

Zeitschrift: Bulletin pédagogique : organe de la Société fribourgeoise d'éducation et du Musée pédagogique
Herausgeber: Société fribourgeoise d'éducation
Band: 31 (1902)
Heft: 11

Artikel: L'économie domestique
Autor: Charron, Alfred
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1041157>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 12.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

II. Comment procéder pour l'exercice de lecture proprement dit ?

1^o *Le maître doit lire d'abord, seul, et jusqu'au bout, à quelque degré primaire qu'appartiennent les élèves.* Il importe, en effet, que le jeune auditoire reçoive dès le début une impression d'ensemble ; nous ne croyons pas qu'il faille couper la lecture d'un morceau qu'on aborde pour la première fois, même si l'on n'en doit expliquer qu'une partie.

2^o *Il faut faire reprendre la lecture un certain nombre de fois par plusieurs élèves, individuellement d'abord, puis simultanément.* Nous voyons à cet exercice un double avantage. C'est un moyen de s'assurer que les enfants ont bien compris le modèle de lecture qui leur était offert ; et, s'ils ne l'ont pas saisi, c'est l'occasion de rectifier leurs erreurs ou leurs fautes. De plus, on les familiarise à l'avance avec le texte qu'il s'agit d'expliquer : c'est tout profit.

(*A suivre.*)

L'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

Le soin de l'intérieur est un véritable fardeau pour la femme ; mais c'est un devoir pour elle. Elle y doit déployer, entre autres vertus, la vertu de l'ordre. Dans tous les temps les femmes se sont fait remarquer par leurs qualités domestiques. C'est souvent à elles que la famille doit le salut. Mais pour cela, il ne faut point qu'elle amuse son esprit à des futilités, qu'elle passe son temps à choisir des robes, des fichus, des chapeaux. Il faut, au contraire, que son extérieur respire la gravité et la modestie. Elle n'a pas besoin de se jeter dans la mêlée de la vie extérieure, où elle ne peut que déchoir.

Mais il faut qu'elle sache lire, écrire, calculer, tenir les registres du magasin et du ménage ; qu'elle puisse en connaissance de cause s'occuper du blanchissage du linge, du nettoyage de la maison, qu'elle entretienne les ustensiles de cuisine en parfait état de propreté, qu'elle sache enfin maintenir l'ordre et l'économie. Alors régneront en même temps la régularité, la sobriété et la gaieté.

L'économie domestique est la vraie science de la femme ; le ménage est son véritable domaine ; elle règne sans conteste dans la cuisine, la salle à manger, le salon. C'est elle qui doit s'occuper des fourneaux, des placards, du buffet, de la table, des tapis, des tableaux, etc. Rien ne lui est étranger, depuis la cave jusqu'à la buanderie, au bûcher, à la cour, etc. Aussi, les institutrices, dans leurs leçons d'économie domestique, s'occuperont-elles particulièrement de tout ce qui concerne

le ménage et la ferme. Elles indiqueront aux jeunes filles tout ce que la basse-cour et le bétail peuvent avoir de rémunérateur pour une femme intelligente qui doit être véritablement l'aide de son mari. Elles les entretiendront des soins à donner aux animaux domestiques, de leur hygiène et de leur alimentation ; des leçons sur les organes de l'appareil digestif des ruminants et des oiseaux leur seront données ; l'élève des vers à soie et des abeilles sera le sujet de conversations intéressantes ; elles verront les choses autant que possible, ce qui n'est pas bien difficile : il n'y a qu'à les mener chez un boucher du village, ou à les faire elles-mêmes vider un poulet. Il ne faudra point oublier les lectures appropriées, les promenades et les excursions non moins profitables aux jeunes filles qu'aux jeunes garçons.

Il y a lieu d'insister sur ce point particulier : « La culture fruitière et potagère peut permettre à l'institutrice de faire œuvre utile, sans sortir de son rôle, tout en y trouvant personnellement la source de quelques profits. » Dans sa basse-cour, ses élèves soigneront elles-mêmes les animaux domestiques : les poules, les canards, les lapins, la chèvre, etc. C'est ainsi que, surtout dans nos écoles primaires rurales, l'enseignement de l'économie domestique pourra être donné d'une façon expérimentale et pratique.

Alfred CHARRON, *ancien professeur, à Chalette (France.)*



LES CANTINES SCOLAIRES RURALES

Les élèves des villes ont leur famille et des cantines urbaines pour les soigner en toute saison : les élèves des campagnes n'ont ni famille, ni cantine rurale : l'une est trop loin, l'autre n'existe pas.

En France, trois millions d'élèves parcourent, tout l'hiver, plusieurs kilomètres sous la pluie et le vent par le froid et la neige, souvent à demi vêtus, portant pour toute nourriture, dans un mauvais panier, un peu de pain et de fromage, afin de venir à l'école. Pas un plat chaud, pas un rayon de calorique n'entre dans ces petits estomacs durant les sombres jours d'hiver, et cela dure six ou sept ans ; c'est un régime qui tuerait des hommes. C'est, de plus, une iniquité sociale qu'il faut faire disparaître à tout prix : au nom de l'humanité, créons des cantines rurales, telles qu'elles fonctionnent depuis deux ans dans l'arrondissement de Confolens (Charente) par le procédé si simple que voici :

Les élèves des villages éloignés apportent tous les matins dans leurs paniers une poignée de légumes tout épluchés : pommes de terre, raves, navets, haricots, poireaux, carottes et oignons. Tout cela est jeté en arrivant dans un seau placé à la porte de la classe. Un élève, pris parmi les grands, lave ces légumes tout préparés déjà, les met dans une marmite avec de l'eau, du sel, et de la graisse. La cuisson a lieu pendant la classe. A onze heures et demie, une excellente julienne est prête. L'élève prend le pain de son panier, taille lui-