

vois bien que j'ai pris le bon parti et que j'ai accompli la volonté de Dieu. Que ni vous ni mes sœurs ne m'en fassiez un mérite. Vous n'existeriez pas, que je prendrais encore le parti de conserver à Dieu cette âme libre qui jusqu'ici, n'a adoré que lui, et qui n'a jamais trouvé ni souffrance, ni mécompte, ni effroi dans cet amour.

« Maintenant, je pars pour Brescia. Je descendrai chez notre cousine l'aveugle. Je lui dirai que c'est vous qui m'envoyez acheter une devanture d'autel, et je vous attends, cher oncle. A bientôt, j'espère. »

Lorsque Giulia et Luigina, les deux autres sœurs, connurent cette lettre, elles voulurent courir se jeter dans les bras d'Arpalice; mais le curé, qui avait choisi, pour la leur communiquer, l'heure à laquelle Arpalice cultivait ses fleurs, les pria, au contraire, de ne point lui en parler. « Redoublez de tendresse et de soins pour elle, leur dit-il, rendez-la plus heureuse encore que vous ne faites, s'il est possible. Aimez-la, estimez-la davantage si vous pouvez, laissez-lui de temps en temps entendre, dans les occasions délicates, que vous savez de quelles hautes vertus elle est capable; mais promettez-moi de ne jamais entrer en explication sur ce sujet. » Elles le promirent, et furent fidèles à leur engagement. Et quand je demandai au curé, qui me racontait ces détails, pourquoi il avait exigé si expressément ce silence.—Voyez, dit-il en souriant; tout acte sublime a une explication naturelle, et l'explication naturelle n'empêche pas l'acte d'être sublime; il y a dans Arpalice un immense, un vénérable orgueil, si je puis m'exprimer ainsi. En même temps, il y a tant de foi et de droiture, qu'elle regarde son sacrifice comme la dernière chose du monde, tandis que ses hésitations, son entraînement vers le jeune homme, et les regrets qu'elle a étouffés depuis, lui apparaissent comme des faiblesses dont elle rougit; et je sais, moi qui connais tous les replis de son cœur, qu'en vantant la grandeur de son courage, ses sœurs l'eussent beaucoup plus humiliée que flattée... Et puis, qui sait si, en lâchant la bride à ces conversations dangereuses, la tête des deux autres ne se fût pas enflammée de quelque vaine curiosité? Qui sait si l'amour d'Arpalice ne fut pas sorti de ses cendres? Tout le monde se trouve bien de cet arrangement. J'ai voulu dire à Giulia et Luigina ce qu'elles devaient de reconnaissance et d'admiration à leur sœur. Ne pas le dire, c'eût été frustrer Arpalice de ce redoublement d'amour qui lui était dû, comme la récompense de sa grande action. Mais ces sortes de tragédies doivent se jouer dans le plus profond mystère de la conscience, et n'avoir pour spectateur que Dieu.

— Au reste, ajouta-t-il, mes nièces sont restées unies par une invincible tendresse. Le presbytère n'a rien perdu de sa propreté, ni le jardin de son éclat. Arpalice est plus fraîche que jamais, comme vous voyez; on chante toujours, on rit toujours comme devant; on lit toujours *l'Imitation*; on prie avec ferveur, et Dieu bénit les cœurs simples. Si une personne chez nous est plus sereine et plus contente de son sort que les autres, c'est certainement Arpalice.



(PORTRAIT DE GEORGE SAND.)

ECONOMIE DOMESTIQUE.

CONFITURE SANS NOM.

PRENEZ des carottes tendres, épluchez-les, coupez-les grossièrement, pesez-en une livre, mettez-les cuire dans une casserole de cuivre avec un verre d'eau, passez-les dans une passoire, que vous posez sur un saladier.

Achetez deux citrons, enlevez-en le zest, coupez-les en filets larges de 2 millimètres et longs d'un centimètre. Pesez une livre de sucre que vous cassez grossièrement, mettez-le cuire avec un verre d'eau dans la même casserole où vous avez fait cuire les carottes, jetez-y les zests des citrons, remuez le tout avec une écumoire. Lorsque le sucre est bien clair et forme des fils qui tombent du bord de l'écumoire, ajoutez-y la purée de carottes et le jus des deux citrons. Après un ou deux bouillons, retirez vos confitures, et mettez-les dans des pots de verre.

Pour les couvrir, vous coupez des petits ronds de papier que vous mettez tremper dans l'eau-de-vie et que vous posez sur la confiture; puis des carrés de papier que vous faites tremper

dans l'eau; vous en posez un sur un des pots: alors, de vos deux mains, vous appuyez sur les bords de ce pot, tout en le tournant et en déchirant le papier à mesure qu'il se colle sur et sous les bords: si le papier, par sa mauvaise nature, ne se collait pas bien, il faudrait y passer le doigt mouillé d'un peu de gomme arabique fondue dans l'eau.

Lorsque l'on veut offrir de ces confitures, avec un couteau pointu on forme un demi-cercle sur le papier, on le relève comme un couvercle à charnière; puis quand on a servi, on le rabat.

Si vous me demandez quel fruit écrire sur ces pots de confitures, je serai fort embarrassée de vous répondre: elles sont d'une belle couleur orange, elles ont de ce fruit le goût, elles ont aussi le goût de l'ananas... mettez: *Confitures sans nom...* et laissez le plaisir de deviner.

Cette confiture a un avantage, c'est qu'on peut la faire en hiver, mais elle doit être meilleure avec des petites carottes nouvelles.