affreux arrivés depuis quelque temps parmi nos soldats anglais avait leur cause dans le même besoin qu'éprouvent nos voisins de se faire la guerre aux dépens d'autrui. Que Dieu les avise, en changeant leur cœur et leur esprit. Il serait temps, car voilà qu'on annonce que l'armée du Sud n'est plus qu'à quelques milles de la capitale du Nord.

En Europe, Garibaldi et la Révolution se donnent de plus en plus la main, laissant dans un embarras extrême Victor-Emmanuel, Napoléon III et toutes les puissances qui n'ont pas su compter juste avec de pareils éléments de désordre et de ruine. Le gant en est jeté! Le général Garibaldi a repris toute chose à son compte. Ni la France, ni Turin, ni les autres puissances ne l'intimident. Il veut aller à Rome et à Venise pour compléter enfin l'unité italienne. Va-t-il réussir, en dépit de Victor qui le désavoue et le menace, et de Napoléon qui a l'air de n'en penser pas moins aujourd'hui!—Voilà où en sont les choses. Chaque courrier peut nous apporter la nouvelle, au premier jour, ou de la répression définitive du fameux général ou de la chute du prétendu roi d'Italie, ou encore d'un embrasement général de l'Europe. C'est ce que nous aurons à préciser davantage, même au prochain numéro de la *Gazette* peut-être, tant les événements se pressent et se précipitent.

Dans le même numéro nous aurons à dire un mot sur notre littérature canadienne dans ses rapports surtout avec la cause que la *Gazette des Campagnes* aime à servir avant tout. Pour le moment le rédacteur de la *Quinzaine*, dans cette feuille, ne doit pas différer ses remerciements à Messieurs Brousseau, de Québec, pour l'envoi de la dernière livraison des *Soirées Canadiennes*. L'histoire de *Jean Rivard* qu'on y termine est toute d'à-propos et pleine de leçons au point de vue de la vie des champs. C'est là qu'est son grand mérite, indépendamment de tout autre qu'on peut facilement lui trouver.

Fabrication du sirop de pommes, de betteraves et de carottes.

Tout cultivateur qui veut sincèrement accroître le bien que la Providence lui a confié, doit prendre les moyens pour lui faire rapporter le plus possible; il doit aussi s'efforcer de tout mettre à profit et de réaliser le plus d'économies qu'il peut. S'il n'a point de descendants pour recueillir les fruits de ses travaux et de ses épargnes, qu'il n'oublie pas qu'il a une famille dans les pauvres et les malheureux, et que les aumônes versées dans leurs mains font autant le bonheur de celui qui donne que de ceux qui reçoivent. Au contraire, s'il a des enfants, il doit encore économiser et travailler à les établir dans l'aisance. Partant de ce principe, tout cultivateur doit envoyer au marché ceux de ses produits qui peuvent rapporter le plus grand bénéfice et qui, comme aliments, peuvent être remplacés par d'autres substances aussi nutritives et aussi saines. Le beurre, par exemple, surtout quand il est bien fait, est un des objets de commerce dont le

prix est généralement élevé et qui rapporte les plus grands profits; cependant la quantité qui se consomme dans chaque famille est toujours assez considérable. Si donc un cultivateur parvenait à remplacer cet aliment par un autre moins dispendieux, ce serait pour lui l'occasion de réaliser un bénéfice plus ou moins grand. Eh! bien, ce qui n'a pas encore été fait en Canada, l'a été ailleurs et a procuré de grands avantages à ceux qui ont ainsi agi. En Belgique, la presque totalité des cultivateurs vend tout le beurre qui se fait à la ferme, et le remplace dans l'alimentation, par une autre matière d'une valeur sensiblement moins élevée. Et ce qui se fait là peut se faire ici, car nous possédons les mêmes substances.

Quel est donc l'aliment, qu'on dit fort agréable et peu coûteuse, qui peut remplacer le beurre? C'est un sirop fait de pommes, de betteraves et de carottes. Ces différentes substances, bon nombre de cultivateurs les possèdent, et quelquefois en abondance. Pour ceux-là rien de plus facile que de suivre l'exemple des Belges. Mais nous dira-t-on, les moyens de fabriquer ce sirop sont peut-être dispendieux? Non, au contraire, les procédés de fabrication sont aussi économiques qu'ils sont simples, et il suffit de les indiquer pour que toute personne puisse s'en servir avec succès.

Il faut d'abord observer que toutes les espèces de pommes, parvenues à maturité ou à peu près, conviennent à la préparation du sirop. Cependant celui-ci est d'autant meilleur que les matières employées sont plus sucrées. Ce sirop pourrait être fait de pommes seulement ou de pommes et de poires; mais si la quantité de pommes est insuffisante et que les poires manquent, on y supplée par une quantité correspondante de betteraves et de carottes dont la présence améliore le produit en lui communiquant une saveur plus sucrée et plus agréable.

Quelque soient les éléments dont on fasse usage, voici comment on procède: On les met dans un vase en fer ou en cuivre, on y ajoute, par exemple, pour six livres de fruits, quinze pintes d'eau et on met le tout sur le feu. Il importe aussi de faire la distinction suivante: si on emploie des pommes et des poires, les pommes doivent être mises au fond du vase; si on n'opère que sur des pommes, les plus douces doivent encore occuper la partie inférieure, réservant pour le dessus les fruits les moins mûrs et les plus aigres (sûrs). Si on opère sur des pommes des betteraves et des carottes, ces dernières doivent aussi occuper la surface. Quand ce mélange est préparé, on ferme le vase et on l'abandonne pendant onze à douze heures à l'action d'un feu assez vif pour faire bouillir l'eau. Après ce temps on verse le contenu dans un morceau d'étoffe, et on le presse au-dessus d'un autre vase. Le jus qui est sorti de l'étoffe est aussitôt placé sur le feu, que l'on active jusqu'à ce que le contenu entre de nouveau en ébullition.

Dès que le jus commence à prendre la consistance de sirop, on ralentit peu à peu lardeur du foyer, on brasse le liquide avec force, à l'aide d'une palette de bois, et on enlève les impuretés qui s'accumulent à la surface. On reconnaît que le sirop est arrivé au degré de cuisson qui lui convient, quand il a une teinte d'un brun noirâtre et une consistance de melle.