation religieuse	2 h. 30	par	semaine
Langue maternelle	5 h.	"	"
Arithmétique et comptabilité	3 h.	"	"
Géographie et histoire du Canada	1 h. 30	"	"
Langue seconde, conversation	2 h. 30	"	"
Total	14 h. 30	"	"

Tenue de maison	1 h.	par	semaine
Raccommodage, couture et tricot	2 h. 45	"	"
Dessin, arts décoratifs, exercices pour cultiver le goût	1 h.	"	"
Connaissances scientifiques usuelles en relation avec les problèmes de la vie au foyer; notions de puériculture	1 h.	"	"
Chant et solfège	0 h. 30	"	"
Gymnastique, appuyée de notions d'hygiène	0 h. 30	"	"
Art culinaire	3 h.	"	"
Civisme, hygiène et bienséances, en fonction des devoirs de la femme dans la famille et dans la société	1 h.	"	"
Blanchissage, repassage, etc.	1 h.	"	"
Total	11 h. 45	"	"

Section II

PROGRAMME DES TRAVAUX MÉNAGERS PRATIQUES

POUR LES ÉCOLES MÉNAGÈRES MOYENNES

On voudra bien prendre note que ces programmes doivent être interprétés avec souplesse, en tenant compte des conditions locales, du milieu social et des dispositions particulières des élèves. Une application trop rigide risquerait de détourner l'école de son but: stimuler les initiatives personnelles, donner le goût des travaux domestiques, préparer à la vie concrète. L'essentiel est de donner l'amour des tâches féminines et le culte de "la belle ouvrage", comme disaient les anciens.

Huitième année

Tricot: — Gants, demi-bas, chandail; une dentelle au crochet.

Couture: — Tablier de ménage, couvre-tout, jupon, robe de nuit, kimono; une robe d'enfant confectionnée dans du tissu usagé. L'élève devra défaire la pièce usagée, préparer le tissu, tailler et confectionner la robe.

Broderie: — Point de croix, feston, point plumetis. Les points de broderie devront autant que possible garnir les pièces de couture.

Coupe: — Étude des mesures; deux corrections de patrons commerciaux.

Raccommodage: — Une reprise de bas; un remmaillage; une reprise de tissu; pour le cahier, une pièce sur tissu à rayures et une pièce sur tissu à carreaux.

Cahier: — Quatre pouces de chacun des points de couture faits depuis la 2e année; poches et goussets.

Tenue de maison: — Entretien des différentes pièces et des meubles, y compris armoire et glacière. Préparer et allumer le poêle à bois.

Entretien du linge: — Un pressage, un lavage et un repassage.

Art culinaire: — Apprendre à distinguer les différentes variétés de viandes et de poissons. Valeur et emploi des différentes coupes du boeuf, du veau, de l'agneau et du porc. Potage, crème, purée; un plat préparé avec des dessertes de viande; un plat avec des dessertes de poisson; préparation et cuisson de quatre sortes de légumes; préparation et cuisson de deux sortes de poissons; rosbif; pâte brisée, biscuits, confitures. — Préparation et exécution de huit menus pour familles de 2, 4, 6 personnes.

Horticulture: — Expliquer les avantages d'un bon jardin; donner le goût de la beauté et l'amour des fleurs. Conduire les élèves au potager pour leur donner sur place des conseils et des directives pratiques.

Neuvième année

Tricot: — Un article au choix de l'élève; une dentelle au crochet.

Couture: — Un tablier, une robe de maison, une robe d'après-midi, un article de lingerie fait à la main, au choix de l'élève. Un pantalon ou une culotte de garçonnet avec du linge usagé. L'élève devra défaire l'article usagé, préparer le tissu, confectionner le pantalon ou la culotte.

Broderie: — Une bourse de fantaisie; points de fantaisie pour garnir la pièce de couture à la main.

Coupe: — Dessin et tracé du patron de pantalon et de corsage.

Raccommodage: — Bas, pièce de lingerie; pour le cahier, une reprise à fils coulés, de format réduit à fils coulés de deux côtés seulement.

Cahier: — La pièce à fils coulés; trois sortes de boutonnières; deux fentes de robes.

Tenue de maison: — Entretien des différentes pièces, des meubles, des boiseries, des différentes sortes de parquets; décoration des pièces; service de la table.

Entretien du linge: — Un pressage, un lavage, un repassage; différents procédés de détachage du linge.

Art culinaire: — Préparation et cuisson de trois sortes de poissons; trois mets à base de pain séché; trois mets à base de miel; trois plats à base de sirop ou de sucre d'érable; un bouilli de légumes; ragoût; crêpes, potages (2); gâteaux (2); gelées (2); tartes (2); conserves de légumes (1); conserves de fruits (1).

Horticulture: — Préparation du terrain; divisions et ensemencement; amener les élèves au potager et les mettre à l'oeuvre au moins à trois ou quatre reprises.

COURS FAMILIAL

Suivre, en l'adaptant, le programme du Cours familial des écoles ménagères régionales, pages 120 et suivantes.

LES ÉCOLES MÉNAGÈRES RÉGIONALES

I — CE QU'ELLES SONT

1.—Les écoles ménagères régionales sont devenues, depuis 1938, des écoles primaires supérieures régies par des règlements particuliers, dotées d'un programme défini. Elles constituent des maisons de formation ménagère spécialisée et elles tendent à préparer une élite soit pour l'enseignement de l'économie domestique dans les écoles primaires ou pour la diffusion des arts ménagers par les cours postscolaires soit, en tout premier lieu, pour l'organisation aussi parfaite que possible de la vie morale et matérielle du foyer.

Les écoles ménagères régionales appliquent un programme sagement dosé où la **culture intellectuelle** se mêle, dans un tout bien harmonisé, avec **l'entraînement moral et manuel des élèves.** Éducation complète, tendant, avec réalisme, à préparer les jeunes filles à la vie normale qui les attend : la vie du foyer.

Pour donner à cette formule son maximum de rendement, on a assoupli les cadres du règlement traditionnel des pensionnats et on s'est appliqué à créer une atmosphère qui favorise les initiatives personnelles, cultive le sens des responsabilités, entraîne les jeunes filles à agir par elles-mêmes, sous une orientation constante, mais discrète.

Les résultats ont été, dès le début, absolument probants. Aujourd'hui, même les hésitantes sont convaincues qu'une certaine souplesse de discipline peut facilement se concilier avec les exigences d'une réglementation, indispensable partout où vivent des groupes étudiants. Directrices et maîtresses sont pleinement gagnées; et les élèves sont, cela va sans dire, ravies d'une formule d'éducation qui fait davantage appel à leur personnalité et développe chez elles un sens plus mûr des réalités de la vie.

2.—Les écoles ménagères régionales comprennent trois cours :

a) **Le Cours régulier,** ouvert aux élèves munies d'un certificat de 9e. Ce cours couvre quatre années d'études domestiques.

b) **Le Cours familial,** exclusivement orienté vers la préparation de la vie au foyer. Y sont admises, les jeunes filles détenant un certificat de 7e, et, dans certains cas exceptionnels, les jeunes filles d'une culture classique moins avancée, mais douées de dispositions domestiques remarquables. Ce cours dure deux ans.

c) **Les Cours de vacances** destinés aux institutrices religieuses ou laïques qui veulent se perfectionner dans les sciences et la pratique ménagères.

II — CONDITIONS D'EXISTENCE ET DE FONCTIONNEMENT

1.—La première condition est la reconnaissance officielle du Comité catholique.

2.—Les écoles ménagères régionales doivent, au jugement du Surintendant, disposer d'un **personnel** compétent et assez nombreux ; elles doivent aussi posséder les **locaux,** le **matériel** et l'**équipement** ménagers; les **bâtisses,** le **terrain,** et, en résumé, tout ce qu'exige la formation théorique et pratique de futures ménagères.

3.—Elles doivent se conformer aux programmes et règlements établis par le Comité catholique et fournir tous les rapports exigés.

4.—Une présence moyenne d'au moins 10 élèves est requise pour la première année d'existence; en 2e année, 15 élèves; pour les années subséquentes, un minimum de 25.

5.—La responsabilité du bon fonctionnement de chaque école repose sur les épaules d'une Directrice munie de pouvoirs nécessaires à l'application de l'**esprit** et de la **lettre** des règlements et des programmes.

6.—La directrice apportera une attention particulière à l'éducation professionnelle des élèves. Le tableau de l'emploi du temps, surtout en 3e et 4e années, sera conçu de manière à accorder une large place à l'étude et à l'application des méthodes et des procédés d'enseignement. Les élèves donneront très souvent des cours pratiques d'économie domestique. Les travaux et applications pratiques occuperont au moins les deux tiers de l'ordo, surtout en 1ère et 2e années. Les 3e et 4e années appuieront davantage sur l'entraînement intellectuel et sur la méthodologie de l'enseignement ménager.

7.—La directrice de chaque école ménagère régionale transmettra tous les ans, au Surintendant de l'Instruction publique, un rapport général du mouvement pédagogique de son école au cours de l'année académique écoulée.

8.—Un rapport annuel détaillé des examens préliminaires sera également communiqué à M. le Surintendant de l'Instruction publique.

9.—Le Surintendant, sur rapport du Directeur et du Visiteur de l'enseignement ménager, décidera des cas particuliers concernant la direction des écoles ménagères régionales.

10.—Dans une école ménagère régionale, la directrice, les religieuses ou les professeurs sont nommés ou remplacés directement par la communauté ou l'autorité de qui elles relèvent. Les professeurs devront consacrer tout le temps reconnu convenable par la directrice.

11.—Ne bénéficieront des octrois et avantages accordés par le Département que les écoles qui rempliront les conditions fixées, quant au minimum d'élèves, à l'aménagement et à l'équipement des locaux ainsi qu'à la qualification du personnel enseignant dans ces écoles.

12.—Les octrois et les bourses seront employés **intégralement** au soutien de l'école ménagère et des élèves. Là où cette école fera partie d'un groupe d'oeuvres, on tiendra une comptabilité distincte pour le groupe ménager.

13.—L'école ménagère régionale comporte deux sections dont nous allons étudier séparément les règlements et les programmes: le **Cours régulier** et le **Cours familial.**

RÈGLEMENTS DES ÉCOLES MÉNAGÈRES RÉGIONALES

COURS RÉGULIER

Section I

Les écoles ménagères régionales appartiennent au cycle primaire supérieur.

Par des disciplines appropriées, par un équipement spécial, elles créent une atmosphère favorable à l'entraînement aux divers travaux domestiques et à la culture des vertus nécessaires à une bonne maîtresse de maison. À l'enseignement théorique, qui ne devrait pas prendre **plus du tiers de l'ordo des classes, elles ajoutent un entraînement pratique très poussé.** Car, en même temps que l'esprit, il faut discipliner les mains, développer les aptitudes féminines pour les diverses besognes du ménage. Plus que toutes les autres maisons d'éducation, l'école ménagère régionale doit tendre essentiellement à préparer les élèves à la vie réelle, avec ses problèmes, ses charges, ses difficultés.

Comme leur titre le suggère, les écoles ménagères régionales tiennent compte des particularités du milieu desservi. Leur programme suppose une interprétation assez souple pour s'adapter aux conditions locales. Dans les milieux ruraux en particulier, il importe de donner une formation réaliste qui attache les jeunes filles à la vie campagnarde.

Afin d'atteindre sûrement le but de l'école ménagère régionale, on verra à organiser les locaux de façon à leur donner l'allure d'un véritable foyer. L'initiative des élèves s'exercera largement dans cette atmosphère spéciale. Placées en face des difficultés, elles apprendront à les vaincre. La direction devra s'exercer de façon discrète afin d'habituer les élèves à se débrouiller elles-mêmes.

Section II

Article 1.—Le **Cours régulier** dure quatre ans.

Les deux premières années préparent directement et uniquement aux vertus et aux tâches familiales. Tout l'effort y porte sur l'épanouissement des qualités et des aptitudes féminines et sur l'entraînement aux besognes fondamentales d'une maîtresse de maison.

Article 2.—Après la 1ère année, les élèves reçoivent une **Attestation d'études ménagères** décernée par chaque École régionale. À la fin de la 2e, un **Certificat de compétence domestique,** émis par le Département de l'Instruction publique, reconnaît la bonne préparation familiale acquise par les élèves. Ce certificat ne donne aucun droit à l'enseignement.

Article 3.—Les 3e et 4e années sont couronnées par des **Diplômes.** Elles conservent toujours, comme centre d'intérêt exclusif, la vie familiale avec ses grandeurs et ses lourds devoirs. Toutefois, comme ces deux Diplômes concèdent le droit à l'enseignement ménager scolaire ou postscolaire, les élèves, au cours de ces deux années, ajoutent, aux études et aux travaux ménagers, de multiples démonstrations personnelles susceptibles de développer les dons d'exposition et de communication requis d'une éducatrice.

Article 4.—En 3e et en 4e année, les études et les travaux intellectuels prendront le pas sur les travaux pratiques. Alors qu'en 1ère et en 2e année, l'entraînement manuel et la théorie appliquée occupent environ 60% de l'horaire, ce sera l'inverse pour les deux années suivantes.

Article 5.—L'emploi du temps devra être fait de telle sorte que les élèves aient un congé hebdomadaire d'une demi-journée complète, de préférence le mercredi de chaque semaine.

Section III

ÉCOLES D'APPLICATION

Article 1.—Afin de permettre aux élèves de s'entraîner à la méthodologie de l'enseignement domestique, chaque école ménagère régionale aura des classes d'application où les élèves donneront des cours théoriques et pratiques d'enseignement ménager.

Article 2.—L'organisation pédagogique de l'école d'application est laissée à la discrétion de la directrice, avec l'approbation du Surintendant. Elle doit assurer aux élèves des 3e et 4e années une formation professionnelle sérieuse.

Article 3.—Un soin particulier sera apporté à l'installation et à l'aménagement. Toujours viser au concret et à la pratique courante de la vie familiale.

Section IV

Article 1.—Ne pourront être admises en 1ère année du Cours ménager que les élèves ayant terminé la neuvième année et qui produiront un certificat d'études primaires complémentaires, ou un certificat élémentaire du Bureau Central, ou un brevet élémentaire d'enseignement primaire. En l'absence de pareils certificats ou brevets, la directrice de l'école pourra admettre l'élève avec approbation du Surintendant, et après examen.

Article 2.—Pourront être admises en 2e année:

1.—Les élèves munies d'un brevet élémentaire d'école normale émis après le 1er juillet 1938;

2.—Les élèves porteuses d'un brevet complémentaire d'école normale obtenu d'après les règlements en vigueur avant le 1er juillet 1938;

3.—Les porteuses du brevet complémentaire du Bureau central;

4.—Les porteuses du certificat de lettres-sciences de l'Université de Montréal;

5.—Les porteuses du certificat supplémentaire de l'Université Laval et de l'Université de Montréal.

Article 3.—Pourront être admises en 3e année, les titulaires d'un brevet normal supérieur ou complémentaire, émis après le 1er juillet 1938, ainsi que les Bachelières ès Arts ayant terminé leur cours classique.

Article 4.—Seront admises en 4e année, les titulaires du diplôme de 12e de l' École ménagère régionale.

Article 5.—Si les élèves admises en 2e, 3e ou 4e années n'ont pas reçu au préalable un entraînement manuel suffisant, elles devront corriger cette lacune par des travaux pratiques répétés; pour les études proprement dites, on leur accordera les équivalences que justifieront leurs classes antérieures et elles prendront le temps voulu pour compléter leur formation domestique. S'il leur est impossible de se remettre au point dans ces conditions, elles devront faire une année supplémentaire.

Article 6.—Les élèves sont strictement tenues de se conformer au programme d'études, à tous les travaux pratiques, domestiques et agricoles, que ce programme comporte, ainsi qu'aux règlements de l'institution.

Article 7.—Dans chaque école ménagère régionale est tenu un registre spécial des élèves, ainsi que des divers examens subis conformément aux règlements et des certificats ou diplômes décernés tant par l'école que par le Département.

Section V

EXAMENS PRÉLIMINAIRES

Article 1.—Pour acquérir le droit de se présenter à l'examen final du Département de l'Instruction publique (2e, 3e et 4e années), toute élève devra subir avec succès les examens théoriques et pratiques de l'Institut. Le minimum requis sur **chaque** matière, théorique ou pratique, est de 50%. Sur l'ensemble, en théorie comme en pratique, chaque élève doit conserver au moins 60%. Les directrices ne peuvent permettre à une élève qui n'a pas obtenu ces résultats de se présenter à l'examen final du Département.

Les examens de l'Institut ont une grande portée. On voudra bien leur donner assez d'éclat pour que les élèves en sentent l'importance. Que chaque directrice use de son droit d'initiative pour que ces examens préliminaires soient pris au sérieux et revêtent réellement leur valeur de **"droit d'admission"** aux épreuves finales de juin, pour la 2e, la 3e et la 4e année.

Article 2.—En 3e et en 4e année, les épreuves de théorie et de pratique prendront la forme d'une démonstration de méthodologie. Le pourcentage des points de ces épreuves s'ajoutera à celui de l'examen final du Département pour constituer la **moyenne finale.**

On devra se montrer sévère pour **l'admission** aux examens des Diplômes. Les autorités de chaque maison ont des responsabilités à cet égard: qu'on ne présente que les élèves jugées dignes, par leurs connaissances, leur caractère, leurs dispositions intellectuelles et physiques, d'aspirer à un Diplôme donnant droit à l'enseignement. Car les seuls examens du Département ne peuvent établir la valeur totale d'une élève.

Article 3.—Chaque maison pourra adopter une formule d'examens trimestriels, ou semestriels, à son gré.

Article 4.—Une candidate qui, dans l'ensemble, a obtenu le nombre de points suffisants, mais qui dans l'une ou l'autre des matières n'a pas conservé le minimum des points exigés, pourra réparer cet échec en subissant un nouvel examen sur cette, ou ces matières, seulement.

Article 4.—En 3e et en 4e année, les études et les travaux intellectuels prendront le pas sur les travaux pratiques. Alors qu'en 1ère et en 2e année, l'entraînement manuel et la théorie appliquée occupent environ 60% de l'horaire, ce sera l'inverse pour les deux années suivantes.

Article 5.—L'emploi du temps devra être fait de telle sorte que les élèves aient un congé hebdomadaire d'une demi-journée complète, de préférence le mercredi de chaque semaine.

Section III

ÉCOLES D'APPLICATION

Article 1.—Afin de permettre aux élèves de s'entraîner à la méthodologie de l'enseignement domestique, chaque école ménagère régionale aura des classes d'application où les élèves donneront des cours théoriques et pratiques d'enseignement ménager.

Article 2.—L'organisation pédagogique de l'école d'application est laissée à la discrétion de la directrice, avec l'approbation du Surintendant. Elle doit assurer aux élèves des 3e et 4e années une formation professionnelle sérieuse.

Article 3.—Un soin particulier sera apporté à l'installation et à l'aménagement. Toujours viser au concret et à la pratique courante de la vie familiale.

Section IV

Article 1.—Ne pourront être admises en 1ère année du Cours ménager que les élèves ayant terminé la neuvième année et qui produiront un certificat d'études primaires complémentaires, ou un certificat élémentaire du Bureau Central, ou un brevet élémentaire d'enseignement primaire. En l'absence de pareils certificats ou brevets, la directrice de l'école pourra admettre l'élève avec approbation du Surintendant, et après examen.

Article 2.—Pourront être admises en 2e année:

1.—Les élèves munies d'un brevet élémentaire d'école normale émis après le 1er juillet 1938;

2.—Les élèves porteuses d'un brevet complémentaire d'école normale obtenu d'après les règlements en vigueur avant le 1er juillet 1938;

3.—Les porteuses du brevet complémentaire du Bureau central;

4.—Les porteuses du certificat de lettres-sciences de l'Université de Montréal;

5.—Les porteuses du certificat supplémentaire de l'Université Laval et de l'Université de Montréal.

Article 3.—Pourront être admises en 3e année, les titulaires d'un brevet normal supérieur ou complémentaire, émis après le 1er juillet 1938, ainsi que les Bachelières ès Arts ayant terminé leur cours classique.

Article 4.—Seront admises en 4e année, les titulaires du diplôme de 12e de l' École ménagère régionale.

Article 5.—Si les élèves admises en 2e, 3e ou 4e années n'ont pas reçu au préalable un entraînement manuel suffisant, elles devront corriger cette lacune par des travaux pratiques répétés; pour les études proprement dites, on leur accordera les équivalences que justifieront leurs classes antérieures et elles prendront le temps voulu pour compléter leur formation domestique. S'il leur est impossible de se remettre au point dans ces conditions, elles devront faire une année supplémentaire.

Article 6.—Les élèves sont strictement tenues de se conformer au programme d'études, à tous les travaux pratiques, domestiques et agricoles, que ce programme comporte, ainsi qu'aux règlements de l'institution.

Article 7.—Dans chaque école ménagère régionale est tenu un registre spécial des élèves, ainsi que des divers examens subis conformément aux règlements et des certificats ou diplômes décernés tant par l'école que par le Département.

Section V

EXAMENS PRÉLIMINAIRES

Article 1.—Pour acquérir le droit de se présenter à l'examen final du Département de l'Instruction publique (2e, 3e et 4e années), toute élève devra subir avec succès les examens théoriques et pratiques de l'Institut. Le minimum requis sur **chaque** matière, théorique ou pratique, est de 50%. Sur l'ensemble, en théorie comme en pratique, chaque élève doit conserver au moins 60%. Les directrices ne peuvent permettre à une élève qui n'a pas obtenu ces résultats de se présenter à l'examen final du Département.

Les examens de l'Institut ont une grande portée. On voudra bien leur donner assez d'éclat pour que les élèves en sentent l'importance. Que chaque directrice use de son droit d'initiative pour que ces examens préliminaires soient pris au sérieux et revêtent réellement leur valeur de **"droit d'admission"** aux épreuves finales de juin, pour la 2e, la 3e et la 4e année.

Article 2.—En 3e et en 4e année, les épreuves de théorie et de pratique prendront la forme d'une démonstration de méthodologie. Le pourcentage des points de ces épreuves s'ajoutera à celui de l'examen final du Département pour constituer la **moyenne finale.**

On devra se montrer sévère pour **l'admission** aux examens des Diplômes. Les autorités de chaque maison ont des responsabilités à cet égard: qu'on ne présente que les élèves jugées dignes, par leurs connaissances, leur caractère, leurs dispositions intellectuelles et physiques, d'aspirer à un Diplôme donnant droit à l'enseignement. Car les seuls examens du Département ne peuvent établir la valeur totale d'une élève.

Article 3.—Chaque maison pourra adopter une formule d'examens trimestriels, ou semestriels, à son gré.

Article 4.—Une candidate qui, dans l'ensemble, a obtenu le nombre de points suffisants, mais qui dans l'une ou l'autre des matières n'a pas conservé le minimum des points exigés, pourra réparer cet échec en subissant un nouvel examen sur cette, ou ces matières, seulement.

L'époque à laquelle une candidate pourra réparer un échec est laissée à la discrétion de la directrice de l'école.

Article 5.—En 3e et en 4e année, en plus des examens préliminaires fixés par les règlements, les élèves devront subir cinq épreuves spéciales de méthodologie sur les matières énumérées à l'article 6 de la présente section. Ces examens prendront la forme d'une classe — ou d'une conférence — donnée devant un groupe d'élèves. On verra à choisir des questions bien définies. L'élève n'aura que 15 à 20 minutes pour mettre au clair la question à traiter. Ceci à condition, bien entendu, que le sujet soit déjà assez familier à l'élève. Durant cette courte préparation, l'élève pourra recourir à ses manuels, à ses notes ou aux ouvrages de consultation de la bibliothèque. Elle ne devra pas tenter de rédiger un texte: la causerie sera **parlée**, non lue, et elle durera de 15 à 20 minutes. Un jury de trois personnes appréciera la valeur de chaque exposé en tenant compte du **savoir** et des ressources déployées dans la **communication du savoir**: sens psychologique, diction, aisance, naturel, etc... Il sera tenu compte des points obtenus en méthodologie dans la note des Diplômes de 3e et de 4e année.

Article 6.—Les épreuves de méthodologie se passeront sur les matières suivantes :

3e ANNÉE

Matières	Points
1—Formation religieuse (catéchisme, liturgie, apologétique)	40
2—Pédagogie familiale et psychologie	40
3—Art culinaire	40
4—Premiers soins et secourisme	40
5—Hygiène et puériculture	40
TOTAL	200

4e ANNÉE

1—Leçons de formation religieuse	40
2—Pédagogie familiale et psychologie	40
3—Puériculture	40
4—Coupe et couture	40
5—Diététique	40
TOTAL	200

Article 7.—Les **examens préliminaires de l'Institut** se répartissent comme suit pour la 2e année :

A — THÉORIE

Matières	Points
Formation religieuse: catéchisme, liturgie, apologétique, etc.	30
Arithmétique et comptabilité familiale	10
Entretien du linge	10
Hygiène et premiers soins	10
Connaissances scientifiques usuelles	10
Puériculture	10

Physique	10
Chimie	10
Agronomie	10
Politesse et étiquette	10
TOTAL de la théorie	120

B — PRATIQUE

Matières	Points
Science du ménage	20
Coupe et confection	20
Couture	20
Tricot	10
Broderie	10
Blanchissage	10
Détachage	10
Raccommodage	20
Repassage	10
Art culinaire	40
Hygiène et premiers soins	20
Culture potagère	10
Mises en conserves	10
Laiterie	5
Aviculture	10
Apiculture	5
Filage	10
Teinturerie	10
Tissage	15
Arts décoratifs	15
TOTAL de la pratique	280
GRAND TOTAL	400

———— o ————

3e ANNÉE

Mêmes matières avec en plus les 5 épreuves de méthodologie de l'article précédent.

———— o ————

4e ANNÉE

THÉORIE

Formation religieuse	20 points
Politesse et bienséances	10 "
Comptabilité familiale	10 "
Art culinaire	10 "
Langue anglaise	10 "
Gymnastique	10 "
Physique	10 "
Chimie	10 "
Hygiène	10 "
	100 "

PRATIQUE

Art culinaire	40	points
Science du ménage	20	"
Coupe et couture	20	"
Tricot	10	"
Blanchissage	10	"
Raccommodage	10	"
Repassage	10	"
Détachage	10	"
Hygiène et premiers soins	10	"
Industries familiales	30	"
Arts décoratifs	30	"
	200	"

MÉTHODOLOGIE

5 épreuves indiquées à l'article 6	200	"
		"
TOTAL	500	"

———— o ————

Section VI

ÉPOQUES ET MATIÈRES DE L'EXAMEN FINAL

Article 1.—L'examen final se passe en deux sessions annuelles fixées par le Surintendant de l'Instruction publique: la première, à la fin de l'année scolaire, vers la mi-juin, constitue la session régulière; la seconde, à la fin d'août, est surtout un examen de reprise. Toutes les épreuves d'un même examen doivent être subies dans une seule et même session.

Article 2.—Matières de l'examen final du Département :

2e et 3e ANNÉES

Pédagogie familiale et psychologie	25
Langue française	25
Administration et tenue générale de la maison	25
Art culinaire	25
TOTAL	100

N.B.—À ces points s'ajoutent, pour la 3e et la 4e année, les résultats obtenus en méthodologie. (5 matières - 200 points).

———— o ————

4e ANNÉE

Pédagogie familiale	25	points
Langue française	25	"
Puériculture	25	"
Alimentation et diététique	25	"
TOTAL	100	"

Section VII

HORAIRE DE L'EXAMEN FINAL

Article 1.—L'examen final dure trois jours et les différentes épreuves ont lieu d'après l'ordo suivant:

2e et 3e ANNÉES

1er jour :	Pédagogie familiale et psychologie	8 à 12 heures
2e jour :	Français	8 à 12 heures
3e jour :	Administration et tenue générale de la maison	8 à 12 heures
3e jour :	Art culinaire	2 à 5 heures

4e ANNÉE

1er jour :	Pédagogie familiale	8 à 12 heures
2e jour :	Langue française	8 à 12 heures
3e jour :	Puériculture	8 à 12 heures
3e jour :	Alimentation et diététique	2 à 5 heures

Section VIII

FORME DE L'EXAMEN FINAL

Article 1.—Les directrices des écoles ménagères enverront chaque année au Surintendant de l'Instruction publique, avant la fin de janvier, des questions pour toutes les matières de l'examen final. Elles devront s'assurer que les questions envoyées n'ont pas été traitées par les élèves.

Article 2.—Les questions de français comprendront deux sujets différents soumis au libre choix des élèves, l'un portant sur un thème de portée générale, l'autre étant plus spécialement adapté à la vie rurale.

Article 3.—Les autres questionnaires d'examens seront préparés de façon à laisser aux élèves une certaine latitude en leur permettant de choisir les questions dans une proportion de 5 sur 8. Ceci pour rassurer maîtresses et élèves dans l'adaptation du programme aux conditions des diverses régions desservies.

Article 4.—Au cours du mois de mars, le Surintendant, assisté du Directeur, de l'Inspecteur général des écoles ménagères et de deux représentantes des écoles intéressées, désignées par le Surintendant, choisit les sujets d'examens parmi les questions qui lui sont envoyées. Le Surintendant mettra ensuite ces questions sous enveloppes dûment scellées. Chaque enveloppe portera des indications précises sur la nature de son contenu: **matière; classe; date de l'examen; heure et durée; points alloués.**

Article 5.—L'examen final doit être subi en même temps dans toutes les écoles ménagères sous la direction d'un représentant du Surintendant de l'Instruction publique, désigné par lui et assisté de surveillantes désignées par la directrice de l'école.

Le représentant du Surintendant et la directrice doivent organiser une surveillance au-dessus de tout reproche et de nature à empêcher tout plagiat; à cette fin, si les candidates sont trop nombreuses, on augmentera le nombre de surveillantes selon le désir du représentant du Surintendant.

Personne ne doit entrer dans la salle d'examen une fois la séance commencée.

Les candidates ne doivent pas être placées trop près les unes des autres.

Article 6.—Avant la première séance, chaque candidate remet au président d'examen, sous enveloppe **cachetée,** une feuille où se trouvent inscrits, avec le nombre qui lui sert de pseudonyme et qui est imprimé sur la feuille (ces nombres ne doivent pas être consécutifs pour une même école) ses noms et prénoms écrits lisiblement au-dessous de ce nombre et le nom de l'école où elle subit son examen.

La candidate ne peut se servir que de ce nombre pseudonyme pour signer ses copies. Elle l'écrit en haut de la première page de chaque manuscrit, à l'angle gauche. Ce nombre doit être écrit en chiffres et en lettres. Les candidates ne doivent mettre aucune autre signature, ni initiales, ni lieu de provenance, soit sur les copies, soit sur les enveloppes, et cela sous peine d'annulation.

Article 7.—Les candidates ne doivent avoir aucune communication avec le dehors ou entre elles, sous peine d'exclusion. Elles ne peuvent quitter leur place pour aucune raison. Au cas de nécessité, elles ne peuvent sortir de la salle sans être accompagnées d'une surveillante.

Article 8.—Les candidates ne peuvent apporter avec elles ni programmes, ni livres, ni cahiers, ni notes, ni papiers.

Article 9.—On remet aux candidates des feuilles de papier à en-tête imprimé sur lesquelles a été apposé le sceau du Département de l'Instruction publique. Les candidates ne peuvent se servir que de ce papier pour écrire leurs manuscrits et elles ne doivent faire usage que de feuilles complètes. Chaque école ménagère reçoit ce papier du Surintendant de l'Instruction publique.

Le président d'examen, qui est le seul dépositaire des **enveloppes** scellées par le Surintendant, **les** ouvre lui-même **devant les candidates** et **leur remet les questions** ou les fait remettre en silence et **sans explication.** Personne n'a le droit de les expliquer ou de les commenter aux candidates.

Article 10.—Les candidates ne doivent, pour aucun motif, dépasser les heures allouées à chaque matière.

Article 11.—Toute candidate qui ne voudrait pas se conformer en tous points au règlement doit être expulsée de la salle et son examen est annulé.

Article 12.—Les copies des candidates doivent être remises au président d'examen, qui les mettra sous enveloppes spéciales cachetées et portant imprimée la mention: **"Certificat d'Aptitudes domestiques"**, ou **"Diplôme de Compétence domestique"**, ou **"Diplôme supérieur d'Économie domestique"**, et l'indication de la matière traitée.

Article 13.—Toutes les copies de l'examen final doivent être envoyées au Surintendant de l'Instruction publique pour la correction.

Section IX

CORRECTION

Article 1.—Toutes les copies de l'examen final sont corrigées par des jurys composés de 3 membres nommés par le Surintendant de l'Instruction publique.

Article 2.—Le Surintendant désigne dans chaque jury un représentant du Comité catholique du Conseil de l'Instruction publique choisi parmi les officiers du Département, les inspecteurs d'écoles ou parmi d'autres personnes compétentes n'appartenant pas au personnel des écoles ménagères. Les écoles qui subissent cet examen final fournissent à tour de rôle, deux correctrices, dans chaque jury.

Article 3.—Il est loisible au Surintendant de constituer le nombre de jurys qu'il jugera nécessaires. La correction doit se faire isolément par chacun des correcteurs; un certain nombre de copies ayant été toutefois corrigées conjointement afin d'établir une base unique d'appréciation. La moyenne des points alloués par chacun des correcteurs constitue le résultat définitif.

Article 4.—Dans toutes les corrections, quand il y a divergence d'appréciation, on donne à la copie discutée la moyenne des notes attribuées par chacun des correcteurs.

Article 5.—Des 25 points alloués à l'examen de langue française, cinq sont réservés à l'appréciation générale de la correction grammaticale. Ces points toutefois ne peuvent être accordés qu'aux copies qui ont une certaine valeur pour les idées et l'expression littéraire. Les copies qui traitent un sujet différent du thème proposé doivent être mises de côté sans qu'on se donne la peine de les corriger.

Article 6.—Les jurys de correction se réunissent à l'endroit désigné par le Surintendant de l'Instruction publique, à la date qu'il leur fixe.

Article 7.—Chaque année, le Surintendant de l'Instruction publique désignera, dans au moins deux jurys, un rapporteur choisi dans le personnel des écoles qui subissent l'examen. Ce rapporteur rédigera les observations qui lui sembleront opportunes sur les matières qui font l'objet des corrections du jury dont il est le rapporteur. Il dégagera de l'étude des copies et des résultats toutes les observations qu'il jugera utiles au point de vue pédagogique. Ces rapports seront imprimés et distribués aux membres du Comité catholique du Conseil de l'Instruction publique et à chaque école qui en recevra au moins trois exemplaires. Les rapporteurs recevront la même indemnité que les correcteurs du jury.

Article 8.—Le Surintendant de l'Instruction publique fera aussi expédier trois exemplaires du résultat de l'examen final, avec détails des notes conservées, à chaque directrice des écoles ménagères intéressées.

Article 9.—Les frais d'impression, de surveillance et de correction sont couverts par le Département de l'Instruction publique.

Article 10.—Les copies d'examens seront conservées au Département de l'Instruction publique pendant une année.

Section X

CERTIFICAT ET DIPLÔME

Article 1.—Le "Certificat d'aptitudes domestiques", le "Diplôme de compétence domestique" et le "Diplôme supérieur d'Économie domestique" seront accordés par le Surintendant de l'Instruction publique après les résultats des examens

Article 2.—Une élève d'école ménagère régionale qui obtiendra le diplôme d'enseignement ménager, après la 3e année ou la 4e année, pourra enseigner le cours ménager dans une école primaire ou donner des cours postscolaires. Aucune aspirante ne peut obtenir un certificat ou un diplôme si elle n'a conservé au moins 50% sur chaque matière et 60% sur l'ensemble.

Section XI

CLASSIFICATION DES CERTIFICATS ET DIPLÔMES

Article 1.—Les parents et le public attachent toujours, avec raison, une très grande importance aux diplômes. Ces parchemins sont une attestation, reconnue comme officielle et finale, de la compétence professionnelle ou sociale d'un candidat à une fonction.

En enseignement ménager (plus justement désigné sous le nom de formation ou d'éducation domestique), il importe que ce témoignage officiel ne porte pas sur un seul aspect de la personnalité, sur les seuls succès scolaires . . . Un diplôme de sténographie, de piano, de tissage, de cuisine, etc. . . peut se contenter de renseigner sur la compétence spéciale acquise, et démontrée par les examens. Mais un diplôme de **magistra domus** n'est pas satisfaisant s'il ne tient compte que des facteurs trop délimités dont un examen peut rendre témoignage.

Il était donc opportun d'établir des certificats et des diplômes ménagers comportant un double témoignage;

1.—**Celui du Département**, capable de contrôler, avec impartialité et équité égales pour toutes les candidates, les valeurs **quantitatives** exprimées en chiffres: rendement des travaux scolaires (sciences théoriques ou appliquées) et des examens communs de fin d'année.

2.—**Celui des autorités locales**, portant sur les valeurs **qualitatives** de chaque élève: vertus domestiques, **attitudes** devant les gens et devant les problèmes de la vie. Ces valeurs personnelles sont difficiles à traduire en chiffres, avec

une exactitude mathématique. Toutefois, on peut, comme points de repère, adopter l'échelle suivante: dévouement et esprit d'entr'aide: 30 points; entrain et bonne humeur: 20 points; économie: 15 points; ordre et propreté: 15 points; ponctualité: 10 points; débrouillardise: 10 points. (Total: 100). Seules les autorités locales (directrices et maîtresses), qui ont vu les élèves à l'oeuvre, dans des cadres assez souples pour laisser s'épanouir les personnalités, sont en état de porter un jugement d'ensemble satisfaisant. Ce jugement s'appuiera sur les chiffres donnés plus haut, pour guider l'appréciation des autorités compétentes, mais ces chiffres n'apparaîtront pas sur les documents officiels. L'élève qui, au jugement de tout le personnel, et peut-être aussi de ses compagnes, aura mérité, pour ses années de fréquentation scolaire, 90% du total accordé aux **valeurs qualitatives,** recevra une note de "Très haute louange"; 80%, "Haute louange"; 70%, "Louange"; 60%, la note "Satisfaction".

N.B.—90%	aux examens donnent la note:	Très Grande Distinction
90%	de personnalité donnent la note:	....Très Haute Louange
80%	aux examens donnent la note:	Grande Distinction
80%	de personnalité donnent la note:	Haute Louange
70%	aux examens donnent la note:	Distinction
70%	de personnalité donnent la note:	Louange
60%	aux examens donnent la note:	Satisfaction
60%	de personnalité donnent la note:	Satisfaction

CANADA — PROVINCE DE QUÉBEC

Département de l'Instruction publique — Service de l'Enseignement ménager

ATTESTATION D'APTITUDES DOMESTIQUES

Première année

L'École ménagère de .....,

dirigée par les RR. SS. .....,

en considération des études poursuivies, des travaux exécutés et des dispositions personnelles manifestées durant la première année (10e) du **cours régulier, décerne la présente attestation**

avec la note ....., à

Mademoiselle .....

Donné à ....., le .....

La Supérieure de l'École,

.....

La Directrice de l'École,

.....

CANADA — PROVINCE DE QUÉBEC

Département de l'Instruction publique — Service de l'Enseignement ménager

CERTIFICAT D'APTITUDES DOMESTIQUES

Onzième année

LE DÉPARTEMENT DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE
en considération des études poursuivies durant deux années (10e et 11e),
et des examens subis selon les règlements en vigueur, atteste que

Mademoiselle .....

a reçu une bonne formation ménagère et, en conséquence, lui décerne
le présent certificat avec la note

.....

L'ÉCOLE MÉNAGÈRE RÉGIONALE de .....,

dirigée par les RR. SS. .....,

en considération des dispositions personnelles manifestées par la titulaire
ajoute à ce certificat le témoignage de sa

.....

Donné à Québec, le .....

La Directrice de l'École,

.....

La Supérieure de l'École,

.....

Le Directeur de l'Enseignement ménager,

.....

Le Surintendant de l'Instruction publique,

.....

CANADA — PROVINCE DE QUÉBEC

Département de l'Instruction publique — Service de l'Enseignement ménager

DIPLÔME DE COMPÉTENCE DOMESTIQUE

Douzième année

LE DÉPARTEMENT DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE
en considération des études poursuivies jusqu'en 12e année et des examens subis selon les règlements en vigueur, estime que

Mademoiselle .....
a reçu la formation requise pour l'enseignement des sciences et disciplines domestiques, et, en conséquence, lui décerne le présent diplôme avec la note

.....

L'ÉCOLE MÉNAGÈRE RÉGIONALE de ..... ,

dirigée par les RR. SS. ..... ,
en considération des dispositions personnelles manifestées par la titulaire ajoute à ce diplôme le témoignage de sa

.....

Donné à Québec, ... le ..... ,

La Directrice de l'École,

.....

La Supérieure de l'École,

.....

Le Directeur de l'Enseignement ménager,

.....

Le Surintendant de l'Instruction publique,

.....

CANADA — PROVINCE DE QUÉBEC

Département de l'Instruction publique — Service de l'Enseignement ménager

DIPLÔME SUPÉRIEUR D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

Treizième année

LE DÉPARTEMENT DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE
en considération des études poursuivies jusqu'à la 13e année ménagère
et des examens subis selon les règlements estime que

Mademoiselle .....

a reçu une excellente formation domestique et, en conséquence,
lui décerne le présent diplôme avec la note

.....

L'ÉCOLE MÉNAGÈRE RÉGIONALE de .....,

dirigée par les RR. SS. .....,
en considération des dispositions personnelles manifestées par la titulaire
ajoute à ce diplôme le témoignage de sa

.....

Donné à Québec, ... le .....,

La Directrice de l'École,

.....

La Supérieure de l'École,

.....

Le Visiteur général,

.....

Le Surintendant de l'Instruction publique,

.....

CANADA — PROVINCE DE QUÉBEC

Département de l'Instruction publique — Service de l'Enseignement ménager

ATTESTATION D'APTITUDES MÉNAGÈRES

Cours familial

Première Année

L'ÉCOLE MÉNAGÈRE .....,

dirigée par les RR. SS. .....,

en considération des études poursuivies, des travaux exécutés et des dispositions personnelles manifestées durant la première année du **cours familial**, décerne la présente attestation à

Mademoiselle .....

avec la note .....pour les examens

et le témoigage de sa.....pour la personnalité.

Donné à ..... , le .....

La Supérieure de l'École, La Directrice de l'École,

....

CANADA — PROVINCE DE QUÉBEC

Département de l'Instruction publique — Service de l'Enseignement ménager

CERTIFICAT D'APTITUDES MÉNAGÈRES

Cours familial

Deuxième Année

L'ÉCOLE MÉNAGÈRE .....,

dirigée par les RR. SS. .....,

en considération des études poursuivies, des travaux exécutés et des dispositions personnelles manifestées durant les deux années du **cours familial**, décerne la présente attestation à

Mademoiselle .....

avec la note ..... pour les examens

et le témoignage de sa ..... pour la personnalité.

Donné à ....., le .....

La Supérieure de l'École, La Directrice de l'École,

....

CANADA — PROVINCE DE QUÉBEC

Département de l'Instruction publique — Service de l'Enseignement ménager

CERTIFICAT DE COMPÉTENCE

en .....

Nous certifions que

Mademoiselle .....

a suivi des Cours spéciaux de .....

à L'ÉCOLE MÉNAGÈRE de .....,

dirigée par les RR. SS. .....,

et qu'elle a passé avec .....

les examens exigés par le Département.

Donné à ..... , le .....

La Supérieure de l'École,

.....

La Directrice de l'École,

.....

PROGRAMME DES ÉCOLES MÉNAGÈRES RÉGIONALES

COURS RÉGULIER

TABLEAU D'EMPLOI DU TEMPS

	1ère	2e	3e	4e
Catéchisme	30 heures	30 heures	30 heures	30 heures
Liturgie, apologétique, prières commentées, etc. . .	60	60	75	75
Éducation familiale	30	30	60	75
Psychologie	30	30	60	75
Puériculture	30	40	50	50
Art culinaire	315	300	240	200
Diététique	15	15	30	45
Français	180	150	150	100
Arithmétique	30	30	30	20
Comptabilité	15	30	30	30
Anglais: conversation	50	60	60	90
Politesse et étiquette	30	20	15	15
Chant	60	60	60	60
Culture physique	60	60	60	60
Tenue de maison:	120	120	80	65
Coupe	15	15	15	15
Couture et confection	270	270	180	180
Entretien du linge:	90	80	60	60
Tricot, broderie et points d'ornement	120	100	90	90
Filage et tissage	80	70	60	60
Petites industries et teintures domestiques	50	50	50	50
Dessin	60	60	40	40
Arts décoratifs	30	30	60	60
Hygiène et secourisme	30	20	20	30
Physique	20	20	30	30
Chimie	0	20	30	40
Connaissances usuelles	20	20	25	25
Anatomie et physiologie	15	30	45	60
Agriculture	60	70	70	70
Méthodologie	0	0	60	70
Temps libre pour lecture, travaux personnels, préparations de séances, etc.	90	90	100	100

N.B.—Ces chiffres comprennent le temps des classes, des études, des démonstrations et des travaux pratiques.

FORMATION RELIGIEUSE

1ère année	2e année	3e année	4e année
90 h.	90 h.	105 h.	105 h.

La religion doit imprégner toute la vie des élèves, non à titre de contrainte, mais comme une force stimulante.

L'enseignement formel s'écartera résolument du livresque et des récitations préparées mécaniquement. Les élèves étudieront les manuels proposés (texte et **illustrations**) en se les assimilant de façon à pouvoir en exposer la substance à d'autres, **en leur propre langage.**

La maîtresse rattachera aux faits de chaque jour, aux prières fondamentales, aux actes de piété ordinaires, les vérités dogmatiques et morales puisées dans les livres. Elle fera voir comment la vie familiale la plus ordinaire fournit les occasions suffisantes de réaliser tout le programme de perfection chrétienne proposé dans l'Évangile.

En somme, plutôt que d'élargir trop le cadre des connaissances de l'élève, il s'agit de faire passer dans sa vie quotidienne la substance vivante du catéchisme et des Évangiles.

Catéchisme : Le manuel adopté est l'excellent ouvrage des SS. de l'Assomption, de Nicolet: AUX PETITS DU ROYAUME. Cet ouvrage prend comme base de doctrine le texte même du "Petit catéchisme de Québec" dont la lettre est familière à toutes les élèves. Il s'imprègne en plus d'une atmosphère intensément canadienne et applique une formule active absolument adaptée aux jeunes. Il contient toute la substance doctrinale dont nous avons besoin pour nourrir notre vie chrétienne. Bien assimilé, il donnera, même aux adultes, une connaissance complète de la doctrine catholique.

Aux Petits du Royaume forme une véritable Somme catéchistique en six gros volumes. Il y a là de la substance pour occuper des années d'études. Qu'on se garde bien de faire apprendre pareil ouvrage par coeur. Mais qu'on s'ingénie à en tirer des formules frappantes, qui saisissent à la fois l'intelligence, le coeur, l'imagination. La méthode active ouvre la voie à toutes les initiatives et permet de rendre captivante la plus austère leçon de doctrine religieuse.

On pourrait grouper, pour ces leçons de catéchisme, les élèves de 1ère année et celles du Cours familial. Les élèves de 2e formeraient un autre groupe. Celles de 3e et de 4e pourraient donner des leçons hebdomadaires, à l'un ou à l'autre de ces groupes, surtout au groupe familial, afin de permettre à ces élèves de voir l'ensemble du catéchisme en deux ans.

Voici la distribution suggérée :

1ère année et Cours familial	**Le dogme,** ou les Secrets de Dieu; tomes 1 et 2.
2e année	**Les Sacrements,** ou les sources de vie; tomes 3 et 4.
3e année	**La morale,** ou la route dans la lumière; tomes 5 et 6.
4e année	Leçons données sur toute la matière.

Il serait fortement à souhaiter que toutes les élèves possèdent cette Somme catéchistique, qui n'est pas un simple manuel de classe, mais un livre de Vie qu'il faudra conserver précieusement et utiliser à la maison, à l'école, pour soi et pour les jeunes dont les élèves auront plus tard la responsabilité, comme mamans ou comme éducatrices.

Liturgie : Le cycle des fêtes liturgiques, avec les faits ou les personnages évoqués, les textes d'Écriture mis à portée des yeux et de l'âme, fournit la plus riche matière religieuse qu'il soit possible de souhaiter. Qu'on en rattache les leçons et les applications au programme catéchistique. Il est à souhaiter que **la leçon commune de catéchisme, donnée** par un prêtre ou par un professeur spécial, à toutes les élèves réunies, comporte un commentaire vivant de la liturgie. La veille des dimanches et fêtes, ou un autre jour de la semaine, la leçon portera sur la cérémonie à venir et en fixera le sens profond en le rattachant à la vie quotidienne des élèves. De la sorte, l'assistance à la messe prendra un sens plus direct. Ces conférences de liturgie catéchisée révéleront l'unité de la doctrine catholique et feront plus de bien aux âmes que des cours d'apologétique scientifique. On s'efforcera surtout d'expliquer abondamment les richesses de la messe, centre de la liturgie catholique.

Apologétique : Il ne semble pas nécessaire de donner des cours formels d'apologétique, sauf aux élèves de 4e année. En utilisant l'excellent traité: LA BOÎTE AUX QUESTIONS, édité par la Librairie Beauchemin, de Montréal, on pourra, au cours de Cercles d'études, répondre aux questions qui sembleraient le plus d'actualité. Conseiller aux élèves de mettre cet ouvrage, traduit par le R. P. Adrien Malo, dans la série des livres à conserver dans leur bibliothèque personnelle. Quand des doutes surgiront, sur tel point discuté, on pourra trouver là des réponses rassurantes et convaincantes.

En 4e année, les élèves étudieront de plus près ce traité d'apologétique, sur lequel elles devront subir un examen de l'Institut. À utiliser aussi, si on le préfère: **L'Apologétique,** de Boulanger, cours supérieur.

PÉDAGOGIE FAMILIALE ET PSYCHOLOGIE

FORMATION CIVIQUE

1ère année	2e année	3e année	4e année
60 h.	60 h.	120 h.	150 h.

Cette partie du programme est particulièrement importante pour les fins que se propose l'École ménagère régionale: former des femmes de maison "dépareillées".

Le manuel à recommander: **Éducation familiale,** des SS. de la Congrégation de Notre-Dame. On pourra en répartir la matière de la façon suivante:

1ère année: **Idéal de femme:** pages 6 à 63
Éducation physique de l'Enfant: pages 63 à 158.

2e année: Revoir **l'Éducation physique de l'Enfant,** pages 63 à 158 et y ajouter l'étude de **Les premières années à l'École** et **Pré-Adolescence et Adolescence,** deux publications du Conseil du Bien-Être social, 245, rue Cooper, Ottawa.
Psychologie élémentaire de l'Enfant, pages 158 à 186.

3e année: **Éducation physique, intellectuelle et morale de l'enfant,** pages 63 à 280. Compléter par des travaux de recherches personnelles dans la revue La Famille, l'Éducateur, etc. . .

4e année: Revoir en profondeur tout le traité de l'Éducation familiale. Y ajouter des travaux personnels dans la collection très riche de **La Famille,** l'excellente revue publiée par les RR. PP. Franciscains, 2080, ouest, rue Dorchester, Montréal. Le supplément de cette revue: **L'ÉDUCATEUR,** constitue aussi une mine précieuse. Utiliser ces sources pour les séances de Cercles d'études familiales et pour les sujets de travaux écrits, conférences improvisées, etc.

———— o ————

En 3e et 4e années, il sera utile de faire travailler les élèves sur le schéma suivant, qui pourrait fournir la matière d'un excellent traité :

La Famille

a)—**Son rôle dans le plan divin:** propager les enfants du bon Dieu; donner des enfants à la Patrie terrestre pour peupler la Patrie éternelle. (Pro-création et éducation: les deux buts du mariage). Famille nombreuse ou pas, etc. . .

Son rôle dans la société actuelle: Collaboration de la famille et des autres pouvoirs éducateurs: famille et école, pensionnat, paroisse, etc..

b)—**La vie générale de la famille:** la vocation d'épouse et de mère, (grandeur et beauté); la part du père, de la mère, des enfants: contribution respective à la vie familiale; rôle des enfants par rapport aux parents et aux cadets dans la famille; sens social.

La vie religieuse, intellectuelle et civile de la famille: prières en commun, liturgie familiale. **Intellectuelle:** la bibliothèque familiale, sa direction. **Civile:** les nouvelles patriotiques, générales et locales, etc... **La vie économique de la famille:** le budget familial. Participation aux recettes et dépenses, organisation du budget, etc. . .

c)—**Emploi des loisirs en famille:** lecture, journaux, réceptions, soirées récréatives inter-familiales, fréquentations. Petits métiers lucratifs, petites industries, explorations du domaine familial, etc...

d)—**Ennemis de la famille:** la vie moderne, la ville, les industries, les revues, le cinéma, les idées courantes, le snobisme, etc. . .

e)—**Conditions du bonheur familial.**

L'Enfant

a)—**La vie végétative:** Considérations générales sur l'organisme humain.

La vie sensitive: Le système nerveux.

Influence du régime familial sur l'une et l'autre. Hérédité; La connaissance sensible; développement sensoriel. Mouvement, jeu. La perception sensible. Les tendances et inclinations: instinct. L'éducation de ces deux vies: dressage et premières habitudes biologiques.

b)—**La vie intellectuelle et volitive:** inclinations personnelles, altruistes ou sociales; l'amour du vrai, du bien, du beau. **Les états affectifs:** le plaisir, la douleur, les émotions, etc. . . **L'évolution des intérêts:** enfance et adolescence. Intelligence, volonté: formation d'habitudes intellectuelles et morales.

c)—**La personnalité:** le caractère: la vocation, après orientation professionnelle. Il importe plus **d'élever** un enfant **que de le dompter.**

La bibliothèque de l'école devra mettre à la disposition des élèves une collection choisie d'ouvrages de pédagogie familiale, de psychologie, de traités sur l'enfant, la famille, etc. . . Qu'on se tienne toujours à la page dans ce domaine capital.

Il faudra s'ingénier à forcer les élèves, surtout celles de 3e et de 4e, à consulter souvent ces ouvrages pour leurs cours ou démonstrations, et pour les cercles d'études religieux, civiques ou familiaux, qu'il convient de tenir au moins deux fois la semaine, en soirée, le jeudi, le samedi, ou le dimanche.

FORMATION CIVIQUE

La femme a joué un très grand rôle dans l'histoire canadienne. Elle se doit de le connaître et de s'en inspirer pour continuer dignement un passé très riche. Il faudra profiter de toutes les occasions pour attirer l'attention des élèves sur notre histoire nationale: anniversaires nationaux ou locaux; grandes dates; grands noms; événements d'actualité. Tenir les élèves au courant des mouvements de portée nationale, surtout ceux qui intéressent de plus près la femme. Se servir des illustrations, des tableaux vivants, des séances patriotiques, des chants, pièces ou saynettes, pour entretenir le feu sacré. La série des cours Radio-Collège, ainsi que le calendrier commenté de la Survivance française fournissent une belle matière à exploiter.

Évitons de ne nous intéresser qu'au passé. C'est le présent qui compte pour nous, le présent que nous devons enrichir de notre activité. Que les élèves soient tenues en éveil à l'égard des mouvements susceptibles de consolider notre vie catholique et française ainsi que notre indépendance économique: groupements catholiques: JAC, JEC, JOC, JIC; Sociétés nationales: mouvements coopératifs, caisses populaires, Cercles de Fermières, etc. . . Il y a là de la matière vivante pour alimenter des cercles d'études hebdomadaires durant toute l'année.

Des leçons de bonnes manières et de bienséances aideront aussi les élèves à cultiver la fierté et la distinction personnelles qui s'imposent quand on se proclame les héritiers d'un "race fière".

o

LANGUE FRANÇAISE

1ère année	2e année	3e année	4e année
180 h.	150 h.	150 h.	100 h.

Français grammatical: une maîtrise convenable de la langue maternelle est essentielle à toute personne un peu cultivée. Cette maîtrise aura une influence qui se prolongera sur toute la vie. Il faut donc attacher une extrême importance à la qualité du français des élèves. Il ne s'agit pas ici de français grammatical enseigné de façon formelle au moyen de dictées et de récitations de grammaire française, mais au français couramment employé par les élèves dans tous leurs écrits: compositions, devoirs, leçons, lettres, etc. . . . Un contrôle attentif permettra de se rendre compte rapidement des connaissances grammaticales assimilées par les élèves. Si ces connaissances se révèlent insuffisantes chez un bon nombre d'élèves, on consacrera le temps nécessaire à corriger ces lacunes par des cours et des exercices spéciaux. Mais que ces exercices ne soient imposés qu'à celles qui révèlent des faiblesses notables. Celles qui sauront leur français de façon convenable pourront se livrer à des travaux de lecture durant ces leçons spéciales.

Un excellent exercice de gymnastique intellectuelle et grammaticale est la **composition-éclair donnée une ou deux fois par jour.** On y consacrera dix minutes, un quart d'heure au plus. Un ou deux de ces exercices quotidiens assoupliront de façon extraordinaire les facultés d'expression des élèves. Qu'on choisisse des sujets simples, concrets, agréables, sur lesquels les élèves écriront au propre quelques lignes de caractère personnel. Les élèves arriveront, en dix minutes, à rédiger 15 ou 20 lignes très convenables. Cette précieuse gymnastique d'expression française donnera des résultats extraordinaires. Consacrons-y loyalement 20 à 30 minutes chaque jour.

L'examen attentif de ces dictées-compositions, qu'on peut corriger tour à tour comme dictée ou comme composition, permettra de découvrir très rapidement les lacunes les plus notables. On se montrera très sévère sur les moindres détails de ponctuation et d'accentuation. La négligence est plus grave que l'ignorance.

Inutile de dire que chaque élève doit avoir constamment à sa portée une grammaire et un dictionnaire, même si la grammaire française n'est pas officiellement au programme !

N.B.—Manuels à recommander: les deux ouvrages de composition française du R. P. Deschamps, Clerc-de-St-Viateur: **"La composition française"** et **"Comment raconter".**

Français littéraire: Il ne suffit pas de s'exprimer de façon grammaticalement correcte. Il faut pouvoir mettre dans ses écrits de la couleur, de la clarté, de l'élégance. Multipliez, sur les thèmes très variés que suggèrent les divers aspects du programme ménager, les exercices de composition, d'improvisation. Les dictées-compositions auront à cet égard un excellent résultat. Les élèves s'y habitueront à l'expression simple, directe, spontanée. La bonne littérature n'est pas affectée, ampoulée. Choisissez des sujets bien à la portée des élèves, des sujets très féminins, comportant des applications faciles à la vie concrète. Évitez les dissertations abstraites et les sujets trop vastes et trop vagues.

Français parlé: Le langage parlé sert bien plus souvent que le langage écrit. La qualité du langage parlé est un témoignage de valeur qu'on affiche des centaines de fois par jour. Cultivez chez vos élèves le souci de la correction et de la distinction du langage: dans les conversations, les récitations, les causeries improvisées, etc. . . Exigez aimablement, mais fermement, un langage choisi, exact, précis. Combattez les anglicismes, les fautes de prononciation, les déformations de mots, etc. . . Au besoin, encouragez les mots croisés pour enrichir le vocabulaire !

Culture d'esprit: la valeur de formation française et littéraire dépendra dans une très grande mesure des succès que vous obtiendrez en développant le goût de la lecture. Forcez, par des industries habiles, les élèves à consulter souvent la bibliothèque et à lire de beaux et bons livres. Mêlez le sérieux à l'agréable; encouragez les bons livres littéraires. Depuis plusieurs années, le Département envoie un volume par mois aux écoles ménagères régionales. Ces dons forment déjà un noyau de bibliothèque assez important. Utilisez-le de façon agressive ! La lecture n'est pas une perte de temps, comme on continue parfois à le penser !

o

LANGUE SECONDE

1ère année	2e année	3e année	4e année
50 h.	60 h.	60 h.	90 h.

Langue seconde: L'anglais est officiellement au programme. Il sera bon de consacrer, chaque semaine au moins, deux ou trois heures à des exercices de conversation dirigée et contrôlée. Ces exercices pourront, sans inconvénient, prendre un peu de la récréation; le temps des repas est excellent aussi pour familiariser les élèves avec la langue anglaise. Les sujets ne manquent pas à table. Veiller à choisir des thèmes de conversation qui restent dans l'esprit de l'école ménagère. Lecture de textes faciles; on en trouve dans les excellentes revues du foyer publiées en anglais chez nous et aux États-Unis. La traduction, à l'oeil, non par écrit, de ces textes, constituera une excellente gymnastique.

o

ARITHMÉTIQUE ET COMPTABILITÉ FAMILIALE

1ère année	2e année	3e année	4e année
45 h.	60 h.	60 h.	50 h.

Arithmétique et comptabilité familiale: Les élèves doivent savoir manier les chiffres, non comme des comptables professionnels, mais comme des administratrices avisées. Le programme fournit de multiples occasions d'exercer les élèves. Un manuel d'arithmétique ne sera pas de trop à côté de la grammaire française et du dictionnaire. Que les élèves s'entraînent à y

trouver elles-mêmes la solution de leurs problèmes domestiques. Les calculs de prix de revient exigent des connaissances et permettent de s'entraîner utilement aux opérations essentielles de chiffres. On habituera les élèves à la comptabilité domestique en les forçant à tenir un registre fidèle de leurs entrées et sorties d'argent et en leur donnant des devoirs spéciaux inspirés de la vie familiale des divers milieux sociaux, agricoles, ouvriers ou bourgeois.

Un excellent ouvrage pour initier les élèves aux principes d'un sain budget familial: "Pour vivre économiquement", publication du Conseil du Bien-Être social, 245, rue Cooper, Ottawa. Que toutes les élèves en mettent un exemplaire dans leur bibliothèque personnelle.

———— o ————

CERCLES D'ÉTUDES HEBDOMADAIRES

(100 heures par année)

Formation religieuse: Afin de cultiver chez les élèves le goût de la lecture et de la recherche personnelle on tiendra chaque semaine, le samedi soir de préférence, une séance d'études portant sur les divers problèmes de la vie chrétienne étudiée en fonction du foyer. Les élèves seront divisées en deux ou trois groupes afin de donner plus de chance à chacune de participer activement à l'étude des matières mises au programme. On évitera le formalisme et l'académisme. Certains programmes encyclopédiques de la radio pourront servir de modèles. Tenir compte de la vie de l'école, des problèmes abordés au cours de la semaine, de l'actualité canadienne ou mondiale, des fêtes liturgiques de la semaine, etc... Un groupe de trois élèves verra à établir le programme de chaque séance en s'inspirant des cours de la semaine, des revues et de journaux, etc. . . Ce groupe sera changé tous les quinze jours ou tous les mois. Les religieuses chargées des cours de formation chrétienne et les maîtresses de discipline agiront comme conseillères et surveillantes. Laisser aux élèves toute la latitude possible pour qu'elles mettent leur ingéniosité en jeu afin de varier les moyens d'intéresser activement toutes les participantes. Cette formule de culture personnelle donnera d'excellents résultats si on y met de l'imagination et de la vie. Elle contribuera à donner aux élèves de la curiosité d'esprit et de la facilité d'expression. Chaque séance durera d'une heure à une heure et demie. On pourra y introduire quelques chants et récitations comme condiment.

Formation civique et familiale: Le jeudi soir, les Cercles d'études porteront sur des sujets de pédagogie familiale, de puériculture, d'histoire et de géographie canadiennes, de sciences naturelles, de littérature canadienne ou française, de vocabulaire et de diction, etc. . . Là encore, éviter le ton solennel, le formalisme scolaire; s'appliquer à ramener les problèmes à la vie féminine dans la société. Mettre tout le monde à l'aise. Ces séances devront fournir à chacune l'occasion de participer directement au travail d'équipe. Le trio chargé des programmes hebdomadaires devra indiquer au tableau les points qu'on se propose d'étudier. De la sorte les élèves arriveront préparées. Des chants et des récitations pourront aussi contribuer à mettre de la vie et de l'entrain dans ces réunions. Les maîtresses de pédagogie et de français veilleront discrètement au bon fonctionnement de ces séances civiques et familiales.

Séances générales: Une couple de fois par mois, le dimanche, les élèves organiseront des soirées intimes, des séances où on exaltera notre vie catholique et nationale. La Famille restera toujours le centre vital de ces soirées. Toutes les élèves y assisteront, ainsi que le personnel. Mettre beaucoup de simplicité et de spontanéité dans ces fêtes de famille. Autrement leur préparation demandera trop de temps. La directrice de l'école veillera spécialement à ces fêtes dominicales.

GYMNASTIQUE ET CULTURE PHYSIQUE

(60 heures par année)

Les exercices physiques seront à l'honneur, pas simplement en théorie, mais en pratique. Il y va de la santé et de l'équilibre des jeunes filles. Deux fois par jour, au moins, toutes les élèves feront des exercices d'assouplissement et de respiration profonde, au grand air. Ce n'est pas trop de consacrer, soir et matin, dix minutes à un bon lavage de poumons. Ces deux brèves séances tiendront les corps et les cerveaux en meilleur fonctionnement. Il y aura moins de lourdeurs de tête, moins d'irritabilité; les rhumes et les grippes seront moins fréquents. Et la réceptivité des cerveaux se trouvera grandement améliorée. Les heures de classe deviendront beaucoup plus agréables et plus profitables pour tout le monde.

On verra aussi à fournir aux élèves l'occasion de prendre part à des jeux de plein air. Il ne s'agit pas de faire des sportives avec les jeunes filles, mais d'assurer chez elle un entraînement musculaire indispensable au bon fonctionnement de l'organisme. La santé n'est pas un luxe; c'est une richesse de première nécessité sans laquelle il est impossible pour un peuple de tenir sa place sous le soleil. Plus que tous les autres, les futures épouses que nos écoles veulent former doivent considérer comme un devoir strict le souci agissant de se tenir en excellente forme physique.

Toutes les élèves devront, en plus des exercices quotidiens de gymnastique respiratoire, faire régulièrement de la gymnastique d'ensemble. Ces exercices s'accompagneront d'explications et de leçons sur la raison d'être des divers mouvements et sur la façon de les exécuter. Et l'on ne perdra jamais de vue les exigences du charme et de la retenue chez la femme.

———— o ————

PUÉRICULTURE

1ère année (30 heures)

Hygiène prénatale

A: Avant la conception (4 cours)

1°—Nécessité de se préoccuper de la santé de l'enfant même avant sa naissance.

2°—Donner quelques notions sur l'hérédité.

3°—Importance du choix du conjoint au point de vue santé.

4°—Conception et alcoolisme.

B: Après la conception (5 cours)

Hygiène de la femme enceinte

1°—Hygiène alimentaire.

2°—Les exercices défendus.

4°—Importance de la visite périodique chez le médecin.

5°—Nécessité d'une vie calme, reposante.

C: Leçons pratiques.

1°—Le bain de l'enfant.

2°—Le lit de l'enfant.

3°—Manière d'habiller l'enfant.

4°—La préparation des biberons.

5°—La préparation des céréales.

6°—La préparation des légumes et autres aliments pour l'enfant.

N.B.—Ces leçons pratiques seront répétées, avec adaptations, durant les trois années suivantes.

———— o ————

2e année (40 heures)

A: Le nouveau-né. (5 cours)

1°—Notions générales.

2°—Fragilité particulière du nouveau-né.

3°—Soins à donner dès la naissance:
a) Bain d'éponge initial.
b) Vêtements.

4°—Allaitement maternel:
a) Importance.
b) Circonstances qui proscrivent l'allaitement maternel.
c) Régularité dans l'horaire et le nombre des repas.

5°—Hygiène de la nourrice:
a) Propreté.
b) Alimentation.

B: Allaitement mixte. (5 cours)

1°—Complémentaire.

2°—Alterné.

3°—Sevrage.

4°—Nécessité d'un lait sain et propre.

5°—Étude des différents laits:
a) lait cru;
b) lait pasteurisé;
c) lait en poudre;
d) lait évaporé;
e) lait concentré;
f) lait synthétique;
g) lait médicamenteux.

C: Allaitement artificiel. (4 cours)

1°—Étude élémentaire du tube digestif de l'enfant.

2°—Besoins alimentaires du nourrisson:
a) Pour la construction de son organisme.
b) Pour la réparation de ses pertes quotidiennes en tissus.
c) Pour son énergie.

3°—Ration alimentaire du nourrisson:
a) Dilution.
b) Hydrates de carbone.

4°—Stérilisation des ustensiles qui servent au bébé: biberons, tétines, etc...

D: Les aliments de régime. (6 cours)

1°—Les céréales:
a) Âge d'introduction.
b) Mode de préparation.

2°—Les légumes:
a) Âge d'introduction.
b) Mode de préparation.

3°—Les fruits.

4°—Les pâtes alimentaires:
a) Âge d'introduction.
b) Mode de préparation.

5°—Les viandes, les poissons, les oeufs:
a) Âge d'introduction.
b) Mode de préparation.

6°—Les boissons.

———— o ————

3e année (45 heures)

A: Revision des leçons antérieures: théorie et démonstrations.

B: L'enfant et les vitamines. (6 cours)

1°—Notions sur les vitamines
A - B - C - D - E - K.

2°—Notions sur certaines vitaminoses:
a) Rachitisme.
b) Scorbut, etc.

3°—Les jus de fruits et la vitamine C.

4°—Les huiles de foie de morue, de flétan, de thon, et les vitamines A. et D.

5°—Les sources de vitamine B.

6°—Les aliments irradiés et la croissance du bébé.

C: La chambre de l'enfant. (4 cours)

1°—Données générales:
a) Température.
b) Éclairage.
c) Ventilation.
d) Mobilier.

2°—Le lit de l'enfant.

3°—La toilette et le bain:
a) Température de l'eau.
b) Manière de baigner l'enfant.
c) Quand baigner l'enfant.

4°—Le vêtement de l'enfant:
a) Qualités des vêtements de l'enfant.
b) Les couches, la bande.
c) Les autres item de l'habillement.

———— o ————

4e ANNÉE (50 heures)

A — Revision du programme antérieur: théorie et applications.

B — La croissance physique de l'enfant. (5 cours)

1°—Accroissement du poids.

2°—Taille.

3°—La dentition:
a) Âge d'apparition des dents.
b) Ordre d'apparition.
c) Dentition retardée.
d) Incidents et accidents de la dentition.

4°—Les premiers pas.

5°—Importance de faire suivre le bébé régulièrement par le médeci

C — La croissance mentale de l'enfant (5 cours)

1°—Premières manifestations de l'intelligence :
le sourire, les premiers mots, etc. . .

2°—Nécessité de faire acquérir à l'enfant de bonnes habitudes.
Insister sur la régularité dans l'alimentation, l'évacuation intestinale, etc. . .

3°—Qu'entend-on vraiment par "gâter l'enfant" ?

4°—Importance de favoriser le développement des initiatives.

5°—Réprimandes et punitions.

D —L'enfant et la maladie (4 cours)

Les troubles digestifs :

1°—Les régurgitations :
a) Définition.
b) Causes.
c) Manière d'y remédier.

2°—Les vomissements :
a) Définition.
b) Les causes.

3°—La constipation :
a) Définition.
b) Causes.
c) Façons simples d'y remédier.

4°—Les diarrhées :
a) Définition.
b) Les causes.
c) Importance de ne pas négliger une diarrhée.

E — L'enfant et la contagion.

1°—Comment se fait la contagion.

2°—Mesures à prendre pour isoler les contagieux.

3°—La rougeole.

4°—La varicelle.

5°—La scarlatine.

6°—Les oreillons.

F — L'enfant et la contagion (2e partie). (5 cours)

1°—La tuberculose.
Vaccination antituberculeuse.

2°—La coqueluche.
Vaccination.

3°—La diphtérie.
Immunisation antidiphtérique.

4°—Vaccination antivariolique.

5°—La typhoïde.

N.B.—Outre le programme de chaque année, on donnera des notions d'ensemble afin de bien relier les uns aux autres les problèmes abordés. Comme manuel-guide utiliser constamment l'excellent ouvrage du Docteur Ernest Couture: "La mère canadienne et son enfant".

——o——

ART CULINAIRE

1ère année

(45 heures de théorie — 270 heures de pratique)

N.B.—Matière d'une extrême importance pour la vie d'un foyer; trouve des applications au moins trois fois par jour ! Influe sur la santé, la bonne humeur et l'équilibre économique !

Théorie : Les lois de l'alimentation : bien apprendre ce que le corps humain requiert chaque jour, suivant l'âge et le genre de travail de chacun. Faire une étude de la nature des aliments, de leur nécessité, de leurs propriétés et de leur digestibilité. Élements constitutifs d'un menu bien balancé. Connaître les différentes qualités des produits, leur valeur nutritive, leur coût, la manière de les conserver.

Le service de table.

Deux visites chez un boucher pour apprendre à connaître les différentes qualités et différentes coupes de viande.

Deux visites à l'épicerie pour savoir comment faire les achats.

Pratique : fabrication de conserves alimentaires; confitures, gelées, marinades, jus de fruits. Bouillon: préparation, manière de le clarifier, de le dégraisser. Consommé, purée, crème et potage. Préparation et cuisson des différents légumes. Manière d'apprêter et de cuire les viandes et les poissons. Utilisation des dessertes. Crêpes, tartes, gâteaux, poudings. Préparation et service de deux dîners pour six personnes; un dîner spécial pour un anniversaire.

2e année

(30 heures de théorie — 270 heures de pratique)

Théorie: Revue de l'année précédente et plus spécialement sur **les lois de l'alimentation.** Économie dans l'alimentation et équilibre du budget. Étude approfondie des différents modes de cuisson pour la viande et le poisson. Préparation et cuisson des volailles. Principes de la cuisine des malades, régimes. Art de dresser la table pour toutes les occasions.

Deux visites chez le boucher et deux chez l'épicier.

Pratique : revision de l'année précédente; préparation des volailles et des poissons; service des plateaux pour malades; préparation de repas pour enfants et spécialement pour ceux qui dînent à l'école. Pain; présentation des mets, décoration des plats. Bonbons. Préparation et service de 2 dîners pour six personnes, d'un thé et d'une collation.

3e année

(30 heures de théorie — 210 heures de pratique)

Théorie: revision des programmes précédents. Attacher beaucoup d'importance à la valeur alimentaire de chacun des produits employés.

Être maîtresse de maison pendant deux périodes de trois à six jours. La maîtresse de maison devra faire les achats, dresser les menus en tenant compte des lois de l'alimentation, veiller et aider à l'exécution de ses menus, contrôler les dépenses. Préparation d'un dîner de cérémonie, un réveillon. Spécialités: pâte feuilletée, décoration de gâteaux de fête. S'appliquer à utiliser les produits locaux et ceux qu'on peut se procurer facilement en bon état de conservation et de maturité. Utiliser les dessertes de viandes ou de poisson, 3 fois durant le service comme maîtresse de maison.

4e année

(20 heures de théorie — 180 heures de pratique)

Théorie : revision des programmes pour la préparation des cours de méthodologie et étude fouillée des différentes méthodes de cuisson. Préparation de menus bien balancés pour différents repas et différents groupes.

Chaque élève devra être maîtresse de maison durant deux semaines. Durant ce temps elle devra voir à équilibrer son budget, faire elle-même ses achats, dresser ses menus, y compris un repas d'anniversaire ou autre, et, aidée de ses élèves, elle devra préparer tous les repas pour son groupe qui se composera de six personnes au moins.

Six préparations de plateaux pour personnes souffrant de différentes maladies; quatre repas pour enfants de différents âges.

NOTIONS PRATIQUES EN DIÉTÉTIQUE

OU

LA CUISINIÈRE DU MALADE

Cette partie du cours d'enseignement des écoles ménagères régionales ne vise pas à former des diététiciennes, mais bien plutôt à donner aux élèves des notions pratiques dont elles pourront tirer partie dans leur vie privée, quand elles seront en contact avec des malades, ou dont elles pourront faire bénéficier les personnes qui leur demanderont conseil, si ces élèves deviennent professeurs d'écoles ou conférencières publiques.

La diététique est un chapitre de la science médicale. La diète fait partie du traitement des maladies quand elle n'est pas le seul traitement nécessaire. C'est pourquoi seul le médecin est en mesure de dicter une diète appropriée. Cependant cette prescription diététique sera toujours mieux remplie par une personne avertie et possédant des notions précises sur l'alimentation normale, la valeur nutritive des aliments et la facilité de digestion des aliments suivant leur nature, leur mode de préparation et de cuisson.

Ces principes doivent guider le professeur dans son enseignement sur la diététique, cours que l'on pourrait appeler plus précisément : "La cuisinière du malade".

Tout comme la cuisinière des individus sains, et peut-être même davantage, la femme doit connaître les principes d'une bonne alimentation : les éléments essentiels dont le corps humain a besoin et surtout ceux dont il importe de surveiller la présence parce qu'on est exposé à des déficits dans le cours ordinaire des choses. Elle doit savoir parfaitement la valeur nutritive complète des aliments, leur teneur exacte en tels ou tels éléments essentiels: protéines, graisses, hydrates de carbone, calcium, fer et vitamines.

Pourquoi toutes ces connaissances ? Parce que la diète est un régime alimentaire dans lequel se glissent des restrictions, certains aliments non tolérés, par suite de la susceptibilité de certains organes ou de certains états de fonctionnements atténués, devant être remplacés par d'autres mieux appropriés à l'état du sujet.

Il arrive aussi que ces modifications dans le fonctionnement ou l'état de nos organes intéressés dans la nutrition ne s'opposent pas à l'alimentation normale, mais nécessitent des attentions particulières dans le mode de préparation ou de cuisson, attentions qu'il faut d'ailleurs apporter dans tous les cas de maladies et même assez souvent pour les sujets sains.

Ceci étant dit, on conviendra qu'il ne sera pas superflu de revenir sur les notions de physiologie et de chimie des aliments, de même que sur l'alimen-

tation rationnelle dans tous ses détails, chaque fois que l'occasion s'en présentera au cours de ces leçons.

De plus, le malade, peut-être un peu plus que l'individu sain, est toujours, quel que soit son âge, un enfant souvent capricieux et volontaire. Il faut le raisonner pour lui faire accepter un régime alimentaire qui lui convient, car, généralement, il préfère les aliments qui lui sont défendus, même s'il n'en mangeait pas quand il était en santé. On doit donc lui expliquer les raisons pour lesquels un tel régime lui est plus favorable.

Il faut tout de même tenir compte de ses goûts et lui donner à choisir quand la chose est possible. C'est là un point psychologique qu'il ne faut pas négliger si on veut atteindre au succès complet.

De plus le malade n'a souvent pas beaucoup d'appétit. Il faut savoir éveiller chez lui l'intérêt et le goût de manger, en lui présentant des mets sous une forme attrayante et appétissante.

1ère année (15 heures)

Préparation du plateau:

Choix du plateau.

Décoration : tenir compte des goûts du malade, de son âge, des circonstances particulières telles que: fête du jour, époque de l'année, etc. . .

Choix des ustensiles. Forme et couleur suivant les mets.

Disposition des plats pour la commodité du malade.

Agencement des couleurs dans l'ensemble des mets d'un repas.

Installation du malade dans son lit ou sur une chaise pour qu'il soit confortable.

N.B.—Chaque élève devra mettre la main à la pâte et préparer ces cabarets. On devra encourager l'initiative de chacune.

2e année (15 heures)

Les diètes suivant la consistance des mets; caractères différents de ces diètes.

On devra faire ressortir la valeur nutritive complète de chacune des diètes étudiées et comparer avec la valeur normale d'un régime alimentaire complet tel que recommandé par les experts en nutrition : calories, protéines, graisses, hydrates de carbone, calcium, fer et vitamines. Ceci pour faire bien comprendre que ces diètes, pour la plupart, ne peuvent pas répondre à tous les besoins de l'organisme et que, par conséquent, elles ne doivent pas être prolongées indéfiniment.

Pour chacune de ces diètes, on devra savoir en quoi elles consistent, quelles substances peuvent y entrer, quel est leur but et dans quels cas surtout elles sont prescrites.

Diète absolue.
Diète hydrique.
Diète lactée.
Diète liquide.
Diète semi-liquide.
Diète légère.
Diète généreuse.
Diète sèche.

3e année (30 heures)

On étudiera cette année la préparation des régimes suivant leur composition, ou mieux la valeur nutritive des aliments qui en font partie.

Comparant toujours ces régimes avec les standards d'une bonne alimentation, complète à tous les points de vue, on les bâtira de façon à répondre à tous les besoins de l'organisme, autant que les restrictions le permettent, tout en leur conservant la caractéristique distinctive prescrite. On étudiera les avantages et désavantages de tels régimes et surtout on apprendra à les préparer sous différentes formes et en différentes associations de mets.

Régime fruitarien.
Régime végétarien.
Régime hyperazoté.
Régime hypoazoté.
Régime hypercalorique.
Régime hypocalorique.
Régime hypervitaminé (Ensemble des vitamines ou chacune en particulier).
Régime hypergraisseux.
Régime hypograisseux.
Régime cétogène.
Régime hyperminéralisé. (Hypercalcique)
(Riche en fer)
(Riche en iode)
Régime alcalinisant.
Régime acidifiant.
Régime non irritant.

4e année (45 heures)

Préparation de régimes variés en rapport avec les maladies.

Les élèves de 4e année sont susceptibles d'être passées maîtresses en alimentation rationnelle, possédant bien les principes de la physiologie et de la chimie.

Les pratiques des années antérieures les ont préparées à entreprendre des travaux plus compliqués. Cette fois on devra considérer la préparation

de régimes variés en rapport avec les maladies. Évidemment il faudra leur donner quelques notions sur les exigences de la maladie elle-même, afin de mettre à profit, d'une façon intelligente et appropriée, les notions qu'elles possèdent déjà, en préparant ces diètes classiques sur lesquelles on se base pour préparer des diètes appropriées à un malade en particulier.

Régime alimentaire dans un cas de:

Constipation atonique.
Constipation spasmodique.
Diarrhée.
Obésité.
Maigreur.
Grossesse.
Lactation.
Rachitisme.
Arthritisme.
Tuberculose.
Colite.
Typhoïde.
Ulcères de l'estomac.
Diabète.
Désordres du foie.
Néphrite.

———— o ————

ADMINISTRATION ET TENUE GÉNÉRALE DE LA MAISON

1ère année

(120 heures)

THÉORIE : Choix de l'habitation. Divisions. Aménagement. Ornementation en harmonie avec les conditions et les ressources. Hygiène et entretien des différentes pièces. Chauffage. Éclairage. Comptabilité domestique. Habituer les élèves à tenir leurs livres personnels et à rendre compte du prix de tout ce qu'elles emploient dans leurs divers travaux.

2e année

(120 heures)

THÉORIE : Revision du programme de l'année précédente. Organisation morale du foyer. Qualités de la maîtresse de maison. Principes généraux d'une bonne administration domestique. Conditions hygiéniques du travail. Art de faire les achats relatifs aux besoins de la maison. Budget familial. Les élèves suivront les prix courants du marché et calculeront toujours le prix de revient des plats, menus, repas, travaux de tricot, de coupe, de couture, etc. . .

PRATIQUE : L'entretien des objets qui servent aux leçons d'économie domestique de même que le nettoyage des pièces occupées par les élèves fournissent l'occasion d'excellents exercices et constituent l'application la plus pratique des règles étudiées. Rattacher ces travaux quotidiens aux principes étudiés afin de leur donner plein effet.

Ces exercices doivent se faire sous la surveillance des maîtresses qui en profiteront pour rappeler les conseils et principes étudiés dans les manuels.

3e année

(80 heures)

Revue des programmes des 1ère et 2e années au double point de vue théorique et pratique (méthodologie). Souci constant d'accomplir avec rapidité et perfection les petites choses qui constituent les occupations journalières de la maîtresse de maison. Les élèves devront, au moins trois fois par année, aller elles-mêmes faire des achats variés dans les magasins et les épiceries afin de se familiariser avec une opération importante de la vie d'une ménagère : le magasinage ! Elles apprendront ainsi d'après expérience comment on juge la qualité des marchandises et comment on procède pour tirer le meilleur parti de son argent.

Chaque élève devra, durant au moins une semaine chaque année, tenir le rôle de maîtresse de maison. Sa famille se composera de 6 personnes. Durant son service elle devra voir elle-même aux menus, aux achats, aux réceptions de visiteurs, etc. . . Elle donnera elle-même les directives à ses aides et assumera la direction de son groupe familial.

4e année

(65 heures)

Revision en profondeur du programme des années précédentes. Étude de cas particuliers d'administration et de tenue de maison selon divers milieux sociaux. Examen approfondi de divers budgets familiaux. Causeries et démonstrations sur ce problème important de la vie domestique.

Chaque élève devra tenir le rôle de "maîtresse de maison" au moins deux semaines durant l'année. Elle en profitera pour appliquer les principes du **budget** et de la **comptabilité** domestiques étudiés au cours des années précédentes.

———— o ————

TRAVAUX À L'AIGUILLE

1ère année

(120 heures)

Étude des éléments avec applications appropriées.

Remarque: Album des travaux à l'aiguille. Ce cahier constituera une sorte de dictionnaire pour plus tard. Ce sera le livre de référence chaque fois qu'il y aura un travail difficile à exécuter. On devra donc donner plus d'attention à ce travail qu'à tout autre. Il est à conseiller de ne pas faire exécuter les travaux d'album au début de l'année et en une seule fois. Il vaudrait mieux ne commencer qu'en octobre et ne pas dépasser deux pages par mois.

10 pages de l'album: les différentes coutures, 4 à 5 pouces de chacune; trois différentes boutonnières: lingerie, confection, bordée; la pièce rabattue, la pièce surjetée; 3 différentes reprises; 2 pages de points d'ornement. On ne devra pas mettre plus de 4 différents points sur le même morceau de tissu, afin que l'élève puisse recommencer facilement son travail si elle ne réussit pas bien l'une des opérations. Le nom de chaque opération doit être inscrit dans le cahier et le détail de l'exécution, s'il comporte des particularités.

Broderie: une broderie simple sur la lingerie faite au cours de couture.

Tricot: gants, chaussettes ou bas.

1 pièce murale: crochetée, au point de croix ou petit point.

2e année

(100 heures)

10 pages de l'album: 4 fentes ou ouvertures; 4 poches, y compris la poche du pantalon de garçon; reprise à fil coulé; reprise damassée; 2 pages de points d'ornement ou de broderie, feston point de Paris, point turc, le cordonnet, le jour à fils tirés, le plumetis, le point de croix; 2 dentelles au crochet, 4 à 5 pouces.

Broderie: sac à main, sac à tricot, serviettes, petite nappe, etc.; 2 morceaux au choix de l'élève.

Tricot: chandail, gilet, robe d'enfant, chaussette à patron, écharpe, etc.;

2 morceaux au choix.

1 pièce murale ou 1 tapis.

3e année

(90 heures)

8 pages de l'album: le remmaillage, les ourlets fins et de fantaisie, les coins, 3 pages de couture à la machine exécutée avec accessoires.

Broderie: Points de fantaisie sur la layette, broderie fine sur la pièce de lingerie.

Tricot: 1 morceau au choix.

1 pièce murale: tapis, tenture, coussin, couvre-lit; 1 morceau au choix, mais devant servir à la décoration de la maison. On pourra faire ce travail au métier si on le désire.

4e année

(90 heures)

6 pages de l'album: Les opérations les plus difficiles et non exécutées encore, pour compléter l'ensemble.

Tricot: 1 morceau,

Broderie: 1 morceau,

Pièce murale, tapis, couvre-lit, tenture, coussin, au choix.

N.B.—Il est important que l'élève exécute chaque année au moins un article destiné à la maison. Elle contribuera ainsi à l'embellissement du foyer et s'intéressera davantage à tout ce qui peut aider à le rendre attrayant.

Si le temps accordé pour l'album n'est pas suffisant, on pourra prendre quelques moments sur l'horaire de la couture.

Méthodologie en 3e et 4e années: Deux leçons d'application. Exécution de travaux d'après les programmes antérieurs. Applications supplémentaires au choix.

Pour que les élèves soient suffisamment exercées à la couture, il faut multiplier toutes les formes d'applications. Tout en tenant compte des conditions locales, se souvenir toujours que l'école ne doit jamais, même indirectement, pousser au luxe et à la dépense, mais, au contraire, développer le goût de l'économie, de la simplicité et d'une élégance de bon aloi.

Les travaux dits d'agrément, compléments d'instruction, ne doivent intervenir que comme accessoires ou simples applications personnelles des connaissances acquises et des dispositions particulières de certaines élèves.

Le ton général des travaux à l'aiguille exécutés à l'école ménagère régionale devra s'inspirer des besoins d'un foyer ordinaire très bien tenu.

———— o ————

COUPE

La coupe doit être enseignée d'après une méthode déterminée et seule la méthode géométrique constitue un véritable enseignement. Mais le tracé du patron ne suffit pas; le découpage et l'assemblage des parties sont nécessaires pour juger si le vêtement présentera la forme désirée. Procéder avec mesure et prudence. Un travail trop difficile, mal exécuté, de mauvaise apparence, peut rendre presque inutilisable du matériel assez dispendieux. La coupe est un art qui demande des dispositions spéciales. Il n'est pas donné à tous d'être artiste !

1ère année

(15 heures)

Étude des mesures, modification au patron commercial. Le tracé du patron de corsage, de la jupe et de la manche.

2e année

(15 heures)

Modification du patron commercial: pantalon de garçon; chemise d'homme et de garçon.

3e année

(15 heures)

Modification du patron type du corsage, de la jupe, de la manche et du collet. Composition d'un patron de robe de fillette; patron d'une robe de dame d'après un modèle choisi dans un cahier de modes.

4e année

(15 heures)

Revue des années précédentes et composition d'un patron de manteau et de costume de fantaisie.

Facultatif: l'exécution d'un mannequin.

———— o ————

COUTURE ET CONFECTION

1ère année

(270 heures)

N.B.—Attacher une très grande importance à la couture à la main.

Lorsqu'une élève ne sait pas ou à peu près pas coudre, on devra exiger qu'elle fasse ses premières expériences en travaillant dans un tissu de coton. On devra fournir aux élèves tous les renseignements nécessaires sur la qualité du matériel, sur le prix, les avantages de certains tissus; leur indiquer aussi les teintes qui vont mieux selon le teint, la taille et l'apparence générale de chacune.

Trois pièces de lingerie : caleçon, jupon et robe de nuit; tablier, couvre-tout; robe d'enfant confectionnée dans du tissu usagé; robe de maison; un pantalon non doublé pour garçon.

Facultatif: une robe de toilette.

Remarque: la robe de costume de l'école ne devrait pas être exécutée au début de l'année; les élèves ne sont pas assez habiles pour la bien réussir. La robe ne sera ni jolie ni aimée.

2e année

(270 heures)

Un pantalon doublé pour garçon, confectionné dans du tissu usagé; chemise pour garçon, chemise d'homme; robe d'intérieur ou kimono, robe de toilette; manteau ou ensemble, modèle simple.

3e année

(180 heures)

Un pantalon pour garçon: layette, 6 morceaux; manteau, ensemble ou costume de fantaisie; surveiller surtout l'ajustement du collet. Deux morceaux de lingerie exécutés à la main.

4e année

(180 heures)

Une robe; un costume tailleur ou manteau; habit ou paletot pour garçonnet; deux morceaux de couture à la main.

———— o ————

ENTRETIEN DU LINGE

1ère année

(90 heures)

Théorie: Notions relatives à l'outillage d'une buanderie, à son fonctionnement et à l'utilisation des méthodes de blanchissage les plus économiques et les plus efficaces.

Étude des tissus et des procédés de nettoyage qui conviennent à chacun: coton, laine, soie, rayonne, etc. . . .

Procédés de détachage: méthodes et produits à utiliser selon la nature des taches et des tissus.

Pratique: Diverses opérations d'une lessive complète, depuis le triage jusqu'au pliage et au rangement du linge dans les armoires.

Lavage et repassage du linge blanc, amidonné, du linge de couleurs, de la soie.

Lavage et pressage des flanelles. Enlèvement d'une tache d'encre, de rouille, de graisse, de peinture.

Nettoyage et pressage des vieux vêtements préalablement défaits, afin de leur donner autant que possible l'apparence du neuf.

Chaque semaine, les élèves voient à l'entretien de leur linge. Alors, selon le cas, exercices de ravaudage, de reprise, de rapiéçage, de remmaillage. Ces travaux personnels font partie du programme. Que les élèves et les maîtresses ne l'oublient pas !

N.B.—Chaque élève est tenue à deux lessives de famille au cours de l'année.

2e année

(80 heures)

Théorie: Revision et étude plus approfondie des notions de l'année précédente. Étude spéciale sur le détachage des vêtements.

Pratique: Enlèvement des taches sur étoffes fines. Manière d'employer les ingrédients de nettoyage sans détériorer les tissus. Lavage, repassage, pliage et rangement dans les armoires. Désinfection préalable, s'il y a lieu, du linge contaminé.

N.B.—Trois lessives au cours de l'année.

3e année

(60 heures)

Théorie et pratique: Cours et démonstrations sur la matière des deux années précédentes. S'assurer que le programme est bien assimilé et que les élèves peuvent expliquer de façon parfaite le pourquoi des multiples opérations qu'exigent le nettoyage et l'entretien du linge.

4e année

(60 heures)

Revision plus poussée et plus scientifique du programme des trois années précédentes. Considérations sur la portée économique et familiale de cette partie importante du rôle de la maîtresse de maison. Faire donner au moins six leçons et démonstrations au cours de l'année.

HYGIÈNE ET PREMIERS SOINS

1ère et 2e années

(30 heures)

Notions sur les éléments anatomiques: cellules, tissus, système respiratoire, système digestif.

I.—FONCTIONS DE LA VIE ANIMALE: a) appareil locomoteur; b) système nerveux et organes des sens.

II.—FONCTIONS DE LA VIE VÉGÉTATIVE: a) digestion; b) circulation; c) absorption des aliments; d) assimilation et rôle des divers éléments nutritifs; e) respiration: but; f) désassimilation et excrétion. Soins hygiéniques: peau, dents, chevelure, mains; lotions et bains.

Hygiène appliquée: influence du travail musculaire sur la circulation, la respiration, la digestion; sa valeur comme excitant fonctionnel. Fatigue. Repos. Sommeil.

Cours pratiques: Organisation, entretien, désinfection d'une chambre de malade. Préparation des remèdes usuels: infusion, décoctions, cataplasmes, gargarisme, etc. . .

3e année

(20 heures)

Revision sommaire des principes essentiels d'anatomie, de physiologie et d'hygiène étudiés au cours des années précédentes. Notions élémentaires de médecine courante:

a)—Premiers secours aux blessés en cas de maladies subites: épilepsie, congestion, syncope, hémorragie, indigestions, coliques, coup de chaleur.

b)—Premiers soins à donner en cas d'accidents: contusions, plaies, foulure, luxation, fracture, brûlure, piqûre, morsure.

c)—Premiers soins en cas d'asphyxie, d'empoisonnement.

d)—Puériculture et maladies infantiles: symptômes les plus apparents des principales maladies, premiers soins.

e)—La connaissance, l'usage et les propriétés curatives de quelques remèdes dont se compose une petite pharmacie domestique.

Manuels à consulter: "Économie domestique", C. N.-D., — "Connaissances scientifiques usuelles" des SS. S.-A.; "Soins des malades à la maison", de la Société Ambulancière Saint-Jean; "Premiers secours aux blessés", Manuel de l'Association Ambulancière Saint-Jean.

4e année

(30 heures)

Au moins dix leçons sur les principes fondamentaux de la gymnastique et des divers exercices musculaires à recommander dans certains cas particuliers, selon l'âge et la condition physique des sujets en cause.

Étude approfondie, théorique et pratique, du cours de secourisme de la Société Ambulancière Saint-Jean. Les élèves donneront des démonstrations fréquentes de secourisme. Elles devront démontrer aussi qu'elles possèdent avec maîtrise les nombreuses notions d'hygiène de premiers soins étudiées au cours des trois années précédentes. Elles en scruteront davantage la portée scientifique. Une femme de maison à la page se doit de connaître tout ce qui peut sauvegarder la santé des siens.

———— o ————

CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES USUELLES

Ici, il faudra se garder de considérations trop savantes et surtout de l'emploi d'une terminologie scientifique pétrifiante. S'en tenir à des leçons de choses, données autant que possible sur nature. Piquer la curiosité et l'intérêt des élèves en les mettant en face des problèmes constants que posent la nature et ses phénomènes.

Manuel de base: "Connaissances scientifiques usuelles", des SS. de Ste-Anne.

1ère année

(20 heures)

L'homme; principales fonctions organiques: nutrition, circulation du sang, respiration, sécrétion et excrétion. Sensibilité; mouvement; (pp. 94-159). Caractères généraux des végétaux; comment ils se nourrissent; comment ils se reproduisent; (pp. 34 à 94).

2e année

(20 heures)

La vie dans les plantes; la vie dans les animaux; (pp. 1 à 252).

Anatomie et physiologie humaines.

3e année

(25 heures)

Revoir le programme des années précédentes, au moyen de leçons de méthodologie portant surtout sur la vie dans l'homme.

Géologie: origine de la terre; étude et interprétation des faits, avec applications tirées du milieu canadien; (pp. 257-407).

4e année

(25 heures)

Revoir les principaux chapitres de la vie dans les plantes et dans les animaux: démonstrations et leçons de choses.

Cosmographie — la terre; la lune; le soleil, les astres; (pp. 407-458).

———— o ————

PHYSIQUE

1ère année

(20 heures)

Hydrostatique et statique des Gaz

1—Notions préliminaires: objet de la physique — matière et corps — constitution physique des corps — état physique des corps.

Étude expérimentale des caractères généraux des liquides. 1 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

2—Équilibre des liquides dans les vases communicants; applications: niveau d'eau et niveau à bulle; écluses, aqueduc, puits artésiens. 1 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

3e année

(20 heures)

Revision sommaire des principes essentiels d'anatomie, de physiologie et d'hygiène étudiés au cours des années précédentes. Notions élémentaires de médecine courante:

a)—Premiers secours aux blessés en cas de maladies subites: épilepsie, congestion, syncope, hémorragie, indigestions, coliques, coup de chaleur.

b)—Premiers soins à donner en cas d'accidents: contusions, plaies, foulure, luxation, fracture, brûlure, piqûre, morsure.

c)—Premiers soins en cas d'asphyxie, d'empoisonnement.

d)—Puériculture et maladies infantiles: symptômes les plus apparents des principales maladies, premiers soins.

e)—La connaissance, l'usage et les propriétés curatives de quelques remèdes dont se compose une petite pharmacie domestique.

Manuels à consulter: "Économie domestique", C. N.-D., — "Connaissances scientifiques usuelles" des SS. S.-A.; "Soins des malades à la maison", de la Société Ambulancière Saint-Jean; "Premiers secours aux blessés", Manuel de l'Association Ambulancière Saint-Jean.

4e année

(30 heures)

Au moins dix leçons sur les principes fondamentaux de la gymnastique et des divers exercices musculaires à recommander dans certains cas particuliers, selon l'âge et la condition physique des sujets en cause.

Étude approfondie, théorique et pratique, du cours de secourisme de la Société Ambulancière Saint-Jean. Les élèves donneront des démonstrations fréquentes de secourisme. Elles devront démontrer aussi qu'elles possèdent avec maîtrise les nombreuses notions d'hygiène de premiers soins étudiées au cours des trois années précédentes. Elles en scruteront davantage la portée scientifique. Une femme de maison à la page se doit de connaître tout ce qui peut sauvegarder la santé des siens.

———— o ————

CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES USUELLES

Ici, il faudra se garder de considérations trop savantes et surtout de l'emploi d'une terminologie scientifique pétrifiante. S'en tenir à des leçons de choses, données autant que possible sur nature. Piquer la curiosité et l'intérêt des élèves en les mettant en face des problèmes constants que posent la nature et ses phénomènes.

Manuel de base: "Connaissances scientifiques usuelles", des SS. de Ste-Anne.

1ère année

(20 heures)

L'homme; principales fonctions organiques: nutrition, circulation du sang, respiration, sécrétion et excrétion. Sensibilité; mouvement; (pp. 94-159). Caractères généraux des végétaux; comment ils se nourrissent; comment ils se reproduisent; (pp. 34 à 94).

2e année

(20 heures)

La vie dans les plantes; la vie dans les animaux; (pp. 1 à 252).

Anatomie et physiologie humaines.

3e année

(25 heures)

Revoir le programme des années précédentes, au moyen de leçons de méthodologie portant surtout sur la vie dans l'homme.

Géologie: origine de la terre; étude et interprétation des faits, avec applications tirées du milieu canadien; (pp. 257-407).

4e année

(25 heures)

Revoir les principaux chapitres de la vie dans les plantes et dans les animaux: démonstrations et leçons de choses.

Cosmographie — la terre; la lune; le soleil, les astres; (pp. 407-458).

———— o ————

PHYSIQUE

1ère année

(20 heures)

Hydrostatique et statique des Gaz

1—Notions préliminaires: objet de la physique — matière et corps — constitution physique des corps — état physique des corps.

Étude expérimentale des caractères généraux des liquides. 1 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

2—Équilibre des liquides dans les vases communicants; applications: niveau d'eau et niveau à bulle; écluses, aqueduc, puits artésiens. 1 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

3—Capillarité — Phénomènes d'endosmose et d'exosmose — Pressions exercées par les liquides — Existence et mesure de la poussée d'Archimède — Équilibre des corps immergés — Équilibre des corps flottants — Transmission des pressions — Principe de Pascal et applications. 3 h. de cours; 3 h. de laboratoire.

4—Propriétés des gaz — Existence et mesure de la pression atmosphérique — Baromètres — Prévision du temps. 2 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

5—Pression des gaz — Loi de Mariotte — Manomètres. 1 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

6—Principe d'Archimède appliqué aux gaz — Aérostat — Avion. 1 h. 30 min. de cours; 30 m. de laboratoire.

7—Pompes à gaz — Usages de l'air comprimé — Pompes à liquides — Siphon. 2 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

2e année

(20 heures)

Acoustique et optique.

1—Production, transmission, propagation et vitesse du son — Lois de la réflexion du son — Écho. 1 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

2—Qualités du son: intensité, hauteur, timbre — Phénomènes de résonance — Distinction entre son et bruit. 2 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

3—Lois des cordes vibrantes — Gamme — Dièse et bémol — Voix humaine — Instruments de musique. 2 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

4—Corps lumineux, éclairés, transparents, translucides — Propagation de la lumière — Ombre et pénombre — Vitesse de la lumière. 1 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

5—Réflexion de la lumière — Images obtenues dans les miroirs planes, dans les miroirs sphériques. Lois de la réfraction — Images obtenues dans les lentilles — L'oeil humain et ses défauts — Réfraction atmosphérique — Mirage. 3 h. de cours; 3 h. de laboratoire.

6—Instruments d'optique: loupe, microscope, lunettes, télescope, appareil photographique — Cinématographie. 1 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

7—Dispersion, décomposition et reconstitution de la lumière blanche — Différents spectres — Rayons infra-rouge et ultra-violet — Coloration des corps — Effets de la lumière sur la végétation. 1 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

3e année

(30 heures)

Chaleur, magnétisme et électricité.

1—Notion de température — Diverses échelles thermométriques — Sources de chaleur — Quantité de chaleur — Chaleur spécifique. 1 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

2—Propagation de la chaleur: rayonnement, convention, conduction — Conductibilité des corps solides, des liquides et des gaz — Pouvoir émissif — Pouvoir absorbant — Pouvoir réflecteur — Chauffage des maisons. 1 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

3—Effets de la chaleur: dilatation des solides, des liquides et des gaz; changements d'état des corps: fusion, solidification, dissolution, liquéfaction, cristallisation, évaporation, ébullition — Mélanges réfrigérants. 3 h. de cours; 1 h. 30 m. de laboratoire.

4—Pression de la vapeur — Moteur à explosion — Hygrométrie — Climatisation de l'air — Phénomènes atmosphériques — Notions de climatologie. 1 h. de cours; 30 m. de laboratoire.

5—Aimants naturels et artificiels — Distinction des pôles — Action mutuelle des pôles — Spectre magnétique — Boussole. 1 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

6—Nature de l'électricité — Sources de l'électricité — Corps bons conducteurs, corps mauvais conducteurs — Isolants — Sortes d'électricité — Pouvoir des pointes — Électrisation des nuages — Paratonnerres. 2 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

7—Sens du courant électrique — Particularités du courant électrique — Unités électriques — Circuit fermé, circuit ouvert — Interrupteur — Chaleur dégagée par un courant — Applications: coupe-circuit, thermostat, lampe à incandescence, lampe à arc, fer à repasser, chauffage électrique. 2 h. de cours; 2 h. de laboratoire.

8—Électrolyse — Galvanoplastie — moulage galvanique — Piles — Groupements des piles — Électro-aimant — Sonnerie électrique — Télégraphe — Moteur électrique, ses usages. 3 h. de cours; 2 h. de laboratoire.

9—Le courant induit et ses applications — Transformateur — Transport de l'électricité à distance — Tramways électriques — Téléphone — Nos sources d'énergie électrique. 2 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

10—Le courant oscillant et ses applications — Condensateur — Télégraphie sans fil — Radio.
L'électricité dans les gaz raréfiés — Tube de Crookes — Rayons X. 2 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

4e année

(20 heures)

Mécanique et pesanteur.

1—Repos et mouvement — Mouvement uniforme — Mouvement uniformément accéléré. 1 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

2—Inertie des corps — Force: éléments et représentation d'une force; unités de force — Mesure d'une force — Force centrifuge — Composition des forces parallèles et de même sens, parallèles et de sens contraires, concourantes. Travail d'une force — Conservation du travail — Unités de travail — Conservation de l'énergie — Frottements. 3 h. de cours; 3 h. de laboratoire.

3—Applications des forces: levier, plan incliné, poulie, treuil. 1 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

4—Attraction universelle — Pesanteur — Distinction entre poids et masse d'un corps — Centre de gravité — États d'équilibre des corps. 1 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

5—Chute des corps — Lois du pendule — Divers mouvements pendulaires. 2 h. de cours; 2 h. de laboratoire.

6—Balances — Qualités d'une balance — Doubles pesées — Densité d'un solide — Densité d'un liquide. 2 h. de cours; 2 h. de laboratoire.

Manuel à consulter: "Connaissances scientifiques usuelles, Physique - Chimie", des Soeurs de Sainte-Anne.

CHIMIE

2e année

(20 heures)

1—L'eau. Étude expérimentale pour mettre en évidence les propriétés physiques de l'eau: solidification, ébullition, évaporation; fusion de la glace; condensation; solution du sel, du sucre. Présence de l'eau dans les fruits, les légumes, la viande. 1 heure de cours; 1 h. de laboratoire.

2—Le sel et ses dérivés: acide chlorhydrique, soude caustique, eau de Javel, chlorure de chaux. Action du sel dans la conservation des viandes et des légumes. Action antiseptique du chlore. 1 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

3—Le charbon; ses différentes variétés: anthracite, charbon de bois, noir de fumée. Combustion du charbon et du bois. Gaz carbonique et ses propriétés. 1 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

4—Les métaux: notions usuelles sur le fer, le cuivre, l'aluminium, le zinc, l'étain, le plomb, l'argent. Quelques alliages: fonte, acier, bronze, laiton. Oxydation et rouille des métaux. 1 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

5—Le calcaire: sa nature, sa composition, sa décomposition par la chaleur. Fabrication de la chaux, du mortier. Action des acides sur le calcaire, le carbonate et le bicarbonate de sodium. Le plâtre. 1 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

6—L'air: sa nature et sa composition. Oxygène et azote. Combustion, rouille des métaux, respiration. 1 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

7—La chaleur; ses effets: échauffement et dilatation des corps; changement d'états. Les trois états des corps. Thermomètre. 1 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

8—L'ammoniaque et les composés de l'azote: engrais; phosphates. Cycles de l'azote et du carbone dans la nature. 1 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

9—La division des corps de la nature d'après les notions déjà acquises: notions de matière et d'énergie: de corps simples et de corps composés, de mélanges; de corps minéraux et de corps organiques (détruits par la chaleur comme le bois, le sucre, la farine). 1 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

10—Notions de sel, d'acide et de base, tirées des corps déjà étudiés. Caractères de ces différents corps chimiques. 1 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

3e année

(30 heures)

Selon la méthode expérimentale suivie durant la 2e année, mais en donnant plus d'importance aux travaux pratiques.

1—Le sucre et ses propriétés: décomposition par la chaleur, transformation en glucose au moyen d'un acide dilué à l'ébullition. Fermentation du glucose. Diverses variétés de sucres: sucre de canne, d'érable; glucose, sirop de maïs. 1 h. de cours; 2 h. de laboratoire.

2—La farine: son extraction, ses propriétés. Extraction de l'amidon et du gluten. L'amidon, sa transformation en glucose. Empois d'amidon. Fécules. 1 h. de cours; 2 h. de laboratoire.

3—Les corps gras. Distinction entre graisses et huiles; huiles siccatives (huile de lin). Propriétés physiques et caractères. Solubilité dans le pétrole. Extraction par solvants et par pression. Différentes sortes de graisses et d'huiles. 1 h. de cours; 2 h. de laboratoire.

4—Les corps gras et les savons. Fabrication du savon et propriétés de ce dernier. 1 h. de cours; 2 h. de laboratoire.

5—Le vinaigre et ses propriétés, sa fabrication. Son action sur le bicarbonate, le lait, le blanc d'oeuf. Son mélange avec l'huile comestible. Vinaigrette, émulsion, mayonnaise. 1 h. de laboratoire.

6—La gélatine: son extraction et ses propriétés. Gelées. 1 h. de cours; 2 h. de laboratoire.

7—Le lait, ses propriétés; crème, petit-lait, extraction du beurre, fabrication du fromage. 1 h. de cours; 1 h. de laboratoire.

8—La nature colloïdale de l'amidon, du gluten, de la gélatine, de la caséine, du savon. Propriétés générales des colloïdes. 1 h. de cours; 2 h. de laboratoire.

9—Cuisson des aliments. Application des notions sur les colloïdes. 1 h. de cours; 2 h. de laboratoire.

10—Résumé de la chimie des corps organiques et présence de l'azote dans quelques-uns d'entre eux. 1 h. de cours; 2 h. de laboratoire.

4e année

(40 heures)

1—Les textiles. Le coton, sa préparation et ses propriétés; la cellulose et ses propriétés. Le papier. 2 h. de cours; 2 h. de laboratoire.

2—La laine. Sa préparation et ses propriétés. 2 h. de cours; 2 h. de laboratoire.

3—Le lin. Sa préparation et ses propriétés. 2 h. de cours; 2 h. de laboratoire.

4—Les textiles artificiels: rayonne, nylon. Leur fabrication à partir de la cellulose et leurs propriétés. 2 h. de cours; 2 h. de laboratoire.

5 et 6—Les matières colorantes naturelles. Leur extraction et leurs usages. 4 h. de cours; 4 h. de laboratoire.

7 et 8—La céramique. L'argile, le sable, le feldspath. Le moulage, le séchage, la cuisson: les couvertes et la glaçure. Le verre. Propriétés et usages de ces produits. 4 h. de cours; 4 h. de laboratoire.

9—Notions d'hygiène tirées de l'étude de la chimie et applications aux aliments, aux ustensiles et à la nutrition 4 h. de cours.

1° Hygiène de l'air: aération et humidité convenables; chaleur tempérée; attention à l'oxyde de carbone qui se dégage des poêles surchauffés dans les pièces mal aérées; vaporisation d'antiseptiques pour détruire les microbes, surtout en temps d'épidémie. Rôle du soleil dans la maison: détruit les microbes, vitamine D.

2° Hygiène de la respiration: respirer par le nez un air sain et suffisamment réchauffé. Se prémunir contre les microbes par une bonne antisepsie nasale surtout en période d'épidémie. Respirer profondément.

3° Hygiène de l'eau: qualités de l'eau potable, faire bouillir les eaux douteuses, surtout au printemps. Caractères de la typhoïde et de la dysenterie qui peuvent provenir de l'eau. Si on a de l'eau de puits, conditions qu'il faut respecter pour en assurer la salubrité: éloignement des étables, protection autour du puits, ne pas le couvrir trop hermétiquement, mais le protéger contre les petits animaux qui peuvent y tomber.

10—Les vitamines: l'alimentation rationnelle, la nutrition. Notions de calories, de valeur nutritive, d'aliments producteurs d'énergie et de substances de réserves. Digestion des aliments. 4 h. de cours; 4 h. de laboratoire, ou 8 h. de cours.

1° Hygiène alimentaire: le lait, vaches non tuberculeuses, épreuve de la tuberculine; dangers de la tuberculose, de la typhoïde, etc. Viandes: conditions de cuisson pour assurer la propreté, la digestibilité, pas de viandes trop cuites; idem pour les oeufs. Légumes: manger le plus de légumes frais possible (vitamines); utiliser les eaux de cuisson qui renferment les sels minéraux indispensables à une bonne croissance. Idem pour les fruits.

Équilibrer les menus de façon à obtenir les quantités requises d'aliments de réserve (viande, oeufs, pâtes alimentaires) et d'entretien: sucre, graisses; de sels minéraux: fruits, légumes; de vitamines; fruits et légumes frais, conserves domestiques bien faites. Alimentation selon les besoins.

2° Hygiène corporelle: ablutions, lavages, blanchissage; savons dentifrices.

———— o ————

INDUSTRIES LOCALES

(50 heures)

Étude spéciale des industries propres à chaque région. Les inscrire au programme selon leur importance relative.

Savon sous toutes ses formes; lotions; teintures domestiques; utilisation des produits de l'érable et du rucher, etc. . .

Tressage de la paille et autres industries domestiques que l'ingéniosité peut suggérer.

TISSAGE ET FILAGE

1ère année

(80 heures)

Maniement du rouet.

Exercices répétés d'ourdissage et de montage des pièces.

Exécution de tissus simples.

2e année

(70 heures)

Filage de la laine.

Revision de l'année précédente. 1 catalogne, 1 morceau tissé avec de la laine, 1, avec du lin, 1, avec petit motif incrusté.

3e année

(60 heures)

Filage du lin. L'élève devra savoir filer le lin et la laine suffisamment pour donner des cours. Elle devra savoir ourdir et monter une pièce sans l'aide de la maîtresse. Pièces à exécuter au métier: un morceau tissé avec de la laine, tissage de fantaisie de préférence, un morceau tissé avec le lin, un morceau au choix de l'élève.

4e année

(60 heures)

Un morceau tissé avec du lin; un, avec de la laine, au choix de l'élève, tenture, couverture, tissus, etc., navajo.

———— o ————

ARTS DÉCORATIFS ET DESSIN

	1ère	2e	3e	4e
Arts décoratifs	30 heures	30 heures	60 heures	60 heures.
Dessin	60 heures	60 heures	40 heures	40 heures.

La culture d'un art inspiré de notre nature, de notre histoire, de notre vie canadiennes s'impose au plus haut point. On devra en tenir compte largement dans le choix des motifs. Éviter surtout la copie en série des images coloriées brutalement: calendriers, sujets exotiques, moulins hollandais, scènes bretonnes, végétation tropicale, etc. . . Se servir de l'excellente discipline qu'est le dessin pour développer le sens de l'observation, aiguiser la vision des choses qui nous entourent.

Il ne faudra pas négliger l'étude des couleurs

La meilleure méthode est de réunir les élèves de chaque cours en groupes de sept ou huit, au plus dix, et de les faire travailler sur le réel; chaque groupe a son modèle, placé à une distance de huit à douze pieds; chaque élève travaille sur le genou, à main levée. On permettra à l'élève toute liberté quant à l'exécution du modèle. Il faudra cependant se garder de perdre son temps dans le rendu des petits détails au détriment de l'ensemble. Les croquis ne devraient pas dépasser une séance d'une demi-heure; cependant, on permettra à l'élève de pousser assez loin un ou deux croquis, pendant l'année.

Comme complément à l'observation, l'élève imaginera des compositions dont les éléments (choses animées et inanimées) seront dessinés de mémoire, après observation de ces mêmes éléments dans la nature.

Un excellent exercice, à la portée de tous: placer les élèves, 3 par fenêtre, et leur faire dessiner ce qu'elles voient au travers de la fenêtre ou d'une vitre de la fenêtre. Faire poser les élèves durant 15 minutes à tour de rôle pour permettre aux autres de faire un croquis; à deux reprises, accorder plus de temps pour permettre de compléter le dessin.

L'automne et le printemps, l'élève aura la facilité de voir librement la nature. Elle dessinera des arbres, des arbustes, des fleurs, des feuilles, des maisons, des animaux et des silhouettes; elle pourra même s'essayer au paysage.

Pendant la dure saison, ou les jours de pluie, elle dessinera des objets usuels: vases en métal, en verre ou en terre cuite, jarres, cruches, amphores, objets en bois ou en carton-pâte, draperies, meubles, jouets, fruits, livres, etc.

Qu'il s'agisse du dessin à l'école ou en plein air, l'élève s'appliquera à rendre ce qu'elle voit avec le plus de liberté possible, sans vouloir imiter ce qu'elle a déjà vu dans des livres ou sur des calendriers.

Dessin décoratif

But: Éveiller et développer le sens artistique chez l'élève; encourager les recherches et provoquer l'effort créateur.

Sources: Géométrie, flore, faune, objets usuels, figure humaine.

L'élève traitera tout dessin décoratif dans un but utilitaire. Par exemple, la décoration des tapis, des tissus et des papiers peints, des articles de bureau (sous-main, porte-livres, porte-buvard), des meubles et des rideaux; elle mettra en oeuvre des éléments humains; l'enfant par exemple. Elle cherchera la simplicité et l'économie.

Comme point de départ, pour la décoration, se servir de la géométrie en premier lieu et éviter de fournir des modèles à copier, quand ce ne serait que pour inspirer les élèves: ces modèles figent les commençantes qui n'ont pas l'esprit d'invention assez développé. Il ne leur reste que ce qu'elles ont vu. Il vaut mieux **corriger devant elles** leurs premiers essais: on obtient ainsi un rendement beaucoup plus simple, mais combien plus beau, parce que plus personnel

L'étude de la flore et de la faune viendra ensuite, toujours dans un but utilitaire. Mais il ne faudrait pas se méprendre sur le sens du mot **utilitaire.** Les productions dans le domaine artistique ne sont pas indispensables au sens strict du mot; elles constituent un complément destiné à agrémenter la vie. Cependant, on ne peut contester la haute portée éducative de ces applications de l'art décoratif; car si la jeune fille, la femme de demain, a appris à ornementer certains accessoires, elle saura chez elle se faire un intérieur charmant, tout à fait personnel.

Pour donner le goût du dessin aux élèves, et pour leur en montrer l'utilité dans tous les domaines, il serait bon de leur faire exécuter, dès le début de l'année, leur première composition sur un morceau quelconque: boîte, dessous de plat, motif de tissage ou de couture.

AGRICULTURE

L'excellent tableau-synthèse de la page 101 fournira chaque année le sujet d'une ou deux causeries préparatoires aux leçons et aux travaux du programme d'agriculture. Ces causeries révéleront aux élèves la place que l'agriculture tient dans l'ensemble de la Création. Bien que le cours d'agriculture de l'école ménagère régionale doive s'en tenir surtout aux domaines qui sont plus spécialement du ressort de l'activité féminine rurale, il convient de donner aux élèves une idée exaltante du rôle de la terre et de son utilisation par l'homme.

Les données théoriques du cours agricole fourniront le sujet de leçons, d'études, d'expériences de laboratoire qu'on donnera de préférences durant la morte-saison. À l'automne et au printemps les leçons et les applications seront données sur le terrain. Il faudra multiplier les sorties et voir à ce que les élèves ne restent pas simplement des auditrices passives. Elles écouteront, prendront des notes, et surtout elles travailleront! Ces classes de plein air devront totaliser au moins une quarantaine d'heures par année, dans les régions rurales, et une vingtaine d'heures dans les écoles urbaines.

À toutes les années du cours on attachera une grande importance à **l'économie rurale.**

Les notions de géologie, de minéralogie, de botanique, puisées au cours des leçons de sciences naturelles, devront être rattachées aux problèmes de l'aménagement et de la culture du sol. Il est bon de rappeler sans cesse aux élèves que tout se tient dans la vie !

AGRICULTURE

TABLEAU SYNOPTIQUE

- **DIEU**
  - **NATURE**
    - Corps bruts
      - Règne minéral
        - Géologie
        - Chimie
        - Physique
        - Minéralogie
        - Agrologie
          - Le Sol
    - Corps vivants
      - Règne végétal
        - Biologie
          - Botanique
            - La Plante
              - Agronomie
                - Semences
                - Rotation
                - Cultures améliorantes
                - Céréales
                - Prairies
                - Paturages
              - Horticulture
                - Cult. maraîchère
                - Cult. fruitière
                - Arboriculture
                - Architecture
      - Règne animal
        - Biologie
          - Zoologie
            - L'Animal
              - Zootechnie spéciale
                - Génétique
                - Anatomie
                - Physiologie
                - Appréciation
                - Alimentation
                - Entomologie
                - Hygiène
              - Zootechnie générale
                - Ind. chevaline
                - Ind. bovine
                - Ind. porcine
                - Ind ovine
                - Aviculture
                - Apiculture
                - Divers
  - **ÉCONOMIE RURALE**
  - **L'HOMME**

PROGRAMME AGRICOLE

1ère année

(60 heures)

Notions de géologie et de minéralogie appliquées aux terrains environnants. Étude sommaire des sols. Comment préparer le terrain pour un jardin potager. Notions d'aviculture. Botanique. Herborisation des mauvaises herbes. Étude des arbres et des arbustes de la région. Économie rurale. Place de l'agriculteur dans la Société. Rôle de la femme du cultivateur.

2e année

(70 heures)

Notions plus avancées sur la nature des sols. Culture des fleurs; préparation et entretien d'un jardin potager: semis en boîte et en couche chaude, tiède, froide, sourde. Repiquage; plantation; sarclage; arrosage, etc. Aviculture: aménagement du poulailler; alimentation en vue de la ponte ou de l'engraissement; incubation naturelle ou artificielle. Herborisation des plantes tinctoriales. Économie rurale: organisation physique, financière, industrielle, de la ferme.

3e année

(70 heures)

Horticulture et floriculture étudiées et pratiquées à fond. Notions d'anatomie et de physiologie animales. Herborisation des plantes médicinales. Apiculture: le rucher; essaimage; manipulation de la ruche. La traite des vaches: précautions à prendre, avant, pendant et après la traite; désinfection et propreté des ustensiles; refroidissement, manipulation, pasteurisation, stérilisation, etc. . . Économie rurale: associations agricoles: leur organisation, leurs activités: suivre à ce sujet les revues et journaux.

4e année

(70 heures)

Étude poussée de la floriculture; plantes d'ornement et arbustes. Les arbres fruitiers. Leçons de culture potagère, d'aviculture, d'apiculture, d'herborisation, etc. . . données comme cours de méthodologie. Économie rurale; tout le programme déjà vu dans les années précédentes, plus l'étude du corporatisme et du syndicalisme.

N.B.—**Les pages qui suivent donnent plus en détail les divers points du programme indiqués ici. On voudra bien y référer pour la préparation des cours théoriques et pratiques.**

Pour les leçons de choses on utilisera avec profit l'excellent ouvrage des SS. du Saint-Rosaire, de Rimouski: "Les C. J. N. au service de la langue et du sol."

RÈGNE MINÉRAL

LE SOL

1.—Définition du sol:
- 1—Au point de vue technique.
- 2—Au point de vue national.
- 3—Au point de vue paroissial.
- 4—Au point de vue économique.

2.—Origine du sol:
- 1—De la roche-mère.
- 2—Transformation:
  - minérale
  - végétale

3.—Constitution du sol arable:
- 1—Matériaux solides:
  - sable
  - limon
  - argile
  - poussières organiques.
- 2—Matériaux liquides: eau.
- 3—Matériaux gazeux
  - l'oxygène
  - le gaz carbonique
  - l'azote
  - l'hydrogène.
- 4—Matériaux vivants:
  - microbes
  - vers de terre
  - fouisseurs.

CLASSIFICATION DU SOL

1.— D'après le mode de formation:
- a) Résiduels: (formés sur place)
  - 1—minéral (sable)
  - 2—organique (terre noire).
- b) sols de transports: (charroyés)
  - 1—par le vent (dunes)
  - 2—par l'eau (alluvions).

2.— D'après la texture:
- a) sol à texture fine — argile
- b) sol à texture moyenne (t. franche)
- c) sol à texture grossière (terre sablonneuse).

3.— D'après la charpente:
- a) sol proprement dit (arable)
- b) sous-sol
- c) roc.

Caractéristiques de chacune des parties.

4.— Classification champêtre:
- a) à foin
- b) à patates
- c) à grains
- d) à pacage.

5.— Classification visuelle:
- a) terre noire
- b) terre grise
- c) terre jaune.

6.— Granulation du sol:
- Définition.
- Avantages:
  - ameublir le sol
  - faciliter le drainage
  - aérer le sol.
- Moyens:
  - égouttement
  - chaulage
  - application de fumier
  - façons culturales.
- But:
  - Préparer lit idéal aux semences.

Références:

"Les Champs", École d'agriculture, Ste-Anne-de-la-Pocatière.
"Cours d'agriculture", Institut Agricole d'Oka. Volume I.
"Cours postscolaires", Ministère provincial de l'Agriculture.
"Abrégé d'agriculture" (questionnaire agricole), Volume I, "Le Sol", Gérard Champoux, agronome-professeur, a/s Librairie Parent, 505, rue Rachel est, Montréal.
"Cours à domicile", U.C.C. (1934-35). "Le sol et la plante". Prix: $0.25.

RÈGNE VÉGÉTAL

Préliminaires

1.—Botanique

2.—Herborisation

3.— Mauvaises herbes.

BOTANIQUE

Définitions:
- règne végétal
- biologie
- botanique
- flore
- plante

Constitution de la plante:
- 1—cellules
- 2—tissus
- 3—organes
- 4—étude des organes:
  - a) racine
  - b) tige
  - c) feuille
  - d) fleur
  - e) fruit
  - f) graine.

Références:

"Cannaissances scientifiques usuelles", Mont-Sainte-Anne, Lachine.

2.—Herborisation:

Définition.

But.

L'herbier: outillage, technique.

3.—Mauvaises herbes:

Définition.

Liste des principales mauvaises herbes.

Classification:	annuelle semi-annuelle vivace.
Caractéristiques:	1—longévité 2—rusticité.
Dissémination:	1—naturelle 2—artificielle.
Surveillance et protection:	1—préventive 2—curative 3—législation.

Références:

"Bulletin N° 103", Ministère provincial de l'Agriculture, Québec.

"Bulletin N° 527", Ministère fédéral de l'Agriculture, Ottawa.

CULTURE SARCLÉE

Définition.

Importance.

Classification:	1—racines fourragères	1—choux de Siam 2—betterave 3—carotte 4—navet, etc.
	2—plantes à ensilage	1—maïs 2—tournesol 3—A. P. V.
	3—plantes alimentaires	1—pommes de terre 2—pois, fèves
	4—plantes industrielles	1—tabac 2—houblon 3—lin, chanvre.

Références:

"Cous à domicile U.C.C." 1934-35. Librairie Action Catholique. $0.25.
"Bulletin N° 149", Ministère provincial de l'Agriculture, Québec.
"Bulletin N° 134", Ministère provincial de l'Agriculture, Québec.

HORTICULTURE

Définition.

Division:
- (a) le jardin potager
- (b) culture fruitière
- (c) floriculture
- (d) architecture paysagiste.

Jardin potager.

Définition.

Importance

ÉTABLISSEMENT

1—emplacement
2—orientation
3—choix du sol
4—préparation du sol
5—plan et rotation
6—fertilisation
7—amendements

8—semis:
- a) forcés (hâtifs) couches et serres:
  - 1—sortes
  - 2—montage - réchaud
  - 3—terreau
  - 4—surveillance: aération, repiquage, ventilation, protection maladies, insectes.
  - 5—plants qu'on y sème.
- b) direct.
- c) transplantation.

9—pratique du jardinage:
- 1—soins de culture
- 2—sarclages
- 3—éclaircissage
- 4—binage
- 5—arrosage - protection des plantes.

10—étude détaillée des groupes de légumes.

1 — Groupe des légumes à feuilles (foliacés)

Céleri, choux, épinards, ciboulette, poireau.

Exigences générales:
- (a) sol
- (b) variété
- (c) fertilisants
- (d) protection.

2 — Groupe des légumes-racines

Radis, carottes, beteraves, choux de Siam, navets; bulbes: ail, oignon, échalottes.

Exigences générales:
- (a) sol
- (b) variété
- (c) fertilisants
- (d) protection.

3 — Groupe des légumes-fruits charnus

Tomates, aubergines, citrouilles, courges, concombres, melons.

Idem.

4 — Groupe des légumes-fruits secs

Pois verts, fèves à beurre, blé-d'Inde, fèves gourganes, fèves à lard.

Idem.

5 — Groupe des légumes vivaces

Rhubarbe, asperge, raifort.

Exigences générales:
- (a) sol
- (b) variété
- (c) fertilisants
- (d) protection.

6 — Groupe des légumes aromatiques et médecinaux

Cerfeuil, estragon, marjolaine, menthe, persil, piment, sariette, sauge, thym.

Idem.

Conservation des légumes:
- récolte
- caveau:
  - construction
  - entretien
  - mise en caveau:

Protection des cultures:

Insectes.

Maladies.

Références:

"Cours à domicile" U. C. C. 1936-37. Aviculture, horticulture, apiculture.
"Bull. N° 115—Le jardin potager", Ministère de l'Agriculture, Québec.
"Bull. N° 118—Guide de protection des légumes", Min. de l'Agric., Québec.
"Bull. N° 136—Mangeons plus de légumes", Min. de l'Agriculture, Québec.
"Cours pratique d'horticulture". Omer Van Nieuwenhove, Ministère de l'Agriculture, Québec.

B — Culture fruitière:

Définition.

Importance.

1.—Le verger: Pommier, prunier.

Établissement. Sol.

Site.

Variétés: { d'été, d'automne, d'hiver.

Plantation, distance.

Entretien: { taille, contrôle insectes et maladies, greffage, rajeunissement, pollinisation.

Récolte: { temps, mode, conservation.

2.—Petits fruits: Fraise, framboise.

Etablissement: { sol, site, variétés, plantation - distance.

Entretien: { taille, contrôle insectes et maladies, rajeunissement.

Récolte: temps — mode — conservation.

FLORICULTURE

Définition.

Importance.

Classification: des fleurs { 1—annuelles 2—vivaces.

Plantes d'intérieur:

Facteurs favorables à leur propagation.

Facteurs défavorables à leur propagation.

Multiplication — Entretien.

Plantes d'extérieur:

Facteurs favorables à leur propagation.

Facteurs défavorables à leur propagation.

Multiplication — Ensemencement — Entretien.

Arbres — Arbustes — Arbrisseaux:

Plantation — Taille — Entretien.

Haies — Gazon — Pelouses:

Plantation — Taille — Entretien.

Embellissement général — Maison — Bâtiments — Abords.

Références:

"La culture des fleurs", Père Léopold, Institut Agricole d'Oka.

RÈGNE ANIMAL

ZOOLOGIE

Définition.

Division.

Étude zoologique de nos animaux domestiques.

PHYSIOLOGIE ANIMALE

Définition.

Étude de la cellule: { définition, constitution, rôle.

Étude des tissus: { définition, classification, rôle.

Étude des organes: définition.

Étude des appareils: { définition, classification, rôle.

Particularités anatomiques et physiologiques des animaux domestiques.

Références:

"Les animaux", École d'Agriculture, Ste-Anne-de-la-Pocatière. $1.00.

AVICULTURE

Définition — Importance économique —

Facteurs de production — Types et races.

Reproduction — Reproducteurs: { choix, caractéristiques, contrôle.

Incubation:

Achat de poussins (considération)

Choix des oeufs,

Conservation des oeufs.

Nombre des oeufs.

Genre d'incubation:
- a) naturelle { le nid, la couveuse, soins
- b) artificielle { type d'incubateur, principes.

L'élevage des poussins

1.—élevage naturel,

2.—élevage artificiel.

3.—hygiène.

4.—espace.

5.—température.

6.—humidité.

7.—alimentation.

8.—séparation des cochets et des poulettes.

Alimentation — Pondeuses — Sujets à l'engraissement.

Rations — Méthodes. (Été, automne, hiver).

Sélection des volailles.

Vente des produits:
- 1—oeufs — classification, préparation
- 2—volailles — classification, préparation, abattage, plumage, refroidissement.
- 3—plumes

Construction et aménagement:
- 1—colonie-éleveuse
- 2—poulailler
- 3—divers.

Comptabilité.

Références:

"Cours U. C. C." 1936-37. Aviculture, horticulture, apiculture.
"Bull. N° 683", Ministère fédéral de l'Agriculture, Ottawa.

APICULTURE

Définition — Importance économique — Matériel apicole.

Parties de la ruche.

Les habitants de la ruche:
- 1—reine
- 2—faux bourdons
- 3—ouvrières.

Travail au rucher:

conduite de la ruche,

la miellée,

essaimage,

récolte,

multiplication des ruches,

maladies,

hivernage.

Références:

"Bull. N° 155", Ministère de l'Agriculture, Québec.
"Les animaux", École d'Agriculture, Ste-Anne-de-la-Pocatière.

———— o ————

ECONOMIE RURALE

Définition — Objet.

Instruments de la production:
- (a) terre
- (b) capital
- (c) travail (qualité, sortes)

Valeur du cultivateur.

Qualités nécessaires.

ORGANISATION DE LA FERME

1.—Physique:
- choix du sol
- étendue de la ferme
- division
- clôtures
- drainage
- améliorations permanentes:
  - puits, éclairage
  - ornementation
  - éclairage
  - force motrice.

2.—Organisation financière de la ferme:

- CAPITAL
  - a) Sorte:
    - 1-immobilier
      - 1-terre
      - 2-bâtisses
      - 3-améliorations permanentes.
    - 2-d'exploitation
      - 1-vivant (cheptel)
      - 2-mort (roulant) avance aux champs
      - 3-circulant: denrées.
      - 4-revenus: assurances amortissement placement.
  - b) sources du capital:
    - banque
    - Crédit d'État
    - caisse populaire
    - coopérative de crédit
    - mutualités agricoles.
  - c) répartition du capital:
    - au cheptel
    - au bâtiment
    - aux champs
    - au sol
    - à la réserve.

3.—Industrielle:

- Distribution des produits:
  - 1-classification
  - 2-entreposage
  - 3-transport
  - 4-publicité
  - 5-préparation du produit
    - a) bonne préparation
    - b) honnêteté
    - c) poids
    - d) stabilité.
  - 6-ventes et achats coopératifs.
  - 7-organismes d'écoulement.

Références:

"Cours à domicile", U. C. C. 1937-38.
"Notions d'économie rurale".
"Cours d'agriculture", Vol. 1, Institut Agricole d'Oka. Prix: $0.25.
"Cours d'économie rurale", A. Gagnon, Institut Agricole d'Oka.

———— o ————

COOPÉRATISME

Définition — Importance — Nécessité — Bienfaits.

Principes coopératifs.

Méthodes coopératives.

Fins de la coopération.

Types de coopératives.

Références:

"Cours à domicile 1939-40—Coopération agricole", G. Filion.
"Cours de coopération", H. C. Bois, Ministère de l'Agriculture, Gratuit.
"Les fondements de la coopérative agricole" (Ferron, Descôteaux, Martin). Ministère de l'Agriculture, Québec. Gratuit.

——o——

SYNDICALISME AGRICOLE

Défiinition.

Les sociétés humaines.

Les sorporations — La corporation agricole.

Le syndicalisme — caractéristiques.

Le droit d'association.

Références:

"Le syndicalisme agricole", G. Filion, U. C. C. 1940-41.

——— o ———

ASSOCIATIONS AGRICOLES

a) Principales associations:
- 1-sociétés d'agriculture
- 2-cercles agricoles
- 3-union Cath. des cultivateurs
- 4-cercles de fermières
- 5-cercles de jeunesse: (J. A. C. (Agriculteurs (Éleveurs.
- 6-corporation des agronomes du Québec
- 7-sociétés coopératives
- 8-sociétés d'élevage
- 9-sociétés diverses agricoles.

Étude des sociétés agricoles.

Plan — Origine — Organisation — But — Règlements généraux.

b) Le Ministère fédéral de l'Agriculture.

Division — Organisation — Services — Sections.

Réf.: "Annuaire du Ministère fédéral de l'Agriculture", Ottawa. Rapport du ministre.

c) Le Ministère provincial de l'Agriculture, Québec.

Division — Organisation — Services — Sections.

Réf.: "Rapport du Ministre de l'Agriculture", Québec.

CONCLUSION

L'Agriculture et la Société.

Rôle noble de la femme de cultivateur.

Nécessité de l'éducation et de l'instruction.

Écoles d'agriculture:
- 1—type supérieur: Oka, Ste-Anne-de-la-Pocatière.
- 2—type intermédiaire: Ste-Martine, etc.
- 3—type primaire (régional).
- 4—type spécialisé: école ménagère.

LE COURS FAMILIAL

DE L'ÉCOLE MÉNAGÈRE RÉGIONALE

Le souci d'étendre à un plus grand nombre de jeunes filles les services précieux qu'offrent l'équipement et le personnel spécialisé des Écoles ménagères régionales, a poussé la direction de l'Enseignement ménager à établir un **cours familial,** ouvert largement à toutes les jeunes filles de bon vouloir soucieuses d'acquérir un entraînement domestique spécial. De cette façon, sans négliger le but premier des écoles ménagères régionales, on offrira à la masse les avantages d'une organisation mise sur pied à coup de sacrifices et de dépenses considérables.

RÈGLEMENTS

Article 1 — **Exigences d'admission:** On admettra à ce **cours familial** les jeunes filles porteuses d'un certificat de septième. Pour certains cas particuliers, cette condition ne sera pas exigée, mais alors il faudra que la candidate ait au moins 15 ans révolus et qu'elle fasse preuve de dispositions remarquables pour les disciplines domestiques. Plus que la culture scolaire, en effet, les aptitudes naturelles, l'amour du travail, le sens du devoir constituent l'essentiel des qualités requises pour bénéficier d'une formation préparant directement aux **vertus** et aux **tâches** de la vie familiale.

Article 2 — **Division du cours familial:** Ce cours sera de deux années, chacune formant un tout indépendant. Un certificat d'aptitudes domestiques couronnera chacune de ces deux années, mais sans donner évidemment aucun droit à l'enseignement ménager soit dans les écoles soit au service du Gouvernement. Cette section familiale préparera essentiellement et directement à la vie du foyer. Les élèves qui désirent poursuivre leur entraînement durant une troisième année seront accueillies avec joie.

Article 3 — **Haute valeur de ce cours familial :** Il faudra se garder soigneusement de considérer cette section comme une division inférieure. Les élèves de ce cours seront partout traitées comme la portion de choix de la famille ménagère. Tout dans l'école devra intensifier cette impression afin de conserver aux valeurs essentielles leur prestige entier. La culture scolaire garde partout son importance, mais, dans l'École ménagère à tous ses degrés, comme dans la vie d'ailleurs, elle vient après les qualités de fond qui conditionnent la véritable force de la personnalité féminine.

Article 4 —**Programme essentiellement pratique :** Les travaux pratiques occuperont au moins les quatre cinquièmes de l'horaire. Les manuels seront réduits au minimum de même que les cours purement théoriques et on se gardera des examens et des récitations portant sur des textes appris par coeur. On cherchera, par tous les moyens, à créer une atmosphère de travail, de bonne humeur, d'enthousiasme. On travaillera constamment à donner le goût de la culture personnelle, par la lecture, les démonstrations vivantes, les cercles d' tudes conduits selon les méthodes actives adaptées au niveau intellectuel des élèves. Le programme, très souple, s'appliquera à donner le culte de la chose ordinaire faite à la perfection; le sens de la beauté, de l'ordre, de la propreté, obtenus, non à coup de dépenses et d'achats onéreux, mais à force d'ingéniosité, d'habileté manuelle, de ferveur d'âme, toutes choses qui s'obtiennent autrement qu'à coup de textes de manuels. La lec-

ture, le chant, les arts décoratifs à la portée de tous, la comptabilité familiale, etc. . . seront aussi en honneur et contribueront fortement à créer l'atmosphère voulue. On reviendra constamment à l'exaltation de la vie simple, embellie par les vertus et les talents domestiques développés par l'École ménagère. Des leçons pratiques de formation religieuse, d'initiation élémentaire à la psychologie et à la pédagogie familiales complèteront les exercices et travaux divers, préparant à toutes les responsabilités des futures épouses et mères de familles. Le règlement n'aura rien de tracassier et il favorisera l'esprit d'initiative, le sens des responsabilités, l'épanouissement de la personnalité.

Articles 5 — **Examens:** Les notes d'appréciation tiendront compte, au moins pour les deux tiers du total, des qualités domestiques des élèves: bonne volonté, caractère aimable, esprit de travail, ordre et propreté, initiative et ingéniosité, souci de perfection et de bon goût naturel se manifestant dans toutes les besognes du programme, même les plus obscures. Le reste des points sera appliqué aux devoirs plus théoriques: formation religieuse, français, comptabilité et arithmétique familiale, etc. .

Article 6 — Les examens et les **certificats d'aptitudes** relèvent des diverses maisons. Lorsqu'une élève n'aura suivi qu'une partie du programme, le **certificat d'aptitudes** précisera les spécialités apprises.

N.B.—Les textes des attestations et certificats du Cours familial se trouvent aux pages 65, 66 et 67 de la présente brochure.

PROGRAMME

I—**Programme d'ensemble des deux années :** En première année, on s'en tiendra rigoureusement à la culture des qualités et habiletés requises pour la régie d'un foyer de **condition moyenne.** Pas de spécialisation trop avancée, ni d'excès de travaux de fantaisie, en cuisine surtout ! Mot d'ordre: viser à la perfection dans l'exécution des choses ordinaires, dans les travaux et besognes de tous les jours.

La deuxième année poussera l'entraînement plus à fond et s'appliquera à développer les dispositions particulières des élèves dans les arts décoratifs, les tricots, le tissage, la cuisine de "repas spéciaux" et de "jours de fêtes", etc. . .

On tiendra compte avec beaucoup de soin des conditions du milieu social et géographique des élèves afin de les armer véritablement pour le ton et le genre de vie qui les attendent au sortir de l'école.

II—**Tableau des matières et distribution du temps** (Par semaine de 48 heures, classes, études, démonstrations comprises).

		Heures
1—Formation religieuse:	Évangile Catéchisme Notions de liturgie	2.30
2—Études démonstratives:	Puériculture Pédagogie familiale Politesse et bienséances Hygiène, médecine domestique Premiers secours en cas d'accidents Jardin potager, plantes médecinales, etc... Aviculture Laiterie	5.
3—Tenue de la maison:	Aménagement Embellissement Entretien Chauffage Éclairage	5.
4—Entretien du linge:	Blanchissage Détachage Raccommodage Repassage	4.
5—Travaux à l'aiguille:	Tricots Broderies Points d'ornement	2.
6—Coupe et confection:	Vêtements neufs Transformation de vêtements usages, démodés. Modes (confection et réparation de chapeaux)	6.
7—Langue française:	Rédaction Lecture	4.

8—Comptabilité domestique ..... 1.

9—Art culinaire: Théorie appliquée: Cuisine ouvrière.. 8.
Cuisine bourgeoise
Diététique
Conserves
Breuvages
Confiserie.

10—Arts domestiques: Filage, tissage, teinturerie, savonnerie ..... 4.

11—Dessin, coloris, arts décoratifs, chant, etc. 2.30

12—Chant, séances d'étude et de récréation, cercles d'études familiales, de JEC, etc. ..... 5.

Détail des matières principales

N.B.—Les seuls livres d'étude directe seront: **Évangile; Aux petits du Royaume,** des SS. de l'Assomption, sans perdre contact avec le Petit Catéchisme de Québec; **la grammaire de 6e et 7e année**; le **Foyer Canadien, C. N.-D.** On ajoutera aussi, comme guides et ouvrages de consultation régulière, les volumes les plus pratiques de l'enseignement ménager. Une bibliothèque spéciale, variée et attrayante, fournira aux élèves l'occasion de s'instruire, de s'édifier et de se distraire. Il sera bon aussi de mettre à la disposition des élèves quelques journaux et revues de bon ton. Les élèves noteront soigneusement sur des cahiers la substance des explications et des directives données par les maîtresses. Elles noteront aussi leurs principales expériences. Ce journal quotidien assurera un cachet bien plus personnel, moins livresque à la culture reçue. S'ingénier à faire de la classe qui ne ressemble pas à de la classe ! Les maîtresses auront constamment la préoccupation de préparer soigneusement les cours afin de les dépouiller de ce qui est trop savant et trop compliqué. Du pratique et du vivant !

Étant donné le caractère du **cours familial,** il semble inutile de diviser le programme en 1ère et en 2e années. L'idée directrice à retenir c'est que la première année doit rester absolument dans la **vie pratique de tous les jours**; en deuxième année, tout en gardant au pratique quotidien la place principale, on ira plus loin et on s'attachera à donner une préparation plus spécialisée.

III—**Formation religieuse:** Travailler en profondeur plutôt qu'en étendue et tirer parti de tout ce que la vie présente, pour créer une foi active et une conscience personnelle vigilante. Plonger dans la sève des formules et pratiques de piété courantes, afin de réagir contre la routine qui amène à réciter machinalement les prières habituelles et à suivre sans aucune participation active les cérémonies liturgiques.

a) **Prières:** On tâchera, par des commentaires prenants, de révéler la richesse des **prières du matin et du soir,** du **Chapelet,** avec le sens des Mystères, du **Bénédicité** et des **Grâces,** du **Souvenez-vous,** des **prières de la confession et de la communion,** etc. . . Ces prières forment en quelque sorte l'armature de toute notre vie spirituelle. Il importe de leur donner tout leur sens et

toute leur portée. Revenir souvent sur le sujet, non de façon didactique, mais avec la chaleur communicative qui convient. Insister sur nos dévotions **traditionnelles:** Sainte Famille, Sacré-Coeur, Christ-Roi, Sainte Vierge, Bonne Sainte Anne, prière en famille, etc. . .

b) **Liturgie et Évangiles:** Étude raisonnée de l'Évangile avec applications concrètes, adaptées aux circonstances de personnes, de lieux, de saisons, montrer comment tirer du Missel la nourriture spirituelle qu'il offre aux âmes. À ce sujet, les ouvrages de Dom Gaspard Lefebvre offrent des avantages exceptionnels. D'un ton plus à la portée de la masse et surtout des jeunes, l'ouvrage de l'abbé Merlin: "La Sainte Messe en 40 tableaux explicatifs", se recommande très fortement. En approuvant ce travail, le 31 août 1936, le cardinal Pacelli écrivait: "Mieux comprendre et apprécier le Saint Sacrifice de l'autel, n'est-ce pas du même coup transfigurer la vie tout entière?" (L'ouvrage de l'abbé Merlin coûte une vingtaine de sous; en vente à la Librairie Beauchemin). — Expliquer les prières et cérémonies liturgiques, la veille des dimanches et des fêtes principales.

c) **Cathéchisme: Aux petits du Royaume,** sera utilisé avec avantage, sans perdre contact avec le Petit Catéchisme de Québec. Ce n'est pas un manuel à apprendre par coeur; c'est un guide, un modèle d'explication. Appuyer sur les commandements de Dieu et de l'Église, sur la grâce, la vie divine, la prière. Deux ouvrages précieux pour les maîtresses: **Dieu en nous, Comment toujours prier,** du R. P. Plus, s.j. Insister sur les Sacrements, surtout la Pénitence et la Sainte Eucharistie; aussi le Mariage, étant donné que l'école prépare directement à la vie du Foyer.

d) On accordera une attention toute particulière aux nouveaux mouvements d'action catholique: Croisés, JEC, JAC, JOC, etc. . . Ces formules rajeunies obtiennent des résultats merveilleux. Elles sont d'ailleurs puissamment approuvées et appuyées par le pape et par les évêques du monde entier.

IV—**Psychologie et éducation familiale:** Par quelques commentaires de physiologie et de psychologie, révéler aux élèves l'importance et la complexité d'un être humain, et, partant, les difficultés qu'offrent le contrôle de soi et des autres ! L'éducation doit tenir compte, dans une large mesure, des tempéraments et des dispositions personnelles, d'où nécessité pour les futures maîtresses de maison d'une initiation psychologique rudimentaire. Développer le sens de l'observation et de l'étude des divers caractères, avec le souci d'intensifier son influence éducative en l'appliquant à bon escient.

L'éducation familiale et la formation religieuse ont des points de contact constants. S'en souvenir dans l'application du programme, qu'on peut résumer ainsi en substance :

La loi morale: formation de la conscience pour elles-mêmes et pour les petits enfants. Applications pratiques. Comment enseigner le catéchisme, la prière, l'esprit de sacrifice aux tout petits.

Conférences et lectures dont on demande le compte rendu, oral ou écrit.

Étude sommaire de psychologie. Voir le programme de 9e année: rôle de la famille dans le plan divin; vie de famille; conditions du bonheur, ennemis; loisirs: lectures, réceptions, soirées récréatives inter-familiales. Petits métiers lucratifs, petites industries, explorations du domaine familial, etc.

Savoir s'amuser sans dépenser. Politesse et bienséances.

Lecture d'ouvrages d'éducation. Lecture commentée, annotée. Voir les excellents ouvrages de P.-F. Charmot, s.j.: **Esquisse d'une pédagogie familiale, L'amour humain,** etc...; Joannes — **Ô Femmes, ce que vous pourriez être**; Guibert — **Le Caractère**; Rutché — **Les Tempéraments,** etc... René Bethléem, **Catéchisme de l'Éducation;** Abbé Simon — **L'art d'élever les enfants;** Jacques Herbé, etc...

V — **La langue française:**

a) **Lecture:** Attacher de l'importance à la lecture comme moyen de formation. Réserver chaque jour quelques moments à cet effet. Dresser une liste des meilleurs volumes qui devraient se trouver à la bibliothèque familiale, laquelle a partout sa raison d'être. Établir un choix assez varié et pas trop austère.

b) **Exercices:** Donner des sujets fréquents de rédaction: comptes-rendus de lecture, de cours, de conférences ou de sermons; observations et expériences personnelles exprimées sobrement, sans affectation ni exagération de langage. Faire rédiger une fois la semaine autant que possible une vraie lettre sous contrôle, afin que nos jeunes ménagères apprennent à tenir une correspondance convenable, quant au fond et à la forme. Ne pas relever trop vertement les fautes grammaticales, inévitables à ce degré du cours. **Corriger sans décourager.** Insister sur le cérémonial, le ton de la lettre, la façon de terminer dans les formules de respect ou d'amitié selon le cas; attention particulière aux lettres d'affaires, aux billets de faire-part, etc.

c) **Des Cercles d'études domestiques** aideront à la formation et à la culture personnelle des élèves. Ils les prépareront à jouer un rôle dans leur milieu; surtout ils constitueront une excellente initiation à la vie des Cercles de Fermières, que nos autorités religieuses considèrent comme un puissant moyen de renouveau domestique et rural. Une Société de bon langage ne serait pas de trop non plus pour aider à la culture et à la distinction.

d) **Vie locale:** Dans les travaux et lectures, réserver une part spéciale à ce qui regarde la paroisse ou la région. La culture doit avant tout s'alimenter aux sources les plus directement accessibles: le milieu où l'on vit, le coin de terre où Dieu nous a mis.

Il conviendrait que nos élèves fussent mieux renseignées; qu'elles sachent au moins l'origine de leur petite patrie, la date de fondation, le nom des bienfaiteurs premiers, les événements qui se rattachent à l'établissement de la première église et des autres constructions importantes, les notes sur les maisons d'éducation, les éléments de commerce, les sources de revenus, les espoirs de développement. Les mettre aussi au courant des activités nationales ou économiques qui les touchent de plus près: société patriotiques, coopératives, caisses populaires, achat chez nous, etc... Éviter la classe formelle! Procéder familièrement, en utilisant les méthodes actives et vivantes.

VI — **Tenue de la maison:** Tenue de la maison de campagne ordinaire; d'une maison de colon; d'une maison d'ouvrier. Eviter de créer des désirs irréalisables. Propreté parfaite, attrayante par la gaîté et le bon gout. Meubles simples en rapport avec les ressources de la famille.

Qualités de la bonne maîtresse de maison. Comment elle peut et doit contribuer au bonheur des siens. Principes d'un gouvernement sage et économique. Cérémonial des réceptions et des visites. Bienséances à table et en toutes circonstances. Budget familial. Balance des recettes et des dépenses de la maison. Factures. Billets — Reçus — Intérêts d'une somme prêtée ou empruntée — Taxes à payer ou à percevoir — Coût probable de certaines réparations. Chauffage et éclairage. Culture de quelques plantes de maison.

Faire bien comprendre qu'avec peu de ressources et beaucoup d'économies, on peut se faire une vie honnête et noble. Tout le secret semble inclus dans ce mot d'ordre: Tirer des choses le plus grand rendement avec le moins de déboursés possible.

Blanchissage du linge: Il y a profit à blanchir le linge chez soi. On peut employer des aides, mais la surveillance de ce service, comme de tout autre d'ailleurs, incombe à la maîtresse de maison. Faire pratiquer aux élèves les diverses opérations du blanchissage, depuis le triage du linge jusqu'au rangement dans les armoires, ce qui implique l'examen de chaque article et la réparation des parties avariées.

Raccommodage: Exercices nombreux sous toutes les formes: pose des pièces, raccommodage des bas, manière de tailler de bons petits bas dans ceux des grands, de transformer les vieux habits, de les rafraîchir, de les teindre, d'en tirer enfin le meilleur parti. Cette application à utiliser les choses anciennes, usagées ou démodées, doit s'étendre non seulement au tissu, mais encore aux chapeaux, aux meubles, aux tentures, etc. Autant que possible, redonner l'illusion du neuf; c'est facile au moyen de la teinture, d'un petit décor, d'un pressage bien fini.

N.B.—Le blanchissage et le raccommodage du linge personnel constituent l'exercice pratique le plus utile qui soit.

Teinture: Que l'on utilise la teinture de commerce ou la teinture domestique, l'opération nécessite les mêmes précautions avant, pendant et après le teignage. Ce n'est pas tout de dire aux élèves ce qu'il faut faire; pour qu'elles deviennent réellemnt compétentes, il faut les faire agir sous nos yeux, puis les abandonner à leurs propres forces, dans des exercices d'initiative personnelle.

VII — **Travaux à l'aiguille:** Éléments de la coupe et confection des diverses parties d'un trousseau, d'une layette, de vêtements d'enfants. Usage des patrons de commerce pour robes de maison et robes de toilette, de manteaux, de chemises d'homme et de culotte de garçonnet, etc. Confection de la lingerie de maison. Utilisation de vieux habits, transformation, modes; confection et réparation de chapeaux, etc.

Notions de broderie pratique. Tricot de laine, de fil.

N.B.—Dans ce domaine suivre raisonnablement l'évolution de la mode.

VIII — **Art culinaire :** Cuisine ordinaire et canadienne. Plats de chez nous, avec les choses de chez nous; utiliser les produits de la ferme autant que possible. Notions **théoriques,** occasionnelles seulement, sur la valeur nutritive, digestive et économique des aliments. Alimentation des enfants et

des malades. Cuisine bourgeoise et cuisine ouvrière. Traditions canadiennes. Tenir compte des conditions modernes de la vie et du genre d'occupation des gens à nourrir. Sur ce point, il y a lieu de réagir contre certaines traditions canadiennes remontant à l'époque où on travaillait dur, au grand air, de la barre du jour à la grosse noirceur. Les choses ont bien changé ! Comment apprêter les restes d'un repas d'une manière appétissante et économique. Le pain, les conserves, la confiserie. Consacrer le principal de l'effort aux plats de résistances, non aux desserts. Mettre les élèves de temps à autre à la préparation de repas pour un groupe de cinq ou six élèves.

N.B.—En première année on s'inspirera du programme de 1ère année du cours régulier; les élèves de deuxième année familiale suivront d'aussi près que possible le programme d'art culinaire de la 2e année du cours régulier.

QUELQUES SUGGESTIONS: Soupes: aux pois, aux pommes de terre, aux tomates, aux légumes, à la citrouille, au pain, aux fèves, etc. . .

Viandes: préparées pour toutes circonstances. Insister sur les plats économiques: boeuf à la mode, bouillis, rôtis, boulettes, ragoût de patte, etc. Donner une attention spéciale à l'apprêt des abats, cretons, boudin, saucisse, tête fromagée, tourtières; pâtés au poulet, au lièvre, au boeuf, etc. . . Faire revenir sur nos tables les bons fricots que dégustaient nos aïeux durant les fêtes de Noël et du Jour de l'An !

Desserts: Poudingues: aux pommes, aux framboises, aux fraises, aux bleuets, aux groselles, aux oeufs, au pain, au raisin, aux confitures. Tartes à la ferlouche, au suif, aux pommes, aux oeufs, à la tire, aux amandes, noyaux de prunes, fraises, framboises, bleuets, groseilles, melon, citrouille, etc . . Gâteaux à la Fayette, aux oeufs, etc. . . Beignes, crêpes, galettes au lait de beurre, à la mélasse, au gingembre. Donner aux élèves de bonnes recettes éprouvées; de préférence celles dont l'usage a consacré la valeur dans les familles de chez nous. Faire préparer des menus d'après les cotes du marché.

N.B.—Les utilisations variées des pommes de terre, du pain, du lait, etc. . . devraient fournir matière à plusieurs cours et démonstrations.

Hygiène: Hygiène pratique de l'habitation, de la personne et plus particulièrement des malades et des enfants. Premiers secours en cas d'accidents — asphyxie, blessures, évanouissement — prévention des maladies courantes, des maladies contagieuses; désinfection pratique.

Premiers soins: Maniement du thermomètre; préparation des sinapismes, tisanes, laxatifs, vomitifs; — manière de faire un pansement, etc. . . Physiologie, puériculture, hygiène de la femme; dans ces domaines user de mesure et recourir à des leçons individuelles pour les matières difficiles à traiter devant tout un groupe. On pourra recourir avec profit aux services des gardes-malades des Unités sanitaires ou aux religieuses ayant suivi des cours particuliers.

IX — **Jardin potager:** Exercices pratiques au jardin de l'école régionale: au printemps, couche chaude, préparation et entretien, semis de légumes et de fleurs dans les caissettes, transplantation, arrosage, binage, sarclage, etc. . . À l'automne: cueillette et mise en cave des légumes, préparation des plantes vivaces et du terrain pour l'hiver.

Utilisation de quelques plantes: Camomille, angélique, tilleul, gentiane, baume, mélisse, menthe Pouliot, marrhube, etc.

Étude des sols au point de vue fertilité; disposition et embellissement; culture des fleurs.

X — **Aviculture:** Pratique au poulailler de l'école. Alimentation en vue de la ponte ou de l'engraissement. Incubation; maladies des poules; préparation de la volaille pour le marché.

XI—**Laiterie:** Traite des vaches au champs et à l'étable: Exercices pratiques. Soins du lait. Fabrication du beurre et du fromage domestique. Différentes manières d'utiliser le lait. Stérilisation. Contrôle.

XII—**Industries locales:** Culture du lin; sucre d'érable; préparation de la laine: dégraissage, filage, tissage; paille tressée, etc. . .

Teinturerie; conserves alimentaires; miel et abeilles.

Tapis crochetés ou noués, etc.

Confection et réparation de chaussures d'enfant et de jouets, etc. . .

XIII — **Dessin:** Décoration de tapis, de rideaux, de meubles, de vases, de jouets, etc. . .

S'inspirer de la nature du milieu. Éviter les thèmes étrangers.

XIV — **Filage et tissage:** Cours complet de tissage pour celles qui désirent se spécialiser; notions d'ensemble pour les autres.

———o———

LES COURS DE VACANCES DES ÉCOLES MÉNAGÈRES RÉGIONALES

Section 13

A — **Cours abrégés d'économie domestique des écoles primaires élémentaires.**

Pour aider les institutions en fonctions à donner l'enseignement ménager dans les écoles rurales, les écoles ménagères régionales sont autorisées à donner des cours de vacances.

Ces cours ne donnent pas droit à un diplôme. Chaque école décernera un **"Certificat de cours de vacances"** dont le format et la rédaction ne devront pas donner l'illusion d'un Diplôme régulier. Ces certificats ne porteront que les signatures des autorités de l'école qui les décernera.

B — **Cours de perfectionnement spécial aux institutrices d'écoles primaires élémentaires.**

L'objectif de ces cours est d'aider les institutrices en fonctions à donner l'enseignement ménager dans les écoles primaires, rurales, en vue de:

a) Propager les saines idées d'hygiène, d'économie domestique, d'alimentation rationnelle et économique;

b) Assurer aux enfants une éducation en rapport avec leur destinée naturelle, leur position sociale.

Ce cours ne porte pas sur l'enseignement du programme ménager en général, mais sur des sujets précis:

Principe d'alimentation; cuisine économique et rationnelle; la bonne administration du foyer; les soins du ménage; confection simple de vêtements; importance sociale et économique du jardin, etc.

Le programme, bien que réduit, doit donner aux institutrices, avec le goût de s'instruire, le désir de mieux faire et le besoin de se dévouer, de former leurs élèves à la vie réelle. Puisque l'école primaire a l'avantage d'atteindre la masse, il faut employer tous les moyens possibles pour que l'enseignement ménager y obtienne des résultats appréciables.

L'enseignement donnée au stage de perfectionnement est théorique et démonstratif, ou pratique, suivant les milieux et les installations dont on dispose.

Les cours théoriques sont présentés sous forme de causeries, d'entretiens familiers, ou de conférences, par des maîtresses compétentes, spécialisées en la matière

Les démonstrations propices comportent des applications sur des sujets étudiés: arrangement de la maison; exécution de mets hygiéniques et de procédés devant servir de base à une foule de préparations.

Le nombre d'institutrices admises à ces cours est de 24 à 30. Toutes doivent avoir au moins un brevet d'école primaire élémentaire ou une capacité équivalente. La durée du cours est de 8 à 10 jours.

Le programme comprend les quatre sections qui suivent:

I — Hygiène du foyer; soins d'entretien.

II — Alimentation et cuisine pratique.

III — Travaux manuels: coupe, couture, confection et entretien des vêtements.

IV — Horticulture.

Une **attestation** d'études de vacances, décernée par l'école, couronnera ces cours de perfectionnement. (Voir pages 128 et suivantes).

CANADA — PROVINCE DE QUÉBEC

Département de l'Instruction publique — Service de l'Enseignement ménager

ATTESTATION D'ÉTUDES DOMESTIQUES

Cours de vacances

L'ÉCOLE MÉNAGÈRE RÉGIONALE de .....,

dirigée par les RR. SS. .....,

Vu le rapport du Jury d'examens, une **attestation d'études domestiques**

avec la note ..... (.....%)

est décernée à

Mademoiselle .....

qui a suivi durant un stage les cours de vacances d'**économie domestique** et subi les examens suivant les conditions exigées par les Règlements du Comité catholique du Conseil de l'Instruction publique.

Donné à ..... le.....

La Supérieure de l'École, La Directrice de l'École,

....

CANADA — PROVINCE DE QUÉBEC

Département de l'Instruction publique — Service de l'Enseignement ménager

CERTIFICAT D'APTITUDES DOMESTIQUES

Cours de vacances

L'ÉCOLE MÉNAGÈRE RÉGIONALE de .....,

dirigée par les RR. SS. .....

Vu le rapport du Jury d'examens, un **certificat de compétence domestique**

avec la note ..... (.....%)

est décerné à

Mademoiselle .....

qui a suivi durant **trois stages** les cours de vacances d'**économie domestique** et subi les examens suivant les conditions exigées par les Règlements du Comité catholique du Conseil de l'Instruction publique.

Donné à ....., le .....

La Supérieure de l'École,

.....

La Directrice de l'École,

.....

CANADA — PROVINCE DE QUÉBEC

Département de l'Instruction publique — Service de l'Enseignement ménager

CERTIFICAT DE COMPÉTENCE DOMESTIQUE

Cours de vacances

L'ÉCOLE MÉNAGÈRE RÉGIONALE de .....,

dirigée par les RR. SS. .....

Vu le rapport du Jury d'examens, un **certificat de compétence domestique**

avec la note ..... (.....%)

est décerné à

Mademoiselle .....

qui a suivi durant **trois stages** les cours de vacances d'**économie domestique** et subi les examens suivant les conditions exigées par les Règlements du Comité catholique du Conseil de l'Instruction publique.

Donné à ....., le .....

La Supérieure de l'École,

.....

La Directrice de l'École,

.....

IV

COLLÈGE MÉNAGER DE SAINT-PASCAL

Jusqu'ici nous n'avions à proprement parler aucune école supérieure en sciences et arts ménagers.

Les RR. Soeurs de la Congrégation de Notre-Dame, qui ont tant fait pour l'enseignement domestique chez nous, ont doté récemment la province d'un Collège ménager. Voici les règlements et le programme de cet Institut Supérieur.

BACCALAURÉAT EN SCIENCES DOMESTIQUES

Programme et règlements approuvés par le Conseil de l'Université Laval le 27 février 1942.

Les Sciences domestiques s'enseignent dans la plupart des Couvents et des Collèges pour jeunes filles affiliés à l'Université Laval, mais cet enseignement ne s'est donné jusqu'à nos jours qu'aux degrés primaire, primaire supérieur ou secondaire.

L'Université Laval a voulu élever cet enseignement au degré universitaire, et elle a, à cette fin, organisé un cours de Baccalauréat en Sciences domestiques, qui fait suite à celui de la section ménagère des collèges secondaires pour jeunes filles et à celui des écoles ménagères régionales, contrôlées par le Département de l'Instruction publique.

Conditions d'admission

Sont admises à suivre ce cours les personnes qui possèdent le diplôme de B. A. ou l'un des certificats suivants:

1° Certificat d'immatriculation.
2° Certificat de 11e année d'études primaires supérieures.
3° Certificat de 3e année des écoles normales.
4° Certificat de 3e année de s écoles ménagères régionales.

Durée du cours

Le cours du Baccalauréat en Sciences domestiques dure quatre ans pour les élèves qui ne sont pas bachelières ès arts et deux ans pour les bachelières ès arts.

Examens

Il y a deux séries d'examens: les examens de l'école et les examens universitaires.

Examens de l'école

Les examens de l'école se passent chacune des quatre années du cours. Ils sont sous le contrôle de l'École. Elle en fixe les dates, choisit les questions, organise la surveillance et fait la correction. Les copies corrigées et les questions sont envoyées à l'Université pour contrôle.

Le maximum de chaque examen est de 100 points.

Le minimum exigé est de 50% dans chaque matière. Les résultats de l'examen de l'École sont envoyés à l'Université et s'ajoutent à ceux des examens universitaires pour l'obtention des attestations de succès, du diplôme et des mentions.

Matières des examens de l'école

1ère année:

Religion.
Éducation familiale.
Botanique.
Agronomie.
Nutrition.
Art culinaire.
Hygiène.
Coupe et confection.
Tenue de la maison.
Entretien du linge.

2e année:

Religion.
Puériculture.
Art culinaire.
Coupe et confection.
Arts domestiques.
Administration du foyer.
Agronomie.

3e année:

Religion.
Éducation familiale.
Botanique.
Agronomie.
Nutrition.
Art culinaire.
Hygiène.
Coupe et confection.
Tenue de la maison.
Entretien du linge.
Dessin.

4e année:

Religion.
Puériculture.
Étude des textiles.
Décoration intérieure.
Hygiène sociale.
Arts domestiques.

Examens universitaires

Il y a des examens universitaires en 1ère, 2e, 3e et 4e années. C'est l'Université qui fait passer ces examens. Elle en fixe les dates, choisit les questions, nomme les surveillants, corrige les copies et publie les résultats.

Pour être admis à subir les examens universitaires d'une année, il faut avoir passé avec succès tous les examens de l'année précédente.

Il y a chaque année deux sessions d'examens; l'une en juin, l'autre en septembre.

Le maximum de chaque matière est de 100 points. Le minimum exigé chaque année est de 35% dans chaque matière universitaire et 65% dans l'ensemble des examens universitaires et des examens de l'École.

Matières des examens universitaires.

Première année:	Durée:
Français I.	5 heures.
Anglais I.	3 "
Chimie inorganique.	3 "
Physique I.	4 "
Biologie I.	3 "
Deuxième année:	
Français II.	5 heures
Anglais II.	3 "
Biologie II.	3 "
Chimie organique.	3 "
Physique II.	4 "
Troisième année:	
Philosophie I.	4 heures.
Sociologie.	4 "
Nutrition.	3 "
Bactériologie.	3 "
Chimie alimentaire.	3 "
Quatrième année:	
Philosophie II.	4 heures.
Doctrine sociale de l'Église.	
Diététique.	3 "
Cuisine expérimentale.	3 "
Méthodologie de l'enseignement ménager.	3 "

Reprises des examens unversitaires et des examens de l'école

Si une élève qui a 65% dans l'ensemble, n'a pas échoué dans plus de quatre matières, elle pourra subir un nouvel examen sur la ou les matières où elle a échoué. Toutefois, le résultat de cette reprise ne change pas la somme des points conservés primitivement, et l'élève, même si elle répare son échec, n'a droit à aucune mention.

Une élève à qui il ne manque que 2% du maximum de l'année pour avoir droit au diplôme ou à une attestation de succès devra reprendre la matière la plus faible. S'il ne lui manque pas plus de 3% du maximum de l'année, elle devra reprendre les deux matières les plus faibles.

En cas de succès, la reprise lui donne droit au diplôme ou à l'attestation de succès avec mention.

Dans un cas comme dans l'autre, le nouvel examen ne peut être subi qu'au cours d'une session régulière.

Dans les autres cas d'échecs, tout l'examen est à reprendre.

Attestations, diplôme, mentions.

Attestations.

Une attestation de succès aux examens est décernée aux élèves de 1ère, 2e et 3e année qui ont obtenu le minimum des points exigés. Cette attestation tient lieu de certificat de promotion.

Diplôme.

L'Université décerne le diplôme de bachelière en Sciences domestiques aux candidates qui ont passé avec succès tous les examens des quatre années. Le prix du diplôme doit être payé en même temps que celui des examens de 4e année. En cas d'échec, l'Université en fait le remboursement.

Mentions.

L'Université accorde le diplôme sans mention aux élèves qui obtiennent une moyenne de 65% dans l'ensemble des résultats des quatre années précédentes réunies.

Elle l'accorde **avec distinction** à celles qui ont une moyenne de 70%; **avec grande distinction,** à celles qui ont une moyenne de 80%; avec **très grande distinction,** à celles qui ont une moyenne de 90%.

L'Université accorde les mêmes mentions et pour les mêmes pourcentages aux attestations de succès.

L'ÉCOLE SUPERIEURE DE PÉDAGOGIE FAMILIALE ET D'ENSEIGNEMENT MÉNAGER

1—Cette École, ouverte en octobre 1942, a été reconnue par le Comité catholique de l'Instruction publique, le 12 mai 1943.

2—Son but est de préparer des éducatrices pour l'enseignement familial dans les écoles ménagères. La province de Québec possède déjà près d'une centaine de ces écoles fondées en vue d'une oeuvre précise: la formation des jeunes filles à leur vocation familiale par la création d'une mystique du foyer et par l'initiation aux tâches morales et matérielles de la régie d'une maison.

L'École supérieure de pédagogie familiale veut fournir un personnel directement préparé à cette tâche définie. Elle ne vise pas surtout à la culture scientifique ménagère; elle s'applique particulièrement à développer une mentalité et à créer des habitudes conformes à la fin que poursuivent les écoles ménagères régionales et moyennes.

3—L'École supérieure de pédagogie familiale et d'enseignement ménager est sous la direction des Révérendes Soeurs des Saints-Noms-de-Jésus-et-de Marie. Un Conseil spécial voit à l'orientation et au bon fonctionnement pédagogie de l'École. Il se compose de religieuses représentant les principales communautés enseignantes, auxquelles la Direction à jugé opportun d'adjoindre quelques mères de famille.

4—Le personnel enseignant se recrute parmi les meilleurs spécialistes en pédagogie familiale et en enseignement ménager. Il groupe des prêtres, des religieux, des laïques, des diplômées en Sciences ménagères, des religieuses de toutes dénominations, etc...

5—Les élèves qui se destinent à l'enseignement ménager et au service de la Famille sont admises à l'École supérieure de pédagogie familiale, à condition de posséder une culture suffisante. Entrent dans cette catégorie: les bachelières, les détentrices du certificat de 12e année, les diplômées de 3e année des Écoles ménagères et des Écoles Normales, et les candidates possédant une maturité et une culture équivalentes à celles qu'attestent ces certificats ou diplômes.

6—L'École est pourvue des instruments de travail nécessaires: classes d'observation, salles de cours, laboratoires, cuisine, studios, etc. Les classes de diverses écoles de la ville sont à la disposition des élèves-maîtresses.

7—Le cours dure deux ans. On y donne LA PREMIÈRE PLACE À LA SCIENCE ET À L'ART DE L'ÉDUCATION FAMILIALE. Ainsi, toutes les élèves sans distinction sont tenues de suivre les cours théoriques et pratiques de cette formation très spéciale qui constitue la raison d'être de l'École. Par contre, en sciences et en arts ménagers, les élèves-maîtresses peuvent, selon les fonctions auxquelles elles se destinent, opter pour telle ou telle sec-

tion du programme d'enseignement ménager proprement dit. Ce programme comprend les diverses matières techniques des Ecoles ménagères en général, mais l'École supérieure insiste de préférence sur la méthodologie de ces matières.

8—Après la première année, l'École décerne un CERTIFICAT SUPÉRIEUR de pédagogie familiale. À la fin de la deuxième année, les élèves reçoivent un DIPLÔME SUPÉRIEUR de pedagogie familiale. Ces documents sont signés par Monsieur le Surintendant de l'Instruction publique.

9—Le Surintendant et l'Inspecteur général des Écoles ménagères sont ex-officio les visiteurs de cette institution et peuvent exiger tous les renseignements jugés nécessaires sur l'organisation des cours ainsi que sur la matière et la forme de l'examen final.

———— o ————

PROGRAMME

	1ère année	2e année
Psychologie rationnelle (introduction)	10 heures	— heures
Philosophie de l'éducation	35 "	30 "
PSYCHOLOGIE APPLIQUÉE:		
a) Problèmes de discipline familiale	20 "	20 "
b) Psychologie de l'adolescente	20 "	— "
c) Psychologie infantile	20 "	— "
Sociologie familiale	10 "	20 "
Enseignement religieux — théorie	15 "	20 "
Enseignement religieux — méthodologie	15 "	20 "
Français — composition	20 "	20 "
Études de textes — lectures commentées	15 "	20 "
L'art et l'artisanat au foyer	— "	10 "
Biophysiologie	20 "	— "
Pathologie générale	— "	20 "
Orientation professionnelle	10 "	10 "
Hygiène mentale familiale	10 "	— "
Nutrition	20 "	— "
Notions de diététique	— "	30 "
Soins physique de l'enfant sain	5 "	— "
Soins de l'enfant malade	10 "	10 "

Alimentation de l'enfant	5	"	—	"
Bactériologie	10	"	10	"
Botanique et horticulture	10	"	10	"
Chimie minérale	30	"	—	"
Chimie organique	—	"	30	"
Premiers soins à la maison	15	"	—	"
Secourisme	—	"	15	"
Administration générale de la maison	10	"	10	"
Budget familial — comptabilité	10	"	—	"
Art culinaire	45	"	30	"
Coupe et confection	30	"	30	"
Culture physique	15	"	20	"
Solfège et chant	15	"	15	"
Dessin	30	"	20	"
Arts décoratifs	20	"	30	"

———— o ————

TABLE DES MATIÈRES