quatre: l'alimentation; la lutte contre les intempéries; la lutte contre les dangers et accidents divers; l'action et le travail solidaire.

Le lundi 14 septembre 1925 fut la journée d'ouverture de la nouvelle école libre. A 13 heures, les enfants furent appelés et groupés d'après les nouvelles listes. Le centre d'intérêt choisi fut celui de l'alimentation, auquel se joignent ceux de la respiration et de la propreté. On écrivit, au tableau noir du préau, l'inscription suivante: "Dans l'école libre, comme dans la vie, la première nécessité est la propreté. Lorsque l'enfant vient au monde, on le baigne avant de lui donner à manger. Que ton premier travail, aujourd'hui, soit de faire régner l'ordre et la propreté dans cette maison qui est la tienne."

Avant de commencer les leçons se rapportant au centre d'intérêt choisi, on convint donc de nettoyer l'école et de la mettre en ordre, puis de s'occuper ensuite de la propreté des enfants. Le travail fut réparti en quelques instants; les uns nettoyant d'un côté, les autres de l'autre. On organisa six équipes, pour nettoyer et cirer les chaussures. On brossa aussi les habits. Tout ce travail fut joyeusement fait et avec la plus grande ardeur.

Cette classe préliminaire, en action, qui dura une heure et demie, permit aux enfants d'apprendre beaucoup de choses, par exemple: combien il est difficile de nettoyer un soulier; le changement produit par ce nettoyage; les avantages de l'entr'aide, etc.

Tels furent, brièvement exposés, les débuts de l'Ecole Libre de Las Piedras. Ajoutons que ceux qui s'en occupent ont la plus grande confiance dans le succès, et qu'ils ont la certitude que les méthodes qu'ils emploient pourront être adoptées avantageusement dans tout le pays. Ils veulent, pour les enfants, la culture inséparable de la vie, par la vie et pour elle.

Karl Taber

(Tiré d'un article reproduit par le Repertorio Americano.)

COSTA RICA

Les Plantes Alimentaires (suite)

On cultive également, mais en petites quantités, une espèce de sorgho, connue sous le nom de maïs de Guinée, et un millet de la variété dite mil à balais. Ces derniers grains sont toutefois peu estimés par les gens du pays, bien que le premier soit un bon aliment et puisse servir à faire les galettes appelées "tortillas" dans toute l'Amérique Centrale, galettes qui remplacent le pain.

Parmi les légumineuses, il faut citer les haricots, qui forment avec le maïs et le riz la base de l'alimentation costaricienne. Leur culture se fait dans tout le pays, chacun choisissant la variété qui convient le mieux à sa région. L'ambrevade (Cajanus flavus DC) donne un bon rendement, mais n'est pas très appréciée des gens du pays.

Une légumineuse qui demande une mention spéciale, c'est l'arachide (Aracnis Hypogaea L) ou pistache de terre. Elle donne de plusieurs récoltes par an, et la culture en est très simple. Cette plante devrait attirer tout particulièrement l'attention des colons, au début de leur installation, surtout s'ils sont végétariens. La valeur de l'arachide, au point de vue alimentaire, est reconnue depuis longtemps. On lui reproche toutefois d'être d'une digestion difficile. On peut obvier à cela en torréfiant légèrement les graines. Si on les passe ensuite dans un moulin, on obtient ce qu'on appelle le beurre de cacahuète.