

sage en le soutenant. Petit à petit, il acquerra des forces ; on le mettra debout près d'une chaise sur laquelle il s'appuiera avec ses mains ; il en fera le tour et marchera bientôt seul. Ne faites pas de cris quand il tombera, car il ne se fait pas mal et il serait énérvé de vos cris. Si toutefois il se frappait la tête fortement, il faudrait lui mettre les pieds dans l'eau chaude pourvu que ce ne soit pas trop près de son repas.

"Propreté de la tête."—Aussitôt qu'on le peut, on découvre la tête de l'enfant qu'on tient toujours propre, malgré le préjugé qui existe de lui conserver un chapeau qui n'est rien autre chose que de la crasse accumulée. Si toutefois de telles croûtes se formaient, on les enlèverait en les graissant avec un peu de saindoux ou de beurre.

"Sommell du jour."—On doit en très bas âge faire prendre à l'enfant l'habitude de dormir dans le jour ; ce sommeil réparateur ne nuit pas au sommeil de la nuit.

"Habitudes à combattre."—Quelque quelques habitudes chez les enfants les amusent, il faut pourtant les combattre : celle de sucer son pouce, un suçon. Cette suçion fatigue l'enfant et l'énerve par l'accès de salivation qu'elle provoque.

A cet âge, il faut se délier de développer ou favoriser toute espèce de mauvaises habitudes, car c'est alors qu'il faut étouffer les mauvais instincts en sève.

RECETTES DE CUISINE

LA REINE DES PUDDINGS

1 chopine de mie de pain, 1 pinte de lait bouilli, 1 tasse de sucre et les jaunes de 4 oeufs. Battez les jaunes et le sucre ensemble, mélangez le lait et la mie de pain, et faites dorer légèrement au fourneau. Quand le pudding est fait, étendez de la gelée ou des confitures aux petits fruits dessus, puis battez les 4 blancs d'oeufs en neige ferme avec 4 grandes cuillerées de sucre blanc, et couvrez-en le tout. Remettez au fourneau et laissez dorer légèrement.

POMMES DE TERRE FRITES

Coupez des pommes de terre en bâtons, mettez-les sur un linge pour les sécher. Jetez-les ensuite dans du saindoux bouillant et remuez de temps à autre, jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur et soient croquantes. Retirez et saupoudrez du sel fin.

CREPES DE SARRASIN

Mettez dans une terrine une bonne demi-livre de farine de sarrasin, faites un trou au milieu, mettez-y deux pincées de sel fin, une cuillerée d'eau-de-vie (brandy), quatre oeufs frais, deux cuillerées d'huile d'olive, tournez avec une cuillère de bois et versez ensuite peu à peu, en continuant à tourner, du lait caillé non écramé, jusqu'à ce que vous ayez formé une bouillie claire sans grumeaux. Formez-en des crêpes en procédant comme pour les crêpes ordinaires.

CONSERVATION DES VOLAILLES.

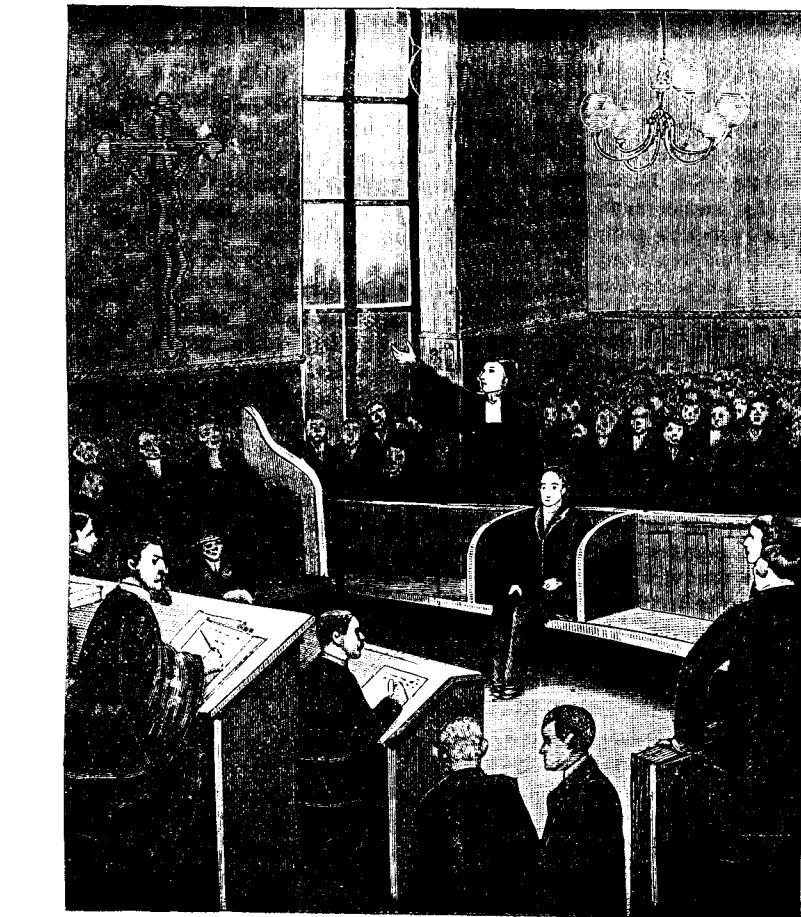
—Un procédé, qui est très en honneur dans le midi de la France, permet de conserver d'une saison à l'autre et même pendant toute l'année, les volailles tuées qu'on ne peut consommer au moment où elles sont bonnes à manger. Il s'applique principalement aux oies, aux dindes et aux canards et consiste à enlever les membres que l'on veut garder, à les

désosser proprement, et à les faire cuire à demi, avec un feu très doux, dans la propre graisse de la bête. On les emplit ensuite dans des pots de grès, on verse dessus la graisse chaude de manière à les couvrir, et, quand cette graisse est figée, on y ajoute une petite couche de saindoux de porc pour fermer tout accès à l'air et achever de remplir le vase. Il suffit alors de clore hermétiquement les pots avec du parchemin et de les placer dans un lieu sec, pour conserver leur contenu d'une année à l'autre.

"Journal de l'Agriculture."

POUR RENDRE FARINEUSES LES POMMES DE TERRE.—Dans les familles où ce précieux tubercule est souvent consommé sous la forme la plus économique—en "Robe de Chambre"—rien de plus déplorable que de le trouver amolli, aqueux, ce qui nuit, à la fois, à son bon goût et à son apparence appétissante.

Les ménagères ont à leur disposition un moyen facile de prévenir cet inconvénient. Il leur suffit, pour cela,



J'aperçois sur le mur devant moi, et je salue le Christ sur sa croix. Il est ici devant notre prétoire, là où vous citez le criminel à votre barre...

d'avoir soin de ne mettre leurs pommes de terre dans l'eau où elles se proposent de les faire cuire que lorsque cette eau est en pleine ébullition. Cuites ainsi, les pommes de terre, même de qualité défectueuse, deviennent farineuses, fermes et sont sensiblement améliorées. "Gazette des Campagnes."

RECETTES DIVERSES

CIMENT DES BIJOUTIERS

- Alcool... .. 12 onces
- Colle de poisson... .. 8½ "
- Gomme ammoniacale... .. 1-6 "
- Résine mastice... .. 2-3 "
- Alcool... .. 4 "

On fait dissoudre la colle de poisson dans l'alcool, on y ajoute la gomme ammoniacale, puis la résine mastice dissoute dans l'alcool.

Pour s'en servir, on le ramollit au bain-marie. On s'en sert aussi pour coller la porcelaine.

"COSMOS."

EXTINCTION DES INCENDIES PAR LE PETROLE AU MOYEN DU LAIT.—Une servante ayant réussi à étouffer dès le début avec le lait, un incendie occasionné par le pétrole, plusieurs pompiers volontaires de Vienne sont livrés à des expériences dans le but de se rendre compte de l'efficacité de ce produit à ce point de vue. Ces expériences ont donné des résultats très satisfaisants. Il ressort de leur rapport que le lait constitue un meilleur extincteur que l'eau dans les incendies peu importants dus au pétrole, particulièrement dans les espaces limités.

"COSMOS."

LA FEMME INVENTEUR

Depuis bien longtemps la femme a donné des preuves incontestables de son génie inventif, mais ce n'est que depuis peu qu'elle protège ses découvertes par des Brevets d'Invention. Afin d'encourager nos lectrices à devenir Inventeur, nous citons plus bas les noms de quelques

DIEU JUGERA LES JUGES

ARRIERE, LES ECOLES SANS DIEU !

Tout blême, avec des yeux cerclés de rouge, un regard flottant de fauve sournois, la bouche fendue d'un sourire vague et niais, Emile Gaudot est assis au banc des prévenus, dans la salle de la cour d'assises d'un chef-lieu de département, non loin de Paris.

Au-dessus des Juges, dominant la salle, un grand Christ étend ses bras : vision sereine dans ce prétoire dont l'atmosphère est faite des miasmes du vice et du crime.

Les juges sont à leurs sièges ; à leurs places les jurés. Après les questions d'usage, le président continue : "Gaudot, vous avez assommé Rosine Ménié pour lui voler quarante sous ; vous espérez trouver chez elle une plus forte somme ; sans cela vous n'auriez pas commis votre crime.

"Gaudot".—J'sais pas, M'sieu. "Le Président".—Comment, vous ne savez pas !...

"Gaudot".—Ma foi, non !... qu'est-ce que ça pourrait faire, une vieille carcasse de plus ou de moins ? Moi, je travaille à n'importe quel prix.

"Le Président".—Votre cynisme révolterait des cannibales. Quand on songe que vous n'avez que dix-sept ans, Gaudot, et que vous avez déjà un formidable dossier, on se demande à quelle école d'infamie vous avez appris tous les secrets du mal.

"Gaudot".—Ca pousse tout seul, M. le Président !

"Le Président".—Vous reconnaissez exacts tous les détails énumérés dans l'acte d'accusation ?

"Gaudot".—J'avouerais tout ce qu'on voudra : je m'en fiche comme un pois-son d'une pomme.

"Le Président".—MM. les jurés apprécieront votre attitude. Je donne la parole à votre défenseur.

"Me Saint-Appert, défenseur de Gaudot".—"Messieurs, ma tâche est bien simple, car l'accusé a tout avoué. Je n'ai pas à le défendre, puisque je ne vois pour lui aucune issue à la miséricorde. Aussi je serai bref.

"Mais, si la justice lui demande compte de son crime, vous me permettrez de demander compte, à mon tour, à la justice, de son arrêt.

"Quel sera-t-il ? Je l'ignore. Mais, quel qu'il soit, il y a ici quelqu'un plus coupable que le coupable lui-même. Ce coupable, je vous le dénonce, ou plutôt, ces coupables, je les accuse : c'est vous, Messieurs, qui m'écoutez ; vous qui représentez la société, cette société forcée de punir les fautes que son incurie et sa corruption n'ont pas su prévenir. (Mouvements dans l'auditoire).

"J'aperçois sur le mur devant moi, et je salue le Christ sur sa croix. Il est ici devant notre prétoire, là où vous citez le criminel à votre barre. Pourquoi n'est-il pas dans l'école, là où vous appelez l'enfant pour l'instruire ? Pourquoi châtiez-vous sous le regard de Dieu, quand vous formez des âmes en dehors de lui ? Et pourquoi faut-il que Gaudot ne rencontre le Dieu du Golgotha pour la première fois qu'ici ? Pourquoi ne l'a-t-il pas rencontré devant les bancs de son école ? Il aurait sans doute évité le banc d'infamie où il est aujourd'hui.

"Qui lui a dit qu'il y avait un Dieu, une justice future ? Qui lui a parlé de son âme, du respect de son prochain, de l'amour de ses frères ? Quand lui a-t-on appris la loi de Dieu : "Tu ne tueras point."

"On a laissé cette âme à ses mauvais instincts ; cet enfant a vécu comme un