

2.7477

EDUCACIÓN TÉCNICA

Saluda atentamente
DE LA

M U J E R

30808

I N F O R M E

Presentado al Sr. Ministro de Instrucción Pública de la
República Argentina

P O R L A

DOCTORA CECILIA GRIERSON

Profesora Normal y primera Médica Argentina

S/ Glenda 444

BIBLIOTECA NACIONAL
DE MAESTROS

BUENOS AIRES

—
TIPOGRAFÍA DE LA PENITENCIARÍA NACIONAL

—
1902

113x166.

Buenos Aires, Julio 1° de 1901.

Al Señor Ministro de Instrucción Pública.

Satisfaciendo mis tendencias y como término de la misión que me fué confiada, en mi doble carácter de médica y profesora normal, elevo al Señor Ministro de Instrucción Pública, el presente informe, cumpliendo con lo dispuesto en el decreto de fecha 27 de Abril de 1899 que trascribo á continuación: — “ Se resuelve encomendar á la “ Señorita Profesora Normal, Doctora Cecilia Grierson, el estudio de todo lo atin- “ gente á la enseñanza relativa á las mu- “ jeres y especialmente de la que se imparta “ en las escuelas industriales de economía “ doméstica y labores de los países que visite, “ informando sobre los asuntos enunciados “ en la forma y tiempo que considere oportuno ”.

He estudiado, Señor Ministro, en cada pueblo que he visitado, los varios temas ó asuntos que se relacionan con el progreso

de la educación de la mujer, y desde mi llegada á Buenos Aires he dado forma práctica á algunos de esos estudios y observaciones en los intervalos que me deja mi recargada profesión de médica.

Desde Europa envié un informe referente á los “Institutos de Ciegos” que visité en Edimburgo, Londres, Paris y Viena, informe que el Señor Ministro, Dr. Magnasco tuvo la deferencia de hacer publicar en el *Boletín Oficial* del 1º de Mayo de 1900 y más tarde el 1º de Junio, fué publicado por el Sr. Vedia en el *Monitor de la Educación Común*.

Mucho desearía, Señor Ministro, ver fundada en nuestro país una escuela modelo de esa clase y que el gobierno enviase maestros argentinos á estudiar esta materia en los principales institutos europeos.

A mi llegada, presenté á la Dirección de la Asistencia Pública de Buenos Aires un estudio sobre «Instituciones de Enfermeras en Europa», encareciendo se resolvieran á colocar la misma institución que fundé, en igual pié que las de Inglaterra, donde esta enseñanza es modelo. Luego reinstalé la “Escuela de Enfermeras y Masagistas” que no había funcionado en mi ausencia y reorganicé la “Asociación de Enfermeras y Masagistas” entre las diplomadas.

Más tarde tuve que preocuparme de la “Sociedad Argentina de primeros auxilios

en casos de accidentes" que fundé hace años y que había languidecido un tanto en mi ausencia.

Luego, he dictado gratuitamente á pedido de la Directora, el curso normal de anatomía, fisiología é higiene de la Escuela de Sordo-mudas. Todo lo cual requiere tiempo para la preparación de las clases y trasladarse á su local en Palermo.

Por fin, como consecuencia de haber asistido en representación de algunas sociedades de señoras de nuestro país al Congreso Internacional de Mujeres, reunidas en Lóndres en Julio de 1899, contraí allí el compromiso moral de organizar en la República un «Consejo Nacional de Mujeres», que se pusiera en contacto con el Internacional. Con gran trabajo, pero con éxito seguro, he conseguido formar esta unión, cuyo objeto es la federalización de las diversas asociaciones benéficas de señoras ó mixtas, poniendo en relación diversas sociedades, que hallan así apoyo moral y estímulo en su tarea; cooperando en lo posible al mejoramiento del hogar, á la elevación y adelanto de la mujer, como factor en el progreso de la humanidad. Los trabajos y la «Revista del Consejo de Mujeres» son conocidos ya en la República.

Recién realizado parte de mi programa, es que he podido encontrar tiempo para ordenar mis apuntes é impresiones, sobre lo que me encomendó el Señor Ministro.

En este informe sobre “La Educación Técnica de la Mujer” resumo cuanto he podido conocer y observar de acuerdo con la comisión que me confió ese Ministerio.

Esperando la aprobación de V. E. saludo con mi consideración más distinguida.

Cecilia Grierson.

INTRODUCCIÓN

X En mi gira por Europa he recorrido las principales ciudades de Inglaterra, Francia, Suiza, Italia, Austria-Hungría, Holanda, Bélgica y Alemania, donde he visitado las instituciones relacionadas con mi profesión de médica y diversos institutos de educación.

En este informe no entraré á describir los que he visto relacionados con la educación primaria y secundaria, ni los institutos de bellas artes, ni los especiales, como ser ciegos, sordo-mudos, etc., ni los industriales de varones, ni aún me detendré en muchas de las técnicas para mujeres por ser semejantes á las escuelas de varones ó por ser mixtas.

Así, solo entraré en detalles sobre aquellas que puedan ser útiles para implantar la enseñanza práctica y técnica entre nosotros y me detendré en los detalles más minuciosos en todo lo que se refiere á la enseñanza del hogar; es decir de aquellos

conocimientos indispensables á toda mujer de su casa, y que, desearía ver establecidos entre nosotros, por ser ardiente partidaria de esta educación de la mujer. X

Divisiones de la enseñanza práctica

X Antes de entrar á historiar la marcha de la instrucción técnica en cada país y ocuparme de sus principales escuelas y métodos de enseñanza, deseo, para evitar confusiones, aclarar ciertos términos que se usan indiferentemente. X

La enseñanza de ramos útiles que necesitan cierta práctica para adquirir la habilidad requerida, ha sido llamada manual, práctica, técnica, industrial, profesional, agrícola, etc.

Los ramos de que voy á ocuparme pueden comprenderse mejor bajo el título de *trabajos prácticos* que con el de trabajo manual puramente educativo, pues tienen al mismo tiempo que una faz educativa, otra utilitaria. X

X *Técnicos*, sería cualesquiera de estos trabajos *prácticos* en que se diera una base más ó menos *científica* y sólo es cuestión de mayor ó menor número de conocimientos unidos á la habilidad adquirida que puede ser manual ó instrumental.

Estos trabajos *prácticos técnicos* pueden tener diversos objetos: ser utilizados para el propio uso ó el de su familia; del *hogar* ó fuera de él con el objeto de ganarse la subsistencia ó de lucro, *industrial*; ó á trabajos de campo; *agrícolas*, etc. Así, estos trabajos pueden ser *prácticos ó técnicos del hogar*, ó *prácticos y técnicos industriales ó agrícolas*, etc. Sobre esta base trataremos los que interesan á la mujer.

El término «Escuelas Profesionales de Mujeres» en oposición al de «Industriales de Varones»; es un error de nombre que nos ha venido de Bélgica y se propaga por el mundo entero; porque lo que se enseña á las mujeres no son profesiones, sinó oficios. ¿Porqué la escuela donde se enseña á los varones á ser carpinteros, herreros, etc., es industrial y en las de mujeres donde se enseña á ser costureras, peinadoras, tejedoras, se les llama profesional? No hay lógica en esta última denominación. X

Dividiremos la enseñanza práctica y técnica para mujeres, en tres grupos:

- a) Escuelas ó cursos *prácticos y técnicos del hogar* (ménagère, escuelas domésticas, etc).
- b) Escuelas ó cursos *prácticos ó técnicas industriales* (llamadas erróneamente profesionales).
- c) Escuelas ó cursos *prácticos ó técnicas agrícolas*: en que se enseñan los tra-

bajos de granja (quesería, mantequería), horticultura, etc.

49 * I. La enseñanza del hogar ó quehaceres domésticos ó de la casa, tiene por objeto dar una enseñanza teórico-práctica, más ó menos científica á la mujer, para que pueda desempeñar inteligentemente los sagrados deberes de *ama de casa*, como mujer del hogar y madre de familia que es su papel más importante en el hogar y en la sociedad. Esta instrucción se dá en los *cursos* y *escuelas* del hogar ó *domésticas* y es necesario en la preparación para la vida, porqué toda mujer está llamada á desempeñar ó dirigir estos trabajos alguna vez.

II. La *enseñanza práctica y técnica industrial* tiene por objeto preparar á la mujer para ejercer un determinado oficio, entre los cuales, pueden contarse los diversos trabajos domésticos, que puede ejercer como oficio dentro y fuera del hogar. Esta instrucción se dá en los *cursos* ó *escuelas industriales* y en los talleres de aprendizaje. Aconsejando á toda mujer que se dedique á un oficio que lo haga con la mayor perfección posible.

III. La *enseñanza práctica ó técnica agrícola*, comprende los trabajos de agronomía, granja y cabaña. x

58 La enseñanza puramente práctica del hogar corresponde á la enseñanza del taller en la industrial, que se reduce cada vez más;

porque es preferible que toda la enseñanza sea técnica; es decir, que el arte se apoye sobre una buena base científica.

Una «*Escuela Completa del Hogar*» comprende las siguientes materias: *cocina, lavado, y planchado, costura, confección, y modas, quehaceres generales de la casa*; y en las escuelas rurales, nociones sobre manejo de granjas, cultivo de plantas, cría de aves domésticas, conocimientos de utilidad universal.

Los cursos siempre son cortos variando entre *dos meses ó un año*; debiendo recibir nociones de lo que se enseña en los diversos cursos.✕

✕ En una «*Escuela Industrial*» puede enseñarse uno ó más ramos del hogar, junto con muchas otras habilidades que constituyen la industria ó la manufactura de cada país y que varía por lo tanto con las necesidades y tendencias de cada pueblo, por cuya razón, no las describiré minuciosamente.

Los cursos son siempre más largos, porque hay que adquirir la mayor perfección posible en la industria enseñada y el tiempo varía según la delicadeza de la manipulación y la mayor ó menor dificultad para adquirir la habilidad manual requerida á fin de tener éxito en el oficio ó profesión adoptada.

Los cursos agrícolas son generalmente cortos y tienen muchísima relación con la enseñanza del hogar; tal como el cuidado de

la huerta, cultura, cría de aves, fabricación de queso y manteca, etc. ✕

Resumen de este trabajo

De las escuelas técnicas del hogar describiré aquellas que se consideran las más perfectas, como ser las de Munich, Stúdgart, Cassel, Essen, Bruselas, Amsterdam, Viena, Berna, Londres, Liverpool y Edimburgo.

Haremos notar las particularidades de cada una, aconsejando imitar tal ó cual particularidad, aunque se verá que se parecen tanto que uno creería que estaban bajo una sola dirección.

En las industriales, daremos la preferencia á aquellas que se ligan con los trabajos del hogar ó puedan efectuarse en él.

No me ocuparé de las industrias que sean iguales á las de varones, por ser esta organización conocida entre nosotros y solo lo haré cuando sea una escuela mixta ó de alguna industria, que convenga imitar ó adoptar un método, para implantar la enseñanza en otras industrias.

Por las descripciones de las instituciones de cada país, se verá que casi no hay completas del hogar, sinó con uno ó dos cursos en diversas escuelas: la mayoría es una mezcla de cursos del hogar ó industriales y otros son puramente industriales.

Veremos por el estudio de estas institu-

ciones, que no somos los únicos atrasados en esta materia, pues hace apenas quince ó veinte años que se han generalizado en la forma científica, metódica y práctica que deben tener y aún no se ha cumplido un lustro desde que se han implantado, como obligatorias en las escuelas de algunas ciudades ó países.

Con frecuencia estas instituciones han sido fundadas por iniciativa particular y solo tras el éxito de largos años, es que los Gobiernos se han interesado por ellas y recién en estos últimos cinco años ha tomado intervención el Estado en esta enseñanza.

Así, casi siempre he encontrado estas escuelas en locales bastante reducidos, luchando con la escasez de medios, trabajos hechos al tantéo, no todas tan perfectas como uno se lo imagina; sin embargo son jalones valerosos en medio de la indiferencia casi general.

Por eso, mucho tiempo he perdido y mucho trabajo me ha costado encontrar en cada ciudad las instituciones del hogar y eso conociendo el idioma de cada país, sin lo cual no puede darse un paso adelante. Solo por datos recogidos acá y allá en cada ciudad y los que me proporcionaron las concurrentes al Congreso Internacional de Mujeres, reunidos en Londres en 1899, es que pude dar con la ubicación de muchas de ellas que á pesar de ser muy renombradas

fuera de su país, son bastante desconocidas de la mayoría del pueblo.

En vista de las dificultades con que he tropezado, doy hasta la dirección de cada instituto modelo para allanar el camino á quienes deseen completar este conocimiento al trasladarse á Europa.

Al estudiar esta enseñanza en cada país, historiaré la marcha de la educación práctica, sus relaciones con el trabajo de la mujer; describiré en cada uno, alguna escuela que puede servir de modelo y me ocuparé principalmente de las del hogar y solo en segundo término de las industriales y agrícolas.

Me detendré minuciosamente en la enseñanza de ciertas secciones de la escuela del hogar, desconocidas entre nosotros, á pesar de ser tan importantes en la educación de la mujer, como ser la sección cocina, lavado y planchado, y quehaceres generales de la casa.

Entraré en todos los detalles de la enseñanza de estos ramos, para que cada maestra de nuestro país pueda aplicar directamente en su escuela y con tanta seguridad como si hubiera visitado cada una de estas instituciones, los conocimientos tan necesarios para toda mujer, y agrego en el anexo, programas, horarios, etc., á fin de que puedan poner manos á la obra, esperando así,

ver realizada una de mis mayores aspiraciones.

No me detendré mucho en la sección costura, corte, confección y modas, porque esta enseñanza está muy bien tratada en nuestras escuelas. Solo nos resta combatir la tendencia al lujo, aconsejando suprimir por completo en las escuelas comunes los bordados en seda y oro, y en cambio, dedicar más tiempo al zurcido, remiendo y renovación de lo usado.

ALEMANIA

✕ La escuela industrial de Lübeck fué fundada en 1797; la escuela libre de Iena en 1803 y la escuela popular de Königsberg en 1826.

La asociación de señoras fundada en 1859 por la gran duquesa Luisa, ha contribuido muchísimo á extender los conocimientos, pues hoy cuenta con 38.737 socias que forman 263 sub-comités.

La famosa escuela industrial (llamada profesional) de Reutlingen (cerca de Studgart) fué fundada en 1868. Su organización fué copiada de la de Bruselas, y en realidad fué la primera escuela práctica modelo de Alemania; hubo que dársele mayor extensión en 1877, y hoy día cuenta con 300 alumnas, cada una de las cuales paga 50 marcos (25 \$ m/n), por el curso que dura dos años. Sobresale por sus trabajos de aguja y dibujo artístico. ✕

99 ✕ Munich posee una escuela de economía doméstica práctica, desde 1873, fundada por la sociedad para el mejoramiento de la clase obrera. Cuenta hoy día con 300

alumnas internas que pagan tres marcos (1,50 \$ m/n) por mes; se enseña la cocina y demás quehaceres domésticos.

Hay un departamento normal donde se preparan maestras especiales de estos ramos;

Esta escuela posee el mejor lavadero y el más extenso en donde no solo se lava para las 500 alumnas, sino que se toman lavados de afuera, principalmente de hoteles y otros institutos. Con el producto del lavado y planchado, casi se cubren todos los gastos de sostenimiento.

Para efectuar este trabajo tienen grandes salas con toda clase de maquinarias, que van perfeccionándose más y más; facilidades para secar la ropa y luego planchar todo lo lavado.

La cocina es solo para las 500 asiladas se efectúa en pequeñas cocinas en que cada alumna aprende á cocinar para tantas ó. cuantas, dirigiéndose á la despensa como si fuera un almacén y mercado que tiene sus precios corrientes, debiendo pesar, medir y calcular lo necesario para cada persona. Así, estas asiladas sabrán, al salir de la escuela, amoldarse y manejar sus humildes casas con toda perfección ú ofrecerse para el oficio. Esta institución debería ser imitada por todos nuestros asilos y conventos.

He tomado lunch en Munich, en uno de los tantos restaurants anexados á una escuela de cocina, donde las alumnas servían platos

bastante buenos (probablemente exquisitos para paladares alemanes) con la renombrada cerveza de esa ciudad, y todo, por la increíble suma de 0,80 de marco (0,40 centavos). Por este medio, esas instituciones se sostienen debido á la enorme concurrencia que toma lunch entre 11 a. m. á 1 p. m. Según el barrio, es la concurrencia; la mayor parte son estudiantes de facultades, de artes, obreros, etc.

La escuela de Frau Hedwig Heyl en Charlottenburg, fué la primera escuela en Alemania donde se enseñó científicamente la cocina y se prepararon maestras para este ramo; después se han extendido por todo el país escuelas semejantes.

Al sud y al centro de Alemania, es donde ha prosperado más la enseñanza de la economía doméstica práctica; pero, en todo el país solo se han fundado desde la segunda mitad del siglo pasado, y recién hace unos veinte años, que ha llamado la atención la utilidad de esta instrucción hecha de una manera metódica y sistemática; pues anteriormente se hacía en una forma poco práctica, al capricho de la maestra ó de las alumnas.

Las escuelas sostenidas por la sociedad de damas de Mulhausen, sobresale por sus trabajos de mano, costura y labores.

En Berlin, la primera escuela práctica para obreras fué fundada en 1869, pero, los

progresos de la enseñanza de la economía doméstica práctica se deben á la propaganda de Luise Otto, que dió en diferentes partes conferencias, mostrando la necesidad y ventajas de esta enseñanza, como también, la utilidad de tener mujeres instruídas como inspectoras de higiene, de fábricas, etc. A ella le fué encomendado presentar una reglamentación protectora para las obreras casadas, cuyo número ascendía á 170.000; debiendo tener presente al formular este reglamento las necesidades de la maternidad.

La verdadera enseñanza científica del arte de cocinar, solo se esparció hace unos quince años en Alemania y se debe principalmente á Lina Morgenstern, que comenzó por dar conferencias públicas, y enseñar practicamente la cocina científica, en el Instituto de la sociedad fomento de la Economía Doméstica.

En Berlin antes de esto, solo podían tomar algunas lecciones particulares en los restaurants que dirijían los cocineros afamados Kurth y Ladge, pero, solo era una enseñanza práctica, sin base científica.

La sociedad femenina llamada «Lette-verein» (por su fundadora Frau Lette), tiene por objeto proteger á la mujer trabajadora contra los perjuicios morales ó profesionales que puede sufrir en su trabajo; ha establecido centros de instrucción técnica para las mujeres, considerando que es la manera

más eficaz de protegerlas contra los peligros que las amenazan.

Esta sociedad se sostiene con donaciones, suscripciones, etc., y cada socia paga tres marcos al año (1,50 \$ m/n). En 1891 abrió un restaurant y escuela de cocina; pero, solamente práctica; pues las maestras eran cocineras ó cocineros de profesión; en este instituto puede uno entrar y hacerse servir un lunch de 11 a. m. á 2 p. m.

La Emperatriz Federico, que patrocinaba la sociedad Unión berlines para la educación del pueblo, fundó sucesivamente varias de estas instituciones.

En 1885 esta sociedad trajo de Charlottenburg, á maestras preparadas en el «Hedwig» para dirigir el Instituto Pestalozzi-Fröbel de Berlin, las cuales eran tan entusiastas por la enseñanza práctica, que consiguieron que la sociedad fundara el Seminario de Cocina y Economía Doméstica, sobre las bases de la Charlottenburg y escribieron un textito muy útil llamado el A. B. C. de la cocina. Las alumnas maestras de esta nueva escuela han establecido y dirijen una cantidad de institutos. El lunch que sirve este instituto es muy bueno y puede conseguirse alimentos sanos elaborados en el mismo, á precios reducidos.

Otros institutos han ido provéyendose de maestros diplomados para perfeccionar su enseñanza. x

✕ La antigua y notable escuela industrial de Cassel, fundada por la sociedad para la instrucción técnica de la mujer, nombró á Fräulein Augusta Förster que dirige con éxito el departamento de quehaceres del hogar.

✕ Con su propaganda y el apoyo del Doctor Osius, partidario de esta institución, se ha conseguido que esta *enseñanza* sea *obligatoria* en todos las *escuelas comunes* de Cassels. Primera ciudad que ha puesto en práctica la enseñanza obligatoria en los establecimientos donde se enseña la cocina, lavado, planchado, costura, asistiendo alumnas de las escuelas de diferentes barrios por vía de ensayo; pero que dada la concurrencia y los buenos resultados obtenidos, se ha ido extendiendo paulatinamente.

Muchas sociedades agrícolas han fundado escuelas rurales prácticas, en que se enseña el manejo de la casa, la cocina sencilla, los trabajos de jardín y huerta, la crianza de aves, é industria de lechería, siendo las más notables las de Herrenberg en Wurtemberg, la de Rudersheim y la de Schorzburg.

La Emperatriz Augusta, apoyó decididamente la iniciativa de la sociedad alemana para la asistencia de enfermos pobres en Carlsruhe, nombrándose personas interesadas y preparadas en la instrucción doméstica para que llevaran á cabo la formación de

estos institutos y proporcionaran alimentos sencillos y sanos á sus enfermos protegidos. ✕

En Baden, fué donde se preocuparon primero de enseñar los quehaceres domésticos á las enfermeras, como complemento para cumplir sus deberes y especialmente para la alimentación de los enfermos. Estas enfermeras pertenecen á una orden religiosa protestante, á la que son muy útiles por poseer estos conocimientos y como muchas de ellas son enfermeras militares, se ven obligadas á improvisar y perfeccionar la cocina á donde van. «La Badener Frauenverein» (Sociedad de damas badenses), no solo fundó el notable hospital «Ludwig Wilhelm Krankenhaus», sinó que, agregó á la escuela de enfermeras, un curso de cocina y demás quehaceres. Más aún, cada socia tiene el compromiso de mantener correspondencia con algunas de las enfermeras que han salido del instituto para estimular su celo ó ayudarlas de alguna manera en el desempeño de su puesto de ecónomas, administradoras, etc., de barracas, hospitales, etc., en diversas partes del mundo, sirviendo su experiencia para el bien de la institución.

Poco á poco, se ha ido extendiendo la instrucción y hasta las asociaciones religiosas han hecho adoptar estas prácticas en sus conventos, tanto las Franciscanas, Dominicas, Borroménicas, como las Agustinas,

etc., siendo una de las más notables de las Ursulinas en Calvariember-Ahrweiler.

El gobierno nacional y local ha ido poco á poco apoyando esta educación, contribuyendo en parte á los gastos de instalación y mantenimiento.

Contribuyó para que la Sociedad de instrucción técnica de la Mujer, pudiera exponer sus obras en las exposiciones universales de Chicago y París.

Ya en 1894, Sajonia tenía 18 escuelas de mujeres, en las que se enseñaba economía doméstica práctica, dibujo, etc. El personal constaba de 121 maestras y 1562 alumnas que costaban 160.000 marcos al año (80.000 \$ m/n.) de los cuales el gobierno daba 100.000 marcos (50.000 \$ m/n.).

El gobierno también ha cooperado últimamente para el ensanche de la escuela de Posen y de otras ciudades.

Las escuelas de Bremen fundadas por la fusión de dos sociedades de educación llamadas hoy «Frauen-Erwerbe und Ausbildungsverein» (sociedad de señoras para el fomento de la instrucción superior y técnica), tiene hace años una escuela de cocina «Die kockschule», dirigida por Frau Taaks & Köhler, que enseñan no solo la cocina, sino el lavado y el planchado; en 1899 se agregó una maestra especial para estos dos ramos; así, las maestras de cocina han podido formar numerosos cursos de 20 alum-

nas y también empezar cursos nuevos, sin tener que esperar el fin del trimestre completo; en 1898 tuvieron 70 alumnas diarias.

Otra escuela llamada «Bremen Küche» que funciona de 9 a. m. á 2 p. m. dirigida por Frl. Dieffenbach con 74 alumnas diarias, haciendo la práctica 25 á 30 alumnas á la vez.

En estas escuelas las alumnas pagan la mitad del importe de los materiales empleados en el lunch que toman diariamente.

El curso de lavado y planchado fué agregado á la escuela de cocina en 1898, y funcionó en aquel año con 24 alumnas, dirigido por Fraulein Sattler con buen éxito.

En Alemania, los periódicos redactados por señoras contribuyen mucho á esparcir estos conocimientos prácticos del hogar, como también contribuyen las asambleas del Consejo Nacional de Mujeres de Alemania, en que de todas partes traen á contribución los trabajos y esfuerzos de las mujeres en el sentido de mejorar el hogar.

Los principales periódicos son:— «Die Frau» periódico mensual dirigido por Helena Lange. Berlin S. 14, Stallschreiber-Strasse 34/35.

«Deutsche Hausfrauenzeitung» semanal, de Lina Morgenstern. Berlin S. W. Grossbeeren-Strasse 5.

«Neue Bahnen» quincenal dirigido por Augusta Schmidt, se suscriben en la librería

confort que han aprendido y practicado bajo una dirección inteligente y que contribuyen más á la felicidad de esos obreros, que ingentes cantidades de dinero. Esta ha sido la mente de sus benefactores.

La instrucción es gratuita, pero, como las alumnas comen en la escuela, se les hace pagar adelantado seis marcos mensuales ($3 \$ m/n$) y las que prueban que son pobres se las admite gratuitamente. Esta exigua suma que apenas alcanza á doscientos marcos al año, es insignificante al lado de los diez ó quince mil marcos que se expenden anualmente en esta institución; pero, contribuye con esto no por su valor, sino por que así, las alumnas aprecian mejor la escuela y no se quedan en sus casas.

Entraremos á explicar la utilidad del restaurant anexado á la escuela. Los obreros de la fábrica aspiran poder concurrir á este comedor porque las comidas, no solo son buenas, sino baratas, cuestan solo treinta y cinco penning (15 á 20 centavos), de manera que es una prerrogativa poder concurrir á ellas; pero, solo pueden hacerlo por una orden de la administración ó del médico del establecimiento, pues se desea conservar el espíritu de familia y el amor al hogar.

Los obreros de las fábricas pueden recibir comida de la escuela en los siguientes casos:

- 1º Los viudos y sus hijos cuando no tienen hijas grandes ó parientas que puedan hacérselas.
- 2º Obreros casados y sus familias cuando la esposa está enferma en cama ó cuando el médico ha ordenado una estadía fuera de su casa y no tienen hijas que las reemplacen en sus deberes.
- 3º Las viudas y sus hijos que por enfermedad ó el trabajo no puedan hacerle la comida.

Se puede comer en el comedor de la escuela que tiene una puertita á la calle, que está abierta de 11 a. m. á 1 p. m. ó puede mandar buscar ó llevar trayendo las vasijas necesarias limpias. Toda persona debe presentar su boleta antes de las 6 p. m. del día anterior para preparar la comida.

Si un obrero ó su mujer se enferma y el médico ordena cierto régimen que se sirva en la escuela; también, si está en la indigencia pueden ordenar comidas que se dan gratuitamente.

De esta manera se utiliza los alimentos preparados y se hace un enorme beneficio á ese grupo que no puede tener su propia casa en orden.

Horario y reglamento interno de la escuela de Economía Doméstica de Essen.

El horario es el siguiente: desde las 7 de la mañana hasta las 8 de la noche y los Domingos desde las 8 a. m. á 2 p. m. Estas horas pueden ser aumentadas siempre que se deje á las alumnas tiempo suficiente para ir á la iglesia.

A la hora de entrada deben las alumnas presentarse aseadas con sus trajes prolijos y apropiados.

Las alumnas deben ser sumisas y obedientes á las órdenes de sus maestras; observar una conducta cortés, las unas con las otras, evitando todo lo que pueda evitar la marcha regular de la institución.

Es prohibido faltar á la clase, sin una causa justificada y al volver á la clase deben dar las razones de su ausencia á la directora.

Las alumnas son responsables de los útiles y utensilios necesarios para la instrucción, pudiendo obligarlas á comprarlos ó restituirlos.

La directora pesa y entrega los comestibles á las alumnas, despues de comprados.

En los días fijados, las alumnas traen la ropa para lavar, repasar, estirar y planchar.

Cada alumna compra con su peculio los materiales necesarios para componer, renovar, etc., los vestidos y ropas.

Solo con permiso de la directora pueden las alumnas permitir la entrada á la escuela de personas que no son de la fábrica. X

Escuela Industrial de Fried Krupp.

Esta escuela técnica está en uno de los edificios de Krupp, compuesto de dos pisos, en el centro de la villa: Limbecher Chaussee 18-Essen.

Su objeto, es dar instrucción completa sobre los trabajos manuales femeninos para que las mujeres puedan utilizarlos en el hogar ó ganarse la vida por ese medio.

El fin es, favorecer y estimular el trabajo de las hijas de los obreros de la fábrica; pero, cuando hay suficiente espacio se admiten, otras alumnas. Krupp costea el local y las maestras; las alumnas deben haber cumplido catorce años de edad.

La escuela está dividida en dos secciones: el curso de planchado, el de costura y sus subdivisiones.

CURSO DE PLANCHADO.

Al curso de planchado concurren 24 alumnas durante seis horas diarias de trabajo, de

9 á 12 a. m. y de 2 á 5 p. m.; pagan tres marcos por mes y sino son hijas de obreros, pagan doble.

El taller está situado en el piso bajo á nivel de la calle; consiste en un gran cuarto con largas mesas de pino sobre las cuales planchan las alumnas; al lado hay una cocina donde se calientan las planchas.

En este curso se enseña el almidonado, el planchado común y con lustre. Se plancha la ropa de cualquiera persona que quiera mandarla allí, y la escuela es preferida, porque se plancha muy bien, debido á la vigilancia y dirección de la maestra y también á lo barato que se hace; eso sí, se exige que la ropa que se recibe ó traen las alumnas sea bien lavada; se almidona y se plancha durante las horas de clase.

A las alumnas que han adquirido cierta práctica, se les paga proporcionalmente al trabajo que realizan y como esto es más de lo que ganarían en sus casas, porque solo se deduce allí, de las entradas, el costo del carbón por mayor; así, el aliciente es grande para las obreras.

Debo agregar que á esta sección son admitidas las sordo-mudas después que han terminado su instrucción en el *instituto especial*.

CURSO DE COSTURA, CORTE Y CONFECCIÓN

El curso de costura, confección y bordados funciona en el piso alto (1^{er} piso) en tres grandes piezas que se comunican entre sí. Hay en todas, mesas largas rodeadas de sillas. Estas piezas tienen espacio para recibir cien alumnas por la mañana y cien por la tarde; el curso es de un año; pero, para perfeccionarse deben hacer dos, aunque son muy pocas las que lo hacen.

Tiene esta escuela una directora y tres ó cuatro maestras que dan la enseñanza.

El curso se divide en *cuatro trimestres*:— costura á mano, costura á máquina, corte y confección, y bordados. Al ingresar, pasan *tres meses* aprendiendo á hacer *composuras* de ropa vieja, remiendos, zurcidos, renovación de ropa, etc.; tengo en mi poder una muestra admirable de esta práctica. El *segundo trimestre* es de *costura á máquina*; allí tienen 32 máquinas con las cuales pueden practicar 64 alumnas: la mitad por la mañana y la otra mitad á la tarde; en esta sección solo se hace costura en blanco.

El *tercer trimestre* es de *corte y confección de ropa interior y vestidos*. Cada alumna trae el género y útiles y la maestra enseña y dirige la confección y una vez terminada, la alumna se la pone ó se la lleva á su casa.

En realidad con estos tres trimestres termina el curso; pero, las que desean pueden aprender á *bordar* en el *cuarto trimestre*.

La escuela funciona seis horas diarias, de 9 a. m. á 12, y de 2 á 5 p. m.; los miércoles por la mañana y los sábados por la tarde, no hay clase.

Cada alumna, hija de los hombres de la fábrica, paga, según la clase que sigue, una tarifa que varía entre tres y cinco marcos mensuales; las demás pagan el doble. Pueden tomar ciertas clases por mes; pero á otras, como costura á máquina, corte y confección sencilla, necesitan subscribirse á un trimestre.

Lo admirable de esta enseñanza es la práctica que se hace en ese primer trimestre de remiendo y zurcido que es impagable por su utilidad, como puede verse por un muestrario en que están los diferentes puntos de costura necesarios para el uso ordinario, y la manera cómo agregan ó reemplazan un retazo de un género á cuadros; el trabajo es notable porque, ni se nota donde ha sido efectuado; luego, zurcidos de diversas clases, manera de pegar botones, cintas, etc.

Los géneros y útiles son generalmente traídos por las mismas alumnas que todo lo hacen para ellas ó los de su casa. Solo las telas y útiles para muestrarios, etc., son de la escuela y aquellas también pueden ser

adquiridas por las alumnas á precio de costo.

En el segundo trimestre las alumnas aprenden á manejar diferentes clases de máquinas de coser, porque hay de todos los sistemas posibles; aprenden también, todas las diferentes clases de costura y adornos que en ellas se pueden hacer.

El tercer trimestre, está dedicado á aprender á hacer ellas mismas su ropa interior y vestidos; traen las telas que desean utilizar, pero, ensayan en papel y en telas viejas hasta que cada una, individualmente, puede medir y cortar, probar y coser, etc., la pieza de ropa necesaria, ya sea para sí misma ó para alguna persona de su casa, tanto hombre como mujer. Al terminar, pueden generalmente confeccionar todo lo más necesario para una familia.

Hay otro curso superior de corte y confección para las que continúan dos años y por cierto que entran en muchos detalles de buen gusto, y las pone en camino para ser modistas; sastres, etc.

El cuarto trimestre destinado á bordado es de poca importancia y solo un reducido número continúa este término. En este curso, solo se enseña el bordado sencillo de aplicación diaria en género de algodón, hilo ó lana, y con hilo de esta misma clase; todo se reduce á letras, monogramas, vainillas, la aplicación, etc.; aunque, el reglamento permite mayor amplitud. x

Agrego el reglamento interno de esta escuela en que las reglas son comunes para esta sección y la de planchado. Debemos imitar en la enseñanza de la costura esta sencillez y sentido práctico.

Reglamento interno de la Escuela Industrial de Essen

La instrucción es para las alumnas de más de 14 años y destinada principalmente para las mujeres é hijas de los obreros empleados en la fábrica de Fried Krupp; pero, habiendo lugar se admite otras.

Se les debe enseñar los siguientes ramos:

- 1º Planchado liso y con lustre.
- 2º Costuras á mano: aprenderán paso á paso, los diferentes dobladillos y costuras, coser ropa interior, remendar (repiecer), zurcir, renovar y componer, zurcidos imitando la tela ó dibujo.
- 3º Coser á máquina: manejo de máquinas y confección de ropa blanca (corte y confección de éstas).
- 4º Hacer vestidos: enseñanza teórica y práctica del corte según método Klemm; vestidos de señoras y trajes de hombre.
- 5º Bordados: letras, bordados de fantasía, bordados en oro y bordados al guipiur.

Los útiles de enseñanza (telas, hilo, etc.), pueden las alumnas adquirirlos á precio de costo en la escuela.

La directora solo atiende al público en las horas hábiles de clase y es cuando deben apersonarse las que deseen ingresar como discípulas.

El ingreso á los cursos solo puede efectuarse el 1º de cada mes, menos en el de corte y confección, en que solo pueden ingresar en las siguientes épocas: 1º de Enero á 31 de Marzo; 1º de Mayo al 31 de Julio; 1º de Octubre al 31 de Diciembre.

En el mes de Septiembre no funcionan las clases, ni deben abonar la mensualidad; pero, en las otras vacaciones cortas, Pascuas, (desde Juéves Santo hasta el Lunes de Pascua) y la Navidad, (desde el 23 de Diciembre hasta el 1º de Enero) continúa la mensualidad que abona la alumna.

Las horas perdidas, ya sea por enfermedad ú otra causa no pueden recuperarse, sino continuando otro curso.

El curso superior de corte y confección funciona en el mes de Febrero, Marzo, Abril, luego Junio, Julio y Agosto; y otro en Noviembre y Diciembre, pudiendo sólo ingresar las que hubieran concluido los cursos anteriores.

La tarifa de la mensualidad que paga cada alumna, siendo hija de obrero, á la

escuela industrial de Essen: (las de afuera pagan doble), es la siguiente:

Planchado.....	6 horas diarias á	3 Marcos por 1 mes
Costura á mano.....	3 » » »	2 » » » »
» » »	6 » » »	3 » » » »
» » máquina.....	3 » » »	9 » » 3 meses
» » »	6 » » »	15 » » » »
Corte y confección sencilla	3 » » »	12 » » » »
» » » superior	3 » » »	3 » » 1 mes
» » »	6 » » »	5 » » » »
Bordado	3 » » »	3 » » » »
»	6 » » »	3 » » » »

Horario:—Las horas de clase son:—por la mañana de 9 á 12, y por la tarde de 2 á 6 p. m.; los miércoles por la mañana y el sábado por la tarde, no hay clase.

Las visitas al local de las escuelas, solo son admitidas con permiso de la directora.

Las alumnas son responsables de los muebles, materiales y útiles que se les entrega para la enseñanza, debiendo reemplazarlos y pagar su importe, si los inutilizan.

Se espera de las discipulas la mayor puntualidad, orden, silencio y aplicación en las clases y completa obediencia á sus maestras.

Las discipulas menores de 16 años, pueden conseguir con una tarjeta de la directora ó una autorización de la administración de la fabrica, un pase á precio reducido en las compañías de tramways de Essen.

En todo el pueblo alemán hay una tendencia marcadísimá á los trabajos del hogar; los hombres generalmente saben un

poco de todos los oficios y en sus casas hacen de carpintero, herrero, vidriero, etc., en los días de fiestas y después de sus horas de trabajo diario. Las mujeres son tan asiduas y contraídas á sus casas que las demás naciones las clasifican en son desprecia-tivo, de que solo son «hause-frauen» (ama de casa ó mujer de su hogar), título de que no se escapa, ni la Emperatriz y de la cual se enorgullecen con justa razón y las demás mujeres del mundo debieran imitarlas; pues, para desempeñar estos sagrados deberes, tienen que poseer muchas cualidades y adquirir una vasta instrucción, porque ningún conocimiento, ni condición moral está demás para una verdadera ama de casa.

Mencionaré una institución extendida en Alemania y más en Norte-América y descrita bajo el nombre de «cocinas populares» establecidas por Frau Lina Morgenstern.

Al principio fueron fundadas con un objeto puramente caritativo y proclamadas en el siglo antepasado por Benjamín Johnson y el Conde de Runford y debido á su influencia se establecieron en la época de la carestía de 1818, 1846 y 1847.

En Alemania tomaron otro giro, debido á la propaganda de George Eggestorff que propuso se abrieran cocinas-restaurants para obreros, que se establecieron sucesivamente en Leipzig, Chernitz y especialmente en Hannover.

Ya en 1866 se reconoció la importancia de estas cocinas populares, no solamente como medio para ejercer la caridad, sino para economizar tiempo y dinero á la gente de pocos recursos. Su éxito depende del desinterés, energía y perseverancia de las fundadores y directoras de estos institutos.

Es una de las maneras más económicas para que una sociedad sostenga y ayude á muchos; porque hay que pensar que una instalación con poco personal, alimentos buenos y bien preparados, comprados por mayor tiene que salir más barato para 300 ó 1.000 personas que cuando cada familia compra al menudeo, elaboran en cocinas distintas y ocupan en este trabajo 200 ó 300 mujeres que podían emplear su tiempo en otro objeto más productivo; después, la falta de economía en los pequeños detalles, aumenta el importe de cada comida aislada.

En esta forma realizan el ideal de muchas sociedades humanitarias que es dar alimento sano y en abundancia á poco costo, mientras que dándoles dinero, no sacan el mismo provecho.

Otra gran ventaja es que, combate el alcoholismo y por lo tanto la tuberculosis en el pueblo; porque, recibiendo alimentos de primera calidad y bien preparados, el obrero no tiene que recurrir á esas fondas donde la alimentación siempre es de mala cali-

dad y tiene por objeto la venta de bebidas alcohólicas. Estas instituciones se han impuesto de tal modo, que ahora, no solo se preparan platos para adultos, sino especiales para niños y enfermos.

En las grandes ciudades de los Estados Unidos, estas instituciones han venido á ser una especie de cocinas cooperativas «People's Kitchens» para la gente acomodada; pero, que valora mucho su tiempo y dinero, y se han formado asociaciones de familias vecinas de un barrio ó de un bloc de casas. Instalan su cocina, con una ó varias cocineras, proveen su despensa; redactan su reglamento y forman una comisión entre los mismos asociados para que vigilen, llevan los libros de almacén, pedidos de alimentos, etc.

Las familias que están inscriptas, mandan con anticipación indicar el número de personas para las cuales se necesita la comida, enviando á buscar á la cuadra ó á uno de los veinte y tantos pisos de la casa, su comida diaria que es despachada en la portavianda, como si fuera un restaurant.

En Berlin, estas cocinas están generalmente en manos de sociedades humanitarias, que consiguen cubrir los gastos y aumentar sus entradas, dando de comer baratísimo. He aquí á elección un menú del día y su precio.

ALMUERZO Ó LUNCH 11 Á 2 P. M.

1 tazón de caldo y un plato de verdura con carne; guisado, hervido ó al horno:.....	25	phennig	igual	12	cts.
1 litro de caldo, sopa de ver- dura ó leche y tres trozos de carne.....	25	»	»	»	»
3/4 litros de verdura y una ta- jada de carne.....	15	»	»	8	»
3/4 litros de verdura con salsa.	10	»	»	5	»
1 taza grande de café, cacao ó té con leche y azúcar....	10	»	»	5	»

COMIDA DE LA TARDE

1 tazón de sopa.....	6	phennig	igual	3	cts
1/2 kilo papas y 1 arenque ú otro pescado.....	10	»	»	5	»
1 vaso de leche.....	5	»	»	2 1/2	»
1 pan blanco.....	2	»	»	1	»
1 tajada de pan con salsa.....	3	»	»	1 1/2	»

Por esta tarifa se vé que una sociedad de socorros mútuos ó de caridad puede alimentar bién un individuo con 20 ó 30 centavos por día y esto es muy útil para saber disponer de la comida hecha en una escuela de cocina, que parece ser entre nosotros, el problema más difícil en la realización de este trabajo doméstico.

Estas instituciones que á veces tienen sus cocinas ambulantes ó distribuídas en diver-

esos centros, son manejadas por una encargada con su oficina central, y bajo el control diario de alguno de los miembros de la comisión que los establece y que vá á presenciar la distribución diaria.

La encargada compra y distribuye á las cocinas las raciones y lleva el control de las boletas diarias, balance de comidas, sobrantes, etc.; ésta y la cocinera son responsables de la clase de alimentos, su confección y distribución, debiendo la encargada tener las cuentas al día y tomar inventario cada mes.

Entre nosotros, donde tanta caridad se hace, aunque á veces sin provecho, podrían imitar bién éstas instituciones cooperativas de alimentos. x

BÉLGICA

ED X Este es el país donde se ha escrito más respecto á la enseñanza práctica y técnica, y sus escuelas del hogar sirven de modelo y han sido copiadas en diversas partes. Sin embargo, los principios de esta enseñanza fueron difíciles en este país, debiéndose todo á los esfuerzos de diversas sociedades de beneficencia y especialmente de señoras y más que todo á la «Association de l'enseignement professionnel des femmes» que establecieron las primeras, consiguiendo fondos y protección de particulares y más tarde interesando al gobierno en esta instrucción.

No solo trabajaron para conseguir fondos para estas instituciones; sino para encontrar discípulas que asistieran á estas escuelas. Las madres oponían una tenaz resistencia, porque creían ver invadidos sus fueros de amas de casa por la enseñanza de la escuela, y por otra parte, no admitían la posibilidad de que pudieran perfeccionar el manejo del hogar; no faltaban pedagogos rutinarios que proclamaban la imposibilidad de implantar dicha enseñanza práctica en

la escuela. La experiencia ha demostrado todo lo contrario y las resistencias han sido vencidas.

La necesidad de introducir la enseñanza doméstica para las niñas de las escuelas primarias recién llamó la atención del gobierno en 1887, en que se encargó al entonces director de la Educación Primaria: Mr. A. J. Germain á hacer el estudio «De l'enseignement des Travaux du Menage». Debido á esta obra, el gobierno no solo extendió más la enseñanza de la costura, sino que se introdujeron en las escuelas comunes por vía de ensayo, la enseñanza de corte y confección y la cocina para preparar la mujer en sus deberes de ama de casa.

En unas prosperaron y en otras se abandonaron por los excesivos gastos, por la incompetencia de las maestras y á veces por las resistencias para asistir á estos cursos; pero, esta enseñanza ha hecho camino, aumentando el número de cursos cada año y de alumnas que concurren.

En 1865 se fundó la primera escuela industrial de mujeres; en 1883 solo había en Bélgica dos instituciones de trabajos prácticos del hogar con 90 alumnas; en 1884 había cuatro escuelas técnicas industriales con 96 alumnas y un taller de aprendizaje con 54 alumnas. A fines de 1898 había 245 escuelas y cursos técnicos de trabajos

del hogar con una concurrencia de 9.000 alumnas, y 42 escuelas industriales con 3.970 alumnas, sin contar dos talleres de aprendizaje con 95 alumnas. De estas escuelas técnicas industriales había 37 independientes, es decir bajo la dirección de asociaciones, etc., en que se enseñaban diversos ramos; 3 cursos solamente eran de una especialidad agregada á alguna escuela.

Las instituciones del hogar casi todas han sido incorporadas á las escuelas comunes («Revue du travail» Mayo 1879). A fines de 1900 tenía Bélgica 275 escuelas del hogar con una concurrencia de 182.000 alumnas, habiendo el Estado gastado el año pasado 400.000 francos en estas escuelas.

El gobierno ha ido poco á poco interesándose por la enseñanza técnica de la mujer, al principio, más por la industrial que por la del hogar; pero, ahora, sucede lo contrario, tratando de agregar cursos del hogar á cada escuela común ó á lo menos una instalación en la que puedan aprovechar la mayoría de las que concurren á las escuelas primarias de los alrededores. ✕

✕ El gobierno nacional fomenta esta instrucción técnica, tanto del hogar, como industrial, ayudando á las sociedades comunes, láicas, religiosas, etc., con subvenciones para el sostenimiento de estas instituciones y cuyo importe alcanza á dos quintos de

los gastos totales de las instituciones sostenidas por asociaciones. Costea á más, la mitad de la instalación de todo instituto práctico y eso dejando completa libertad en cuanto á organización, programas, horarios, etc. Solo aconsejando que la enseñanza del hogar sea sencilla y práctica; dividida en teórica y práctica, con una duración entre *dos á cuatro meses*; tratando los siguientes temas:

Curso teórico: higiene doméstica, economía doméstica, nociones de contabilidad doméstica, explicaciones sobre el modo de lavar y planchar, modo de efectuar la limpieza de ropa, muebles, utensilios, etc.; valor nutritivo de los alimentos usuales y nociones de cocina.

Trabajos prácticos: cuidado y limpieza de una casa, de los muebles, etc.; lavado de repasadores, pañuelos, medias, etc.; limpieza de ropas y vestidos, planchado, arte culinario, corte y confección de trajes sencillos, compostura, renovación, remiendo y zurcido de ropa interior, medias y vestidos. En la campaña aconsejan los trabajos de huerta, granja y cría de aves.

En muchas escuelas de *Bruselas* se sigue el horario discontinuo; dan por la mañana el teórico de enseñanza primaria y á la tarde los cursos prácticos y vice-versa. A fin del año se les somete á examen delante de las maestras y personas del oficio, como

jueces competentes. Entre las mejores escuelas de esta clase, se considera la de la rue Limite, donde se enseña costura, corte y confección de vestidos, moldes etc., y la fundada por el consejero Fritz en 1886 en el barrio Saint-Josse-Tea Novde de Bruselas.

Las escuelas primarias superiores, ó intermediarias, también han sentido la necesidad de anexar esta enseñanza técnica. Una de las primeras fué la de la calle Musin; bajo la dirección de Mlle. Destrée. La tarde se dedica á trabajos prácticos y esta escuela sobresale en la pintura sobre loza (*faïence*); las alumnas pueden venir de otras escuelas y pagan una pequeña asignación anual que se destina á la que sobresale en el arte que se enseña.

En el distrito de Nolembeck de Bruselas, han agregado á una escuela común que tenían un kindergarten y sala-cuna, otra institución particular de trabajos industriales.

En otro barrio de Bruselas: Ixelles, han agregado á una escuela superior, un curso de cocina. La iniciativa, parte de una asociación de señoras que presidía la condesa de Flandes, cuyo objeto es fomentar la enseñanza de la economía doméstica práctica en Bélgica. Los principios de la institución fueron muy humildes; una vieja cocinera de la casa y seis hijas de obreros, formaron el plantel. Hoy día tiene sus maestras espe-

ciales y concurren por turno de todas las escuelas del distrito.

En este mismo barrio de Ixelles, hay un asilo de niñas, donde en la mañana de un día (Jueves), reciben cierto número de niñas, que hacen todo el trabajo de la casa y en cambio se les enseña lavado, planchado, remendar, zurcir, etc.

Siendo necesario tener maestras competentes, la directora de la Escuela Normal de Bruselas, (rue des Visitandines, 22), estableció un curso de lavado y planchado los jueves de 2 á 4 p. m., trayendo las alumnas piezas chicas para lavar y planchar: como pañuelos, medias, cuellos, etc.; estas alumnas se alternan cada quince días.

También estableció una clase de cocina cada semana; tocando á cada grupo por turno una vez al mes de 4 y 30 á 7 y 30 p. m., donde aplican la química que estudian en el curso. A esta clase, traen los comestibles en la cantidad indicada por la maestra y por turnos, comen ese día en la escuela, mientras las otras sirven y hacen la limpieza y vice-versa.

Esta práctica es muy poca; pero, ha sido un buen ensayo para despertar el gusto por esta instrucción, que podrán perfeccionar en la verdadera escuela del hogar.

Amberes, tiene desde 1874 una escuela industrial que al principio era solo para preparar alumnas para la escuela normal

y al mismo tiempo desviar un poco de esa tendencia; así, las que no llegaban á ingresar tenían siquiera un oficio en que ocuparse; pero, ya hoy día es una escuela industrial con sus ramos generales. Los cursos son de corte y confección, de lencería y modas; pintura aplicada á las diversas industrias (abanicos, loza, muebles, etc). En Amberes en 1886 fueron establecidas en las escuelas primarias los cursos prácticos de economía doméstica y comprendiendo el siguiente programa:—cocina, lavado y planchado; arreglo doméstico.

Una escuela industrial para mujeres fué fundada en 1889 en que se enseña confección de lencería y modas, pinturas industriales.

La escuela normal de *Ostende* da gran extensión á la costura, corte y confección y sobresale en el arte del remiendo y el zurcido.

En *Gandes* se instaló una escuela industrial en 1888 en la rue Nouveau Bois. Su organización es igual á las de Bruselas; la sección más notable es la de modas, donde el público manda hacer trajes á poco costo y aún de los más lujosos y esto la constituye en una escuela de gusto artístico.

Lieja tiene una enorme escuela industrial con un numeroso personal de profesores.

Dan por la mañana cursos generales, y

á la tarde instrucción técnica; muchas solo asisten á esta última.

La base de la enseñanza es el conocimiento del dibujo; enseñan geometría, dibujo lineal y dibujo natural. El curso que más sobresale es de flores artificiales, cuya maestra, es directora de una fábrica y persona bien versada en el oficio. Este ramo se enseña en sus menores detalles; principian por saber distinguir las telas y útiles, teñir los elementos, hacerlos y agruparlos, etc. Esta escuela ha contribuido al progreso industrial de Bélgica en el ramo de flores artificiales.

No solamente han fomentado en Bélgica las escuelas industriales, sino que han fundado algunas para trabajos de granja. Para esto, fueron enviados á estudiar en Alemania, Francia é Inglaterra, de donde más tarde han conseguido todos los aparatos y útiles para la fabricación de queso y manteca.

Estas escuelas rurales están situadas en grandes chacras, donde se enseña á las hijas de los chacareros á realizar quehaceres domésticos en armonía con el medio en que viven; á ordeñar, fabricar manteca, queso, etc. Este curso dura dos ó tres años y á veces es sobre bases muy científicas, haciéndose ensayos y análisis químicos de los diversos productos.

Al terminar, están en condiciones de ser ayudantes y á veces directoras de granjas

ó fábricas de queso y manteca, etc., y con aficiones para los trabajos de campo.

En 1890 M. de Vuyst, escribió sobre la necesidad de dar conocimientos agrícolas á las mujeres, y el gobierno se interesó en la cuestión, nombrando un número de conferenciantes que, desde 1891 á 1896 dieron 1.659 conferencias en 282 sitios sobre trabajos agrícolas, de granja y cabaña.

Establecióse en 1891 una escuela permanente de agronomía, para mujeres, en Binges, nombrándose directora de la sección granja, á la directora de la Escuela Normal, Mlle. Florence Deler. Desde su fundación hasta 1896 se habían dado 125 cursos prácticos de trabajos de granja que duraban solo tres meses y así se pudo extender certificados de competencia á 1.275 ex-alumnas.

El resultado de esta enseñanza ha sido excelente, habiéndose fundado sucesivamente 6 000 cremerías para fabricación de queso y manteca y 125 granjas, respectivamente dirigidas por mujeres idóneas.

Una de las mejores es la de Wevelghen, cuya directora se ha perfeccionado en Inglaterra.

En este momento el gobierno se preocupa de establecer escuelas de agricultura; especialmente para la enseñanza de la horticultura, tan en armonía con las tendencias y fuerzas de la mujer.

Describiremos como modelos las escuelas

técnicas de Bruselas; tanto las del hogar, como las industriales que son dignas de ser copiadas, como lo han hecho en la mayor parte de Europa.

Fuera de éstas de Bruselas, merecen mencionares muchas otras, formadas al principio por iniciativa popular y más tarde incorporadas á la educación común, tal es el de Mons, fundado en 1877 por la municipalidad; la escuela de labores domésticas Marlanwels, la de Lorain, etc.

Escuela Técnica del Hogar de Bruselas

(rue Locquenghien N° 2)

X La escuela del hogar (Ecole ménagère, rue Locquenghien N° 2) puede servir de modelo para una institución de este género. Está situada en un barrio pobre de obreros, en un sitio despejado y bien aereado. Esta escuela está destinada á preparar niñas de más de 12 años de edad, que han pasado el cuarto grado en las escuelas primarias; en ellas aprenden á desempeñar sus deberes en el hogar.

La Ville de Bruxelles, gasta anualmente 12.000 fr. (6.000 \$) en esta escuela que prepara más de cien niñas; enseñan principalmente cocina y costura, corte y confección. Las clases funcionan á diversas horas del día de 8 y 30 a. m. á 4 p. m. con intervalos para

almuerzo, y desde las 5 hasta las 7 están destinadas á las alumnas de las escuelas comunes inmediatas, que concurren por turnos dos veces por semana; de manera que tres grupos más, aprovechan las clases de esas horas. Cada escuela debe hacer que sus alumnas en grupos de doce, aprovechen á lo menos la enseñanza de una semana completa (doce horas); pero, que se realiza á razón de cuatro horas por semana y se las obliga á concurrir á lo menos, tres semanas en el año, y una semana entera de lavado y planchado. Las que además, desean tener certificado de competencia como maestras, asisten durante tres años á los cursos completos de cocina y costura, al final de los cuales obtiene, su diploma. Tienen las alumnas su tiempo ocupado y en los intervalos entre las comidas, se ocupan de hacer limpieza y arreglo de piezas, muebles, adornos, lámparas, cubiertos, metales, etc., composuras, remiendos, zurcidos de ropas, medias, confección de ropa para hombre, para mujeres, teniendo á la vista figurines y maniquies para el aprendizaje. Aprender á calcular y cortar para cualquier medida y se les da ejercicios para fijar el precio de una confección cualquiera según la tela usada, etc., pues su objeto es prepararlas para hogares humildes y económicos.

En la enseñanza práctica de la cocina se preocupan muchísimo de habituar las alum-

nas al *aseo* y á hacer *economía* en alto grado; porque debe ser una cocina de proletarios y cuanto más de gente modesta. La escuela provee de combustibles y las alumnas solo deben gastar en almacén y mercado 0,60 franco por persona al día, debiendo ir al mercado antes de venir á clase á elegir carne, legumbres, pan, cerveza, manteca y accesorios.

Al llegar á la clase, apuntan en un pizarrón lo que han comprado y su precio para indicar enseguida el menú del día, siempre variado aunque no pueden gastar más de los 0,60 de franco.

Se les enseña á no perder nada, ni los residuos; éstos se separan en grupos; huesos, cenizas, peladuras de papa, etc., que se venden á fin de la semana y esta pequeña entrada es para compostura y renovación de utensilios. Allí también se fabrica el pan de consumo diario. Enséñanles á calcular la distribución económica de una pequeña renta de 3.000 francos para una familia de seis personas distribuídas así:

Alquiler 500, alimentos 750, vestidos 300, diversos 450, eventuales 250, imprevistos 750.

Si estos últimos no se presentan, se aconseja colocarlos en la caja de ahorros de algún Banco y por intermedio de la escuela. De esta manera las alumnas tienen ocasión de poner en práctica las máximas escritas, repetidas sobre los muros de la escuela; tal

como: — la economía es la base de la riqueza, etc.

Los textos de enseñanza son los más perfectos que existen en francés y tienen hasta los precios corrientes en Bélgica, de los diferentes alimentos; están redactados por Mlle. Destesch y Marcelli; además del libro de texto «Economie Domestique de Mlle. Du Caju».

Por desgracia, este pueblo no es un modelo en el aseo personal y como las tendencias del pueblo se reflejan en sus escritores, y en los libros mejor escritos sobre economía doméstica, demuestran por los consejos que dán, que la limpieza del cuerpo y de la ropa se hace muy de tarde en tarde, como sucede también en Francia.

Escuela Técnica Industrial de Bruselas

(rue du Marais, 94)

La verdadera escuela industrial femenina modelo que tiene Bélgica, fué fundada en 1865 en Bruselas, calle du Marais, 94, por iniciativa particular, contribuyendo cada uno de los 84 socios que tenía, con 36 francos al año, dándole el nombre de «Ecole Bischoffsheim» por uno de los generosos fundadores; también contribuye la municipalidad con 3.600 fr. para la marcha de esta

institución, cuyo objeto es dar un oficio útil y lucrativo á la mujer.

En 1868 el gobierno municipal «Ville de Bruxelles» determinó extender esta institución y la puso bajo la dirección de un consejo administrativo de quince miembros, y en 1870 gastó 275.000 fr. en el espléndido edificio en que ahora funciona y en la biblioteca que cuenta con 12.000 volúmenes que utilizan gratuitamente las alumnas.

La escuela principió con 60 alumnas de la clase acomodada; siendo 45 gratuitas y 15 pagas; ahora cuenta con 320 alumnas, de las cuales 170 tienen beca y 150 pagan 125 fr. por curso completo, que dura cuatro años ó más, según el oficio.

Cuenta la institución con un profesor de dibujo y pintura y 16 profesoras, casi todas formadas en el mismo instituto después de haberse recibido de maestra en alguna escuela normal. Las industrias que se enseñan reclaman inteligencia y habilidad, pues son delicadas y de buen gusto, como para la clase media de la sociedad.

Las profesoras tienen cada tres meses conferencias pedagógicas presididas por un inspector, en las que se discuten las cuestiones que tienden al progreso de la institución, se dan clases modelos, etc. Luego se dan conferencias públicas, exposición de trabajos para hacer conocer al público las ventajas de esta enseñanza; y ya desde 1898

se han suprimido los premios por ser inútiles y contraproducentes.

Los cursos generales son seguidos por todos los alumnos y comprenden: francés, flamenco, aritmética, historia y geografía, educación, higiene y economía doméstica, escritura, dibujo y trabajos manuales, canto y gimnasia.

Los cursos industriales comprenden diez ramos: dibujo (especialmente de encaje, bordados y de modista, etc.); pintura sobre porcelana y alfarería, de abanicos y telas, pinturas sobre vidrio, confección, lencería, modas, fabricación de corsés, fabricación de flores artificiales, comercio, curso completo de aritmética aplicada, redacción comercial, teneduría de libros, derecho comercial, inglés y alemán.

Estos diversos cursos se han establecido sucesivamente á título de prueba.

La confección de flores artificiales fué implantada en 1870 con espléndido resultado. Antes, Bélgica las recibía de Francia y poco á poco esta industria se ha extendido tantó, que no solo abastece su país, sino que, se exportan en gran cantidad y la alumna de este curso al entrar á la fábrica se hace una aprendiz hábil, mucho más hábil que la que entre y solo aprenda á hacer una sola flor ó parte de ella toda la vida.

Esta enseñanza nada costó al establecimiento, pues se permitió á la maestra cos-

tear la materia prima y vender la elaborada por su cuenta ó por un contrato con los industriales de estos ramos. Este ramo ha llegado á perfeccionarse tanto en esta escuela, que ya ha obtenido cinco premios en diversas exposiciones, entre las cuales se menciona con especial honor la medalla de oro obtenida en la Exposición Femenina de Amsterdam en 1895, y la de plata en la última Exposición de París.

En 1872 se abrieron las clases de pintura sobre porcelana, que también ha tenido gran éxito, permitiendo á las alumnas vender con provecho sus trabajos.

En 1873 se ensayó la pintura de abanicos; pero, ha continuado con poco éxito. En 1882 se agregó á la pintura sobre porcelana, la pintura sobre vidrio y loza que sigue en progreso.

En esta escuela es donde se inician en los trabajos de encajes, llamados de Bruselas.

Fuera de esta escuela, cada fábrica es un taller de aprendizaje, como sucede con las dos grandes fábricas de Bruselas; industria tan extendida en Bélgica que la estadística indica 120.000 mujeres se ganan el sustento con este trabajo. Al recorrer la ciudad de Bruselas, llama la atención ver que cada portera, tendera, mercera, etc., está ocupada en esta labor. En Brujas hay 3.000 mujeres ocupadas en el trabajo de encajes especiales de esa ciudad. Las fábricas de alfombras de

Bruselas, también dan trabajo á un crecido número de mujeres; pueden asistir alumnas á pesar de que es dedicada á los varones la enseñanza de tapicería, guarniciones, joyería, etc., establecida en la escuela industrial de Palais du Midi.

En todas estas industrias se vé que la tendencia del pueblo se refleja en la escuela, ocupándose ésta de su perfeccionamiento. También el gobierno trata con empeño de estimular la formación de cajas de ahorro, tanto para adultos, como para los niños, habituándolos desde la escuela á la economía.

Las siete bibliotecas oficiales y diez más establecidas en las escuelas comunes de Bruselas, estimulan al pueblo á instruirse; también les facilitan los conocimientos los ocho museos especiales y el jardín botánico. Todos estos establecimientos figuran en folleto oficial titulado «Moyen d'instruction pour le peuple» publicada por la municipalidad de la «Ville de Bruxelles».

Escuela Técnica Industrial (llamada profesional) de Bruselas

(rue Poinçon, 26)

Fué fundada en 1873 por iniciativa particular, recibiendo 70 alumnas; en 1882 fué incorporada á las escuelas comunales de la

Ville de Bruxelles. Cuenta con 350 alumnas de las cuales 150 son becadass, las demás pagan 25 francos por trimestre.

Los cursos se dividen en generales y técnicos. Las clases generales comprenden: el francés, flamenco, aritmética, geografía, historia, ciencias naturales, geometría, higiene, economía doméstica, gimnasia, canto, lectura y escritura, á más, inglés y alemán.

Los cursos técnicos: comercio, dibujo aplicado á la enseñanza especial de la escuela, costura, corte y confección, lencería, bordados sobre seda, oro, etc.; fabricación de corsés, cartonado y estuchería.

Los cursos de más alumnas son los de corte y confección; luego, el de lencería y comercio.

Esta escuela recibió premio en la Exposición de Amberes en 1885, y en la de París en 1889 y 1900.

En el departamento de costura, corte y confección, las alumnas del primero y segundo año cosen para ellas mismas, para sus casas y la casa de expósitos, y cuando llegan al tercer año, ya tienen á su cargo las costuras que envía el público, entre las cuales hay á veces vestidos delicados. Pero, para adquirir mayor perfección, deben ir antes de establecerse, al taller de alguna gran modista ó al taller especial de Jemelle, ó sinó, seguir el curso superior de modistas.

Desde 1885 se creó un curso superior de

corte y confección (para modistas) que tiene por base el dibujo. Todo el corte es primeramente dibujado y eso lo hacen rápidamente y sin preparación, pues dibujan y cortan el patrón ó molde en cualquier escala que se les mande y lo reducen sobre cualquier traje ó capa que lleve la persona que visite el establecimiento y eso en un cuarto de hora más ó menos. Luego los encajes, flores, etc., son copiados directamente del natural y después hacen originales de inventiva propia.

Estudian la historia del traje y sus transformaciones sucesivas bajo la influencia de los climas, las razas, etc., y la descripción de los trajes característicos de cada pueblo. De esta manera forman el verdadero gusto artístico tan necesario en esta industria.

Se formó este curso en vista de que, aunque de las escuelas técnicas salían muy buenas obreras, les faltaba ese buen gusto, ese «chic» tan necesario en este arte y que lo hace provechoso como industria.

Al final del curso que dura dos años, reciben un certificado de idoneidad.

Escuela Técnica Industrial y del Hogar de Bruselas

(«Ecole Couvreur», rue Terre-Neuve, 102)

Esta escuela fué fundada en 1888 en un

barrio industrial y por iniciativa de la asociación para la educación técnica de la mujer, con el objeto de recibir las que ya no podían ingresar á la de la rue Marais.

Es una mezcla de escuela del hogar é industrial; para ser admitidas se requiere tener á lo menos 12 años de edad y, como para las otras técnicas, haber concluído la escuela primaria (4 años) y ser vacunadas.

Los cursos generales son como en los demás y los especiales son; el de cocina y los siguientes:—1º confección y lencería,—2º modas.—3º flores artificiales, plumas y artículos de azabache (canutillos, cuentas, lentejuelas, etc). El curso del hogar es igual á la modelo, de la rue Locquenhein y la industrial lo mismo que la modelo, de la rue Marais. Las alumnas tienen becas ó sinó pagan 25 fr. (12,50 \$ m/n) por el curso de trimestre y las adultas pueden seguir únicamente la industrial, pagando 30 fr. (15 \$ m/n) por trimestre.

Debido á estas escuelas se han perfeccionado muchos trabajos manuales y dado ocupación á enorme cantidad de mujeres.

HOLANDA

ED X Las escuelas del hogar son pocas todavía, aunque se proyecta hacerlas entrar como parte integrante de las escuelas primarias; pero, las que existen son verdaderos modelos, especialmente las de La Haya, Rotterdam y Amsterdam que se han puesto de acuerdo para tener los mismos reglamentos, programas y las mismas exigencias en los exámenes.

La tan alabada limpieza holandesa no se amolda con nuestros gustos y costumbres; es una exageración rutinaria y á veces sin objeto, como es el de agregar sobre los pisos polvos de anilinas de distintos colores imitando guardas y arabescos que deben ser renovados continuamente, obligando hasta cierto punto á sus habitantes á no pisarlos.

Amsterdam presenta por la mañana generalmente de 8 á 9 un cuadro de costumbres curiosas.

El terreno de los edificios es de reducida extensión, la altura inmensa, las ventanas estrechas, sobre calles angostas y debido á esto, no hay donde limpiar la ropa y uten-

silios, sinó en la calle; así, á las horas mencionadas salen las sirvientas á la vereda á sacudir alfombras, tapices, cobijas, etc., y asear muebles, útiles, etc., y principia la animación del trabajo y tertulia simultánea de todo el servicio del barrio. Tanto el frente de las casas, como los muebles y adornos más finos, son sometidos sin misericordia á ser fregados con agua, jabón y cepillo, sin distinción de ninguna especie; parece que ignoran otro modo de limpiar.

Como he estado algún tiempo en Amsterdam podré describir y dar los reglamentos de sus dos instituciones prácticas modelos: la escuela industrial de mujeres y la del hogar.

La escuela técnica industrial de Amsterdam fué fundada en 1865, el mismo año que la de Bruselas y también como ésta por iniciativa particular. Está ubicada cerca del Jardín Botánico en un sencillo, pero vasto local.

Las alumnas necesitan haber cumplido doce años de edad, saber leer y escribir, aritmética y dibujo. El curso dura tres años y se enseña la técnica de los siguientes ramos: dibujo, escultura sobre madera, encuadernación, costura, corte y confección, modas, flores artificiales y encajes. Ultimamente se ha agregado la enseñanza de la telegrafía, escribir á máquina, etc., y cuenta hoy día con 200 alumnas.

Escuela del Hogar de Amsterdam

La escuela del hogar y cocina tiene por objeto:

1º Dar á las niñas una enseñanza que encierre todo lo que debe saber una mujer para dirigir su propia casa ó la de otros.

2º Formar profesoras aptas para enseñar teórica y prácticamente la ciencia del hogar en las escuelas primarias.

3º Enseñar á sirvientes; la cocina, el lavado y planchado.

4º Inculcar á las niñas que concurren á la escuela primaria los principios de la cocina, limpieza, higiene y economía doméstica en la extensión en que tendrán que ponerla en práctica.

La escuela recibe alumnas internas y externas para los cursos completos.

Las alumnas internas deben tener 18 años de edad, haber concluído la escuela primaria y elemental y traer un certificado de salud.

El precio del internado es 1.200 fr. (600 \$ m/n) al año, pagados por trimestres adelantados. La alumna se compromete á seguir el curso completo que principia el 1º de Mayo y termina el 1º de Marzo; otros principian el 1º de Septiembre y terminan el 15 de Julio.

A propuesta de la directora, puede el consejo de administración extender un certificado de idoneidad á la alumna que hu-

biera seguido el curso á entera satisfacción de la profesora. Para obtener un diploma de idoneidad, debe á más, presentarse al exámen teórico-práctico y ser aprobada.

Las alumnas externas concurren todos los días de 9 a. m. á 4 y 20 p. m. Estas pagan 60 fr. (30 \$ m/n) por el año y siguen los mismos cursos que las internas.

Las externas pueden seguir también cursos parciales que son veinte diferentes:

- a) Curso de cocina para señoritas de más de 18 años: 12 alumnas por curso; tres grupos por semana: primer grupo:—Lunes y Juéves de 9.30 a las 12; segundo grupo:—Mártres y Viérnes de 9.30 á 12; tercer grupo:—Miércoles y Sábados de 9.30 á 12.

El curso dura cuatro meses y se paga 100 francos: las que viven en la campaña ó suburbios pueden inscribirse por un mes y este curso les cuesta 30 francos. Los de cursos de adolescentes son tres á saber: 1^{er} curso, 1^o de Setiembre á 23 de Diciembre. 2^o curso, 1^o de Enero á 1^o de Mayo. 3^{er} curso, 1^o de Mayo á 1^o de Julio.

- b) Curso de cocina para señoras: los Lunes de 2 á 4 p. m., precio 15 fr. por mes.
- c) Curso de cocina para sirvientas: clases nocturnas de 7.30 á 10.30 p. m.; doce alumnas por clase, precio 4 fr. por mes.

Las alumnas que desean tener certificado de competencia deben seguir este curso un año entero.

- d) Curso para niñas de 12 años: clases: los Miércoles de 2 á 4 p. m.; 36 alumnas por clase ó curso; precio 5 fr. por mes. Se les permite disponer de lo que han cocinado. El programa comprende la enseñanza de los trabajos de cocina, lavado, diversos quehaceres domésticos, nociones de higiene y cuidado de enfermos.
- e) Cocina vegetariana: todos los Lunes de 2 á 4 p. m.; precio por mes 15 fr.
- f) Curso para los maestros: nocturna, los Viérnes de 7.30 á 10 p. m.; precio 32 fr. por un curso de 4 meses.
- g) Cocina para enfermos y convalecientes: los Sábados, de 2 á 4 p. m.; precio 8 fr. por mes para enfermeras, y 12 fr. para las señoras aficionadas.
- h) Curso para las profesoras de economía doméstica: clase nocturna de 7.30 á 9.30 p. m.; precio 5 fr. por mes y sólo admite 12 alumnas por curso.
- i) Curso para ser profesoras de escuela de cocina: el curso dura todo el año escolar y solo puede principiar en Septiembre; precio 100 fr. al año.

Las alumnas que desean obtener un diploma de capacidad é idoneidad, deben haber seguido anteriormente un

curso de cocina, durante cuatro meses; tener certificado elemental; veinte años de edad. Con estos requisitos se les inscribe debiendo asistir regularmente durante el año, á las lecciones dadas en las escuelas y haber aprovechado la instrucción sobre higiene que se dá dos veces por semana y además, haber hecho alguna práctica en la enseñanza, tanto teórica como práctica.

- j) Lavado y planchado; curso para jóvenes: los Mártes y Juéves de 2 á 4 p. m.; diez alumnas por curso, por 20 fr. al mes y 70 fr. por curso completo de cuatro meses.
- k) Planchado; curso completo para sirvientas: Nocturna de 7.30 á 9.30 p. m.; diez alumnas por curso, precio 4 fr. al mes.
- l) Curso especial de lavado de franelas, lanas, cortinas, encajes, etc.: los mártes de 10 a. m. á 12; precio 10 fr. por mes.
- m) Curso sobre los diferentes quehaceres domésticos; Mártes y Juéves de 2 á 4 p. m.

Las escuelas reunidas de La Haya, Rotterdam y Amsterdam, someten á los aspirantes á ser profesoras del arte culinario los siguientes temas que el jury dará como tema de composición á las alumnas.

Teoría: 1º—Algunos de los puntos de

economía doméstica tratados en el programa, lo cual servirá para clasificar la composición y ortografía.

2º—Dificultades que se encuentran al confeccionar tal ó cual plato.

3º—Expresar las ideas que se tienen sobre la cualidad de ciertos alimentos, su preparación, valor nutritivo y digestibilidad.

4º—Fórmulas de recetas culinarias; redactar de diversos menús.

Práctica: 1º—Preparar algunos platos determinados; adornarlos y servirlos. Calcular su precio por persona (se tiene muy en cuenta si es razonable y económica la cantidad calculada).

2º—Dar una lección y dirigir los trabajos prácticos de una clase.

3º—Descubrir las falsificaciones más usuales y modo de conocerlas.

4º—Distinguir las calidades de los utensilios de cocina y describir el modo de aearlos y conservarlos.

La escuela de Amsterdam ha hecho una inovación benéfica, debido á la iniciativa de la directora Mme. Meyboon, que convenció al gobierno de la utilidad que había en dar instrucción culinaria á los soldados destinados á ser los cocineros de campaña, porque así, la alimentación sería más variada, higiénica y económica.

El Ministro de la Guerra dió la autoriza-

ción pedida, por el decreto del 22 de Noviembre de 1897, por la cual podían concurrir á la escuela del hogar, los soldados que estaban de guarnición en la ciudad y aceptó el siguiente reglamento propuesto por la Directora:

Art. 1º El curso será para catorce alumnos; y aunque el número fuera menor, la escuela recibirá el pago íntegro por curso, á razón de 50 florines (50 \$) por alumno, debiendo abonarse en la quincena que precede el fin del curso.

Art. 2º Los cursos durarán cuatro meses, y principiarán en Enero y comprenderán á lo menos treinta lecciones. Estas clases serán bisemanales de 2 á 3 p. m. La enseñanza teóricô-práctica, se dará en la escuela del hogar de Amsterdam. Las vacaciones serán las que indica el reglamento general de la escuela.

Art. 3º Los alumnos deben saber leer y escribir correctamente.

Art. 4º Durante las lecciones, los alumnos llevarán pantalón, blusa y gorra de tela blanca, se pondrán guantes de tejido blanco y zapatos blancos de suela elástica (alpargatas?).

Art. 5º Serán conducidos á la escuela por un oficial subalterno, quien vigilará de que vayan con el traje reglamentario completo, y que durante las lecciones se cumplan las órdenes de la directora.

Art. 6º Los alumnos escriben en un cuaderno, las recetas culinarias; además deben aprenderlas de memoria.

Art. 7º La directora recibe de los depósitos militares los útiles y alimentos necesarios para la enseñanza.

En el caso que los almacenes militares no tuvieran ciertos elementos, se mandarán comprar á la órden de la directora; pero, en este caso, se descuenta de la pensión asignada á los alumnos que no concurren.

Art. 8º Los alumnos que hubieran seguido los cursos durante dos meses, serán empleados como ayudantes de cocina de los soldados y clases, á fin de adquirir mayor práctica, y los que hagan el curso completo de cuatro meses, podrán ser nombrados cabo-cocineros.

Art. 9º A fin de curso, se da un diploma á todo alumno que ha seguido el curso con provecho.

Art. 10. Un oficial superior que reside en Amsterdam será designado para preocuparse de la enseñanza culinaria militar.

La directora podrá dirigirse á él en todo lo que concierne á la enseñanza, limpieza, órden y disciplina de los alumnos.

Dos veces por mes, podrá este oficial venir á la escuela, para convencerse personalmente de la marcha de la instrucción; pero, jamás debe inmiscuirse en la enseñanza; si tuviera que hacer alguna obser-

vación, lo hará por escrito á la directora de la escuela.

Esta enseñanza ha producido un efecto benéfico en las condiciones físicas del soldado; antes siempre había cambios en el personal y ahora el puesto es más estable y como cada año ingresan, de todos los regimientos, los alimentos de todo el ejército se preparan mejor, son más digeribles y sanos, porque ahora, después de haber obtenido su certificado de idoneidad, hacen un contrato por tres años, ganando más y teniendo el título de cabo-cocinero quien vigila y es responsable del orden y aseo de todo el detall, siendo notable la economía que se ha producido.

La estadística fatal del alcoholismo y la tuberculosis, ha disminuido entre los soldados y atribúyese con razón á esta enseñanza culinaria.

Exposición de los trabajos de la mujer en La Haya en 1895.

Como consecuencia del desarrollo y la perfección del trabajo técnico de la mujer no podemos dejar de mencionar la «Exposición de trabajos de la mujer» con motivo de la coronación de la Reina Guillermina que tuvo lugar en La Haya en 1895 desde el 12 de Julio á 15 de Septiembre.

La idea nació en Groningue por la reunión de tres señoras, quienes nombraron á Mme. Gockoop de Jong para que la organizara. Se repartió el trabajo entre varios subcomités de señoras; todo el trabajo debía efectuarse por mujeres. Consiguieron un vasto terreno en Schevengue; pusieron la administración de las finanzas en mano de la matemática Gertrudis Wijchaff; gastaron 250.000 fr. que se cubrieron completamente con las entradas.

Mlle. Marie Jingius, dirigió los planos é hizo la distribución de la exposición que se componía de quince secciones:—arte, historia de la moda, música, ciencias, letras, enseñanza, higiene, asistencia, industrias de todas clases, trabajos manuales, servicio doméstico (sirvientas), etc.

Hasta la biblioteca era formada principalmente por obras de mujeres; la orquesta era dirigida por Mlle. Ousterze y la sala de conciertos por Mme. Jousseume.

La sección higiene, fué notable bajo la dirección de Mlle. Hogendorf.

Las escuelas técnicas industriales se lucieron; la sección del trabajo del hogar, bajo la dirección de Mme. Tydenan, la directora de la escuela del hogar de La Haya. Mme. van Treyler y Mlle. Haigton tomaron á su cargo los trabajos industriales de las mujeres de las colonias y especialmente de las indígenas y de las Indias Occidentales.

Hubo secciones útiles, como la de lavaderos modelos y un taller de planchado, la fabricación de queso y manteca, etc.

Luego cuadros gráficos, indicando la marcha ascendente de las obreras que trabajan en diversos oficios, usinas, industrias diversas, trabajos agrícolas; el de los salarios comparados con el de los hombres.

Así se demostró que en Holanda había 160 000 mujeres empleadas como sirvientas; 70.000 en los trabajos de granja; 400.000 trabajaban á sueldo en 300 diferentes oficios, sin contar las que trabajaban empleadas en comercio y en sus hogares.

De esas 400.000 había 22 1/2 % casadas y 2 % de mayores de setenta años; había 500 oficios en que aun no había tomado parte la mujer y 150.000 mujeres mayores de edad sin instrucción técnica.

Doce Congresos de mujeres tuvieron lugar durante esa Exposición, siendo uno de los más curiosos el de «las sirvientas» en que varias presidentas de asociaciones de Servicio Doméstico tomaron la palabra; discutieron las condiciones de los salarios, alojamiento, la enojosa cuestión de la propina, etc.

Desde esta exposición puede decirse ha nacido en Holanda el progreso de la mujer y muy especialmente de la enseñanza técnica industrial y del hogar.

SUIZA

En Suiza se han ocupado no solamente de los varones, uniendo á la instrucción primaria, la enseñanza práctica; sinó, que debido á los reclamos de las múltiples sociedades de señoras, se ha incorporado la enseñanza de los quehaceres domésticos á la escuela común: no solo los trabajos de aguja, dibujo y canto metodizados, sino, los del arte culinario y el manejo de la casa. Han creado escuelas especiales prácticas del hogar, puestas generalmente á cargo de las municipalidades que han comprendido su efecto moralizador.

En Suiza están convencidos que es el mejor medio para combatir el alcoholismo y sus consecuencias desastrosas: la alienación, el crimen, la tuberculosis y la degeneración de la raza. Por eso, el gobierno destina desde 1891, el diez por ciento de los beneficios netos de la fabricación y venta de alcoholes, á la fundación y sostén de las escuelas de cocina, que aumentan año tras año.

Solo en el cantón de Berna en 1891, el Gobierno destinó 2 776 francos para siete cursos de alumnos pagos: en 1892 la suma de 4.966 para veinte cursos pagos; 6.478 en 1893, y 10.588 en 1894, y hoy día son en proporciones enormes; pero, cuya estadística no tengo á mano.

En el mismo año 1894, el Estado subvencionó con 470.399 francos á 139 establecimientos de instrucción técnica para mujeres, aplicando la contribución ó subvención á cantones, corporaciones, etc. Para el mismo objeto, el 20 de Diciembre de 1895, concedió subvención á 22 escuelas más del hogar, cuya suma alcanzó á 1.210.644 francos.

Es este país, el primero que se dió cuenta de que no inculcando desde la escuela primaria las aficiones por los trabajos domésticos, resultaba que las alumnas al salir de la escuela común, ingresaban como obreras de fábrica ó al comercio y pocas ó ninguna se dirigían á la escuela técnica del hogar que les abría una buena carrera.

Mientras que, dando en la escuela comun nociones prácticas del arte de lavar, planchar, cocinar, etc., en cursos cortos de algunos meses, conseguirían que la mayoría del pueblo tuviera los conocimientos suficientes para despertar el gusto de perfeccionarse en estos ramos y mejorar un hogar humilde; como también, que las jóvenes quisieran dedicarse á ellos en una escuela espe-

cial del hogar para adoptarlos como oficios propios para una mujer. Contribuyó principalmente para realizar ésto la «Société d'Utilité Publique des Femmes», fundada en 1888; hoy compuesta de 4.000 señoras, distribuidas en cinco secciones y cuya misión es fomentar la instrucción técnica de la mujer.

Las mujeres suizas son trabajadoras y el comité central de señoras (Frauen-komitee) ha levantado una estadística que demuestra que 356.413 mujeres ejercen profesiones y que hay 8.540 sociedades de educación, beneficencia; 7997 de socorros mútuos, y 549 de reforma social con 96.368 miembros activos.

Una de la asociaciones que fomenta la enseñanza técnica, es la «Schweizerische Gemeinnutzigen Frauen Verein», á que cualquiera persona puede pertenecer, pagando cuatro francos (2 \$) al año.

Una de las escuelas industriales más notable de Suiza es la «Gewerbe Schule» de Zurich que no describiré por ser exactamente igual á las de Alemania y Bélgica.

En Suiza las escuelas del hogar principiaron por los cantones en contacto con Alemania, de donde recibieron el ejemplo y recién después de muchos años se extendieron por la Suiza francesa. Una de las primeras en que se estableció fué la de Chaux-de-Fondes y más tarde la de Carouge.

Esta de Carouge está anexada á una es-

cuela primaria: destinándose algunas semanas de cada año á la enseñanza de la cocina, lavado y planchado.

Las alumnas son de 13 á 16 años de edad, y se turnan de 6 en 6 para hacer su semana, tomando lunch en la escuela como compensación de esta tarea. Este lunch se sirve en el mismo salon y después se efectúa la limpieza general. El Gobierno costea comestibles, combustibles, local y luz, además de las maestras necesarias. El lavado y planchado es para uso personal de las alumnas, lo mismo que todo lo que preparan en corte y confección.

Ginebra tiene una escuela modelo del hogar en un local espacioso, anexada á una escuela superior. Esta escuela tiene utensilios de toda especie y su lavadero debe ser imitado, sus piletas estan arregladas á la moderna en el mismo salon de planchado. Como la profesora es alemana, se hace la enseñanza de ese idioma al mismo tiempo que las alumnas aprenden los quehaceres del hogar. (fotografia).

Otra, que podría servir de modelo es la de Renens-sur-Roche en Campagne, cerca de Lauzanne en donde se da una buena práctica doméstica á las niñas que están allí internas y que deseen seguir estos trabajos, como puede verse por el prospecto de la institución.

1º La escuela Renens-sur-Roche tiene por objeto preparar las niñas á ser buenas amas

de casa, aptas para desempeñar sus deberes de esposas, madres, y educadoras y se reciben en toda época del año, aunque el tiempo normal es en primavera y otoño.

2º El número de alumnas es limitado para que puedan aprovechar mejor la enseñanza.

3º Para las extranjeras hay cursos especiales, extras, de los idiomas: francés, inglés y alemán.

4º También son extras los cursos de adorno, música y canto.

5º Con los ramos generales se enseña fisiología é higiene.

6º Para realizar los deseos de todos los padres, de que sus hijas sean verdaderas amas de casa, se enseña la teoría y la práctica de la economía doméstica, dando preferente atención á estos ramos.

7º Las alumnas aprenden todos los detalles de la costura, corte y confección. Deben hacer ropa, tanto interior como vestidos.

8º Por turno deben ocuparse de la cocina, que es el mejor medio de dirigir más tarde una cocinera. Aprenden la cocina sencilla y el arte de preparar un banquete.

9º Se les enseña á tender y servir una mesa. Asear, arreglar y adornar las piezas, manera de doblar y arreglar ropa, acomodar ésta y las provisiones en el armario, etc.; cuidar de cuartos de baños y letrinas; lavado y planchado, etc.

10. Especial cuidado se toma en formar

el carácter, la cultura de la inteligencia y el ennoblecimiento de los sentimientos morales y estéticos: en una palabra, se esfuerzan para que las alumnas hagan una verdadera vida de familia.

11. Las alumnas que desean hacer los trabajos prácticos de cocina y demás quehaceres domésticos, deben agregar á su ajuar, delantales para cubrir su ropa.

12. La pensión es de 1.200 francos por año, pudiendo pagarse por trimestre adelantado.

13. Cada alumna queda á lo menos un año en la pensión y si no avisa su salida anticipadamente, la pensión queda á beneficio del instituto.

14. Se exige á las alumnas buena conducta. Deben ayudarse mutuamente entre sí, como si fueran miembros de una misma familia. La libertad de culto es completa.

Como medio de instrucción debemos mencionar los diversos museos y revistas que cooperan á este fin. La Unión Suiza para la Exposición escolar permanente (Unión des Schiweiz perm. Schulaustellenguen) ha fundado cuatro museos en diversas ciudades de la Confederación.

La «Pestalozzialum» en Zurich fundada en 1875, situada en una casa vieja del centro de la ciudad: sobre el riacho; Ruden, Rathaus-quai Zurich I; — contiene planos de escuelas, de mobiliarios, de útiles de todas clases; mo-

delos para enseñanza, entre los cuales me llamaron mucho la atención, los modelos para dar nociones sobre estilo de arquitectura en las escuelas primarias que nosotros ignoramos por completo y notamos nuestra deficiencia cuando llegamos á Europa.

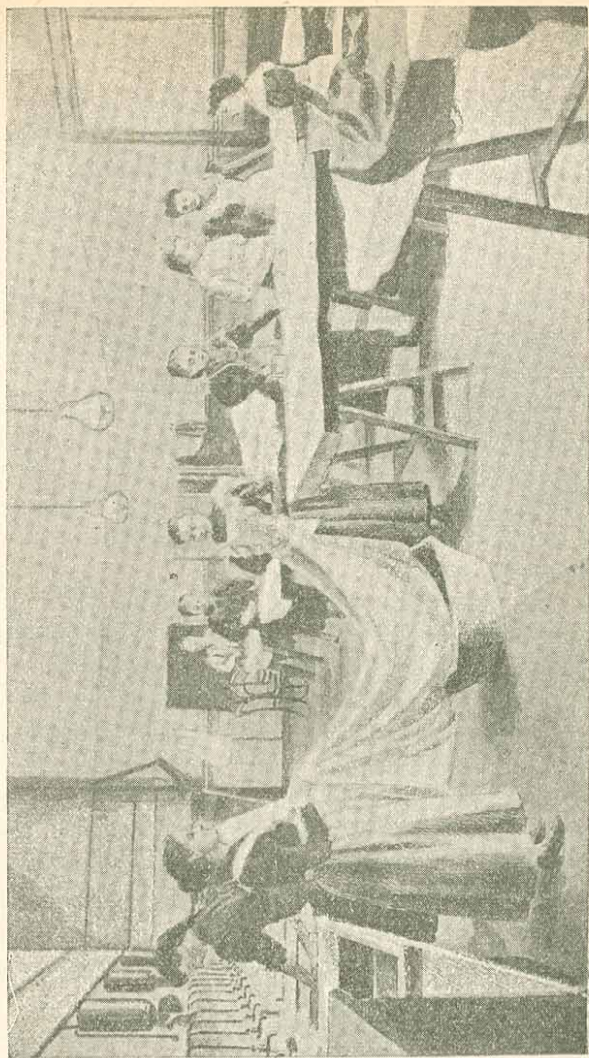
También una colección para Kindergarten, un archivo y biblioteca pedagógica excelente y su revista el «Schweiz Lehrerzeitung Pestalozziblatter».

La de Berne «Schweiz perm. Schulaustellung in Bern» fundada en 1879, tiene su local actual situado, Alte Kavallerie Kaserne am Bahnhof; es muy extenso y por el mismo estilo del de Zurich; publica el «Pionier».

El «Musée pedagogique de Fribourg» fundado en 1884 situado en el «Ancien Arsenal, pres de Prestreè»; tienen como los otros, una colección de materiales de enseñanza; biblioteca para el pueblo y para los maestros; archivo, sala de lectura, y publica «Le Bulletin pedagogique» (Monitorén), muy conocido por los pedagogos.

Otra es la «Esposition scolaire permanente á Neuchâtel» fundada en 1875 situada en Academiche, de l'Avenue de 1^r Mais, igual á los otras museos mencionados.

Un periódico muy útiles el llamado «Le foyer domestique» que dá infinidad de datos para el hogar.



Escuela de lavado y planchado (Ginebra).

AUSTRIA-HUNGRIA

Las bellas artes y la música se cultivan en gran escala desde el principio del siglo pasado en Austria-Hungria.

El «Conservatorio für Musik und darstellende Kunst» (conservatorio de arte musical y dramático) fué fundado en Viena el año 1817 y sigue sostenido por contribuciones particulares, pensión de alumnas y por el gobierno.

El curso de música dura tres años y el de declamación dos; cuenta hoy con 833 alumnos, de las cuales 479 son mujeres.

También las escuelas de bellas artes son mixtas, ó á lo menos funcionan estas en el mismo edificio.

Las escuelas de dibujo «Zeichen-schulen v. Vereinen u. Privaten: son hoy nueve en Viena, cuentan con quinientos alumnos de las cuales 260 son mujeres. Otra escuela de dibujo, fué fundada en 1874: el k. k. Zeichen Schule» cuenta con 62 alumnas y es sostenida por el gobierno.

La academia de pintura y escultura para mujeres «Kunstschule für Frauen u. Mädchen»

fué fundada en 1897 y cuenta con 109 alumnas.

✓ Viena y Munich son las ciudades artísticas por excelencia; allí es donde deben dirigirse los artistas para aprender; cada academia es un museo de yesos artísticos y á veces tienen galerías de pintura notables.

Las escuelas industriales están bien montadas. Una de las principales es la escuela mixta, fundada en 1868, como anexo del Museo industrial «Kunst-gewerbe-schule der K. K. Museums für Kunst und Industrie» en que se dan cursos de arquitectura, pintura, escultura, química, tallado en madera, dorado, grabado, incrustaciones (taraceo) y dibujos de encajes. Es principalmente para varones á la cual concurren 235 y solo 26 niñas.

✓ En Viena hay actualmente *trece* escuelas industriales y comerciales mixtas «Hande-Schulen von verlam u. privaten» sostenidas en parte por el gobierno y donde asisten 2.849 varones y 1.091 mujeres.

✓ Estas escuelas son muy necesarias en Viena, donde la estadística prueba que hay 25.000 mujeres que trabajan para ganarse la subsistencia.

Entre las escuelas industriales de mujeres más notables de Viena, debe ponerse en primera línea la de bordados artísticos y encajes; «K. K. für Kunststicherei u. Spitzernergegung» fundada en 1874 y dirigida por Mme.

de Saint George, que es la más notable bordadora del mundo.

Es sostenida por subscripciones particulares, venta de bordados, trabajo de encargo y una pequeña subvención del gobierno. La escuela es gratuita; el curso completo dura cinco años y hoy cuenta con noventa y ocho alumnas.

Allí se hacen por encargo y para la venta, encages imitando los de Venecia, Bruselas, Irlanda, etc., y hasta el ñandutí paraguayo. Hacen también bordados lujosísimos imitando los trabajos persas, japoneses, hindús, etc., que con un prolongado aprendizaje realizan con rara perfección.

La primera escuela técnica del hogar fué fundada en 1868 en la ciudad de Klagenfurt en Corintia, por una sociedad de beneficencia de señoras.

En Hermanstadt de Hungría, las escuelas del hogar encontraron gran oposición para entrar en los hábitos del pueblo y la clase proletaria solo principió á apreciar el beneficio de esta institución cuando las niñas de la clase elevada dieron el ejemplo.

En la actualidad hay en Austria-Hungría 398 escuelas prácticas de hogar frecuentadas por 18.000 niñas.

La mayoría de esas escuelas, continúan sostenidas por iniciativa particular y subvenciones de las autoridades locales ó nacionales.

Unas son completamente gratuitas, y en otras, las alumnas pagan tres ó cuatro florines (3 ó 4 \$) por mes ó 30 ó 40 florines por curso. Estos cursos varían enormemente según el mayor ó menor tecnicismo requerido; ya de dos ó tres meses, ya de tres ó cuatro años de aprendizaje. La edad en que ingresan también varía en las diversas escuelas, siendo por lo general entre los 14 á 18 años.

Su organización responde á las escuelas de Bruselas que han imitado en todas sus partes.

Entre estas escuelas técnicas del hogar, debo señalar la que sostiene la sociedad damas de Viena «Wiener Frauen Verein» desde 1866.

Los resultados de estas escuelas, como los de otras sociedades de señoras han sido tan brillantes, que el Ministro de Agricultura, baron de Hohenbruch prometió extender esta enseñanza y fundar una ó dos instituciones del hogar en cada ciudad del Imperio austro-húngaro, poniendo la vigilancia y administración bajo la más encumbrada sociedad de damas de Viena «Wiener Frauen Verein».

Otra sociedad de damas presidida por Frau Helena Suess Rath, para el fomento de la educación de las niñas, ha fundado hace nueve años una escuela industrial, en que se enseñan 27 ramos, entre los cuales figuran:

costura simple, costura á máquina, lavado y planchado, modistas, flores, imprenta, encuadernación, cartonería, fábrica de corbatas, corsés, guantes, joyería, ropa de niño, sastrería, etc. Tiene 306 alumnas, habiendo quedado en 1899 más de 150 sin poder ingresar por falta de local en ciertas secciones, como las de lavado y planchado, sastrería, modista, florista, quehaceres domésticos, etc. La sociedad en pró de la educación técnica «Wiener Frauen Gewerbe Verein» presidida también por Frau Heiena Suess-Rath, sostiene una escuela industrial «Fachschulen» donde se dan cursos de costura, corte y confección, peluquería, cocina y dibujo, cuenta hoy con 644 alumnas que hicieron una notable exposición en Enero de 1900 en su local propio Viena, Hohenstrasengasse 7.

Otra escuela práctica, es la que sostiene la sociedad para la enseñanza técnica de las niñas «Der Mädchen Unterstützungs Verein» en donde se enseña á ciento ocho alumnas; costura, corte, confección y bordados.

Esta misma sociedad fundó en 1870 una escuela de comercio «Allgemeine Gewerbliche Fortbildungsschulen für Mädchen» y más tarde con la ayuda del Gobierno, ha fundado sucesivamente y sostiene *siete* escuelas comerciales para mujeres á las cuales concurren hoy 1.152 alumnas mayores de 14 años que para obtener su certificado, siguen un curso que dura tres años. +

La «Hausfrauen Verein» fundada en 1880, presidida hoy por Ottilie Bondy, es otra sociedad de fomento para la enseñanza del hogar ó sea de la economía doméstica práctica, que tiene subcomisiones en cada barrio de Viena para trabajar en pró del adelanto de la enseñanza, principalmente de la cocina.

Primero fundaron una escuela de cocina «Kochschule des Wiener Hausfrauen Verein» su centro en Viena I, Renngasse 5, III, I stock; de benéficos resultados. Su instalación es sencillísima; en el primer piso interior de una casa, cuyo frente está ocupado por casas de comercio. La escuela solo cuenta con cuatro piezas; una para la cocina, otra el comedor, otra para lavado y planchado que se efectúa simultáneamente y una despensa que sirve de escritorio al mismo tiempo. \propto

En la actualidad, se ha extendido y perfeccionado tanto la enseñanza, que se ha convertido en escuela del hogar industrial «Die Dienstmadchenschule der Wiener Hausfrauen Verein» es decir, extiende diplomas que habilita á las alumnas para ser cocineras, lavanderas, planchadoras, mucamas, costureras, etc.; sus alumnas son internas; pero, también pueden concurrir señoras y niñas que solo deseen adquirir estos conocimientos para su casa.

El curso de cada sección dura *dos meses*, pudiendo asistir á la vez de doce á quince alumnas. Las clases generales no exceden

de dos horas cada vez y como la escuela funciona todo el día, gran número de alumnas aprovechan esta enseñanza.

Cada alumna paga 30 florines (30 \$ m/n) por un curso completo, y hay tal demanda de admisión, que no es posible enseñar á todas las que solicitan ingresar.

Allí no solo se cocina, sino que en los intervalos entre las comidas, se hace la limpieza, lavan y planchan en pequeña escala.

El comedor no solo sirve para las alumnas, sino que es un restaurant en que se sirve comida de 11 a. m. á 1 p. m., y luego de 1 á 3 p. m., principalmente á empleados y empleadas del comercio, que pagan uno á tres florines (1 á 3 \$ m/n) semanales por almuerzo ó lunch, que son sanos y variados, constando principalmente de platos nacionales.

Concurren también al restaurant personas que toman solo un lunch, pagándolo directamente, como tuve el gusto de hacerlo el día de mi visita.

El restaurant es servido por las alumnas que practican para aprender á tender y servir con arte una mesa.

Con las entradas del restaurant, cubren casi todos los gastos de la escuela, cuya organización interna es calcada sobre la de Bruselas y Essen, preocupándose especialmente en habitar á las alumnas á la *economía y responsabilidad individual*.

Las costuras, corte y confección no eran de gran importancia; el lavadero como todos los demás consta de unas cuantas piletas y canillas, secándose la ropa colgada cerca del techo, arriba de las cocinas ó al rededor de las chimeneas. El planchado también mediocre; las cocinitas para las planchas están puestas á los costados ó rincones de las cocinas generales. Una pobreza franciscana por todos lados, pero, de utilidad positiva, pues enseña á tener un hogar confortable con pocos recursos.

A pesar de esta sencillez, la asociación «Wiener Hausfrauen Verein» cuya oficina central está situada en Heiligen Kreuzerhof-Viena, ha gastado en 1899 la cantidad de 72.215 florines que equivalen casi, á nuestro peso nacional, repartidas más ó menos así: —comestibles, 56.332; sueldos, 6.436; combustibles, 1079; útiles para lavado y aseo, 1884; luz, 627; reparaciones, 2.183 y el resto en alquiler y útiles de enseñanza, etc.; pero, el restaurant solo contribuyó con 63.087 florines, suficiente para cubrir casi todos los gastos.

A continuación describiré y daré el reglamento interno de esta escuela de servicio doméstico.

**Reglamento general de «Die Dienstmädchen-
schule des Wiener Hausfrauen Verein» I
Reingasse, 5. III (Viena).**

La escuela tiene por objeto enseñar á las jóvenes los quehaceres domésticos; las alumnas deben solicitar con anticipación el ingreso y deben traer certificado de vacuna, leer el reglamento, firmar su compromiso y pagar adelantada su pensión. Las alumnas son internas ó externas. Se les enseña á cocinar, asear y componer la ropa interior y de casa, zurcir, remendar, coser á máquina, arreglar y asear piezas, peinar, limpiar lámparas, encender el fuego y conservarlo económicamente y demás trabajos diarios de una casa. También se enseña á poner la mesa con arte y servirla. Las alumnas, hacen por turno los trabajos pesados de la casa.

El curso dura *tres meses*; pero la alumna puede quedar más tiempo para adquirir mayor práctica. Si su comportamiento ha sido satisfactoria durante el curso, puede presentarse al *exámen trimestral* y se le extiende un certificado de idoneidad con la clasificación obtenida durante el aprendizaje y si desea colocarse como sirvienta, la comisión le busca una buena casa.

Hay cursos especiales de lavado, planchado y para enseñar á poner y servir la

mesa, lavar y pulir cubiertos y metales y demás quehaceres necesarios para mucama de comedor ó de adentro. Para mayor práctica se las manda (pagándoles), como reemplazantes á alguna casa en que falta la mucama.

Los cursos son pagos, debiendo entregar las cuotas adelantadas por un mes, que no se devuelven bajo ningún pretexto, debiendo avisar quince días antes de dejar la escuela, sinó tendrán que abonar su mensualidad. El importe del curso es de dos florines (2 fl. m/n) por alumna. Las alumnas internas reciben instrucción, casa, comida por doce florines. Las alumnas internas ó externas que no quieren ayudar á los trabajos pesados de la casa (fregados de pisos), pagarán quince florines extra, por mes. Lecciones particulares para señoras externas, valen 30 florines por mes.

De las notificaciones para ingresar ó salir de la escuela, como para que se les busque colocación como sirvienta, debe darse aviso á la sociedad «Wiener Hausfrauen Verein».

El reglamento interno es el siguiente: toda alumna se compromete á conducirse con moralidad, aplicación, orden y demostrar su respeto y obediencia á la directora, maestros y superiores; empeño y actividad para realizar el trabajo encomendado; amable y

comedida con las compañeras; aprendiendo siempre á dominar su voluntad.

Deben ser aseadas en su persona, jamás comer de lo que se está preparando en la cocina y servir con buena voluntad á las maestras que viven en el piso segundo.

En verano, las clases principian á las 7 a. m. y en invierno á las 8 a. m., retirándose á las 7 p. m. Para los domingos rigen estas mismas horas; pero, las que no están de turno pueden retirarse ese día á la 1 p. m.

Todas las alumnas, aun las que pagan extra, tienen que ayudar dos veces durante el curso, á lavar, planchar, prensar ropa, para obtener su certificado. Las que pagan los cinco florines extra, por mes, están exceptuadas de hacer los siguientes trabajos: limpieza de cacerolas, fregado y aseo de pisos, limpieza de vidrios y cubiertos y servir en el restaurant.

La limpieza personal y el aseo del local, debe hacerse estrictamente y si á una alumna se le ordena un baño debe costearse ella misma. Hay que tener la mayor economía con la luz y el fuego al calentar las estufas, no pudiendo sinó las encargadas, abrir ó cerrar los picos de gas.

Las alumnas que se enferman no pueden permanecer en el instituto; pero, la asociación les costea cuatro semanas en un hospital. Si los padres desean tenerla en su casa

tendrán que costear el transporte y asistencia.

Las alumnas internas solo pueden recibir visitas durante una hora el día Domingo; durante la semana, solo personas enviadas por la comisión pueden visitar el local. Para salir á misa deben pedir permiso á la directora á las horas fijadas de antemano.

Cada alumna tiene la obligación de cuidar y usar con la mayor economía los objetos para la enseñanza, reemplazándolos en caso de rotura ó deterioro y sinó se consigue averiguar quien es la culpable, tendrán que hacer el reemplazo entre todas.

Las alumnas solo deben mudar la ropa interior dos veces por semana y si desean hacerlo más seguido tendrán que costear su limpieza. Tendrán una bolsa encerada con su nombre en el ropero general, con dos mudas de ropa. Seis delantales, tres blancos y tres de color; dos vestidos y dos pares de botines, etc.; á más, útiles de aseo y arreglo personal que comprarán y renovarán á su costo.

Cada alumna lleva un libro de observaciones y apuntes con las recetas aprendidas y los trabajos realizados para presentar en cualquier momento que se les pida, á las señoras de la comisión.

Deben confeccionarse un marcador de costura y una caja en que vayan recogiendo las muestras que sea posible del trabajo

realizado, además de los útiles necesarios en caso de colocarse como sirvientas.

Si las alumnas faltaran á clase, deben sus padres justificar por escrito las causas, y en su interés está el no faltar. Las que faltaran al reglamento serán separadas en seguida.

BIBLIOTECA NACIONAL
DE MAESTROS

FRANCIA

X Francia, aun que muy adelantada en la enseñanza técnica industrial, es la más atrasada en la enseñanza práctica del hogar. Parece increíble que el país que más se imita en cuanto á la cocina (pues el mundo entero trata de cocinar á la «francesa»), sea justamente el que no tiene una escuela modelo completa.

No han faltado loables proyectos é iniciativas desde el siglo XVIII, cuando verdaderamente brilló en Francia, la mujer por sus conocimientos en todo sentido. Aun se recuerda con placer la educación que daba Madame Campan en su casa de educación en Saint Germain de 1752 á 1822 y su brillante dirección del instituto fundado por Napoleón para las huérfanas de los militares «Les Enfants de la Légion l'Honneur Militaires» en que, á más de los trabajos diarios del hogar, aprendían la costura y el bordado para poder más tarde ganarse la subsistencia.

En 1820 se fundó en París la primera escuela industrial de varones, que hoy fun-

ciona en el antiguo anfiteatro de Saint Cosme, rue d'Ecole-de-Medicine.

Por la siguiente estadística de trabajo, se verá que las mujeres en Francia, necesitan aprender trabajos prácticos para ganarse la subsistencia.

La población total está calculada en 12.907.012 y hay 5.381.069 de mujeres mayores de 20 años que trabajan para ganarse la vida, distribuidas en los siguientes gremios:

Obreras agricultoras.....	2.700.000
Costureras	950.000
Sirvientas.	650.000
Obreras de fábrica.	550.000
Empleadas de comercio.	245.000
Maestras ó institutrices	110.000
Hermanas de caridad..	95.000
Empleadas de administración...	50.000
Modistas.....	30.000
Parteras	13.000
Artistas pintoras y escultoras	3.600
» líricas y dramáticas....	3.500
Literatas y escritoras	519
Médicas.	450

En otros países también es crecido el número de las mujeres que trabajan así:

Alemania tiene 6.000.000 que trabajan.

Inglaterra » 4.000.000 » »

Italia » 3.000.000 » »

De manera que no solamente debe dárseles los conocimientos del hogar, sino que deben perfeccionarse en los diversos trabajos á que se dedican.

En 1881 la Municipalidad de la «Ville de Paris», fundó para la mujer, la primer escuela técnica en la rue Fondary, 20 (barrio de Vaugirard).

La primera de las nueve «écoles professionnelles et ménagères» que fueron establecidas.

Para ingresar á estas escuelas se exige haber concluído la escuela primaria y tener de trece á quince años de edad.

Las clases funcionan de 8 a. m. á 5.30 p. m. con dos horas de intervalo para almuerzo y descanso. El curso es de dos años en que se les da instrucción general, especialmente sobre contabilidad y dibujo natural.

Pueden elegir el curso práctico que deseen entre los siguientes ramos que se enseñan en esta escuela: planchado, costura en blanco, fabricación de corsés, flores artificiales, bordados para ropa y muebles.

Por este programa se vé que la enseñanza de los trabajos del hogar, casi ha quedado reducida á cero, en la rue Fondary, 20; aunque es una verdadera y buena escuela técnica industrial que hace grandes beneficios.

Otra, la de 14 rue Bossuet, donde el ingreso y la enseñanza se hace en las mismas condiciones de la anterior, siendo los cursos prácticos los siguientes: contabilidad, dibujo

lineal, corte y confección de vestidos, confección de flores, plumas y pinturas sobre porcelana.

La de rue Bourel 2, es igual á la anterior; la de 26, rue Gaineron, se enseña contabilidad, comercio, corte y confección, bordados, flores y plumas, pintura sobre porcelana y alfarería (faience).

En el local de la antigua escuela «Elise Lemonnier» 7, rue de Poitou, se da exactamente la misma instrucción que en la anterior; como también en la de la rue Saint-Bernard, la de la Avenue d'Italie y 77 rue de la Tombe-Issoire.

Está también la «Ecole Municipale Sophie Germain» 9, rue de Jouy, donde se enseña confección de trajes y vestidos, sombreros, modas y fantasías parisiens de todas clases.

Estas *nueve* escuelas técnicas que la municipalidad ha ido fundando sucesivamente, han perfeccionado muchas industrias ejercidas por las mujeres.

Hay tres escuelas técnicas llamadas «Ecole Elisa Lemonnier» una: 24, rue Duperet tiene 200 alumnas; otra, 70, rue d'Assas con 110 alumnas; y la tercera 111, rue de Boulets con 190 alumnas. Los estudios duran tres años y se da instrucción general y cursos prácticos especiales; cada alumna paga 132 francos (65 \$) al año, funciona todo el día la escuela. Pueden seguir los cursos de

comercio, bordados, dibujo industrial, pintura, grabado sobre madera, etc.

La escuela técnica de dibujo y modelado de alhajas «Ecole professionnelle de dessin et de modelage de la bijouterie» 39, rue de Francs-Bourgeois; la de las alhajas falsas: «E. p. de la bijouterie imitation», 22, rue Chapon y la «E. p. de Horlogerie» (relojería) rue Madrin.

La «Ecole Professionnelle central des metaux precieux et artistique» 65, rue Malte; es un taller de perfeccionamiento para aprender el pulido, engarce y montaje de piedras preciosas y joyería en general.

La «Chambre Syndicale de la tapisserie» tiene una escuela técnica para aprendices tapiceras, que funciona en el local llamado «Hotel des Chambres Syndicales» allí, se enseña el corte y confección artístico de telas para muebles, adornos, etc., dibujos geométricos y artísticos aplicados á la tapicería.

La «Chambre Syndicale du papier» tiene una escuela gratuita que funciona cinco ó seis horas diarias en el local mencionado anteriormente y donde se les enseña el trazado y reglado de papel y libros de comercio.

La sociedad «Papelerie du Marais» toma alumnas que han cumplido trece años, le dán internado, ropa y una pequeña remuneración según sus aptitudes y se les enseña el satinado, corte y encuadernación de este arte.

En la «Ecole Nationale de Dessin» de Mlle. Maraoudou, se les enseña á las niñas el dibujo artístico de encajes y flores.

La escuela «Professionnelle de Dessin et Modelaje» (curso Grasset), dá en su local, dibujo y modelado de día y enseñanza comercial de noche de 8 á 10 p. m.; estos cursos duran tres años.

Luego, tiene esta institución profesores ambulantes que enseñan en los locales del Registro Civil (mairies) y á escuelas, una série de cursos que alcanzan á 20 cada año.

La escuela técnica de flores y plumas «Ecole Professionnelle de Fleurs et Plumes» 10, rue de Louvois, también dá cursos populares los Domingos de 9 á 11 a m.

La escuela primaria «Guerin» tiene muy extendida la enseñanza práctica.

La sociedad fomento de la instrucción elemental, también tiene cuatro centros donde se enseña á las niñas el dibujo decorativo, grabado, esmalte, pintura sobre cerámica, fabricación y pintura de abanicos.

La «Association politechnique» tiene un centro en Lavallois, bajo la dirección de Mlle. Menon donde se enseña: costura, dibujo y pintura; decoración sobre loza (faience), imitando el género antiguo que es una industria muy lucrativa.

En París tiene esta asociación, otro centro en que se enseña la pintura de abanicos,

la cerámica, flores artificiales, tapicería, pinturas de muebles, litografía.

La poderosa y noble «Association philo-tenique» á más de sus doce escuelas nocturnas para adultas y sus ocho secciones en que dan cursos para mujeres y hombres, tiene una escuela especial en la rue Fleurus, dirigida por M. Engel, donde se enseña la fotografía y sus aplicaciones industriales.

En la rue Thérèse, hay un curso de contabilidad y comercio sostenido por esta misma sociedad.

Luego en París, toda oficina de distrito (mairie de arrondissement) tiene en su local, una escuela nocturna en que se enseña, á más de la instrucción primaria, la contabilidad, el comercio, dibujo, etc. Y la Municipalidad en su palacio (Hotel de Ville), tiene cursos nocturnos de idiomas, psicología, moral, historia, ciencias naturales y matemáticas, bajo la dirección de Mlle. Bayette, y otro curso muy interesante sobre la educación maternal que dicta Mlle. Depouilly.

En París, si uno quisiera asistir á clase desde la mañana á la noche, tendría siempre donde ir gratuitamente á instruirse aprendiendo de todo, menos la ciencia del hogar y la técnica de los trabajos de la casa.

De los talleres industriales que más han llamado mi atención en París ha sido el de zurcido en paño que se hace á la perfección; es industria muy lucrativa, porque un pe-

queño remiendo cuesta, casi invariablemente, cinco francos (2,50 \$); pero, en cambio se ha salvado un vestido, un saco, un pantalón, etc., que costaría mucho más.

Hay una casa: la de J. Clavequin «Artiste stoppeur», (zurcidor es su título); tiene cinco sucursales en París: 61, rue de Maubeuge et 2, rue Condorcet; 9, Passage Verdeau (pres de Faubourg-Montmartre); 53, rue Richelieu et 27, rue de Petits Champs; 54 bis, rue Du Four (pres la rue de Rennes); 153, Faubourg Saint-Honoré (pres le Boulevard Hausmann). Entro en estos detalles para economizar tiempo y trabajo á los que se interesan por la enseñanza y vayan á París. Los avisos, son muestras de paño con todos los dibujos imaginables, zurcidos imitando el tejido á la perfección: luego, una ó dos zurcidoras que componen á la vista del público. Me interesó tanto esta industria que averigué por cuanto se podría obtener una maestra en zurcidos que se trasladara á nuestro país y me aseguraron que la obtendría muy buena por 200 ó 300 francos (100 ó 150 \$) mensuales; hay extranjeras prácticas en este ramo entre nosotras que podrían servir como maestras.

Otra institución que llamó la atención es la escuela anexada á la manufactura de «gobelines y sabonerie» (Avenue des Gobelines), que funciona de 8 á 9 a. m. para preparar

un reducido número de obreras que aspiran á entrar más tarde en la fábrica.

Mencionaré las escuelas técnicas industriales más notables para mujeres en Francia:

La escuela de comercio de Lyon, fundada por Mlle. Luquin en que se dán cursos gratuitos comerciales y telegrafía, cuya enseñanza se hace durante 22 horas semanales; las alumnas deben tener trece años de edad.

La escuela de Lyon de dibujo, dirigida por Mlle. Rozbier; la de Tarare para encajes.

«L' Ecole national des arts industriels de Roubaix»; la de Felletin para tapicería.

La escuela comercial é industrial nocturna de Rouen, que dá cursos gratuitos los Domingos y donde enseñan idiomas extranjeros, dibujo, ornamentación, modelaje, comercio; la de Amiens, enseña comercio y arte de tinturas de terciopelo; la escuela de Puy, enseña dibujo artístico y de inventiva para encajes. La nacional de artes decorativas en Niza y la regional de artes industriales de Reims. En fin, una cantidad de otras intituciones enumeradas en «Le livre de la Femme» de Camille Pert que acaba de salir á luz.

Por decreto oficial de 27 de Julio de 1882, se declaró necesario en Francia, el estudio práctico de la economía doméstica; comprendiendo cursos de cocina, lavado, planchado-costura, corte y confección, jardinería, huer-ta y cría de aves y otros animales domésti,

cos; pero, á pesar de este decreto, siguen como nosotros, solo aprendiendo la costura en las escuelas comunes.

Podemos hacer una excepción en favor de la institución que dirige Mme. Vignerón en el Harve llamada «Ecole Primaire supérieure et d'aprentissage de jeunes filles» sostenida por la municipalidad y cuenta hoy día con 200 alumnas.

La enseñanza es gratuita y dedican tres horas diarias á la instrucción y cinco al trabajo manual, durando el curso tres años. La alumna elige el curso técnico que desea, incluso los del hogar y se le enseña los siguientes ramos: economía doméstica práctica, planchado, corte y confección, costura de ropa blanca (lingerie), bordados, dibujo industrial y comercio. Pero, desgraciadamente dan más importancia á los ramos técnicos industriales que á los del hogar.

Debo mencionar algunas iniciativas particulares que han tenido éxito; como la de Mme. Rey, que estableció en su instituto en Auteuil, un curso práctico de cocina para aquellas pensionistas internas que quisieran aprender.

Otra institución particular, es «la Retraite» en Vesey, rue de College 19; escuela para formar sirvientas (ecole de domestiques) y donde se dá pensión para señoras solas.

Su objeto y programa es el siguiente:

este establecimiento tiene por objeto iniciar á las jóvenes en todos los trabajos del hogar y manejo de una casa, para que puedan después colocarse como sirvientas.

Para esto, se les enseña principios elementales de cocina, cuidados de aposentos y comedor, lavado y planchado, costura y remiendo. Al mismo tiempo, la dirección se esfuerza en ejercer su influencia sobre sus alumnas para formarles el carácter y ponerlas en guardia sobre las tentaciones á que estarán expuestas en su carrera.

Para ser admitidas, deben las jóvenes reunir las siguientes condiciones: haber concluido los estudios primarios, traer un certificado de buena conducta, otro médico en que conste que podrán dedicarse á estos trabajos domésticos. La inscripción se hace del 1º al 15 de cada mes. No siendo la institución, una casa de corrección, no se recibirán alumnas de carácter vicioso á quienes no podrán recomendarse más tarde, como sirvientas; como tampoco las enfermas, débiles ó poco inteligentes. La escuela sigue ocupándose de las que se colocan por su intermedio. La pensión es de 35 francos por mes pago adelantado y todo mes empezado debe pagarse por completo. El ajuar debe componerse de la ropa interior y exterior; botines necesarios; el uniforme es sencillo y limpio.

Con el deseo de tener donde hacer prac-

ticar á las alumnas el arte de ser mucamas, se ha dispuesto de algunos dormitorios para recibir á señoras pensionistas á reducido precio de 60 á 75 francos por mes, según la pieza y el servicio que requieren. El lavado, la luz y combustible es aparte.

Para base de una escuela del hogar, Francia tiene realizado un trabajo de estadística que nosotros tenemos que hacer; es decir, calcular los gastos diarios de un trabajador y su relación con las ganancias; he aquí el cuadro instructivo:

Desayuno 0,15 de franco.

Almuerzo

Pan.....	0.10	} 0.75 á 0.90 de franco
Carne.....	0.25 ó 0.40	
Vino (250 gramos)	0.15	
Legumbres.....	0.15	
Postre.....	0.10	

Comida

Sopa.....	0.15	} 0.70 de franco
Pan.....	0.10	
Legumbres.....	0.20	
Vino (250 gramos)	0.15	
Queso y postre..	0.10	

Total por día 1.70 francos ó sea 0.75 centavos por día, que sería un total de 600 francos al año; luz 0.15 francos, carbón 0.35,

lavado 0.62 francos, alquiler 180; ropa, etc., 200 francos:—un total de 1.100 francos, quedando dentro de su presupuesto 1.125 francos que se calcula gana un obrero al año.

Un proyecto interesante es el de la «Société contre l'usage de boissons piritueuses» fundada en París en 1895, que prohíbe completamente las bebidas alcohólicas, aunque tolere el uso moderado de las bebidas fermentadas. Esta sociedad que es tan necesaria en Francia, donde el alcoholismo está haciendo estragos y que está en esto á la cabeza de todas las estadísticas; ha creído que la mejor manera de enseñar al pueblo á comer sencillamente y sin alcohol, es formar escuelas de cocina, que tantos beneficios reporta al combatir la embriaguez, como ha sucedido en Suecia, Noruega, Dinamarca, Holanda, Suiza, etc.; donde la fundación de estos institutos del hogar han sido el mejor medio de combatir este vicio. Otra sociedad con el mismo objeto «Union Francaise des femmes pour la Temperance» á quien Rothschild ha donado 250.000 fr., trabaja para el establecimiento de cocinas higiénicas.

Mucho ha trabajado el abate Lemire y la condesa d'Adhemar para convencer á la sociedad francesa que debe volver á tener costumbres más sencillas y puras, especialmente en lo que se relaciona con la alimentación. Muchos escritores notables escriben continuamente sobre la necesidad de tener

escuelas de cocina; tal es el artículo de M. Federic Passy del Instituto; titulado «Filosofía de Cocina» y el de Renè Lamber en el «Reveu des Revues» de este año.

Como curiosidad debo mencionar que hay en París una escuela de cocina que funciona en un salón bajo los arcos del Palais Royal, donde uno puede tomar una tarjeta de entrada (2 francos) y ver á un «chef» de cocina, manipular y explicar tal ó cual plato. Hace el efecto de estar en un teatro por estar dispuestos los asientos en anfiteatro y muchos van allí á satisfacer una curiosidad ó á pasar una hora, pero, esto no es verdadera enseñanza.

Las tendencias prácticas, sin embargo van penetrando en las escuelas comunes y así, el barrio más pobre de París ha dado el ejemplo: en el XVIII arrondissement «La Villette» se ha establecido una sociedad para fomentar el establecimiento de cajas de ahorro en todas las escuelas del distrito y por subscripción costearon una cantina, donde dan de comer á niños indigentes que concurren á la escuela del barrio para lo cual un cierto número de las mismas alumnas aprenden á cocinar; también, se les dá vestidos, calzado y fomentan las colonias escolares, etc.

Hasta los textos de economía doméstica fueron fijados por la reglamentación del 18 de Enero de 1887; se recomendaba las obras

publicadas por Mlle. Ernestine Wirth, Mme. Valette y otras.

Proyectos de enseñanzas prácticas no faltan: «La unión de femme de France» cuyo objeto es preparar enfermeras, principalmente para el ejército y la armada, ha resuelto tener curso de cocina, como complemento necesario en la enseñanza de enfermeras.

El proyecto de Mme. Kenenburgh en su libro «La femme régénateur» de fundar una vasta sociedad titulada «Unión Français de Meres de Familie» y la «Aliances de Meres» de Mme. Legrain, con grandes proyectos de escuelas del hogar en todas las ciudades de Francia, tomando por modelo las de Holanda; no se ha llevado á la práctica, á pesar de la propaganda de sus iniciadoras.

INGLATERRA.

La primera escuela técnica del hogar que se estableció en Inglaterra, fué la de Londres, en 1872; se llama escuela normal técnica del hogar "The National Training School of Cookery" que, aunque por su nombre pudiera creerse que es sólo una escuela de cocina; sin embargo, lo es completa del hogar. Todas las demás que encontraremos bajo este nombre en Inglaterra. son siempre escuelas del hogar más ó menos completas y tienen el programa de esta escuela modelo.

Esta reforma en la educación, se extendió por todo el país debido á la iniciativa de una asociación filantrópica; fundándose instituciones similares en Liverpool, Leeds, Edimburgo, Glasgow y otras ciudades del norte de Inglaterra, donde se perfeccionó la enseñanza práctica de tal modo, que estas instituciones sirvieron más tarde de modelo para mejorar las de Londres y fundar nuevas.

La enseñanza del hogar perfeccionada y metodizada, fué introducida, como complemento de las escuelas primarias de Lon-

dres, debido á la propaganda de Miss Fanny Calder de Liverpool y hoy, con Miss Pycroft son inspectoras y examinadoras de las materias técnicas del hogar. Tuve el gusto de presenciar un exámen tomado por esta última en una de las 63 escuelas domésticas que hoy tiene Londres.

Tan rápido desarrollo se debe á la infatigable propaganda de las entusiastas por esta enseñanza; á la generosidad de las personas de fortuna y al convencimiento de los gobernantes de la necesidad de implantar esta enseñanza, como complemento de la educación común.

Se formaron muchas sociedades «Unions» para fundar, sostener y estimular esta rama en todo el país.

Los consejos parroquiales (County Councils), las introdujeron como complemento indispensable de la instrucción dada en las escuelas comunes (board schools). Estos consejos escolares consiguieron más independencia y autoridad y pudieron favorecer estas necesidades de conformidad con las tendencias locales, por el acta propuesta en 1889 bajo el nombre de «Customs & Exercise Act» que fué aprobada en 1890 en que se permitía á las señoras formar parte de los consejos escolares.

Desde esa época las escuelas técnicas del hogar llegaron en 1895 á ser; entre Irlanda, Escocia é Inglaterra 2.729 con 135.000

alumnas: prosperaron mucho y se extendieron más aún, cuando por el «Code of regulations for day schools» aprobado en 1897, se hizo obligatoria esta enseñanza práctica para todas las alumnas que terminan en las escuelas comunes. Las escuelas en que se enseña la cocina alcanzaron en 1900 á 5.109, con 263.063 alumnas.

Por otra parte, este reglamento favorece mucho la enseñanza técnica, como una verdadera necesidad, especialmente en las grandes ciudades; pues, en el reino Unido hay en 4.000.000 de mujeres que necesitan ganarse la subsistencia, y se calcula que por cada 10.000 mujeres que trabajan, 3.443 lo hacen á salario, distribuídas de la manera siguiente:

Servicio doméstico	1251
Modista, sastres, etc.	363
Industria de algodón	290
Lavanderas y planchadoras	162
Maestras, institutrices, conferenciantas.	126
Manufacturas de lanas	115
Amas de llaves, quehaceres domésticos.	92
Sastres para hombres	78
Enfermeras y parteras.	47
Lenceras y camiseras	46
Aparadoras de botines.	40
Tenderas y merceras	40
Almaceneras.	40

Casas de pensión y amuebladas	39
Mensajeras y changadoras	39
Manufactura de seda	28
Agricultoras	21

Se han formado asociaciones numerosas de obreras y sociedades para fomento y protección del trabajo de la mujer «Unión Leagues y Trade Unions»; siendo la primera que se formó en Manchester en 1874 encabezada por Mrs. Paterson. Estas asociaciones han solicitado y obtenido mejoras para que las mujeres trabajadoras; así en 1899, el parlamento sancionó por el «Seats for shop assistants Bill», la obligación de permitir se sentaran las mujeres empleadas en el comercio que eran anteriormente obligadas á permanecer siempre de pié, durante las largas horas de la tarea.

También, estas sociedades han conseguido aumento de salarios, especialmente en el comercio, que es el que paga mejor; pero, en general, son sueldos muy bajos; así las hiladoras ganan 8 á 10 shilling (4 á 5 \$) por semana; las cardadoras 6 á 7 shillings (3 á 3.50 \$).

Debe considerarse cuan necesaria es la necesidad del trabajo, cuando hay 32.675 criaturas de 11 á 14 años empleadas en las fábricas, y 388.517 entre 14 y 18 años. Mayores de 18 años hay un millon en tiendas y fábricas, y 482.000 en manufacturas textiles, y 341.957 en las manufacturas no

textiles; en talleres y en otros oficios diversos 250.000.

La condición de esta enorme masa de mujeres proletarias ha ido mejorando más y más, debido á las escuelas del hogar que les enseña á manejar con economía sus escasos recursos; luego, se ha patentizado la necesidad de la instrucción técnica industrial por la disminución continua de los salarios para aquellos trabajos en que no han sido preparadas hasta ahora ó no habían creído necesario prepararse, como ser: cocina, lavado, planchado, costura, etc., y otras industrias indicadas en la obra, «Arts and industries in England».

El «Code of regulations for day schools», sancionado en 1897 para Londres y el sud de Inglaterra, y cuyo reglamento es un poco diferente al establecido en Irlanda, Escocia y Gales, determinó que el máximum de alumnos en la clase de trabajos domésticos, fuera 18 en vez de las 24 que permite el código de Escocia y Gales; como también, que el número de prácticas fuera de 20 horas anuales, en vez de las 12 toleradas en esos Estados.

En 1898 los «County Councils» de Londres gastaron 170.000 libras en la enseñanza técnica, de las cuales 6.000 libras fueron invertidas en la enseñanza de la economía doméstica práctica; las donaciones, subscripciones

y pensiones para esta enseñanza, es el triple ó cuádruple de esta cantidad.

Este dinero lo invierten los consejos escolares, dando becas en las escuelas establecidas; proporcionando á otras, local é instalaciones, costeando maestras, etc. Lo más útil y práctico es: la creación de puestos de maestras inspectoras, examinadoras ambulantes, que tanto contribuyen á mejorar la enseñanza. Van por turno á institutos; enseñan, ayudan y examinan en diversas escuelas, donde deseen instalar ó hacer progresar esta instrucción, y una vez que la maestra ó maestras se han puesto al corriente, dirijen su atención á otro centro y no vuelven hasta la época de exámenes, en que una sola inspectora examina y juzga de la competencia de las alumnas y vé si nota alguna deficiencia en esa escuela para volver á ayudar.

El gobierno exige que las maestras técnicas sean diplomadas. Hay en el reino Unido 57 escuelas normales del hogar, con su escuela de aplicación, de las cuales 19 tienen cursos de lavado y planchado; hay dos cursos especiales independientes de estos; la costura, corte, confección y modas, forma una sección en casi todas ellas y se enseña esto en las escuelas comunes desde 1862.

El diploma de la sección, economía doméstica (quehaceres domésticos),

solo en Londres, Liverpool y Edimburgo puede obtenerse.

En Liverpool, hay una escuela secundaria de las ciencias domésticas, en que se da gran extensión al estudio de la higiene, fisiología, cuidados de enfermos, etc.

Los *diplomas* de las escuelas normales son incompletos ó *restrictivos* y *completos*; la diferencia está que las que han rendido examen de una ó más secciones de la escuela del hogar, se les permite volver á completar ó perfeccionar sus estudios en cada ramo y en cada sección. Son de *primera* ó *segunda categoría*, según la competencia de las alumnas y el tiempo empleado en estudiar.

Así, el tiempo que se necesita para obtener un diploma restrictivo varía entre 3 á 6 meses, mientras que el completo, requiere por lo menos un año para estudiar sucesivamente las diversas secciones y hacer la práctica como alumna maestra.

Las alumnas de las escuelas de aplicación deben haber cursado los cuatro primeros grados, tener 12 años de edad, hacer al año á lo menos 20 horas de práctica y 20 de teoría; de manera que en algunas escuelas puede terminarse un curso en 2 ó 3 meses; otras veces, cuando solo concurren bisemanalmente, necesitan el año para terminar.

Se vé aquí, como en todas las demás escuelas de Europa, que los cursos de hogar

son cortos, solo se dán nociones y se hace la práctica necesaria para poder dirigir su propia casa. La perfección vendrá con la práctica diaria y el método de estudio del cual se le han enseñado las bases.

Muchas escuelas tienen una instalación completa, como son las normales de cocina que describiré y éstas mismas no solo sirven para las alumnas maestras, sino, que concurren de otras escuelas á seguir el curso de aplicación ó completarlo y hasta pueden tomarse lecciones por separado.

Esto se verá por los detalles de una escuela modelo en Londres, que es igual á las otras; tanto de la capital, como de Liverpool, Glascow, Edinburgo, etc.

Inglaterra es el país donde se pierde más tiempo para visitar un establecimiento, por que uno necesita ser presentado ó sino escribir á la dirección, exponiendo su deseo de visitar el establecimiento, razones, etc.; esperar la contestación que es siempre rápida en que le fijan día y hora para esa tarea, que uno debe cumplir matemáticamente. Así, hay que calcular unos tres días para cada instituto, pues no se puede escribir á otro en el temor que fijen casualmente la misma hora.

Tienen sus horas fijadas y solo están visibles estos institutos de 8 á 11 a. m.: luego por causa del lunch no pueden recibir hasta las 3 p. m.; pero, la enseñanza que

uno recibe del orden, clases y lo metódico de todo y la idea práctica de lo que es un "home" compensan estas demoras fastidiosas para quienes andan de prisa.

Aquí, tenemos la idea de que en Inglaterra se trabaja enormemente, lo cual no es verdad; porque tienen bastante descanso: Sábado, Domingo y parte del Lunes á veces, y una serie de vacaciones que veremos en el reglamento de cada instituto; pero cuando trabajan aprovechan el tiempo por la energía, habilidad y método con que lo realizan, lo que equivale á mucho más tiempo empleado por obreros de otras naciones.

Escuela Normal Técnica de Londres.

Esta escuela completa del hogar «The National Training School of Cookery» fué fundada en 1872 por iniciativa particular.

Primero estuvo ubicada en South Kensington; hace pocos años ha pasado á su actual edificio más extenso: 72 y 78 Buckingham Palace Road, S. W. London; pero, en realidad el local se compone de dos casas de familia que no se distinguen de las vecinas por su extensión, ni por su aspecto.

Ha sido fundada y es administrada por una comisión de personas notables entre las cuales se cuenta el ex-Príncipe de Gales y preside el Duque de Westminster K. G. y

un grupo de personas de alta representación social.

En la comisión hay un representante del London County Council (Concejo municipal), que representa á la autoridad de la sección Educación. Los miembros de la comisión tienen un voto por cada libra con que contribuyen al sostén del establecimiento y actualmente solo hay 70 en estas condiciones. Este instituto se sostiene principalmente por donaciones, subscripciones, venta de útiles y manufacturas, pensión de alumnas y sueldos de maestras particulares, etc.

La comisión es la que principalmente resuelve sobre la admisión de alumnas con beca que solicitan ingresar de todas partes á esta escuela modelo. Los «County Councils» subvencionan un número de sus mejores alumnas que desean ingresar, mientras las que no son aceptadas y las demás solicitantes ván á otros centros del hogar, no tan renombrados. Como el número es limitado á 18 ó 24 por cursos, tienen que conseguir para ser admitidas, la mayoría de los votos de los 70 miembros que tienen este derecho.

La *escuela* es *normal* y tiene una *escuela de aplicación* para alumnas mayores de doce años de edad y un local de conferencias diarias para el público. Las alumnas del curso normal, no solo hacen la práctica

en la misma escuela, sinó que, acompañan á las maestras suplentes para instalar la enseñanza en otras escuelas y más tarde van solas á dar la instrucción en estos centros. Además, hay clases separadas para las que desean tomar una ó varias clases de tal ó cual ramo.

La actual directora es Mrs. Charles Clarke, autora de muchos textitos sobre la materia; hay una secretaria y pro-secretaria que son las encargadas de toda la correspondencia y sus deberes no están limitados. Hay también, dos profesoras de conferencia que enseñan; una: ciencias naturales y especialmente química; la otra: pedagogía y muy especialmente metodología. Tiene catorce maestras para las diversas secciones y dos maestras suplentes. Hay también un consejero é inspector de cocina: Mons. C. Herman Senn, autor de muchos libros de cocina.

Antes de seguir, debo explicar el objeto de estas maestras suplentes que tienen siempre bastante que hacer, porque cuando alguien solicita lecciones particulares, son ellas las que van á las casas á darlas y el producto aumenta el fondo de la escuela, porque estas maestras no reciben, sino su sueldo fijo.

También cuando alguna institución desea inaugurar un curso práctico y no se sienten completamente capaces de dirigir los prime-

ros pasos; solicitan (pagando por cierto) los servicios de estas maestras durante una ó dos semanas; y por último, las suplentes deben reemplazar á las maestras de la misma escuela. En sus excursiones pedagógicas llevan y enseñan alumnas-maestras á hacer también la práctica.

Estas maestras suplentes y las alumnas-maestras dan clases diarias, especialmente de cocina, á ciertas horas, generalmente de 8 á 10 a. m., para toda persona que pague un medio shelin por escuchar y observar la preparación de un plato en la sección cocina. Tuve el gusto de asistir á varias lecciones durante mi estadía en Londres.

Esta escuela normal del hogar, tiene una sección de cocina, otra de lavado y planchado, otra de costura, corte, confección y modas; y una cuarta de quehaceres generales de la casa. Se vé cómo, en todas las escuelas del hogar, el bordado es accesorio y nunca entra como enseñanza general, considerándolo como trabajo industrial, como lo es en realidad por no ser un trabajo de primera necesidad.

El primer paso en el curso de cocina, es aprender á fregar y limpiar los utensilios y más de uno sonreirá al saber que para hacer este aprendizaje se paga 5.25 \$ por 10 lecciones y sin embargo, allá he visto señoras de manos bien finas ensayándose en

la limpieza de cacerolas, mesas, metales, etc., enviadas por la comisión ó cualquier persona que desea obtenerlos limpios y brillantes gratuitamente y que además devolvérselos limpios, se les agradece por haber proporcionado material para la enseñanza. Esta práctica en nuestro país tiene que ser también, la base de la enseñanza del arte culinario, porque de nada les sirve saber hacer diversos platos, cuando la cocinera ó mucama ignoran las más elementales reglas del arte de la limpieza; y si uno se descuida le friegan el metal más fino con polvo de ladrillo, etc.

Después, como en Alemania, Holanda y Bélgica, viene la enseñanza del arte de comprar y distinguir la calidad de los comestibles y útiles. Por la teoría aprenden á distinguir las carnes y las divisiones del cuerpo del animal hecha en la carnicería y los nombres particulares de cada rejión, teniendo mapas especiales para esta enseñanza. Luego, debe ir al mercado á elejir y comprar, calculando el número de platos que deben hacerse para un determinado número de personas; con libreta de compra, cálculo, etc. Los mismos detalles para la compra de verduras, comestibles, etc. La gente de la clase media, como son las alumnas maestras, no tienen vergüenza de llevar su canastita y proveerse de lo necesario.

No solo se les enseña á hacer estas com-

pras diarias, sino que deben aprender á comprar la batería de cocina, teniendo en cuenta su duración, usos y diferencia de trabajo que requiere la limpieza de tal ó cual clase, etc. Se enseña que es economía comprar de buena calidad, como ser el hierro colado, que es de fácil limpieza, é influye sobre el buen sabor de las comidas ó los enlosados ágata, que también son buenos; pero, no de lujo, como de cobre, níquel que requieren enorme trabajo para mantener su limpieza y brillo, y no son prácticos para una casa sin servicio ó en que este sea muy limitado. También enseñan el uso de aparatos para hacer más científico el arte de la cocina; tal es el Fryometer (frierómetro) que sirve para enseñarles que el pescado debe freírse á 200° centígrados y la carne solo requiere 190° centígrados, etc.

Hay clases por separado (pagas) para todas las señoras que desean aprender la cocina general; también asisten á las clases del arte culinario para enfermos, á las cuales concurren muchas enfermeras, y á toda esta enseñanza asisten hombres que por su profesión necesitan estos conocimientos: soldados, marineros, enfermeros militares, agrimensores, etc.

El horario diario y la tarifa de estas clases es la siguiente, reducida á moneda nacional, á razón de dos shelines por peso:

10 a. m.	1 lección de cocina.....	0.25 \$ m/n
10 á 12 m.	5 lecciones de limpieza de utensilios, (fregado, lustrado, etc.)	5.00 »
10 á 12 m.	10 lecciones de cocina sencilla. (teórico-práctico)	2.50 »
2 á 4 p. m.	10 lecciones de cocina superior. (teórico-práctico)	5.00 »
10 á 3 p. m.	10 lecciones de cocina sencilla. (práctica)	22.00 »
10 á 3 p. m.	10 lecciones de cocina superior (práctica)	33.00 »

Los cursos completos (prácticas) para maestras y alumnas tienen su precio, como las demás secciones que iremos describiendo sucesivamente.

SECCIÓN COCINA

La maestra, para dar una clase teórico-práctica, solo tiene una pieza, cuya mitad está ocupada por un tablado de pino en forma de anfiteatro, destinado á las alumnas; en la pared opuesta hay una serie de estantes de pino, para útiles y un espacio libre en el centro; una pequeña cocina económica puesta un poco más alto para que las alumnas puedan ver; un metro más adelante, una mesa de pino blanco de dos metros de largo por cincuenta centímetros de ancho en que trabaja la maestra y demuestra á la clase lo que prepara. A la derecha, otra mesita, debajo de la cual hay baldes, etc., para limpieza y donde la ayudanta lava continuamente lo que es necesario.

Con esta disposición, las alumnas ven per-

fectamente lo que se hace en la mesa, lo que pasa en la estufa y cómo se efectúa el aseo.

Para dar la clase práctica de 18 alumnas, tienen cuatro mesas (2 m. de largo por 0.50 de ancho) puestas en cuadro completado por las cocinas económicas, en cada una de las que se puede cocinar para diez personas, con los útiles indicados en el anexo *a*.

Las alumnas se distribuyen de dos en dos, en tres mesas, con alumnas maestras que las ayuda y la maestra da la espalda á la cuarta mesa en que están la mayoría de los utensilios ó ingredientes para medir y pesar. De esta manera puede vigilar y ayudar á todas, haciéndoles provechosa la práctica en seguida de la teoría (fotografía).

Uno de los días que asistí, se enseñaba á hacer un pastel, y un budin á la inglesa, que se calculó costaría á razón de 5 á 6 peniques (5 á 6 centavos) por persona. Se hacia con 1 y 1/2 kilo de lomo; 3 kilos de carnaza; 120 gramos de harina; 4 huevos; 1 y 1/2 litros de leche; un poco de sal, pimienta, polvo para amasar, un cordón y una hoja de papel para la confección artística del pastel; en la limpieza de utensilios se gastó un penique de jabón, soda, arena, etc.

ÓRDENES PARA COMIDAS

Diariamente, además de lo que traen las

alumnas para confeccionar para ellas mismas, se preparan en la escuela un número de platos para la venta que se efectúa de 11 a. m. á 5 p. m. (menos los Sábados). Son generalmente para las maestras alumnas ó parientes de éstas que toman lunch en la escuela. También, en una vidriera, hay siempre disponibles masas, budines, etc., con un cartoncito indicando el precio.

Se preparan por encargo, platos especiales, previo aviso de 24 horas y su precio es muy módico.

Se garante el cumplimiento estricto con todo cuidado y prontitud de lo ordenado á la sección cocina. También se encargan de hacer comidas completas, menús y hay listas de platos á elección que puede obtenerse en la secretaría de la escuela; siendo cada plato á precio del costo de los ingredientes. De esta manera han ido formándose una clientela que les consume lo confeccionado en la práctica de la enseñanza.

Durante los días del «Congreso Internacional de Mujeres» en Julio de 1899, esta institución obsequió diariamente á veinte de las congresistas con un lunch, del que doy fé fué bastante bueno, y exquisito para ingleses y servido por las misma alumnas de la escuela.

En Inglaterra aunque se coma mal, en cambio se enseña admirablemente; en todos los momentos se fijan en el cumplimen-

to estricto del *deber*, el *orden*, *método* y *aseo*. Sería de desear que las maestras formadas en esa escuela, siquiera supiesen francés para poder encomendarles esta enseñanza entre nosotros. Felizmente hay algunas anglo-argentinas que han estudiado, y conozco una que recibe una buena remuneración, como conferenciante ambulante de cocina, pagada por el «board» de Londres y probablemente así, encontraríamos personas competentes para nuestras escuelas.

Describiré, sección por sección, de esta escuela que es un modelo en todo.

REGLAMENTO DEL CURSO NORMAL DE COCINA PARA LAS ALUMNAS-MAESTRAS.

Solo se admiten alumnas el primer Lunes de cada mes. Ninguna estudiante puede ser admitida al *curso normal* sino ha cumplido 18 años y no tiene más de 35 años.

Deben tener suficientemente preparación para instruir, á su vez, en los diferentes artes que se enseñan en esta escuela del hogar. Las estudiantes deben concurrir asiduamente durante todo el curso de 9.45 a. m. á 3 ó 4 p. m., excepto los Mártes y Viérnes. Hay clases de cocina de 4 á 6 para las alumnas que siguen el curso de lavado y de planchado y desean aprovechar todo el tiempo.

Las estudiantes, deben practicar por lo menos, cuarenta semanas para poder presentarse al examen y optar al título de *maestra en cocina*; el tiempo empleado generalmente es un año y pagan £. 30 (300 \$ m/n) por la matrícula del curso. Las aplazadas solo podrán repetir el curso, pagando nuevamente la matrícula.

Las adultas que deseen, pueden vivir en la escuela, mediante el pago de 35 chelines (ó sea 18 \$ m/n) por semana para tener dormitorio sola y 25 chelines cuando dos ocupan una misma pieza. Las vacaciones son: una en semana de Pascuas y las de verano, á contar desde el último Viérnes de Julio, y on de siete á ocho semanas. Puede visitarse el establecimiento todos los días.

Las lecciones en el arte de enseñar, teórica y prácticamente la cocina, ocupa la mayor parte del tiempo; especial atención dedican las maestras á enseñar á las alumnas cómo deben prepararse y preparar las lecciones para dar una clase. Así, no solo aprenden la ciencia y el arte culinario; sinó que, se preparan para ser verdaderas maestras, y aplicar la enseñanza en los diversos grados, tal cual se exige en las escuelas dependientes de los consejos parroquiales (County Councils) y en fin, deben saber llenar todas las necesidades de esta enseñanza técnica.

Las primeras catorce semanas, se dedican á la enseñanza del trabajo de limpieza (scullery

work) y la cocina para obreros (artesanos), tanto en teoría, como en práctica. Las siguientes ocho semanas se dedican á la práctica de la cocina sencilla; otras catorce semanas á la práctica de la cocina superior; clases teórico-práctico de economía doméstica, química y crítica pedagógica (véase anexo) y preparación de lecciones y su aplicación. Las últimas cuatro semanas las alumnas-maestras lo pasan completamente en la escuela de aplicación.

Cuando es necesario, se envían las alumnas-maestras á practicar en las escuelas primarias y elementales que las soliciten, tratando que los gastos de viaje no sean demasiado para las alumnas-maestras. Estas disposiciones, como las de exámenes, son comunes á las otras secciones de lavado y planchado, costura, corte, confecciones y quehaceres domésticos.

Los diplomas de esta escuela «National Training school of Cookery» son reconocidos por el consejo de educación de Londres (board) y por consejos de otros municipios; por ser aprobados por el departamento de educación (Education Department). Los diplomas son de *primera y segunda clase*.

Maestras con diplomas de otros institutos, no tan renombrados y las que solo tienen de segunda clase, pueden seguir cursos adicionales de cocina, y otros ramos que se dictan en los meses de Abril, Mayo y Julio.

El exámen teórico-práctico, se dá dos veces al año, en Julio y Diciembre; se permite á las aplazadas presentarse tres veces al exámen teórico en cada sección y solo dos veces al práctico. El mínimum de tiempo exigido para poder presentarse á exámen son cuarenta semanas, sin contar los días de fiesta.

Ningún diploma se extenderá, sino á las que hayan sido aprobadas en el exámen teórico y práctico del arte culinario; luego en su capacidad de conferenciante y á más, probar que es maestra igualmente hábil para enseñar la práctica á niñas y adultas, sabiendo el programa *b* del anexo.

Para tener el diploma reconocido por el departamento de educación, deben haber probado su instrucción en el arte culinario particular para artesanos, clase media y rica, con elementos de química, economía doméstica, teórica y práctica de la educación y elocución.

Pueden las maestras con diplomas de cocina, reconocidas por el departamento de educación, seguir un curso superior y obtener un *diploma* de alta cocina (*high class cookery*), que también es de primera y segunda clase. Este curso consiste en una práctica especial de cinco á siete semanas; dos semanas de teoría y una comida preparada delante de las examinadoras. (Pagan por este curso especial de 10 á 13 libras). Ningún exámen se tomará sino hay á lo menos tres pre-

paradas en el trabajo práctico y seis en el teórico y abonarán siempre derecho de exámen.

La *escuela de aplicación* recibe niñas mayores de doce años, becadas por las escuelas comunes y pagan un tanto por su estadía de dos ó tres meses; se les enseña por el programa consignado en el anexo c.

Se dá en este departamento un curso para *cocinera* de cocina sencilla. El curso dura cinco semanas, destinándose una semana á la práctica de la limpieza de cocina y batería, y cinco semanas de práctica culinaria según el programa.

Hay especial cuidado en enseñarles á hacer un menú para cada día de la semana; los platos que no deben servirse en la misma comida, el orden de presentarlos, etc. Los programas de cocina varían sucesivamente, según cada país y entre nosotros bastaría tomar un libro de los conocidos cocineros, como: Pascal Figueredo, Benavente, etc., para tenerlos á la perfección.

CURSO NORMAL DE QUEHACERES DOMÉSTICOS.

Las *maestras* que tuvieran diploma de cocina, lavado y planchado de alguna escuela normal, pueden seguir estos cursos. El curso es de seis semanas, asistiendo de 10 a. m. á 3 y 4 p. m., precio del curso L. 4,45.

Las *maestras* que solo tuvieran diploma de cocina, tendrán que completar el de lavado y planchado, como ama de casa. El curso comprende la instrucción, tanto teórica como práctica de todos los quehaceres domésticos y asistirán á la escuela de aplicación donde se enseñan estos ramos á las niñas. El exámen es teórico, y práctico, además sobre el arte de enseñar estos ramos.

En esta sección hay un curso especial para señoras que deseen ser *amas de llaves*; estudian trece semanas, concurriendo á las clases de 10 a. m. á 3 p. m. (menos el Sábado) y aprenden un poco de todo para poder manejar mejor sus casas. Este curso es caro; cuesta £. 10 (110 \$ m/n) y siguen el programa puesto en el anexo.

CURSO NORMAL DE LAVADO Y PLANCHADO

El curso de enseñanza práctica para algunas *maestras* es de cuatro á seis meses; asistiendo de 10 a. m. á 3 ó 4 p. m., según las necesidades del trabajo; porque para poder presentarse á obtener el *diploma de maestra*, deben haber concurrido unas 360 horas. Durante el curso se les dá diez horas de clase teórico-práctico, y todos los días las horas necesarias para completar veinte horas de práctica semanales, durante diez y seis semanas.

Las alumnas-maestras pueden ingresar á

principio de cada mes, debiendo proveerse de la ropa necesaria para hacer su práctica (anexo d), por que el instituto solo provee de local, agua, jabón, etc.

Durante el curso deben las alumnas lavar, planchar y terminar cada clase de ropa indicando el anexo d. Además deben asistir y enseñar en treinta lecciones á lavar y planchar á las niñas de la escuela de aplicación. Esta enseñanza se hará preparando de antemano sus lecciones, que pasarán por una sesión de crítica pedagógica; bajo la dirección y vigilancia de la maestra daran la enseñanza.

En este curso, como en el de cocina, hay conveniencia en enviar á las escuelas primarias y elementales las alumnas-maestras que las soliciten para hacer la práctica.

El exámen es teórico-práctico y de práctica pedagógica en el arte de enseñar á lavar y planchar. En la práctica deben hacer y presentar el día del exámen: camisas de hombre almidonadas y planchadas, camisones, ropa de muselina y de franela.

Presenció el exámen que hace la inspectora del «board» de Londres, para conocer la competencia y extender el diploma. Era una blusa y un delantal lo que habían lavado, almidonado y planchado. Según iban concluyendo su exámen práctico, la examinadora les interrogaba una á una, sobre clases de jabón, distinguir el buen azul del que no lo es; cómo se lavan franelas, encajes, etc.

Hay clases especiales de planchado y lavado para *camareras*; los Miércoles y Jueves de 11 a. m. á 1 p. m. Son ocho lecciones de á dos horas en que se paga una guinea (12 \$ m/n) por el curso. Se les enseña á preparar y renovar encajes y muselinas, bordados en blanco y en colcres, lavado de franelas blancas y de color, limpieza de cretonas, pieles engomadas, plegados á fuego, chifonado, planchado de fantasía, etc., para poder ser útiles á las señoras que las emplean.

También se dan lecciones particulares pudiendo tomar una sola lección ó un curso de diez lecciones de cuatro horas por vez, con su precio correspondiente.

CURSO DE COSTURA, CORTE Y CONFECCIÓN

Esta sección funciona diariamente (menos el Sábado), de 10 a. m. á 3 p. m.; también hay un curso de 4 a. m. á 6 p. m. los Martes y Viernes para las que siguen el curso de cocina y desean el curso de costura sencilla, corte y confección; aprovechan al mismo tiempo la enseñanza general que dura seis meses; comprende sesenta lecciones de cuatro horas á £ 5. (55 \$ m/n) y sesenta lecciones también de 4 horas por el corte y confección, pagan £ 5 (55 \$ m/n).

Estos ramos aunque se enseñan juntos,

se dá un diploma por separado; así, pueden tomar el curso de costura solo, sin tomar corte y confección. Estos cursos tienen que pagar derechos de exámen. Se enseña toda clase de costura por medio del pizarrón y un marcador grande de lienzo, donde la clase toda vé los diversos puntos; así se puede hacer la enseñanza colectiva y nó individual.

El corte y confección se enseña por el método Grenfeld, cuyo libro ha alcanzado al 110 millar; pero, no es tan bueno como el de la cuadrícula, llamado el método alemán ó español, que ha puesto en práctica en Liverpool, miss Bannen que estudió en Alemania y es lo más perfecto y práctico que se conoce, permitiendo calcular y cortar rápidamente cualquier pieza de ropa. El exámen es muy práctico y en la forma siguiente:

- a) Al cortar trajes, etc., deben hacerlo delante de los examinadores, para mostrar que lo hacen sin ayuda y presentados tal cual salen de la mano de las alumnas.
- b) Los vestidos y ropas serán siempre de un modelo simple, mostrando que entienden bien un trabajo útil y no de adorno.
- c) Cuando se hacen trajes ó ropa de niño, deben siempre indicar la edad para la cual conviene.

- d) Solo se les exigirá el corte de una pieza, pero indicará las medidas y manera de hacer alguna otra pieza indicada.

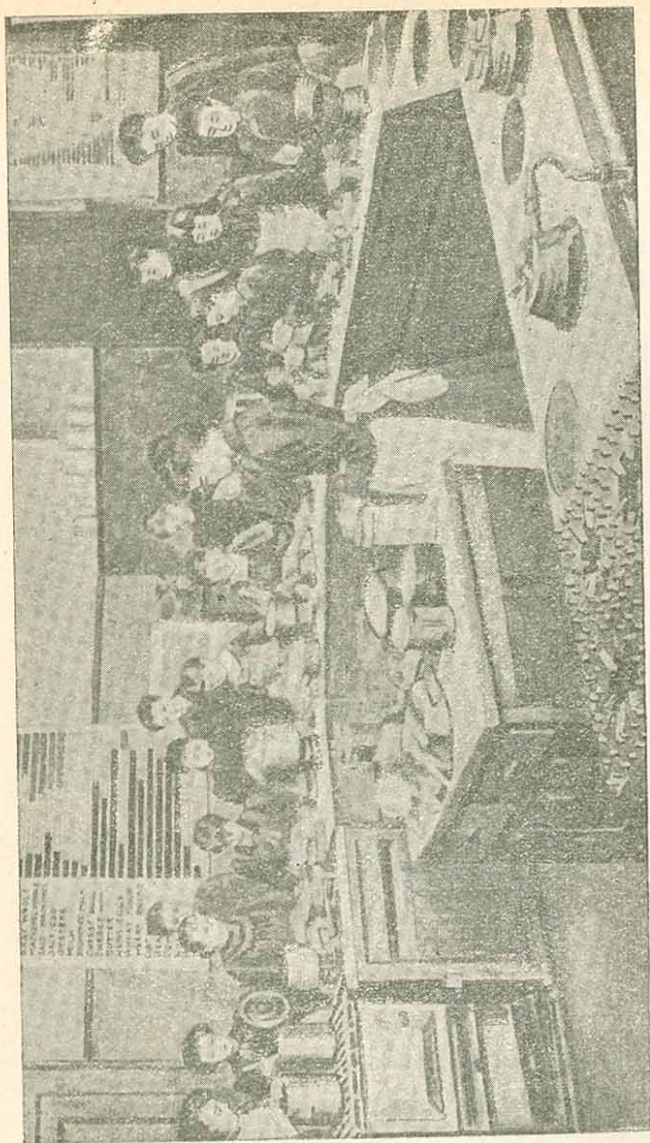
Una de las partes más útiles de esta enseñanza es distinguir las telas de hilo y algodón para ropa interior, de casa y mesa. Como también, nombres, usos y duración de telas de todas clases de lo cual tienen un buen museo.

Sus mostruarios, como los de Alemania, comprenden todos los puntos útiles para la vida diaria y especialmente, zurcido, y remiendo; la enseñanza de la renovación de ropa es utilísima.

Hay *cursos superiores de sastrería*, para las aprobadas en los cursos anteriores y en que se enseñan todos los puntos usados por sastres; cortar por diversos métodos ropa de hombre, para tres tamaños, y cortar sobre medida.

Hay otro curso superior interesante: el de *modas*, principalmente de sombreros y gorras; pero, no hacer nuevo, sinó á aprender á renovar y aprovechar adornos, plumas, flores, cintas, etc., que es utilísimo para toda mujer económica, que desea aprovechar adornos pasados de moda, (véase anexo f).

En nuestro país sería necesario entrar por esta vía, ya que tanto se gasta en modas.



Escuela de cocina (Londres)

Hay clases particulares por separado de estas materias y á diferentes precios.

Para seguir el corte y confección debe la alumna saber coser á mano y á máquina; y así, en doce lecciones, aprenden á cortar y confeccionarse un vestido, cuyos materiales deben traer.

En Londres he visitado otras escuelas modelos, como ser la «Batersea, Polytechnic» en Batersea Park Road, S. W. London; que tiene una sección del hogar agregada á otros trabajos industriales y dirigida por Miss A. Mitchell. Esta misma maestra dá un curso de cocina en la escuela mixta «The Polytechnic School» 14 y 15 Langham Place, W. donde, además de diversas artes, se enseña á las niñas: costuras, corte y confección; otra sección hay de escritura á máquina y taquigrafía, etc.

Otra escuela mixta industrial y del hogar es, Borough Polytechnic Institute, 103 Borough Road, S. E. London. También la «South Western Polytechnic», Manresa Road, Chelsea, S. W., London.

La asociación vegetariana «London Vegetarian Association» Memorial Hall, Faringdon Street, E. C., dá clase y publica folleto en pró de sus ideas alimenticias.

Entre las escuelas industriales no puede dejar de mencionar en Londres la formada por la dirección del museo de «South Kensington» en 1857 en su sección artes y ofi-

cios y que hoy ocupa un vasto local en Bethnal Green, W. London. Este museo y escuela ha sido imitado sucesivamente en Austria-Hungria en 1863; en Alemania en 1867 y en Suiza en 1870.

Escuela de Hogar de Liverpool (Inglaterra)

(Colquitt Street)

SECCIÓN LAVADO Y PLANCHADO.—Esta escuela que es casi completa, sobresale por su sección lavado y planchado y su enseñanza es tan minuciosa que hemos puesto un cuestionario minucioso (anexo *i* y *g*) y el programa de lo que se enseña, para que las maestras no solo vean lo que se enseña; sinó, cómo se enseña este ramo, cuya implantación entre nosotros ha de encontrar dificultad de parte de maestras y alumnas, pero; cuando vean que es tan sencillo como necesario, podrá realizarlo cualquiera institución.

Escuela Secundaria para la enseñanza de las Ciencias Domésticas.

(Liverpool, 4 Princes Street)

SECCIÓN QUEHACERES DOMÉSTICOS.—En esta escuela se dá enseñanza superior y se hace como un resumen de lo aprendido en otras escuelas técnicas, ocupándose especialmente del arreglo general de la casa, habiendo las

alumnas aprendido en detalle las otras secciones de lavado y planchado, cocina, corte y confección, en el mismo establecimiento ó en la especial de cocina de esta misma ciudad.

Se tiene en vista más bien formar *maestras* para la enseñanza de cualquiera de las cuatro secciones de una escuela del hogar completa (programas de fisiología, química y economía doméstica en el anexo h).

El texto de los quehaceres domésticos generales, publicado por Miss Elena Head, discute minuciosamente lo que se enseña teórica y prácticamente en la escuela y cuyo programa de economía doméstica pongo en el anexo h por ser uno de los más necesarios y útiles.

Escuela Técnica del Hogar de Glasgow (Escocia).

SECCIÓN LAVADO Y PLANCHADO.—Esta escuela es exactamente igual á la de Londres; sobresale por la enseñanza práctica del lavado y planchado; la escuela ha publicado uno de los pocos folletos que hay sobre el arte de lavar y planchar, y contiene todos los puntos del programa, como puede verse en el anexo f, que he creído útil agregar para ayudar á las maestras á establecer esta enseñanza.

Sus instalaciones son sencillas y muy

útiles y las alumnas sujetas á las condiciones reglamentarias generales de Inglaterra.

Escuelas domésticas de Edimburgo

En Edimburgo, la cocina se enseña ahora en todas las escuelas dependientes del «School Board» y los demás quehaceres en tres escuelas centrales. El gobierno local ha ensayado implantar esta enseñanza de una manera práctica y económica, adoptando diversos sistemas de organización.

A toda profesora se le exige que haya obtenido diploma de cocina en algunos de los cursos normales. El gobierno provée local é instalaciones, fija horas de enseñanza y práctica, y el programa que debe realizar y por el cuál rendirán exámen.

En algunas escuelas la enseñanza es dada por algunas maestras del establecimiento que han obtenido diploma de esta especialidad, quienes reciben un sobresueldo de £ 10 anuales.

El gobierno costea tres profesoras inspectoras especiales, que son las que guían las diversas escuelas de Edimburgo, dando clases, ayudando maestras y corrigiendo deficiencias, las cuales reciben un sueldo anual que varía entre £. 65 y £. 100. Otra manera de fomentar esta enseñanza es permitir

cursos libres, y pagando á la profesora ó á la institución un tanto por cada alumna aprobada al fin del año.

El «School Board» de Edimburgo ha fomentado el establecimiento de dos clases de cursos de cocina. Uno, en que la clase no debe componerse de más de veinte y cuatro alumnas, quienes deben asistir á cuarenta horas de clase de cocina en el año y haber hecho á lo menos durante veinte horas la cocina práctica delante de la clase. Por cada alumna aprobada en este curso se dan 4 S. (2 s $\frac{m}{n}$).

Otro curso más corto es solo de veinte horas con doce de práctica delante de la clase, preparando platos indicados en el programa oficial.

Estos cursos solo deben ser de doce alumnas y el profesor ó la institución recibe 2 S. (18 s $\frac{m}{n}$) por cada alumna aprobada.

Para los otros quehaceres del hogar (lavado, planchado etc.), deben haber practicado á lo menos veinte horas en un curso cuyo número de alumnas no pasase de catorce; reciben 2 S. (s 18 $\frac{m}{n}$) por alumna aprobada.

En estas diversas clases se gastó en Edimburgo entre el año escolar de 1896 á 1897, la cantidad de 367 £, de las cuales 294 £ fueron abonadas en sueldos. La compra de alimentos alcanzó á 135 £; pero las entradas fueron de 182 £ que no solo cubrieron esta cantidad; sino que, quedó un sobrante de 47 £ producido por la venta

de alimentos elaborados y comidas expendidas por las diversas escuelas, donde algunas tienen anexo un sencillo restaurant.

Así; en 1897, 2.233 niñas aprovecharon esta enseñanza, asistiendo las horas prescritas por la ley; de las cuales 1.967 alumnas fueron sostenidas por el Estado. Calculando sobre 2.333 alumnas, cada una ha costado al «School Board» en 1897, lo siguiente al año: 4 S. (2 \$ m/n); por sueldos, 3 S. (\$ 1,50); por útiles necesarios 3 S. (\$ 1,50 m/n).

Escuela Normal del Hogar de Edimburgo

Esta es una de las escuelas más completas y perfectas que he visitado. «The Edimburgh School of Cookery and Domestic Economy» está situada en 3, Athold Crescent y un departamento en las Indias Buildings, Victoria Street.

Su organización es casi igual á la de Londres; pero más extensa y se hacen los trabajos con la energía, rigor, método y economía que caracteriza á los escoceses; la enseñanza se hace con detalles minuciosos (anexo i).

Todos los cursos son pagos y hay un internado para señoras que no viven en Edimburgo; la escuela funciona todo el día hasta las 8 p. m. Hay *cursos normales* y de *apli-*

cación para adultas y niñas. La escuela normal extiende certificados de *primera y segunda* clase en cada ramo, según el tiempo y competencia.

El diploma de *maestra en cocina* se extiende después de una asistencia de 840 horas, divididas en veinte y cuatro semanas; deben aprender trabajos de limpieza (scullery work). Primero, cocina de obreros; segundo, sencilla y tercera, superior doméstica. Se hace la práctica en 86 horas; y se dan clases teóricas de ciencias naturales, higiene, química, pedagogía y ciencias domésticas (elección de carne, comprar en mercado, etc.).

Para obtener el diploma de *maestra en lavado y planchado*, se requieren 512 horas divididas en treinta y dos semanas; además de las clases teóricas generales, se estudia la química aplicada al arte y luego la práctica especial y el arte de enseñar á niños y á adultos.

Para obtener diploma como *maestra en corte y confección* se requiere que la candidata haya sido aprobada en el exámen de costura al ingresar y entonces en cuatro meses puede ser admitida á exámen. Probará su habilidad por medio de un mostrario, un ajuar para mucama, un vestido de lana y un saco; todo cortado é hilvanado en presencia de las examinadoras (anexo g). Se extiende otro diploma supe-

rior de *maestra en modas* y la de *asistente en costura*.

Otorga tambien, un diploma superior de *amas de casa ó de llaves*, para las aprobadas en cocina, lavado y planchado.

En la *escuela de aplicación* hay clases y cursos separados para niñas y adultas; á todo precio, hora y extensión. Se enseña el arte culinario, desde lo más sencillo á lo más complicado; superior para enfermeras; curso para cocineras de profesión, etc. Trabajos de lavado y planchado de todas clases; costuras composturas, tejidos, zurcidos, modas, etc.—Cursos para *amas de casa* y *amas de llaves*. Se dan conferencias, á tanto por clase, sobre higiene, teneduría de libros, pedagogía, enfermeras, etc.

A esta escuela podrían concurrir nuestras maestras, si supieran inglés y que fueran enviadas á prepararse en estas especialidades.

ESCUELAS DE HORTICULTURA, AGRICULTURA Y TRABAJOS DE GRANJA

Hay en Inglaterra escuelas especiales, muchas nocturnas, y la mayoría mixtas de adultos. Allí, se enseñan verdaderas industrias y trabajos de granja; detalles sobre manejo de lecherías (fabricación de queso

jor manera de criar y educar sus hijos, trayendo cada una su experiencia, dificultades, etc., á tela de juicio.

Esta iniciativa, produjo tanto bien en la educación, que su ejemplo se ha extendido á muchas partes en los Estados Unidos y la asociación pudo tener una primera asamblea en Utah en Mayo 1897 y un primer congreso en Washington en 17 y 18 de Febrero de 1898, bajo la presidencia de Mrs. Mary C. May, y un segundo congreso en 1899, organizado por Mrs. Birney Hearts Stevanson de Illinois y Miss Emma Morton de Nebraska. Cuenta hoy esta asociación con dos importantes periódicos «The Pedagog's Paper» y en Nueva York con «The mother's voice», dirigido por Miss Laura Skimmer. Esta asociación de educación doméstica sería de gran utilidad entre nosotros.

Ya que hablamos de Kindergarten, mencionaremos que allí algunos pedagogos creen que para formar la afición por los quehaceres domésticos, debe inculcarse desde la más tierna edad, aconsejando á las madres den como juguetes á los niños, baterías de cocina, muebles de una casa de muñecas, su lavadero, y útiles de costura para muñeca. mostrándole poco á poco su uso é incorporándolos á los juegos del Kindergarten, como lo ha realizado con éxito, Miss Hunting de Nueva York.

Otra institución útil y que debe imitarse, son los cursos prácticos de vacaciones ó de verano, llamados «Vacation Schools» á donde concurren todos esos niños que no salen de la ciudad durante las vacaciones de la escuela común y cuyos padres, gente trabajadora, no saben que hacer con ellos, oyéndose continuamente el clamor de «cuando se abrirán las escuelas».

Estos niños vagan por la ciudad, trastornan la casa, están en peligro de accidentes, de contraer enfermedades y vicios por no tener en que ocupar su actividad.

La enseñanza de estos centros de vacaciones es variapísima; tan pronto es un taller industrial, una escuela agrícola, curso uno del hogar, etc. Las más notables son las de Chicago, Nueva York y Filadelfia donde por invitación del Departamento de Educación de la Unión, se ligaron una serie de asociaciones de señoras «Women's Club» que formaron la «Federation of Clubs» ya mencionado, que fundara y promoviera esta enseñanza técnica y moralizadora, y los resultados han sido espléndidos.

En pequeña escala he realizado en Buenos Aires algo semejante, haciendo una mezcla del «Arbetsstugor» de Suecia y las «Vacation School» de los Estados Unidos.

Viendo los peligros que corrían las criaturas (de mis vecinos y gentes que me servían), tanto durante las vacaciones, como

en las horas diarias que no asistían á clase, me empeñé con algunos industriales y obreros, gente de buenas condiciones morales, para que tomaran gratuitamente durante esas horas desocupadas, á algunos niños. Generalmente, no podían comprometerse, sinó á tomar uno á la vez; así conseguí colocar los varones en algún taller de carpintería, herrería, afilador, encuadernación, etc., y á las mujeres en algún taller de planchado, modista, ó en alguna casa para aprender y ayudar en los quehaceres domésticos.

Con una ó dos vacaciones y la continuación de un par de horas durante el resto del año, ha hecho que tomen afición por estos oficios y por lo menos, estos conocimientos les han sido muy útiles para su propia casa, además del beneficio físico y moral que les ha producido este trabajo.

El estudio completo de la educación técnica de la mujer en los Estados Unidos, lo hará el Doctor Zubiaur que ha ido con ese objeto y ya manda interesantes correspondencias.

El progreso de la educación de la mujer en los diversos países que he recorrido y con cuyas trabajadoras me he puesto en contacto, no está consignado, sinó en parte en este trabajo.

No he entrado en el estudio de las múltiples artes y oficios á que se dedican las

mujeres de todos los países, ni las innumerables asociaciones de mujeres que tienden á dirigir la educación en tal ó cual sentido; ni de las grandes ligas (trade unions) y sociedades para proteger á la mujer en el trabajo; ni la discusión sobre salarios; ni las ventajas de recibir mujeres en tales ó cuales trabajos, etc.

Asuntos todos de trascendencia é íntimamente ligados con la educación de la mujer; solo me he detenido minuciosamente en la cuestión «Educación técnica del hogar» en que todos están unánimamente conformes y todos ven la necesidad de realizarla cuanto antes en todas partes del mundo.

REPÚBLICA ARGENTINA

Para poder formular un juicio respecto á las necesidades de la educación técnica en nuestro país, me veo obligada á hacer un resumen de la marcha de la instrucción de la mujer en la República Argentina.

Las escuelas normales han sido los primeros centros que han elevado la instrucción de la mujer en nuestro país y han abierto una noble carrera para las que tenían suficiente inteligencia y capacidad para afrontar los largos años de estudio. Carrera á la cual se han lanzado con exceso, por ser el profesorado la única brecha abierta á las que se consideraban con capacidad para formarse una carrera independiente y con resultados prácticos.

Las escuelas normales, llegaron á su mayor altura al poco tiempo de crearlas Sarmiento, que las puso en manos de maestras norte-americanas inteligentes, emprendedoras é independientes.

La escuela normal en que he estudiado, tenía á los tres años de fundarse, escogida

biblioteca, sostenida por profesoras y alumnas y una buena revista mensual, en la que colaboraban también el cuerpo docente y las alumnas que se distinguieron; pero, esta feliz iniciativa se sostuvo por pocos años.

Las directoras de estas escuelas introdujeron la gimnasia sueca, trayéndose directamente de Suecia maestras para estos ramos y de ahí este ejercicio se extendió á las escuelas comunes por intermedio de las profesoras que salían de esta institución. Aunque esta enseñanza ha sido de limitada aplicación, ha vigorizado un tanto, á las mujeres que se han educado en las escuelas del Estado, durante estos veinte y cinco años.

La afición por las ciencias naturales, también se debe á las escuelas normales, donde naturalistas de nota, como Holmberg, sembraron las primeras semillas; las visitas á nuestro Museo Nacional despertaron la afición; las conferencias de la Sociedad Científica y Geográfica ayudaron también á estimularnos para el estudio; más tarde el Jardín Botánico y la Sala Once de Septiembre, el Criadero Municipal de Plantas, facilitaron los medios de estudiar estos ramos.

Para las escuelas comunes se agregaron colecciones, al principio extranjeras y más tarde del país con las cuales se ha facilitado la enseñanza. La enseñanza objetiva y los museos escolares fueron introducidos en nuestro país después del Congreso Pe-

dagógico Sud-Americano reunido en Buenos Aires, con motivo de la primera Exposición en 1882.

Las primeras colecciones escolares para la enseñanza objetiva, comprendiendo cuadros de la historia natural y de industrias, fueron los de Deyrolle, Hachette, Schreiber y Johnston. Más tarde las cajas enciclopédicas de procedencia francesa y española, por fin, las escuelas normales de la Capital, del Paraná y otras, recibieron los museos escolares de Saffray.

La Sala Once de Septiembre, bajo la presidencia del Señor Nicolás Avelleyra, repartió por intermedio del Consejo Nacional de Educación á todas las escuelas, colecciones de cereales, leguminosas, oleaginosas, etc. que alcanzaron á cuarenta ejemplares. Este centro y el Museo de Productos Nacionales, han ido proveyendo á diversas escuelas, colecciones de los tres reinos, ya clasificados, á medida que fueron solicitadas.

El Consejo Nacional de Educación Común también repartió colecciones mineralógicas argentinas con cuarenta ejemplares, preparados por un naturalista.

Poco á poco, diversas escuelas han formado grandes museos que comprenden productos y objetos diversos; entre ellos animales conservados ó embalsamados, reunidos por alumnas de la escuela; siendo los más notables los siguientes:—la de la Es-

cuela Superior de Niñas de la Concepción (Independencia 759); la Escuela Elemental de Niñas (Iriarte 640); la Escuela Superior de Varones y la Escuela Elemental de Varones y la Superior de Niñas (Callao 450). Pero, todas estas colecciones tienen el defecto de ser demasiado heterogéneas y de poca utilidad, por no estar clasificadas.

El verdadero *Museo Nacional Escolar*, es el del profesor normal, Señor Guillermo Navarro que regentéa la Escuela Superior de Varones (Reconquista 461) y que ha hecho una colección de productos y sustancias correspondientes á los tres reinos que se encuentran en el país y los productos industriales que se elaboran, siendo su precio solo de 300 \$ m/n y que debía generalizarse su adquisición en nuestras escuelas.

Me he detenido en el estudio de estos museos por su utilidad práctica para la enseñanza y el éxito completo de la instrucción, objetiva y doméstica—y aquí, tendremos que formarlas adecuadas al objeto propuesto en la instrucción doméstica.

Para los cursos de cocina, necesitaremos formar colecciones de los comestibles más usuales que pueden conservarse: arroz, cebada, café, etc.; los elaborados: azúcar, fideos, etc.; útiles de cocina, de mesa, de limpieza, etc.

Para el de corte y confección: muestras de costuras, bordados, tela de toda especie y útiles de confección, patrones, dibujos, etc.

Podría hacerse poco á poco un museo espléndido, curiosísimo y útil.

Tendremos que buscar para cada escuela, los mapas que tienen en algunos países, ilustrando el corte de la carne, las aves y verdura de consumo diario, etc., y tendríamos que hacer dibujos, cuadros y colecciones de nuestros animales, de consumo peces, aves, para el progreso de la enseñanza. Las escuelas comunes ya podrían principiar la tarea.

En nuestro país las Bellas Artes han sido las primeras en florecer. La escuela «Estímulo de Bellas Artes» fundada por iniciativa de algunos artistas pintores de mérito, que han dictado durante muchos años sus clases gratuitamente, ha sido mixta desde su comienzo y hoy ha ampliado su enseñanza, recibiendo mayor número de niñas; entre las cuales es de esperarse se forme alguna artista en escultura ó pintura. Otros centros han ido formándose sucesivamente por alumnos de esta escuela y nuestro naciente «Museo de Bellas Artes» coopera también al fin de esta enseñanza.

Las academias de Música se han multiplicado, cultivando el gusto por este arte; dando eximias maestras y buenas artistas.

Las Facultades han abierto con toda liberalidad sus puertas á las que deseen estudiar y ejercer una profesión liberal.

En la escuela primaria desde el tiempo

de Rivadavia se ha dado la enseñanza práctica de la costura y el bordado. A la técnica de estos dos ramos, se ha dado en épocas pasadas un tiempo ilimitado, muchas veces en detrimento de la salud y demás ramos de instrucción; consiguiendo llevar este arte á su mayor perfección, como no lo he visto ejecutado en escuelas en ninguno de estos países que he visitado.

Pero, desgraciadamente esta enseñanza ha sido hecha de una manera rutinaria y mecánica; y así, aunque muchas saben coser admirablemente, no son capaces de poner dos telas juntas, ni zurcir, ni remendar, ni reemplazar un pedazo de tela, ni renovar un vestido, etc. Recién hace pocos años se ha introducido la enseñanza del corte y confección por el método español de Cármen Ruíz y Alá, igual al alemán, que es verdaderamente metódico y útil; pero, aun no hemos amoldado del todo el corte, confección y costura á nuestras necesidades diarias.

En todas las escuelas de Europa se vé el adelanto de la alumna por un sencillo marcador y la ropa hecha, sencilla, para el uso diario y que no se guarda hasta el fin del año para ostentar á veces, la labor agena y encajes y bordados en telas finísimas; y en vez de un bordado sencillo, prueba de la habilidad manual en el adorno de nuestra ropa ó de nuestro hogar, se ostentan

aquí, bordados en seda y en oro que implican dinero y tiempo perdido y solo revelan nuestro «rastaquerismo».

En cambio, ninguna pieza de ropa usada y remendada, ninguna compostura de utilidad, ningún zurcido de medias, tanto que parece que no tuviéramos, tales hábitos domésticos.

Tenemos que confesar que esta mezcla de lujo y miseria, constituye uno de nuestros dominantes defectos nacionales.

Debemos esforzarnos por entrar en la verdadera senda; más sencillez, más *veracidad* y más *amor al trabajo y al hogar*.

Necesitamos aprender en la escuela: costura, corte y confección que utilizaremos directamente cada día. Dejemos los bordados y encajes para una escuela industrial, donde se aprenderá el oficio de bordadora ó de encajera.

En los asilos y conventos, se dan conocimientos sobre los trabajos domésticos; pero generalmente para nada les sirve este aprendizaje cuando vuelven á sus hogares ó desean ganarse la subsistencia. La costura y bordado aprendido de una manera rutinaria, sin nociones de corte y confección independientemente hechos, hace que sean incapaces de preparar un ajuar por más sencillo que sea.

En la cocina han aprendido á ayudar á cocinar para 50 ó 100 compañeras; pero,

jamás se les ha enseñado á comprar en el mercado ó almacén, ni siquiera á calcular cuanto combustible, comestible ó cual es el costo para una corta familia, compuesta de tres ó cuatro personas. Hasta el lavado y planchado que han aprendido le es de poca utilidad y los demás quehaceres domésticos les son casi ignorados. Estos últimos conocimientos puede decirse son desconocidos para la mayoría de las mujeres de nuestro país; ni el 10% saben tender con arte una cama, una mesa, ni indicar á la sirvienta como servir, limpiar, etc.

Fuera de la Capital, las dificultades de la vida han obligado á la mujer á aprender un poco de todo para subvenir á lo más urgente y estas personas son las que mejor llenan las necesidades del servicio en las ciudades y en las provincias, donde la mujer se dedica á variadas industrias.

La enseñanza técnica del hogar para la mujer siempre me ha preocupado en mi larga carrera de maestra. Allá, en el año de 1873, á la muerte de mi padre, vivíamos en nuestra estanzuela en el departamento de Gená, distrito de Uruguay, provincia de Entre-Ríos y á causa de los trastornos de nuestra fortuna, solicité y obtuve del Doctor Echagüe, entonces y ahora gobernador de esa provincia, la creación de una escuela rural, dando mi madre gratuitamente para ese

objeto, un local apropiado en nuestra misma casa.

Fué la primera escuela de ese distrito y concurrieron á ella alumnas y alumnos de tres leguas á la redonda; y allí ayudada por mi santa madre, enseñábamos lo poco que sabíamos; pero, como ella era eximia ama de casa, inculcó á las paisanas los buenos hábitos del hogar; las alumnas ayudaban en los múltiples quehaceres domésticos y creo que de todo lo que aprendieron, esta enseñanza del hogar, fué lo único que proporcionó el mayor beneficio á esa pobre gente de esas entonces, apartadas regiones donde, creo, esas buenas semillas han fructificado.

Recién después de esto, se abrieron las primeras escuelas normales, ingresando yo á la de la Capital, donde más tarde recibí el diploma de profesora.

En 1895 ofrecí unos lotes de esa misma casa paterna, al Ministro de Instrucción, Dr. Bermejo, para que fundara en Entre Ríos la primera escuela agrícola; consulté después este proyecto con el Dr. Zubiaur, quien lo apoyó decididamente; pero aún, no había llegado el momento de su realización.

Presenté también, ese mismo año, un proyecto al Ministro de Instrucción Pública, sobre la fundación de una ó más escuelas del hogar. No habiéndose realizado entonces, esta idea, volví á insistir ante el Dr. Magnasco, para la aplicación de ese mismo proyecto,

y al emprender mi viaje á Europa, el Sr. Ministro, me encomendó estudiara detalladamente las instituciones técnicas y le presentara un estudio detenido sobre esa enseñanza tan necesaria en la educación de la mujer.

En la República Argentina varios educacionistas se han esforzado para implantar la enseñanza técnica, no solo para los hombres, sino para las mujeres; pero, debo decir con sentimiento que aun no se ha realizado lo que se refiere á la enseñanza técnica del hogar.

El Doctor Berra en la Provincia de Buenos Aires, ha tratado de inculcar las ideas de la enseñanza práctica en los muchos libros que ha escrito.

El Señor Angel C. Bassi en su libro publicado en 1893, «Escuela experimental de Esquina» (que es una reseña de los métodos de instrucción del instituto formado por el Doctor J. Alfredo Ferreyra, en Corrientes), menciona en la página 93, la necesidad de enseñar á las niñas las siguientes ocupaciones:

1º Arreglo, cuidado y dirección de la casa. 2º Corte, costura, remiendo y zurcido de ropa. 3º Lavado, planchado de esta misma. 4º Cocina higiénica y económica. 5º Primeros cuidados maternos del niño. 6º Educación infantil 7º Curaciones caseras. 8º Cuidados de la huerta y jardines.

El Doctor J. B. Zubiaur que tanto ha contribuido á implantar la enseñanza técnica entre nosotros, haciendo realizar trabajos industriales, en el Colegio del Uruguay; traduciendo en 1899 la obra de Carrol D. Wright y luego su libro sobre «La enseñanza práctica é industrial de la República Argentina». El capítulo VIII de esta obra la dedica á la educación práctica [de la mujer; señala deficiencias y demuestra que hoy, casi son teóricos los programas; la necesidad de implantar esta enseñanza bajo bases prácticas; indicando la necesidad de principiar por las escuelas normales de la Capital, para conseguir maestras científicas y técnicas para difundir estos conocimientos que tanto contribuyen al bienestar del hogar. En su última obra «Sinopsis de la Educación en la República Argentina», (página 89) señala las dificultades con que luchan las que han intentado implantar esta enseñanza técnica del hogar en la República, donde los prejuicios y rutinas predominan y el trabajo manual es todavía mirado con desprecio y creen que denigra á la mujer; pues consideran solo propio de sirvientas, el saber los quehaceres domésticos.

Con estos inconvenientes ha tenido que luchar el Señor Victoria, de Santiago del Estero, que estableció un curso de lavado, planchado y cocina en esa Capital, el 9 de Julio de 1899.

En las escuelas normales de Catamarca, Mercedes, Dolores y otras, se hacen algunas prácticas domésticas; también las sociedades de beneficencia de Córdoba y Mendoza tienen establecidos cursos prácticos del hogar y varias escuelas elementales y superiores de la Capital, también intentan hacer algo en este sentido.

La Escuela Profesional (industrial) de Mujeres «Santa Marta» fundada el 6 de Junio de 1895 por un grupo de distinguidas damas de esta Capital, ha sido un paso adelantado en la enseñanza técnica de la mujer. La enorme concurrencia á ciertos cursos; como el de peinadora, guanteras y modistas, revela la demanda por estas industrias de lujo; mientras falta concurrencia á otras clases mas necesarias; como es, la de cocina, que ha tenido que suprimirse por falta de alumnas y sin embargo, es la enseñanza más necesaria para todo el mundo.

Entre estas industrias hay algunas, como el de peinadoras que no podrá continuar indefinidamente; puesto que siendo una industria puramente de moda transitoria y de lujo, va agotándose, puesto que la competencia ha hecho abaratar este trabajo á su mínimo, y no es ya un oficio productivo.

En cambio, bastará que la alta sociedad dé el ejemplo de asistir al curso de cocina, para que el pueblo siga sus pasos, como sucedió en Hungría y en Escocia; donde las hijas

de Lord Roseberry fueron de las primeras en concurrir á la escuela de cocina de Edimburgo y obtener un certificado de idoneidad.

Con gusto consignaré varias iniciativas particulares en en pró de la educación manual, tanto de varones, como de niñas.

El Sr. Carlos Casares y su esposa, Señora Concepción Unzué de Casares, tienen en su estancia de 25 de Mayo, una escuela industrial para varones en que se enseña: carpintería, agricultura, trabajos de granja (mantequería y quesería). Como la extensión del campo es de 24 leguas se ha agregado un internado para los que quedan lejos, teniendo obligación todos los empleados de enviar sus hijos.

En el partido de Rojas, el Señor Angel Alvear y su Señora, María Unzué de Alvear tienen en su establecimiento de «San Jacinto», una escuela industrial para varones. Situada cerca del pueblo está el «Asilo Unzué» que sostiene la Señora de Alvear para niñas y donde se enseñan los quehaceres domésticos: lavado, planchado, cocina, etc., bajo la dirección de hermanas de la caridad.

Varias fábricas de la Capital tienen anexados talleres de aprendizaje para las que aspiran á ser empleadas en esas fábricas ó manufacturas: calzado, tabacos, tejidos, etc.

La «Escuela Comercial de Mujeres», fundada en Agosto de 1897, por el Ministro, Doctor A. Bermejo, como anexo á la Es-

cuela Normal N° 2 de la Capital, fué el primer paso dado por el gobierno en el sentido de favorecer la instrucción comercial é industrial de la mujer. En 1898 se decretó la fundación independiente de esta escuela, dotándola de casa para llenar las necesidades del crecido número de alumnas que se habían inscripto en la nueva carrera abierta á la actividad de la mujer.

La «Escuela Profesional de Mujeres» fundada el año pasado por el Doctor O. Mag-nasco, tiene un taller de guantería, flores, plumas, bordado en oro, bordado en blanco y zurcido, taller de aparar calzado y el de planchado.

ED-
En todos los países hasta mediados del siglo XVIII, los trabajos domésticos se conservaban, como el fuego sagrado del hogar y se perpetuaban de generación en generación, enseñándose de madres á hijas; pero, en la última mitad del siglo XIX, la lucha por la vida y la exigencias sociales han desviado en parte á la mujer de sus deberes dentro del hogar. ✕

La proletaria que necesita ayudar al hombre á ganarse la vida, ya sea con trabajos á domicilio y en las industrias que se ejercen fuera y la gente pudiente atraída por las fiestas y las facilidades de la vida, olvidan

muchas veces ciertos deberes que debieran ser sagrados.

Hasta los progresos de la civilización han conspirado contra estas obligaciones; la extensión de las industrias y de las facilidades del comercio, han abaratado tanto, ciertos productos que en los grandes centros prefieren la reposición de ciertos artículos, á su reparación. Así, en muchas ciudades, más cuesta hacer lavar y planchar, un cuello, una camisa, etc., que comprarlo nuevo.

Sin embargo, muchas de las buenas costumbres primitivas del hogar se conservan intactas en ciertos pueblos muy civilizados, como entre los escandinavos, flamencos, germanos y sajones, donde la tradición del hogar conserva su cetro. Allí, las niñas, aún las de las clases más altas, practican por turno todos los deberes correspondientes á una buena ama de casa, tomándose no solo la tarea material, sino la responsabilidad moral de esos deberes.

En nuestro país vemos desgraciadamente que va desapareciendo la sencillez de costumbres y esos hábitos domésticos que constituían el orgullo lejítimo de nuestras abuelas. Casi nunca se oye ahora ponderar, un platito hecho por las manos de alguna niña de sociedad; ya no se mencionan nuestros platos nacionales especiales de fulana ó zutana; jamás se ve la escoba ó el repasador en manos de tantas que deben hacerlo ó que un

falso orgullo hace que oculten esas habilidades.

De estas prácticas higiénicas y morales, depende la felicidad y elevación no solo de la actual generación, sino de las futuras. Esa falta de amor al trabajo manual y ese falso orgullo constituyen nuestra desgracia nacional. Cuántas conozco que por no aparentar que necesitan trabajar, lo hacen á escondidas, llevando una vida azarosa, y prefieren más bien recibir una limosna, aun que sea de parientes, que ganarse la subsistencia con el trabajo de sus manos!

Principia ya entre nosotros, á sentirse la lucha por la vida y el triste convencimiento de que la costura y el profesorado son carreras, casi agotadas y donde solo las privilegiadas logran ganarse la subsistencia. Cuesta mucho convencer á las necesitadas, demasiado timoratas para buscar nuevos rumbos á su actividad ó demasiado orgullosas para aceptar trabajos no sancionados por la rutina, y á los cuales la necesidad las va obligando á entrar.

La gran obra del Estado será, ya que faltan iniciativas particulares, ofrecer á la mujer nuevos rumbos, en los que podrá conservar su honradez y dignidad. Nuestro pueblo tendrá que convenir que es indispensable en la lucha por la vida, adquirir conocimientos útiles.

La mujer por su parte se convencerá de

que, para cumplir sus sagrados deberes, no le bastarán los simples conocimientos instrumentales; como la lectura, escritura, dibujo, etc. sinó que, le es necesario saber teórica y prácticamente la ciencia del hogar. De ello depende la salud y bienestar de la familia; lo que no podrá conseguir, sin el conocimiento de muchas ciencias y la técnica de los quehaceres domésticos.

Ella es la que tiene que velar por la higiene en cuanto al traje, alimentos, ventilación, etc., y de los mil detalles que reclaman el confort de una casa; ¿Cómo podrá dirigirlo, sinó lo conoce; cómo podrá hacer los variados trabajos, si nunca los realizó?.

Debe tener nociones sobre el cuidado de la salud y también saber proceder en los casos de accidentes y enfermedades. Es ella de quien depende la crianza y educación de los hijos. Cuánto conocimiento debe adquirir la mujer para ser verdadera mujer! Y sin embargo, falta el convencimiento de que debe aprenderse estas cosas, cualesquiera que sea la posición social que se ocupa.

Toca á la escuela desarraigar estas ideas falsas y encaminar á la mujer por la verdadera senda de sus deberes, y ya que en el hogar se van perdiendo esos hábitos, corresponde á la escuela venir en su ayuda.

Esta enseñanza es mas útil que la teórica á superflua que hoy se dá á la mujer y

debe darse, primeramente en la escuela común á la par de los conocimientos elementales, para que se extienda después á nuestros colegios y conventos aristocráticos.

Por la enseñanza se imprime carácter al pueblo, y es la escuela la que debe encaminar las tendencias de una nación.

Véamos lo que pasa entre nosotros mismos. Cuando una mujer de cierta clase social necesita trabajar en la Capital ¿que trabajo elije? Si solo ha frecuentado la escuela primaria: es la costura; si ha concurrido á alguna escuela normal: es el profesorado; ¿porque?. Porque, lo único técnico que se les ha enseñado hasta ahora en la escuela comun, son las labores de mano y solo en esta una especialidad del ramo; la de lujo: bordados, mientras que el remiendo, zurcido, confección y renovación sencilla de ropa, les es generalmente desconocido.

Qué cuadro tan desatroso es el del «servicio doméstico» entre nosotros. Solo á fuerza de dinero hay el derecho de tener una cocinera ó mucama competente. Esta instrucción es ignorada por la mayoría del pueblo y cuán difícil es hallar una mujer decente, que sepa comprar, limpiar y preparar el alimento; á pesar de llamarse pomposamente «cocineras de profesión». Qué ama de casa de mediana posición, no tiene que enseñar á su mucama, á tender una

cama, á servir una mesa, etc.; y cuando el ama de casa no lo sabe ella misma? qué cuadro de desórden tan triste.

La necesidad de enseñar los quehaceres domésticos, nunca ha sido discutida; porque toda mujer de cualquiera clase social, necesita poseer los elementos de esta enseñanza.

En la escuela primaria es donde debe adquirirse estas nociones y prácticas que deben darse á la par de los otros conocimientos para poder desempeñar su papel natural de ama de casa. Si es rica, para dirigirla inteligentemente en su hogar; y si es pobre, para realizarlos sin los grandes esfuerzos que se adquiere con la misma experiencia. Cuánta lucha, esfuerzo y sufrimiento cuesta á tantas señoras que pierden su fortuna y que tienen que improvisarse hábiles de un momento á otro en los múltiples quehaceres de una casa, sin una base que le sirva de guia. Cuánto mejor no le sería tener estos conocimientos necesarios, y menos historia, literatura, etc., para la felicidad de ellas mismas y de los de su hogar.

Así, en la escuela común debe adquirir una idea práctica de la manera de realizar la cocina, la costura simple, zurcido, remiendo, renovación y transformación de ropa, corte y confección, nociones de lava-

do y planchado, y demás quehaceres generales de una casa.

La enseñanza de la cocina en la escuela primaria debe ser muy práctica y en cursos muy cortos; basta que las alumnas salgan sabiendo, cómo debe estudiar el ramo y cómo aplicar las reglas generales; que después para llegar á ser un «chef de cocina» bastará la rutina y utilizar un buen libro sobre la materia que la hará llegar á la perfección.

La necesidad de saber comprar y distinguir los víveres y utensilios, es necesario, para saber realizar á la perfección la economía y limpieza en todas sus facetas. Nociones sobre la composición de los alimentos, su digestibilidad y preparación sencilla, como hemos visto hacer en tantas escuelas extranjeras. Todo esto pondrá en camino de aplicar las reglas fundamentales, correctamente en cada caso particular.

Debe insistirse en inculcar en cada acto y especialmente por medio del ejemplo, el amor al *orden*, al *aseo* y la *economía* que constituyen las principales cualidades de una ama de casa.

Esta tendencia hacia la economía debe fomentarse en los más insignificantes detalles y hacer lo posible porque la escuela común enseñe las ventajas y organización de las *cajas de ahorros*, tan necesarias en nuestro país, en que la imprevisión y el

derroche nos caracterizan. Las escuelas de Bélgica y las de algunos distritos de París y otras partes, son las encargadas de fomentar las cajas de ahorro. La manera de inculcar el espíritu *de economía* lo veremos en la escuela de Bruselas, que vende hasta los residuos; las de Alemania, Holanda, Inglaterra y Bélgica, etc. por la suma mínima que deben gastar; y hasta la obligación de pagar su pensión y útiles, que les enseña á aprovechar esta enseñanza.

Hemos visto que esta enseñanza técnica doméstica, es el mejor medio para combatir el alcoholismo y sus consecuencias; aprendiendo á hacer variados y agradables platos y bebidas que no requieren alcohol para su preparación y condimentación.

Al aconsejar la introducción de esta enseñanza en la escuela comun, no quiere decir, que en cada escuela haya una cocina, lavadero ó una serie de cuartos para realizar quehaceres domésticos; sino que abogo por uno ó más centros en cada ciudad, como ser las Escuelas Normales á donde puedan concurrir por dos ó tres horas, dos veces por semana, grupos de alumnas de las escuelas comunes inmediatas, como en Bruselas. Pueden establecerse tanto en la ciudad, como en la campaña, formulando un horario discontinuo, en que se dedican las horas de la mañana á trabajos intelec-

tuales y las de la tarde á los del hogar, agrícolas, etc ó vice-versa.

Puede fomentarse y popularizarse estos conocimientos teniendo maestras idóneas, como conferecientes ambulantes que demuestren prácticamente la manera de hacerse la enseñanza metódica en diferentes partes de la República; así se combatirían desde el principio los errores de método en que incurren las maestras por falta de dirección, imaginando dar lecciones de cocina; enseñando á hacer chocolate, licores, dulces y postres, cuando las alumnas no tienen ni idea de como se hace el puchero, ó se prepara el mate ó se hace una taza de té. También necesitan saber el tiempo que se emplea en esta enseñanza y no intentar dar una clase práctica, sin tener siquiera dos horas disponibles.

Me propongo fundar la «Sociedad de Educación Doméstica» que trabajará para este fin tan necesario, cooperando á fundar escuelas populares domésticas y gestionando la creación de una Escuela Secundaria de enseñanza científica y técnica para la mujer.

Nuestras maestras tendrán que principiar á aprender cuanto cuesta por persona la comida de un cocina doméstica sencilla. Hasta ahora, solo sabemos que el Gobierno Nacional gasta 0,23 centavos diarios por persona en la Penitenciaría; que en el ejército se gasta 0,40 centavos diarios por soldado

que hay fondas y restaurants para pobres en esta Capital que reciben pensionistas á 18 y 20 pesos mensuales y dán comidas á 0,40 y 0,50 centavos por persona; pero, respecto á los hogares, nunca se ha hecho el cálculo aproximado en nuestro país.

Sin embargo, para la instrucción técnica del hogar esto es esencial; porque, después de enseñar en la escuela de cocina, el modo de asear minuciosamente útiles y utensilios, hay que fomentar el hábito de elegir, comprar y economizar; inculcando prácticamente ideas democráticas en la escuela común; enseñando con el ejemplo á las alumnas á no tener vergüenza de ir al mercado para la provisión diaria, ni para llevar lo elaborado á su casa.

Esto último sería de fácil realización para la cocina en la escuela, utilizando una especie de porta-vianda, compuesto de dos platos superpuestos, con manijas, cerrados herméticamente y muy portátil que me ha recomendado mi amigo el escultor Señor Lucio Correa Morales y cuyo uso debía generalizarse en las escuelas de cocina y salvaría el inconveniente de no saber que hacer con la comida.

Debe habituarse á las alumnas á traer sus vestidos y sombreros viejos para renovarlos; sus medias para zurcir; su ropa usada para lavar y planchar, etc., y no hacer la parodia de estos trabajos sobre cosas nuevas,

como he visto tantas veces en nuestro país; pero, nunca en las escuelas que he visitado en Europa.

En muchos pueblos se han resistido á esta enseñanza de los quehaceres domésticos, como ha sucedido entre nosotros en Santiago del Estero y como me arguyen sucederá aquí en la Capital. Estas dificultades han sido salvadas en muchos países, debido á la iniciativa y abnegación de la gente acomodada que han dado el ejemplo, como ha ocurrido en Austria-Hungría, Suiza, Holanda, Alemania é Inglaterra; en donde, hasta que la aristocracia dió el ejemplo, el pueblo permaneció indiferente y hasta hostil; pero una vez dado el primer paso, el entusiasmo creció día á día.

Toca á nuestro «high-life» dar el ejemplo, que siempre debe venir de lo alto y tener presente nuestras filantrópicas damas, que por la limosna solo se ayuda á medias; mientras la caridad es completa, enseñando á los pobres á bastarse á sí mismos, dándoles hábitos que los eleven moral é individualmente.

También, no deben olvidar nuestras encumbradas damas, que es muy triste la situación de una ama de casa, que debiendo saberlo todo, dar el ejemplo y ser autoridad en la dirección de su casa, se halle incapaz de dirigir con una preparación consciente su hogar, teniendo que recibir lecciones de

sus sirvientes, como suele suceder entre nosotros.

En las seculares controversias respecto á lo que es esencial aprenda la mujer, todos estan contestes de que, en primer lugar, debe conocer los quehaceres domésticos por que son una necesidad universal, por cuya razon, deben tener un lugar preferente en la enseñanza comun.

Es en virtud de tal necesidad, que las escuelas técnicas industriales para adolescentes y adultas deben ser también del hogar. En todas partes se necesitan cocineras, lavanderas, planchadoras, cortadoras, costureras, modistas, mucamas para todo servicio de una casa.

En segundo término, admitir á las mujeres en las escuelas agrícolas de varones, porque los cultivos de la huerta, la cría de aves, de abejas, los productos de lechería tienen gran importancia económica en el hogar. Apesar de que la estadística consigna buen número de mujeres agricultoras, estancieras, horticultoras, etc., reducido sería el número de las dispuestas á aprovechar de una enseñanza especial y completa; por lo tanto, no conceptuamos necesario establecer instituciones agrícolas para mujeres; bastará, como decimos, sean admitidas en las escuelas creadas para varones.

Si alguna vez llegara á realizarse mi anheloso deseo de establecer «Colonias de va-

caciones» en nuestro país, se facilitaría dicha instrucción, lo mismo al hombre que á la mujer.

El proyecto es: que se forme una liga entre hacendados y agricultores (por ejemplo entre los miembros de la « Sociedad Rural») y que cada socio se comprometa á hospedar y alimentar durante las vacaciones, ya sea por uno ó dos meses, á un grupo de alumnos y á su maestra en sus establecimientos de campo, siempre por supuesto que hubiera seguridad de tener gente sencilla y moral. Así, algunos niños de las escuelas comunes aprovecharían el buen aire, alimento y los beneficios de la instrucción práctica durante esa época del año. Siguiendo semejante sistema, poco dispendioso para los benefactores, miles de niños recibirían grande y positivo beneficio.

Siempre que se ha tratado de fundar escuelas técnicas industriales para mujeres, ha surgido la dificultad que ha sido tan largamente discutida, respecto á cuales son las artes é industrias que corresponden á la mujer, teniendo en cuenta su naturaleza y misión, cómo y en qué forma debe enseñarseles.

En las técnicas industriales no cesa la discusion, presentándose la cuestión en esta forma: ¿deben estimularse las industrias que la mujer puede realizar dentro del hogar ó casi dentro de él ó aquellas otras que por

el contrario la obligan á abandonarlo? El pro y el contra se defienden con argumentos contundentes. Los unos sostienen que es antihigiénico el trabajo en el hogar; que existe peligro de esparcir contagios de enfermedades en la familia; que falta estímulo y cooperación para el trabajo de la mujer, etc. Los otros arguyen que al arrancar á la mujer del hogar se fomento el descuido de los hijos, del marido, etc.

Me inclino á admitir que en nuestro país, deben favorecerse las industrias que permitan á la mujer permanecer el mayor tiempo posible en su hogar.

Entre los trabajos que pueden realizar al mismo tiempo que vigila casa y familia, ó que pueda desempeñar en el domicilio de sus clientes, hallo muy indicados á sus aptitudes los siguientes: costurera, cortadora, confeccionadora de sastrería, chalequera, modista, zurcidora, bordadora, encajera, tejedora al bobillo, sombrerera, plumera, lavandera, planchadora, tintorera, peluquera, perfumista, florista de flores artificiales, florista de flores naturales, jardinera, horticultora, lechera, (quesería y mantequería), criadora de aves, cabañera, relojera, cerrajera, tallista en madera y marmol, copista, calígrafa, dactilógrafa; dibujante y cortadora de modelos y patrones de muebles, modas, etc.; tapicera, estenógrafa, encuadernadora, escritora; escultora en barro, mármol, ámbar, mar-

fil, madera, etc.; pintora en loza, porcelana, madera, telas, (seda, terciopelo), pergamino, marfil, abanicos, chucherías; miniaturistas, acuarelista, fotógrafa, gerentes de hoteles, pensiones, etc., organizadoras de menús, banquetes y fiestas, empresaria de mudanzas; directoras de asilo, hospitales é institutos; enfermeras, parteras, masagistas, dentistas, médicas, farmacéuticas, maestras de todo ramo, institutriz, etc.

Hay que tener presente las necesidades regionales de cada provincia, dándole instrucción general y la especial á cada una, salvando así, á las jóvenes de los peligros físicos y morales de los talleres y fábricas.

También, exclusivamente en manos de mujeres debía estar el pequeño comercio y profesiones que por la vida sedentaria á que obliga y poderse ejercer dentro del hogar, conviénele; tal es el trabajo de boticaria, joyera, mercera, tendera, librera, confitera, almacenera, frutera, lechera, panadera, masera, carnicera, etc., todos arbitrariamente monopolizados por los hombres, cuando hay otros trabajos viriles que llaman sus actividades. Los campos yacen sin cultivo, las industrias fuertes sin brazos y mil trabajos apropiados á su organismo más resistente, y apesar de ello, inculpan á las pobres mujeres que se ven obligadas á trabajar, de que invaden sus dominios!

Solo la gran necesidad somete á la mu-

jer á trabajar en obras de fuerza ó en las que está continuamente expuesta á la intemperie como sucede en Francia é Inglaterra en que hay muchas mujeres pescadoras, mineras, etc.

La estadística en Alemania revela que en 1899 había 2.000 mujeres en los trabajos de canteras de piedra y mármol, 8 tallistas en piedra, 309 albañiles, 29 fundidoras en bronce, 147 cinceladoras en cobre, 7 herreas, y acaba de formarse una asociación de mujeres pintoras y blanqueadoras de casas.

En la República Argentina debido á su cosmopolitismo, las mujeres han llegado á ejercer variados y curiosos trabajos, como lo demuestra el segundo Censo Nacional realizado el 10 de Mayo de 1895.

El tomo 2º, página CXC á CXCHIII indica que los oficios, profesiones é industrias ejercidas por las mujeres en nuestro país son variadísimos; mencionaremos sesenta en que aparecen ejerciéndolos mayor número de mujeres, dividiéndolas en argentinas (A) y extranjeras (E) como lo hace el censo.

	A	E
1 Costureras.....	104.242	14.460
2 Agricultoras.....	22.405	21.517
3 Tejedoras.....	37.295	917
4 Modistas...	3.556	4.750
5 Estancieras.....	7.408	449

	A	E
6 Cigarreras	3.640	751
7 Panaderas	2.001	198
8 Zapateras	672	1.385
9 Bordadoras	1.000	460
10 Horticultoras	111	379
11 Sastres	103	334
12 Floristas	120	146
13 Alpargateras	28	210
14 Carboneras	90	85
15 Sombrereras	69	181
16 Queseras	108	41
17 Colchoneras	34	102
18 Carpinteras	47	71
19 Jaboneras	111	5
20 Carniceras	71	37
21 Herreras	74	28
22 Abastecedoras	59	7
23 Tintoreras	37	26
24 Leñadoras	49	12
25 Vinicultoras	20	24
26 Mineras	42	2
27 Canasteras	18	23
28 Torneras	14	26
29 Hojalateras	10	25
30 Escultoras	28	6
31 Tapiceras	4	19
32 Isleras	19	4
33 Lustra botas	1	20
34 Litógrafas	12	8
35 Encuadernadoras	5	10

	<u>A</u>	<u>E</u>
36 Mensajeras.....	12	2
37 Comisionistas.....	5	7
38 Toneleras.....	4	8
39 Curtidoras.....	7	5
40 Relojeras.....	1	8
41 Paragüeras.....	1	8
42 Tacheras.....	2	7
43 Gasistas.....	2	6
44 Fundidoras.....	1	6
45 Marmoleras.....	5	2
46 Picapedreras.....	4	3
47 Techadoras.....	8	3
48 Ing'ras. (ing.de azúc.)	1	6
49 Aguadoras.....	6	6
50 Plateras.....	3	3
51 Changadoras.....	2	4
52 Vidrieras.....	1	3
53 Grabadoras.....	1	2
54 Doradoras.....	1	4
55 Arquitectas.....	1	2
56 Ebanistas.....	1	3
57 Cazadoras.....	2	3
58 Armeras.....	2	2
59 Rematadoras.....	2	2
60 Tallistas.....	2	2

Solo hay una aserradora, bronceira, calafatera, cervecera, pirotécnica, plomera, yesera, caballeriza, agrimensora.

Esos datos estadísticos muestran las tendencias y las necesidades del trabajo en

que la mujer tiene tantas veces que reemplazar al padre, hermano, esposo é hijos en el puesto por ellos ocupado en el batallar para ganar el pan.

Como toda educación técnica debe armonizarse con las tendencias y necesidades de cada pueblo, tratando al mismo tiempo de conseguir el mayor perfeccionamiento del individuo, de las artes y las industrias; nuestro censo nos servirá de guía para encaminar la educación del hombre y de la mujer, factores comunes del engrandecimiento de las naciones.

En cuanto á las mujeres trabajadoras de nuestro país, vemos que el mayor número se ocupa como costurera. Dicha tendencia se debe á la escuela común y por ello hay que empeñarse en que tal enseñanza se dé en la forma más práctica posible para que su aplicación sea inmediata y rinda real provecho á las obreras; á tal fin, en las escuelas técnicas industriales, deben darse cursos especiales: para el aprendizaje de modistas, sastres de señoras, bordadoras, sombrereras, floristas, etc.

El censo nos dice que la agricultura; las estancias, la horticultura, la vinicultura, los ingenios de azúcar, la industria leñera, las queserías, etc., ocupan en las provincias á un respetable número de mujeres, las cuales ejercen estos trabajos, sin una preparación

que se hace tan necesaria á las mujeres, como á los hombres.

Ciertos trabajos de fábrica como ser: tejedoras á máquina, cigarreras, alpagateras, torneras, etc., en las que intervienen buen número de mujeres, á nuestro juicio no deben comprenderse en la enseñanza técnica oficial, porque los intereses particulares de las fábricas son suficientes para estimular la concurrencia entre las que quieran emplearse, y por otra parte esa habilidad manual, no significa un progreso en la educación del pueblo.

En cuanto á los trabajos fuertes: carpintería, herrería, hojalatería, tonelería, curtiduría, etc., no deben estimularse como oficio para la mujer por no estar en armonía con su naturaleza.

Tampoco debe enseñarse en la escuela industrial, trabajos que no son de importancia capital; que no requieren gran habilidad técnica, y cuya necesidad no se impone porque es transitoria; tal sucede con el de peinadora, destinado únicamente á satisfacer un lujo, y que, cuando llega un número limitado á perfeccionarse en semejante arte, abaratan el trabajo de modo que deja entonces, de ser una industria provechosa; es intermitente y sin objetivo de perfeccionamiento.

Por lo tanto, insistimos para que en las escuelas técnicas industriales, se implante una

instrucción no solo en armonía con la mujer, sino también con las tendencias y necesidades del pueblo, cuya elevación y prosperidad anhelamos.

En los trabajos bien remunerados tenemos por ejemplo, los bordados en oro, que responden bien á las necesidades del país; los uniformes de los militares y las exigencias del culto Católico Romano, favorece esta industria que puede llegar al más acabado perfeccionamiento.

Los bordados de toda especie, los encajes, pinturas, miniaturas, flores artificiales, plumas; modistas, y otros oficios ya enumerados tienen gran demanda por nuestras tendencias al lujo y ostentación.

Hay además otros trabajos que requieren mucha dedicación y habilidad, y que convendría implantar por vía de ensayo, ya que hay algunas mujeres que los ejercen con bastante provecho, tales son: la litografía, relojería, joyería, dactilografía, etc.; industrias nuevas y por lo tanto lucrativas. Conozco una joven señorita que sin moverse de su hogar gana muchísimo con las copias á máquina; sé de otra que ha conseguido llegar á ser buena tallista en madera, y así se ven muchas niñas que ejercen carreras que aún no están agotadas por el número, como sucede actualmente con el de la costurera.

Sobre bases tan razonables debe organizarse la naciente Escuela Profesional (téc-

nica industrial) de Mujeres de nuestra Capital que ya tiene útiles secciones: de bordados, confección de flores y plumas, guantería etc.; no siendo así, el de aparadora que es mas trabajo de fábrica y el de lavado y planchado, cuyo curso debe ser corto por pertenecer á una escuela del hogar.

La Escuela Comercial de Mujeres debe aprovecharse el local, haciendo funcionar la escuela, no solo de noche sinó todo el día, ampliándose su actual enseñanza con varios otros ramos técnicos, relacionados con el comercio; á saber: estenografía, dactilografía (escritura á máquina), mimeografía; caligrafía y dibujo (copistas y dibujantes industriales), y ponerse en relación con respetables casas de comercio é industrias para la práctica de cada alumna. Con dos instituciones semejantes completas, pueden llenarse las necesidades de la enseñanza industrial y comercial para la mujer en la Capital.

La Casa de Huérfanas de la Merced, vá á entrar en una época de enseñanza más técnica y adecuada á la posición social de las alumnas de ese asilo. La Sociedad de Beneficencia proyecta en este momento organizar la enseñanza en esta institución sobre bases prácticas y se hace imprescindible en esa escuela de huérfanas pobres, la enseñanza de cocina, lavado y planchado con *independencia y responsabilidad*, como se efectúa en el asilo de Munich.

Debe enseñárseles la costura, corte y confección, como en Essen; la renovación de modas, como en Lóndres y Liverpool; los quehaceres domésticos con el mismo carácter de entera independencia y responsabilidad de la alumna, como se hace en la mayoría de las escuelas de Europa. De esta manera al salir de la «Casa» podrían dirigir consciente y lógicamente un hogar, y ser capaces al mismo tiempo de ganarse la subsistencia, lo cual no sucede hoy día.

Podría agregarse una escuela comercial é industrial á este internado; enseñándoles redacción y correspondencia, teneduría de libros, caligrafía y dibujo industrial, estenografía, mimeografía, dactilografía, etc., y abrir á la calle una oficina para esos trabajos, los que habrían de hacerse á precios muy reducidos. Más tarde, como ensayo podrían implantarse nuevas industrias.

Para la práctica comercial y dar salida á los productos elaborados diariamente en la «Casa» debería abrirse un bazar permanente y agencia en que se expusiera y vendiera al público los productos de la cocina, como se practica en Alemania é Inglaterra; los trabajos de aguja, los de lavado y planchado, etc., y hasta podría llegarse á implantar esas «cocinas populares», que á precios equitativos, procurara alimento diario á las personas que lo solicitaran. Si se fundara una sucursal de la «Casa de Huérfanas», en

la campaña se les enseñaría los trabajos de chacra, huerta, cabaña etc.

A las alumnas que demostraran aptitudes especiales para ser maestras, enfermeras, pintoras, músicas y demás profesiones que requieren especial preparación, podrían enviarseles á seguir los cursos en las escuelas y academias respectiva.

Las instalaciones comerciales y la sucursal á que me refiero, recompensaría en poco tiempo los gastos que se ocasionan, y más tarde producirían enorme entrada. ¿Quien al detenerse en la calle Reconquista, ante las vidrieras de la «Casa de Huérfanas de la Merced» dejaría de adquirir alguno de los tantos trabajos y factura allí expuestos y á precio fijo? A cuántas y cuántas huérfanas más, con las entradas acumuladas por el comercio de esos trabajos, no llegarían á abrirse las puertas de la decana de nuestras asociaciones de beneficencia?

Creo que siguiendo ese camino dentro de algunos años podría la institución bastarse á sí misma y poseer un personal idóneo, preparado dentro de sus mismos establecimientos, apto en el manejo de sus múltiples reparticiones, y las alumnas tendrán los conocimientos técnicos indispensables para ganarse la vida al salir de la Casa de Huérfanas de la Merced.

La experimentación hecha por los países considerados hoy más adelantados en la instrucción técnica de la mujer, nos revela la conveniencia de crear por separado las escuelas del hogar y las escuelas industriales, porque su índole y objeto diverjen por completo. Los cursos de las primeras son breves; las segundas necesitan mayor tiempo para adquirir la habilidad manual necesaria.

Unas y otras deben ser escuelas; es decir, donde se enseñan las bases, el modo de hacerse; donde el trabajo se juzga por la cualidad y no por la cantidad y en donde á pesar del fin utilitario, nunca se pierde de vista el objeto educativo; por no reunir dichas condiciones, es que el taller va perdiéndose poco á poco como medio de educación, porque en él más se tiene en cuenta la cantidad producida y su fin utilitario, olvidando su objeto primordial.

Así, al enseñar á lavar y planchar (cursos que parecen los más difíciles de implantar entre nosotros), no hay necesidad que la alumna haga el lavado de toda la casa, ni aún el suyo propio; bastará que haga algunas cosas livianas y que den motivo á una enseñanza tan variada como precisa.

Para establecer la enseñanza sobre base firme y aplicar métodos verdaderos, se necesitan siempre que la directora de estas escuelas sea una buena maestra normal con experiencia y elevado criterio, que aunque

ignore las diversas artes enseñadas, sepa el método que debe emplearse por aquella que tienen la práctica de tales ramos; y hay que esforzarse en establecer muy bien estas escuelas técnicas desde sus principios, ó de nó es preferible no fundarlas.

No procediendo así, pasará como con los Kindergartens que se establecieron en la Capital, cuya dirección se entregó á maestras que á pesar de serlo, no conocían la índole, ni el alcance de enseñanza tan benéfica en la formación del carácter, (método que es de desear se extienda á la escuela infantil), teniendo por eso que estar en manos incompetentes, trasformarse en escuelas infantiles, colocándonos tal hecho en la categoría de un país retrógado que no sabe apreciar un método sancionado por los países más civilizados.

Bajo la dirección de una buena maestra normal, creo que conseguiremos fácilmente maestras competentes para las diversas secciones de la instrucción técnica; siendo nuestro país tan cosmopolita, bastará poner un aviso en cualquier diario para conseguir una maestra con certificado de idoneidad de alguna escuela de Europa ó Norte América.

También nos queda el camino de mandar nuestras maestras á instruirse á Europa ó contratar una para implantar la enseñanza entre nosotros.

Pero, en último caso, puede combinarse

la enseñanza práctica con la teórica; nombrando maestras estudiosas y dispuestas, principalmente si poseen idiomas, agregándoles una ayudante práctico con quien se pondrá de acuerdo para relacionar la práctica con la teoría. Para ciertos ramos, (cocina, lavado y planchado), bastará que la ayudante sea una persona aseada, prolija, honesta y urbana.

Las maestras deberán ser mujeres de iniciativa y tener conciencia de sus deberes, pues que en algunos ramos del hogar, como el de cocina, por ejemplo, todo habrá de hacerse y en los primeros tiempos el trabajo será pesado. Tendrán que hacer mapas para las divisiones de la carne, verdura, etc., por no servirnos los extranjeros; hacer un museo de productos de consumo diario, calcular y saber su costo según las épocas del año; ser bastante democrática y elevada para iniciar el hábito de acompañar á las alumnas á las compras en el mercado, almacén, etc. Hacer los programas en armonía con nuestras costumbres, publicar libros para esta enseñanza especial, etc. Tendrán que ser muy estudiosas, porque todo tendrán que aprender para improvisarse maestras que sepan enseñar con orden y método. El orden y método es lo que más he admirado en las diversas escuelas que he visitado en Europa.

Desearía ver implantado el amor á la

verdad y combatir nuestra nefasta *tendencia al lujo, la mentira y falsas apariencias*, defectos fomentados en nuestras escuelas por las mismas maestras, que permiten á las alumnas presentar en exámenes y fiestas, cuadernos, labores, etc. de lujo, la mayoría hechas por manos ajenas y aún por las mismas maestras. Ejemplo el más inmoral para nuestra juventud y el más pernicioso, porque lo reciben de quienes jamás debieran faltar á la verdad; influencia malsana que debe combatirse enérgicamente y hacer cesar cuanto antes.

La instrucción técnica es la que más se presta para formar el *carácter* tan necesario en toda educación completa y tan descuidado entre nosotros, donde hay una marcada tendencia á despreciar los trabajos manuales y atribuir todo el mérito á las condiciones intelectuales, llegándose así, hasta á enaltecer á personas que si bién son inteligentes, tienen grandes defectos morales.

La educación técnica se basa en la importancia y dignidad del trabajo manual para satisfacer por si mismo las necesidades de la vida, y eleva tanto al hombre como á la mujer por la independencia de carácter y los méritos personales. Es un factor importante en la educación amplia y liberal de un pueblo democrático, pues nivela las capas sociales por medio del cumplimiento de deberes comunes é ineludibles.

La habilidad manual inteligente revela el desarrollo armónico de las facultades, despierta los hábitos de trabajo metódico y la perseverancia, virtud tan necesaria á la juventud de nuestro país.

Con la enseñanza del hogar se inculcan hábitos de una sencillez admirable, el espíritu de economía, el aseo y prolijidad; cualidades que producen maravillas en una casa y la convierten en refugio y santuario.

Es una enseñanza que, inculcada metódica y científicamente contribuye al desarrollo de las cualidades individuales, acostumbrándolos á la iniciativa y responsabilidad; aun al realizar los humildes quehaceres domésticos, habitúan á la mujer á bastarse á sí misma, á buscarse medios para su propia ayuda; obligándola así, á que coope-re á la felicidad de los demás.

Con ese objeto deben las escuelas técnicas fomentar las cajas de ahorros, la formación de bibliotecas y museos de instrucción, la fundación de sociedades mútuas de cooperación y protección, etc.

De esta manera la mujer se sentirá estimulada, al cumplir sus sagrados deberes y tendrá conciencia de su responsabilidad en la familia y en la sociedad. Creo, que el día en que la mujer instruída forme parte de los Consejos Escolares, contribuirá eficazmente al progreso de su propia educación.

Para implantar la enseñanza *técnica del hogar*, entre nosotros, es mi opinión debemos principiar por fundar una "*Escuela Normal Técnica del Hogar ó una Escuela Secundaria de Ciencias Domésticas* en la Capital de la República, con local é instalaciones adecuadas.

Dicha institución llevaría la mejora moral y material al hogar al enseñar á las mujeres las ciencias y artes domésticas, y preparar maestras normales que más tarde difundirían metódica y científicamente estos conocimientos, incorporándolos á la escuela común.

Debía también la *Escuela del Hogar* proporcionar instrucción popular por medio de conferencias é ilustraciones, y si fuera posible, preparar cierto número de adultas que en tales quehaceres vieran un oficio.

Podría ser dirigido por una profesora normal, con dos secretarias regentes y el número de maestras y ayudantes técnicas para la divisiones de cada sección. Además profesoras de ciencias naturales, en especialidad de química, fisiología y economía doméstica. A los cursos teórico-prácticos podrán concurrir cuarenta alumnas; pero solo veinte á la vez, á las clases prácticas.

La escuela tendría un curso normal para maestras diplomadas ó alumnas de segundo y tercer año normal que estudiarán para obtener diploma de idoneidad en una ó más

secciones de la Escuela del Hogar. La escuela de aplicación tendría curso para adolescentes y adultos en la cual practicarían las alumnas maestras. Podrían darse conferencias dentro y fuera del local para hacer conocer los beneficios de esta institución y el método de enseñanza.

La escuela tendrá las cuatro secciones que constituye una Escuela del Hogar completa, con las subdivisiones necesarias en cada sección para la enseñanza graduada como se indica en seguida:—1° Cocina: a) sencilla de obreros, soldados, etc.; b) sencilla doméstica; c) superior doméstica; d) especial para enfermos convalecientes, niños, etc.—2° Lavado y planchado.—3° Costura, corte y confección: a) costura á mano en blanco, zurcido, remiendos, composturas; b) costura en diversas clases de máquinas de coser; c) corte y confección de ropa interior y vestidos; d) renovación de modas y adornos; e) confección de gorras y sombreros.—4° Quehaceres domésticos generales: a) limpieza en general y manejo de una casa; b) preparación para mucama de adentro; c) preparación especial de mucama de comedor; d) preparación especial para niñeras, ecónomas, amas de llaves, etc.

Si el local de la escuela estuviera rodeado de terreno podría agregarse la enseñanza práctica de cría de aves; apicultura, cultivo de jardín y huerta, etc. Todos los cursos

serían cortos, dos ó tres meses en cada división de las secciones especiales. Las alumnas-maestras tendrían que duplicar el tiempo para practicar los métodos de enseñanza en cada una de la secciones.

Debería se obligatoria la asistencia de las alumnas-maestras de las dos escuelas normales de la Capital, podrían hacerlo también las maestras normales que lo desearan. A la escuela de aplicación concurrirían alumnas de las escuelas superiores inmediatas y las adultas que hubieran sido aprobadas en el tercero ó cuarto grado en las escuelas comunes.

El local necesitaría ser vasto, puesto que cada sección exigiría instalaciones propias; separadas las normales de las dos de aplicación (adultos y niñas); así por ejemplo: tres grandes cocinas para principiar y más tarde instalaciones separadas para cada división; dos locales para lavado y planchado; cuatro en la sección de costura, corte y confección; y una serie de piezas y útiles para los quehaceres generales.

Ya que costarían tanto las instalaciones y que entre nosotros los alquileres de casas son subidos, se aprovecharán bien local y útiles, haciendo funcionar la escuela todo el día; por ejemplo, de 8 a. m. á 8 p. m. con solo dos horas de intrevalo, de 12 á 1 y de 5 á 6 p. m. para esto bastaría proveérse de maestras que se alternaran en ca-

efectuarse—Lavado de encajes, chiffon, tul y puntilla.—Lavada de badana, colchas de pluma, terciopelo, crespón, etc.—Planchado—Reglas generales—Manera de doblar la ropa:—Manteles, servilletas, mantelitos, sábanas, fundas, tohallas, ropa interior, pañuelos, delantales, blusas vestidos de niña, enaguas y vestidos—Plegar, encrespar—Almidonado—Dar lustre a camisas, cuellos y puños—Diferentes operaciones para doblar una camisa de hombreidem de mujer—Sacar manchas, de moho, de tinta, de vino, de fruta, de té y café, de pintura, alquitrán, grasa—Recetas para almidón crudo y cocido—Legía y jabón—Agua gomosa—Agua de afrecho—y de blanqueo—Desinfectantes y desinfección.



Sección lavado y planchado de la Escuela Técnica del Hogar de Liverpool (Colquitt Street

I—UTENSILIOS Y SUS USOS

Para qué sirven las máquinas de lavar—Porqué debe saberse su manejo?—Qué es lo que siempre debe lavarse á mano?—Son útiles las máquinas de torcer?—Porqué son mejores, que el procedimiento á mano?—Cómo debe prepararse la ropa para torcer?—Dónde deben ponerse todos los

utensilios?—Cómo debe prepararse la soga de secar?—Cuándo deben limpiarse las tinajas y tinajas?—Cómo se evita que caigan á pedazos?—Porqué hay peligro de que así suceda?—Si se deja agua sobre cobre que sucede?—Qué clase de mesa es la mejor para planchar?—Porqué debe ser un poco baja?—Porqué se cubre la mesa?—Porqué se aseguran los ángulos-prendedores?—Demuestre en el pizarron el tamaño de una tabla de planchar camisas—Describase como se preparan—Cómo se usa la tabla de camisas?—Cuántas diferentes clases de planchas conoce y cómo se conservan bien?—Qué debemos evitar en la tabla sobre la que descansan las planchas?—Cómo haría una agarradera de planchas.

II—MATERIALES EMPLEADOS

Qué clase de agua es la mejor para lavar?—El agua de lluvia sirve ó no?—Como se ablanda el agua dura?—Qué es soda—Cómo se conserva y porqué?—Qué sucede cuando se mezcla soda y grasa?—Es alguna vez dañoso?—Cómo se prepara para el uso?—Qué efecto tiene sobre el hilo si se usa demasiada cantidad?—Para que cosas nunca debe usarse?—En vez de soda qué se usa para cosas finas?—Cuál es el mejor jabón para lavar?—Porqué el

jabón azulado no sirve?—Qué es jabón?—Qué calidad debe usarse y porqué?—Cómo debe ser preparado el jabón amarillo?—Qué es azul?—Para qué se usa?—Como lo usa—Sirve una tinta sola de azul para todo un lavado?—Qué es almidón?—Para qué se usa?—Porqué se usa cera?—Qué puede usarse en vez de cera?—Cuándo se usa trementina y porqué?—Porqué deben tomarse precauciones cuando se usa trementina?—Qué otros métodos de lavado se conocen?—Porqué lo considera un método bueno—Qué debe atenderse principalmente en esta manipulación?—Qué sucede sinó se enjuaga bien?—Qué clase de cocina se considera mejor.

III—PREPARATIVOS PARA LAVAR

Cuándo deben hacerse los preparativos para el lavado?—Cómo se prepara la ropa?—Cómo se prepararía la ropa?—Después de esta división, se trata toda la ropa igualmente?—Qué se hace con la franela?—Cuánto tiempo debe estar en remojo de ropa blanca?—Porqué se usa agua fría—Qué puede usarse para ropa muy sucia?—Qué haría cuando ha habido enfermidad en la casa?—Cómo desinfectaría franela y artículos de color que no pueden ponerse en remojo.—Cómo prepara franelas para lavar.—3.

Cómo economiza su tiempo el día del lavado teniendo agua caliente?—Cómo se preparan las tinas?—Porqué se hace tanto el día anterior?.

IV—LAVADO DE FRANELA Y GÉNERO DE COLOR

Cómo utiliza su tiempo mientras el agua se calienta?—Qué clase de agua debe usarse para la franela?—Qué diferencia hay entre lavar franela y algodón?—En qué orden se lava la franela?—Qué clase de jabón se usa para géneros de lana?—Qué se hace con la franela antes de secar?—Porqué se hace eso?—Cómo debe secarse la franela—Los chales ó pañuelos de punto ó tejidos se secan lo mismo que la franela?—Describa cómo lava y dobla medias?—Porqué se doblan tan cuidadosamente?—Porqué no se dejan prontas para ponerlas—Qué otras sustancias se usan para lavar franela?—Cómo se usa?—Cuál es su efecto?—Cómo se quita el olor fuerte?—Describa el modo de lavar géneros de color—Qué se pone á veces en el agua de enjuagar?—Porqué?—Cuándo deben secarse antes de almidonar?

V—LAVADO DE ROPA BLANCA

Qué se lava primero cuando el agua está caliente?—Cuál es lo primera manipu-

lación en el lavado?—Porqué es necesario fregar?—Cómo se lava el hilo?—Cuántas veces debe lavarse con jabón—Cuál es la manipulación que sigue y como se efectúa —Cuándo la ropa blanca está limpia qué se hace con ella?—Cuánto tiempo se hierve? —Se agrega algo al agua?—Qué se hace con la ropa de mesa cuando hierve?—Después de enjuagar y torcer está pronta para secar?—Cuántas piezas se azuléan á la vez? —Cómo debe colgarse la ropa para secar? —Porqué no deben asegurarse los manteles por los ángulos?—Qué cosa se deja para el final?—Será suficiente una caldera de agua para terminar el lavado?—Cómo debe lavarse encajes?—Cómo deben hervirse estos?—Para qué sirve una bolsa?

VI—MANERA DE SECAR

Porqué debe secarse al aire libre?—Cómo debe secarse la franela?—Porqué mucho calor es perjudicial á la franela?—Cómo deben prepararse pañuelos para planchar?—Porqué no se los seca?—Porqué las cosas almidonadas deben secarse tan bién?—Cómo colocaría la ropa para secar?—Porqué al revés?—Cómo prepara la ropa para estirar ó planchar?—Qué sucede si están demasiado secas?

VII—MANERA DE ALMIDONAR

Qué ropa requiere almidón?—Qué clase de almidón debe emplear?—Porqué se secan primero?—Es suficiente sumergir la ropa en el almidón?—Porqué no se escurre en máquina?—Cuándo se plancha?—Qué cosas necesitan poco almidón?—Qué clase de almidón se usa?—Se seca la ropa antes de almidonar?—Cómo se prepara para planchar?—Explique los diferentes grados de espesor que debe tener el almidón de puntillas y encajes.

VIII—MANERA DE PLANCHAR

Sobre que lado se plancha la ropa de mesa y porqué?—Cómo dobla un mantel?—Porqué necesita planchas calientes y cuál es la diferencia entre planchar ropa de mesa grande y chica?—Sobre que lado se plancha ropa interior?—Cómo se estira en general la ropa de cama?—Sobre que lado se planchan pañuelos—En qué dirección?—Cuál debe ser el dobléz de arriba?—A más de la ropa de cama que otras cosas necesitan almidonarse?—Describa el planchado de ropa almidonada?—Qué se refriega primero?—En qué condición debe estar la plancha?—Qué lado del cuello se palancha primero?—

Cuánto rato se plancha del derecho?—Está terminado entonces? — Qué lado de una pechera de camisa se plancha primero?— Porque? — De qué lado se planchan los percales?—Qué géneros se planchan al revéz? — Cómo se plancha una camisa? — Qué debe tenerse presente al planchar la pechera? —En qué orden se plancha una pieza de ropa interior?—Qué ventajas hay en este orden? — Después de planchar qué debe hacerse con toda la ropa?—Cómo se aerean? —Qué efecto tiene la aereación sobre la ropa planchada?

IX—DAR LUSTRE AL PLANCHADO

Qué clase de ropa requiere lustre?—Cuándo se le dá lustre? Describa la manipulación del lustre—Qué género toma bien el lustre?—Cuál no toma brillo?

X—SACAR LAS MANCHAS

Qué sustancias se usan para sacar manchas?—Cómo se sacan manchas de hierro, de tinta, de té y café?—Cómo se sacan manchas de vino y frutas, de pintura, de moho?

XI—RECETAS USADAS

Cómo se prepara agua de jabón, de azul? —Cómo se usa amoníaco para lavar franela?

—Describe como se hace almidón crudo?
—Cómo almidén cocido?—Cómo lava con parafina?—Cómo prepara agua de alumbre y para que se usa?—En que casos usa agua de afrecho? — Preparación y uso de agua gonosa—Cómo blanquea?—Diversos procedimientos.

XII—LAVADOS ESPECIALES

Lavar y arreglar como nuevos géneros adamascados—Describir como efectúa el lavado, almidonado y planchado de una blusa—Cómo lava cortinas blancas y cómo las de color?—Cómo se remueva encaje blanco y negro.

Programa general

Lección teórica. — Desinfección — Reglas generales para lavar y secar ropa de mesa, de cama, interior, pañuelos, tela almidonada, encage y muselina—Instrucción sobre composición, acción y uso de la soda, azul, borax y jabón — Lección práctica — Aplicación por las alumnas de lo explicado en la lección anterior y preguntas sobre la instrucción teórica dada — Lección práctica — Repetición de la segunda lección — Lección teórica—Explicación sobre el modo de hacer almidón crudo y cocido—Calentar y

limpiar planchas—Manejo del fuego—Arreglo de la mesa ó tabla de planchar—Rociar, doblar, estirar y planchar ropa de mesa é interior — Lección práctica — Aplicación de lo explicado en la lección cuarta. — Lección práctica—Repetición de la lección quinta — Lección teórica — Explicación sobre la manera de lavar y secar franela y géneros de lana, tanto tejidos como hilados, lavado y seda—Almidonar y planchar hilo, percal, puntillas, muselinas—Dar lustre á géneros de hilo — Lección práctica — Aplicación de lo anterior por las alumnas — Lección práctica—Repetición de la lección octava —Lección teórica—Planchar y doblar una camisa de hombre—Repetición de todo.

**Programa para cursos Técnicos Superiores de
dos horas por lección**

Lección teórica: Lavar franela, pañuelos, medias, encajes y muselinas—Desinfectar y quitar manchas—Propiedades y uso del agua, jabón, sal y amoniaco.—Hacer almidón cocido — Lección teórica: Lavado de ropa de mesa é interior—Estirar á máquina (mangling) y secar—Arreglo de la tabla de planchar—Calentar y limpiar planchas, planchar ropa de mesa — Lección práctica por las alumnas — Lección teórica: Hacer almidón crudo — Humedecer,

doblar y planchar ropa interior—Planchar y lustrar hilo almidonado—Uso de la trementina, cera y borax — Lección práctica por las alumnas, de la la lección — Lección teórica: Lavado á la parafina — Enjuagar y colgar para secar—Lavado de géneros floreados, seda y bordados—Fijar y renovar los colores, plegados — Lección práctica: Aplicación de la anterior.—Lección práctica: Preparación de camisas.

Clases Técnicas de dos horas cada una en que se da alternativamente teoria y práctica

Teoría: Lavado de franela, pañuelos y medias—Propiedades y uso del agua, jabon, amoníaco y sal—Preparación de la tabla de planchar y planchas—Doblar y estirar medias Secar franela—Planchar y doblar pañuelos—Lección práctica: Realizar lo anterior — —Lección práctica: Lavar ropa de mesa, sacar manchas—Lavar seda—Uso de goma, almidon caliente, cera, borax—Torcer, doblar, colgar, y planchar ropa de hilo ó seda de mesa — Lección práctica de lo anterior — Lección teórica: Lavar á la parafina—Lavado comun de ropa interior—Enjuagar, colgar, rociar y planchar ropa interior—Lección práctica de lo anterior — Lavado de percales é hilo de color y floreado—Uso de afrecho—Almidon caliente—Almidonar, planchar y dar lustre á ropa de hilo—Planchar perca-

es y géneros bordados — Lección práctica de lo anterior — Lección teórica: Lavado de muselinas y encajes—Fijar y renovar colores—Desinfectar—Almidonar y planchar encajes y muselinas — Plegados — Lección práctica de lo anterior — Lección teórica —Almidonar, planchar y doblar una camisa de hombre — Lección práctica de las anteriores.

H

Escuela secundaria de Ciencias Domésticas

(Liverpool, 4 Prince Street.)

FISIOLOGÍA Y QUÍMICA

¿Cuál es el papel de los alimentos?— Porqué no debe dejarse la limpieza para el Sábado?—Indique las cuatro condiciones necesarias al elegir una casa—Indique varias maneras de ventilar una pieza — Qué sabe sobre la digestión? — Esplique lo más claramente posible que una casa húmeda es malsana—Nombre de los diversos combustibles en el país—Indique la manera de limpiar la chimenea ó estufa de hierro—Qué es ventilacion?—Clasificación de los diferentes alimentos—Cómo barrería un cuarto de madera?—Cómo se hace fuego?—Cómo es la ventilación de una escuela?—Cuáles son los

principios de los alimentos?— Porqué las casas de campo son á menudo húmedas?— Cómo prepararía el fuego de un aposento?— Qué efecto produce el jabon ó sales de soda sobre un piso encerado (parquets)?— Cómo contribuye el fuego de una chimenea ó calorífero á ventilar la pieza?— Porqué es más económico vivir en una casa con sol que en una que raras veces recibe el sol?— Porqué cuando se lava un piso debe cambiarse á menudo el agua.— Porqué las camas de hierro son mejores que las de madera?— Indique según su experiencia cual es la diferencia entre plantas que crecen en una ventana que recibe sol, y las que están en una que no los recibe— Qué sabe de las hornallas á gas?— Son útiles? Indique la manera de limpiar una pieza— Son malsanas las cortitinas de cama?— Cómo pueden ser envenenadas?— Cómo procede para sacar completamente el polvo de una pieza en vez de arrojarlo de acá para allá?— Recuerde algunos consejos respecto á la compra de muebles— De qué substancias se compone el pán?—Cuál es la mejor agua para el consumo?— Porqué?— Cómo se obtiene en las casas luz artificial?— Porqué debe usarse jabón para lavar bajilla y batiría de cocina?—Cuál es la acción de las bebidas?—Cuál es la mejor manera de lavar los vidrios y travesaños de las ventanas?— Cuando no podemos obtener gas, ni luz eléctrica cuál es la

mejor lámpara?—Que es necesario para tener bien arreglado un armario?—Qué alimentos encierran albúmina y caseína?—Diga lo que sepa sobre estas substancias—Cuál es la mejor agua potable?—Porque?—Cómo se enciende una lámpara?—Indique como se lavan vasos y objetos de vidrio.—Cuál es el régimen y composición de los siguientes artículos usados para lavar ropa: jabón, sal de soda, agua de javel, azul de Prusia?—Indique el origen y en qué ropas se usan las siguientes materias: algodón, lino, seda, lana, cuero?—Indique la manera cómo se debe lavar una enagua de lana ó una colcha?—Dé algunas ideas sobre las substancias siguiente: café, azúcar, arroz, vinagre, sal, pimienta?—Que acción desempeña cada una de estas substancias en la alimentación; como se cocinan: papas, pescadilla, un budin de arroz, un asado.—Describa tan exactamente como sea posible, cómo se prepara y cocina una comida para seis personas; compuesta de los siguientes platos: carnero frío, papas, repollos y un budin—Cuáles son los elementos nutritivos en un pastel de fruta—Demostrar las ventajas de un régimen alimenticio variado—Si estuviera obligada á nutrirse con un solo alimento al cuál daría la preferencia?—Porque?—Es necesario establecer una diferencia entre el régimen alimenticio de verano y el de invierno?—H. anú de ali-

mento de fácil digestión; de difícil digestión—Cómo los alimentos que tomamos contribuyen á nuestra nutrición—Porqué los habitantes de regiones frías hacen gran uso de grasa en su alimentación—Dé una lista de alimentos astringentes y respiratorio—Porqué el agua potable debe ser filtrada—Describe un filtro—Cómo cocinar un pasito, una costilla de carnero y huevos pasados por agua?—Describe una comida barata para dos adultos y tres niños—Determine el gasto—Dé la receta de una torta común; cómo se prepara y cuánto cuesta—Qué precauciones deben tomarse en caso quemadura?—Describe los cuidados que prodigaría á su señora madre en caso de resfrío—Indique cuales son los desinfectantes mas baratos—Cómo prepararía agua de cebada, caldo?—Cuales son las ventajas de una caja de ahorros?—Qué entiende por pagar al contado?—Cuales son las ventajas de este modo de pagar?—Qué cualidades debe tener una enfermera?—Qué cuidados deben darse en caso de indigestión, dolor de garganta, acceso de epilepsia?—Explique cómo la limpieza del cuerpo constituye la conservación de la salud—Indique que cosas son perjudiciales á la salud—Explique y dé la razón de su respuesta.

PROGRAMA DE ECONOMÍA DOMÉSTICA

Dinero—Gastos é ingresos—Economía en compra de víveres almacén y mercado.—Orden en una casa—modo de trabajar—Ventilación—Higiene corporal—Enfermedades infecciosas—Métodos para los que, haceres domésticos—Arreglo de un dormitorio por la mañana—Cómo asear y hacer una cama—Cómo abrir la cama—Limpiar la chimenea y hacer fuego—Limpieza de hierros para el fuego y preservarlos de oxidarse—La manera de efectua. la gran limpieza de dormitorios ó salas—Manera de limpiar una alfombra—Manera de limpiar cortinas, visillos de hilo crudo, limpieza de pinturas—Lavado de pinturas—Fregar pisos: útiles necesarios y manera de hacerlo—Cómo barrer ó cepillar una alfombra—remover el polvo: útiles que deben emplearse.—Limpieza de cocina: cuidados con la estufa—Aseo del fogón—Manera de limpiar utensilios de bronce y de lata—Manera de lavar juego de mesa—Manera asear el juego de té y café.—Manera de limpiar cuchillos y cubiertos—Limpieza del piso de cocina—Manera de limpiar hules y encerados—Manera de limpiar ventanas: vidrios, postigos, etc.—Manera de limpiar metales y plata—Modo de limpiar cepillos—

Lustrar muebles—Aplicar barniz á los muebles—Limpiar botines—Pintar pisos y darles lustre—Preparativos para tender la mesa—Manera de poner el mantel—Manera de servir la mesa—Consejos económicos—Modo de utilizar el papel blanco y marron—Uso de diarios y papeles rotos—Restos de la cocina—Utilización de franela vieja—Grasa—Evitar roturas de bombas, loza y porcelana—Uso de la cáscara de huevo—Utilizar las migas de pan.

I

Curso Normal de Economía doméstica de Edimburgo.

Explique en detalles las medidas tomadas por el correo para favorecer el ahorro—Explique de qué formaría un ajuar para una muchacha de 15 años que entra de sirviente, dejando toda su ropa á los hermanitos menores, y solo contando con ocho libras para realizarlo—Cuál es la alimentación necesaria para dar al cuerpo los elementos reparadores y producir el calor?—Explique someramente este doble papel de la alimentación y cuáles son los principales alimentos que conviene á cada uno de estos países—Cómo se fábrica el queso—Qué clase de queso contiene más sustancias

nutritivas?—Cuál es la mejor manera de utilizar los restos de pan?—Cuáles son los puntos principales sobre los cuales debe una maestra llamar la atención para conservar su salud y las de sus alumnas—Cómo se sacan de la ropa manchas de grasa y de tinta.—Dé algunas explicaciones simples sobre la manera de lavar, almidonar y planchar cuellos y puños—Dé lo más exactamente posible la composición de la leche—Porqué se dice que la leche es un alimento completo?—En general puede la leche constituir un alimento suficiente para un adulto?—Explique su contestación—Indique los principales usos de la leche en la cocina—Qué entiende por régimen alimenticio mixto?—¿Porqué es necesario?—Porqué las sustancias farináceas necesitan cuidados especiales durante la cocción?—Indique las sustancias que pueden ser comidas sin ser cocidas y diga porqué—Qué razones hay para explicar el uso de las sopas—Indique la preparación de un puré de lentejas—Cómo se debe lavar una tela de algodón floreado y manera de conservar los colores—Qué colores son más firmes en estas telas y por lo tanto cuales eligiría—Describa las máquinas de lavar que conoce, sus ventajas é inconvenientes—Qué peligros para la salud pública, hay en el sistema ordinario de cloacas y distribución de agua en las villas—Compare una pequeña

casa de campaña y la de un pueblito—Cuál es la más ventajosa y sana—Explique á una joven que desea iniciarse en el manejo de una casa, cómo debe proceder en los casos siguientes: (a) hacer una cama; (b) barrer y sacudir una pieza; (c) economizar combustible en la cocina—Cuáles son los síntomas generales de la escarlatina y el sarampión?—Describa completamente las precauciones que deben tomarse para impedir la propagación en una familia, cuando en ella hay un niño atacado—Que reglas hay que seguir para comprar con economía en mercado y almacén—Dé á conocer el manejo y las ventajas de las sociedades cooperativas—Indique diversas maneras para utilizar con ventaja el dinero de un obrero que recibe su pago mensual.

J

Programa de corte y confección para alumnas -maestras en Edimburgo

Cortar y coser una camisa de mujer—Hacer ojales, coser botones, cintas, trensilla, etc.—Zurcir sobre tejido de media ó de punto—Hacer un remiendo reemplazando tela—Cortar y coser un saquito de bebé—remendar substituyendo una pieza

de bramante ó tela—Remendar (pieza entera de lana ó algodón gruesa diagonal ó á rayas)—Remendar reemplazando tela—Hacer un robe de chambre y camison de hombre—Zurcir medias y tejidos de punto—Hacer un molde en papel de diversas piezas de ropa interior sobre medida y unido—Capa para niñas y delantal de cocinera—Reemplazar telas sobre piezas de algodón y lana—Molde disminuido ó agrandado en papel ó tejido de un traje elegido entre lo hecho en el año, y medidas exactas (1844)—Enagua y vestido de franela ribeteada para niño, compostura de un rasgo angular en un género grueso en diagonal ó á cuadros—Corte y unión de trajes de niños—Tejer medias mostrando arreglo de talon y punta—Manera de aumentar y disminuir la punta, etc.—Modelo de tela de algodón mostrando los puntos importantes de unión para la confección—Renovar un vestido—Modelo en franela, mostrando todos los puntos necesarios para la reparación de ropa de franela—Modelos de camisa, pantalones, vestidos de señora, etc., en papel para diversas edades, todo unido y sobre cosido—Corte y confección de toda clase de ropa interior y exterior—Responder por escrito á todas las cuestiones sobre trabajo de aguja—Un conocimiento profundo de trabajo de aguja, guarniciones, compostura de ropa,

zurcido, etc.—Corte de sastre—A medida
para hombres y mujeres—Sacos—Capas—
Sobretudo—Trages de montar y de bicicleta,
etc.

ÍNDICE DEL INFORME

	Página
Nota al Ministro.....	3
Introducción....	7
División de la enseñanza técnica....	8
Resúmen del trabajo	12
Alemania.....	16
Escuelas de Essen....	25
» Doméstica de Krupp.....	26
» Industrial » 	35
(Curso de planchado)....	35
(Curso de costura y corte)	37
Reglamento de las escuelas de Essen..	40
Bélgica.....	48
Escuela del Hogar de Bruselas.....	57
» Industrial » (rue Marais)..	60
» » (rue Ponçoin)	64
» » y del Hogar de	
Bruselas (rue Terre Neveu) ..	66
Holanda.....	68
Escuelas del Hogar de Amsterdam...	70
Exposición de la Haya en 1895.....	78
Suiza	81
Austria-Hungría.....	89
Escuela Doméstica de Viena	96
Francia.....	101
Estadística y escuelas técnicas.....	102

	Página
Inglaterra.....	116
Escuela Normal del Hogar de Londres.	124
(Sección cocina).....	130
(» quehaceres domésticos)...	137
(» lavado y planchado).....	138
(» costura, corte y confección)	140
Escuela del Hogar de Liverpool.	145
Secundaria de Ciencias Domés-	
ticas de Liverpool.....	146
Escuela del Hogar de Glascov.....	147
» Técnicas del Hogar de Edimburgo	147
» Normal del »	149
» de Horticultura etc. en Inglaterra	151
Suecia.....	155
Diversos otros países.....	158
Estados Unidos de Norte América.....	160
República Argentina.....	167
Progresos de la educación de la mujer.	168
Educación primaria y normal.....	171
Iniciativas y obstáculos para implan-	
tar la educación técnica.....	174
Situación económica de la mujer.....	180
Escuelas comunes: instrucción doméstica	182
Trabajos técnicos para la mujer.....	194
Bases de una escuela doméstica.....	204
Proyecto de una Escuela Normal del	
Hogar ó Secundaria de Ciencias Do-	
mésticas.....	209

ÍNDICE DEL ANEXO

	Página
a) Lista de útiles de cocina para una clase de diez y ocho alumnas (Londres)	215
b) Cursos de maestras y amas de casa; programa de higiene, pedagogía y economía doméstica de Londres.....	216
c) Programa de cocina y limpieza de la escuela de aplicación de Lóndres.....	218
d) Programa de la sección lavado y planchado de Lóndres.....	220
e) Programa de renovacion de la sección modas de Lóndres.	221
f) Programa de lavado y planchado de Glasgow.....	222
g) Cuestionario y programa de la sección lavado y planchado de Liverpool.	223
h) Programa de fisiología, química y economía doméstica de la escuela secundaria de Ciencias Domésticas de Liverpool.....	233
i) Programa de economía doméstica de Edimburgo.....	238
j) Programa de costura, corte y confección de Edimburgo... ..	240

28