

l'honneur. Toujours il est témoin d'actes de vertu de la part de la mère, il voit aussi le frère et la soeur aînés aider aux parents à porter le fardeau de la vie. Il imitera ces derniers dans tout ce qu'ils feront, et s'ils s'écartent de leurs devoirs, il se fera comme une obligation de les prendre pour modèle en disant: "Je puis faire comme eux." Mais ne supposons pas que ce triste état de choses puisse exister.

La vie de famille est un obstacle à l'égoïsme, car l'enfant y apprend qu'il n'est pas seul dans la vie et qu'il doit partager ses plaisirs avec ceux qui l'entourent. Il apprend à pratiquer la charité en aimant ses semblables et en s'oubliant lui-même pour les rendre heureux.

Tout ceci contribue à le former, à lui faire aimer davantage son foyer, et la pensée des jours heureux vécus sous son toit est toujours un charme bienfaisant pour celui qui l'a quitté, car penser c'est vivre; se souvenir, c'est revivre.

PAIN BRUN

Recette pour faire le pain avec la "Farine Naturelle" à 85%

- 6 Carrés de levain Fleischmann.
- 4 Chopines d'eau ou de bouillon de son.
- 2 Cuillérées à table de sucre.
- 2 Cuillérées à table de sel.
- 2 Cuillérées à table de saindoux.

Faire dissoudre le levain et le sucre dans le liquide, ajouter suffisamment de farine pour faire une pâte à levain, la battre cinq ou six minutes, laisser lever une demie-heure, ajouter le sel et le saindoux; ensuite, épaissir la pâte en la travaillant et en ajoutant de la farine jusqu'à ce qu'elle soit aussi ferme que possible, qu'elle ne colle plus du tout aux mains.

Laisser lever environ trois heures; baisser la pâte en la travaillant, mais sans ajouter de farine; laisser lever encore la moitié, ou un peu plus, du volume qu'elle

a atteint la première fois, environ quarante-cinq à cinquante minutes; enfin la mettre dans les casseroles, à peu près la moitié de la casserole, en la manipulant le moins possible, sans ajouter de farine; enfourner dans un fourneau, modérément chaud, moins chaud que pour le pain blanc.

On conseille, après la première cuisson, d'enlever le pain des casseroles, de le retourner et de le remettre dans le fourneau quelques minutes afin d'enlever l'humidité.

Cette recette donne huit petits pains d'environ 1½ lb., et il faut de cinquante à soixante minutes pour les bien cuire.

Pour commencer le pain le soir, diminuer la moitié de la quantité de levain; trois carrés suffisent; on peut omettre le sucre et le saindoux si on le désire.

Cordon Bleu



Chiquez le Tabac King George's Navy

Et savourez
son arôme
persistant.



SIR DAVID BEATTY
Amiral Commandant de la Flotte,
qui vient d'être créé duc et qui
recevra un don d'un demi million
de piastres.