

# CONSEILS

A MES PETITES AMIES

QUI ONT SUIVI

MON

## COURS DE RACCOMMODAGES

43, Rue du Lycée, 43

SCEAUX (SEINE)



SCEAUX

IMPRIMERIE E. CHARAIRE

98 ET 100, RUE HOUDAN, 98 ET 100



# CONSEILS

A MES PETITES AMIES

QUI ONT SUIVI

MON

## COURS DE RACCOMMODAGES

43, Rue du Lycée, 43

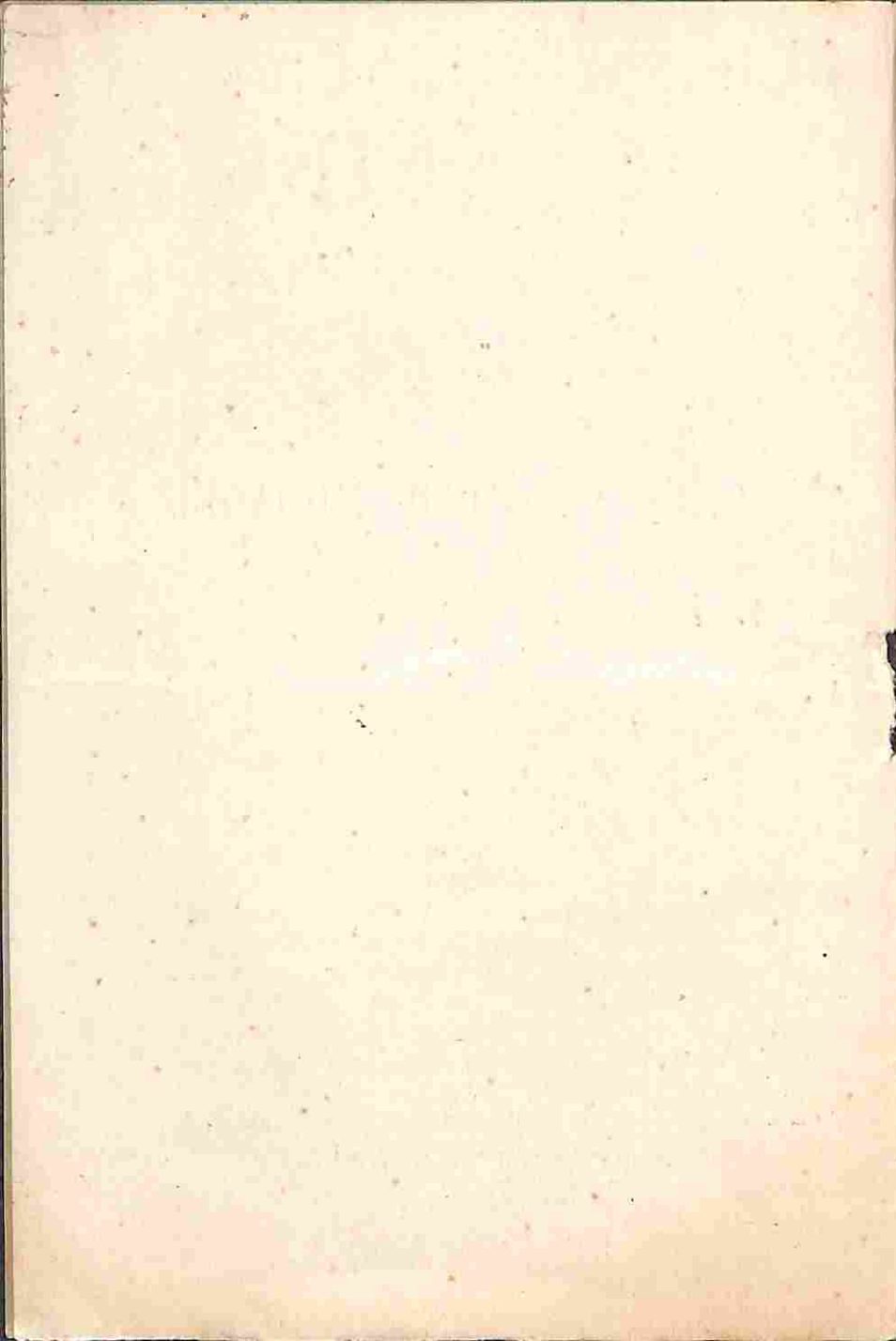
SCEAUX (SEINE)



SCEAUX

IMPRIMERIE E. CHARAIRE

98 ET 100, RUE HODAN, 98 ET 100



## CONSEILS A MES PETITES AMIES

---

Plusieurs de vos mères, mes chères petites, m'ont dit ceci :

Vous rendez un grand service à nos enfants, madame, en leur apprenant à raccommoder; nous, qui ne le savons pas, nous sommes obligées de faire faire nos raccommodages dehors, et pour cela nous donnons plus d'argent que nous rapporte le gain de notre travail.

J'y avais déjà pensé, mes chères enfants, mais je désirais être renseignée, et je l'ai été par vos mères, de sorte qu'aujourd'hui je puis vous donner quelques conseils utiles.

Lorsque vos classes seront terminées et que vous rentrerez chez vos parents, votre devoir sera d'aider votre mère et de la soulager dans son travail. En dehors du ménage qu'elle vous a montré à faire, il faut immédiatement vous mettre à raccommoder tout le linge de la maison, tous les vêtements de votre famille et que tous les samedis chacun de vous ait son paquet bien propre, bien raccommodé, de linge et de vêtements, dont il aura besoin pour la semaine.

Prenez cette habitude, mes chères enfants, vous vous en trouverez bien.

I

Lavez et repassez vous-même votre linge ordinaire, ce n'est qu'une habitude à prendre ; vous en viendrez facilement à bout sans apprentissage ; en agissant ainsi, vous vous rendrez utile à vos parents qui se sont tant donné de mal pour vous élever ; et vous vous préparerez à être un jour une bonne mère de famille.

II

Lorsque vous serez mariée, restez chez vous, dans votre ménage, si cela est possible, pour que votre mari, que vos enfants soient bien soignés ; lorsque votre mari rentrera de son travail, qu'il trouve un bon repas, bien fait, bien meilleur que ce que vous vous procureriez dehors et surtout moins cher.

Votre mari s'en portera beaucoup mieux, et sera surtout content de trouver chez lui un intérieur, une petite femme propre toujours souriante pour le recevoir, de jolis enfants bien débarbouillés qu'il caressera avec un double plaisir. Mais soyez toujours soignée dans votre maison ; ayez une robe d'étoffe bon marché, qui se lave bien, faites-la vous-même ; la première fois, il y aura quelques défauts ; la seconde elle sera mieux, la troisième elle sera très bien et vous serez charmante avec.

N'oubliez pas ce proverbe : *Ce que femme veut, Dieu le veut*. En effet, lorsqu'une femme est bien pénétrée de son devoir qui est de rendre heureux ceux qui l'entourent, Dieu lui en donne la force et les moyens.

Donc, que votre désir le plus grand soit le bonheur de

votre famille, vous êtes sûre qu'il sera comblé et qu'une fois de plus le proverbe aura raison.

Mais surtout ne soyez jamais maussade si vous avez quelques ennuis, car la vie est pleine de difficultés, mes chères enfants. Tâchez que votre mari ne s'en aperçoive pas; avec son travail souvent très dur, il a besoin de repos, de joie, de gaieté : il faut qu'il trouve tout cela auprès de vous, chez lui.

Pour y arriver il faut d'abord beaucoup d'ordre et vous faire un budget; tâchons de le faire ensemble.

D'après l'avis d'un savant docteur, 250 grammes de viande suffisent à la nourriture journalière de l'homme.

En prenant la viande au marché, chez le même boucher, les morceaux inférieurs naturellement, vous pouvez l'obtenir de 0 fr. 50 à 0 fr. 60 les 500 grammes.

### Ragoût de mouton.

Viande pour ragoût, 500 grammes.....	» 60
Pommes de terre, 1 litre.....	» 15
Beurre et farine.....	» 20
Charbon.....	» 20
Pain.....	» 50
Éclairage.....	» 20
Vin, un litre.....	» 40

---

2 25

Donc, pour 2 fr. 25, vous pouvez être nourris toute une journée, votre mari, et vous; nous ferons en sorte de réserver sur les potages pour le matin une soupe chaude, pour votre mari avant son départ au travail.

Il vous faudra trouver en moyenne une somme de 0 fr. 55 par jour destinée à votre loyer, la même somme de 0 fr. 55 à l'entretien, au chauffage; de là, l'obligation pour



vous, ma chère petite, de travailler un peu afin d'aider votre mari à joindre les deux bouts.

Si vous pouviez arriver à gagner 1 franc par jour tout en soignant vos repas, votre ménage, votre maison, ce serait un grand bonheur qui vous permettrait de vivre sans le secours de personne.

Récapitulons :

Nourriture.....	2 25
Divers.....	» 55
Loyer.....	» 55

---

3 35 par jour.

Voici maintenant quelques recettes qui vous permettront de ne pas vous écarter de votre budget.

Il faut que votre plat de viande ne dépasse pas 2 francs, c'est bien entendu.

Venons aux potages :

#### **Potages gras.**

Plat de côtes, 500 grammes.....	» 60
Os, 500 grammes.....	» 20
Choux, carottes, navets, etc.....	» 30
Charbon.....	» 20
Divers, couleur, etc.....	» 20

---

1 50

Avec 1 fr. 50, vous aurez les deux repas du jour. Faites couper votre viande en deux, ficelez-la bien; de cette manière, en la retirant de votre pot-au-feu, vous aurez un morceau bien proprement coupé pour le soir avec une salade, un morceau de fromage. A midi, vous aurez mangé l'autre moitié avec les légumes de



votre pot-au-feu. Supposons que vous le mettiez le samedi, vous conserverez deux potages pour le dimanche matin, deux autres pour midi, en tout six potages pour vous et votre mari.

Vous pourrez remplacer, pour vous changer un peu, la viande de boucherie par du lard ; le lard étant plus cher, vous remplacerez les 500 grammes d'os par un plus fort morceau qui sera de 0 fr. 75 à 0 fr. 80.

Le gîte de cuisse, un morceau de grosse poitrine dans les mêmes prix, peuvent remplacer le plat de côtes.

Le potage maigre se fait avec l'eau de la cuisson des légumes.

---

Passons aux plats de viande :

Un mou de veau fait un excellent plat en le coupant par morceaux, et, après avoir jeté ces morceaux trois fois dans l'eau bouillante, on les assaisonne en civet avec du vin, des oignons et des pommes de terre. Vous aurez un plat copieux et bon pour au moins deux repas.

Le foie de bœuf sauté, en ayant soin de ne pas le faire trop cuire, fait un bon plat.

Cœur de bœuf ou de porc coupé en tranches, grillé puis à la maître d'hôtel.

Gras-double à la poulette.

Poitrine de veau, blanquette.

Faire maigre un jour par semaine est très bon pour la santé ; il vaut mieux choisir le vendredi, jour recommandé, il y a plus de choix.

---

### RECOMMANDATIONS UTILES

Que votre viande soit toujours servie sur des légumes  
ou des pâtes :

Pommes de terre ;

Haricots ;

Choux ;

Oseille ;

Carottes ;

Riz ;

Nouilles.

Ces pâtes et ces légumes cuits avec la viande sont  
excellents et rendent vos plats plus copieux.

---

Nous mettrons le pot-au-feu tous les deux jours. Votre  
mari et vous pourrez avoir un potage tous les matins avant  
de partir au travail et, pour les autres jours de la semaine,  
nous n'aurons donc pas à nous occuper de la soupe, qui  
est de première nécessité comme santé et économie.

Notre dépense sera donc par semaine :

4 potages à 1 fr. 25.....	5 »
3 plats de viande à 2 fr. 25.....	6 75
7 litres de vin à 0 fr. 40.....	2 80
21 livres de pain à 0 fr. 20.....	4 20
Divers, entretien, etc.....	3 »
Loyer.....	3 »

---

24 75

52 semaines à 24 fr. 75 font 1,287 francs par an.

---

Ainsi, comme vous le voyez, notre dépense excède de 287 francs le budget de 1,000 francs que j'ai pris pour base : or cette somme est inférieure au salaire habituel des ouvriers; mais, comme il peut arriver des jours de chômage, des maladies, j'ai pris ce chiffre pour qu'en cas d'accident vous ne perdiez pas courage, car c'est dans ces tristes moments que la femme a besoin de toute son énergie... Et puis, si tout va bien, cela vous permet de faire des économies, car il ne faut pas oublier la tirelire et la remplir le plus possible.

Donc, comme je vous le disais, mes chères enfants, il faut nécessairement que vous puissiez gagner au moins 1 franc par jour de votre côté. Celles qui auront un état, qui posséderont une machine à coudre et sauront s'en servir le gagneront facilement; d'autres pourront faire des ménages, 3 heures pour 0 fr. 90 : cela leur sera facile, tout en soignant leur mari et leur maison. Vous pourrez aussi raccommoder les vêtements des ouvriers; ce que vous aurez appris à notre cours pourra vous servir; combien de personnes ne font plus raccommoder leurs bas parce qu'elles ne trouvent personne pour le faire. Il faudra essayer, mais je crois très fermement qu'une femme pourra gagner facilement 1 franc par jour en faisant ces raccommodages.

La vie est rude, mes chères enfants, mais Dieu nous a donné, à nous autres femmes, l'énergie du cœur, et nous ne devons pas nous laisser abattre par les difficultés.

Réfléchissez à la réussite de notre petit cours : je me trouvais bien vieille pour entreprendre une si grande tâche; j'y ai réussi au delà de toutes mes prévisions (et Dieu a béni mon œuvre); j'ai trouvé en vous des jeunes filles comprenant l'utilité de notre travail, intelligentes, assidues, vaillantes, et dont l'affection m'a payée de toute la peine que je me suis donnée.

Si vous n'avez pu m'enlever des années, vous avez rajeuni mon cœur; et je me sens, aujourd'hui, la force d'entreprendre n'importe quoi, pour votre intérêt, pour votre bonheur.

Mais, avant tout, mes chères petites, nous devons à Dieu notre réussite, car la bénédiction que nous lui demandons au commencement de chaque séance a porté de grands fruits.

Aussi, dans vos luttes, dans vos chagrins, ayez recours à Dieu ; une simple petite prière comme la nôtre sera toujours exaucée.

Je vous quitterai bientôt, mes chères petites, mes soixante-quinze ans me le disent. J'espère que Dieu m'admettra auprès de lui ; là encore, je vous aimerai de tout mon cœur, je vous suivrai dans vos peines, dans vos douleurs, et je prierai pour vous Dieu avec tant de ferveur, qu'il vous accordera le courage et la force de les surmonter.

Pensez à moi dans vos moments de détresse et soyez toujours persuadées que votre vieille amie vous aimera même au delà de la tombe.

A. BERTHÉ.

# MEMENTO

DU

## COURS DE RACCOMMODAGES

---

MA CHÈRE PETITE AMIE,

Au moment de nous quitter, j'ai pensé à vous donner un résumé de nos travaux de raccommodages faits pendant votre séjour auprès de moi, le jeudi de chaque semaine.

### I

D'après les quelques leçons de coupe que M. Janon a pu vous donner, vous savez que le fond de culotte mis à une culotte en drap ou en toute autre étoffe unie doit être rond; que le morceau que vous taillez et que vous voulez rapporter au pantalon doit être de 1 à 2 centimètres plus large que le morceau enlevé, afin que la couture soit bien faite et bien unie; que cette couture doit être faite en surjet; que, pour un pantalon d'étoffe à raies, le morceau



doit être mis de telle sorte que les raies se trouvent bien assemblées. La couture doit aussi toujours en être à surjet, mais comme il y a un retour au morceau carré, et par conséquent un coin, vous avez le soin de serrer vos points pour rendre ce coin solide, puis de donner le petit coup de ciseau nécessaire pour que le coin ne fasse aucune grimace; précaution à prendre pour un morceau carré sur n'importe quelle étoffe, lainage, lingerie, etc.

Avant de poser votre morceau, il est bien entendu que vous décousez votre pantalon aux endroits qui ont besoin d'être raccommodés et que vous repassez les coutures décousues.

Les morceaux d'entre-jambes se mettent de même que les fonds de culotte et, lorsque vous les avez posés, cousus, ayez toujours soin de repasser les coutures pour les effacer le plus possible.

De même, on découd le pantalon pour les genoux : les coutures défaites étant bien repassées, vous posez le morceau que vous devez remettre sur votre pantalon, et après l'avoir bien épinglé, vous le taillez, puis vous le cousez, toujours à points très serrés, pour lui donner de la solidité. Ayez alors le soin de surfiler les rentrées de vos coutures à l'envers; puis, après un bon coup de fer, vous referez les coutures que vous aviez défaites. De même encore pour le bas d'un pantalon, seulement vous taillez le bas assez long pour y prendre votre ourlet que vous aurez soin de faire assez large, ce qui lui donnera de la solidité.

Il en sera de même pour les doublures déchirées; avant de les tailler, vous les poserez et épinglerez sur celles qui doivent être remplacées.

Une recommandation utile :

Lorsque vous achèterez de l'étoffe pour un vêtement, ayez le soin d'en acheter au moins un demi-mètre de plus, pour pouvoir faire vos raccommodages plus tard.



## II

Venons aux bas. Nous n'avons pas encore fait le remmaillage, mais nous avons bouché de gros trous avec des reprises ordinaires; plus tard, si Dieu nous prête vie, nous nous occuperons de remmailler.

Vous savez toutes maintenant que lorsque le bas ou la chaussette sont en trop mauvais état pour être reprisés, on coupe le pied entièrement et on y met soit des demi-semelles, soit des semelles entières, en faisant les coutures au point de chausson pour ne pas blesser les pieds; autant que possible, vous prenez pour ces semelles les morceaux dans les jambes de très vieux bas; si vous en manquez, faites vos semelles avec de la finette grise, étoffe très douce qui se lave très bien et ne blesse pas le pied.

Je vous ai donné à chacune un patron pour tailler ces sortes de semelles.

Les bas neufs se garnissent à l'envers à longs points, en prenant bien garde que les points ne paraissent pas à l'endroit.

Vous coudrez sur la couture, à points de côté, un ruban qui la consolidera.

## III

Quant au raccommodage du linge, vous savez toutes mettre un morceau, faire les coutures, les coins, et donner le coup de ciseau nécessaire au coin du morceau carré.

## IV

Passons aux empiècements; tabliers, robes d'enfant, robes d'intérieur.

Avec un mètre, prendre la longueur d'une épaule à

l'autre de la personne pour qui vous devez faire le vêtement, puis le tour du cou; donnez à la hauteur de votre empiècement 8 centimètres, vous aurez immédiatement un empiècement qui fera très bien. Pour la manche, mesurer la longueur de l'aisselle au poignet, puis, après avoir posé sur la personne l'empiècement de votre vêtement, vous prenez la longueur du bras jusqu'au poignet. Avec ces deux mesures, vous êtes assurée que votre manche aura la longueur voulue; vous prenez ensuite la taille de la personne à qui vous destinez ce vêtement, et vous pouvez en faire :

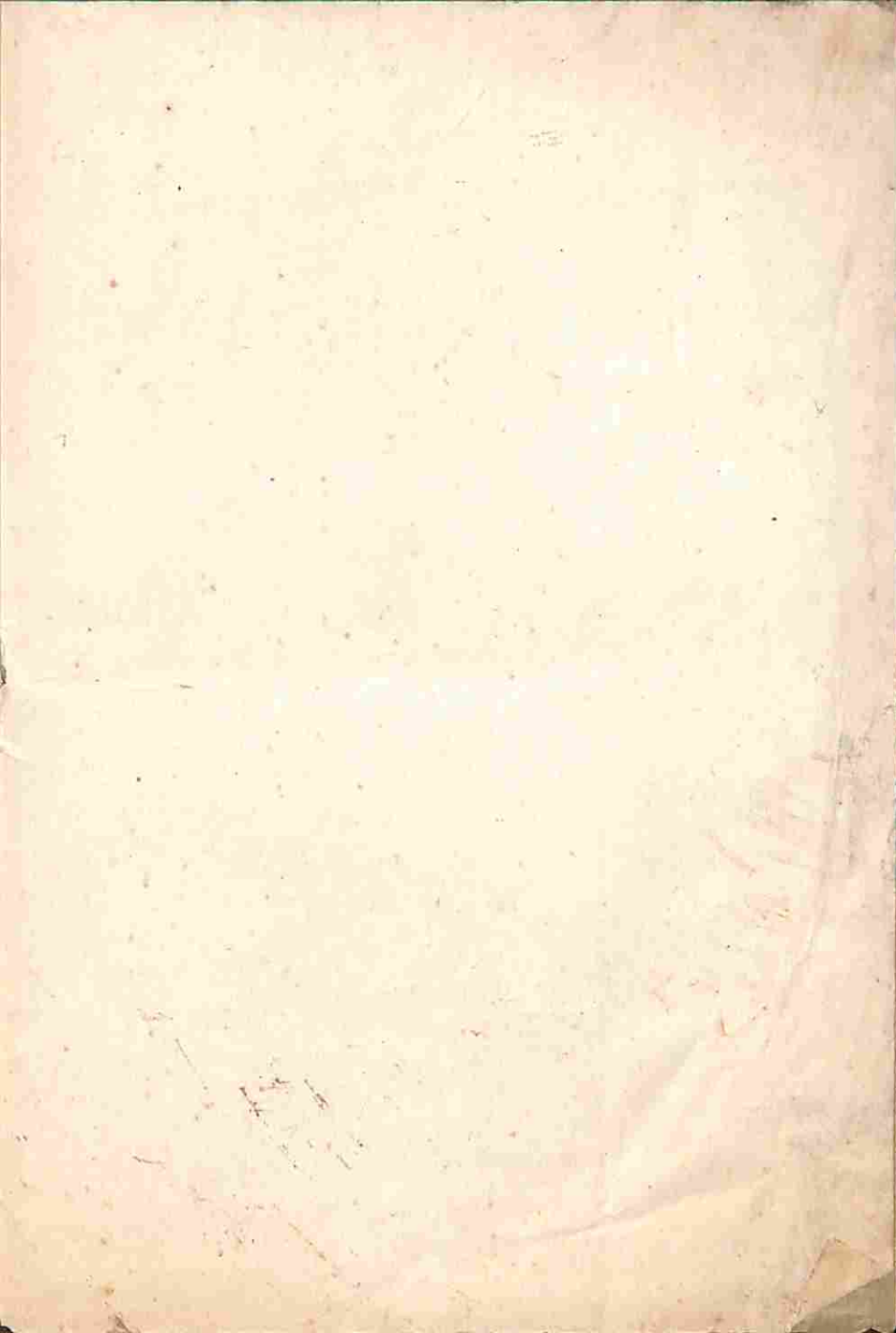
Un tablier d'écolier;

Une robe d'enfant avec une couture derrière;

Une robe d'intérieur pour vous, en la faisant ouvrir devant avec une couture à moitié taille.

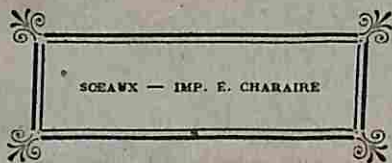
Voilà, ma chère enfant, le résultat de notre travail. J'espère qu'il vous sera utile un jour et que vous consulterez quelquefois ce petit mémoire, en cas d'oubli.











SCEAUX — IMP. E. CHARAIRE