Leurs noms sont les RR. PP. Ricard, et non pas *Ricarol*, comme le dit un journal de cette ville; Pandosi, Blanchet, et Kéronze. Ces trois derniers ne sont pas encore prêtres; on les attend de jour en jour à Montréal, où ils doivent se réunir à Mgr. de Walla-Walla, pour se rendre à l'Orégon.

—Trente-trois protestans ont abjuré leurs erreurs pendant l'année 1846 dans le diocèse de Cambrai, savoir: douze dans l'arrondissement de Lille, onze dans celui de Cambrai, huit dans celui de Douai et deux dans celui de Dunkerque.

—Il y a des protestans bien moins à craindre que certains catholiques qui ne le sont que de nom. On a vu dans tous les tems des protestans éloignés de notre foi par les liens de leur éducation, et les habitudes incertaines de leur esprit, savoir cependant apprécier la majestueuse unité de l'Eglise romaine, proclamer ses services, et s'abstenir de toute hostilité contre elle; tandis que de prétendus catholiques, placés par le bienfait de leur naissance dans le camp du catholicisme, n'usent de ce glorieux privilége, que pour venir en aide à ses ennemis, refont à leur guise son histoire et ses lois, applaudissent à toutes les oppressions dont elle est la victime, contestent tous ses droits, insultent à toutes ses gloires, font la leçon aux papes et aux évêques au lieu de leur obéir, et n'ont jamais la main levée que pour la frapper au lieu de la défendre. Ils sont indignés de voir le Pape SOUVERAIN, au lieu d'être le sujet de quelque petit duc ou prince d'Italie; ils sont choqués de voir un cardinal en carosse comme prince de l'Eglise, ils aimeraient mieux le voir courir à pied et en lambeaux; ces catholiques ne sont-ils pas les vrais ennemis de l'Eglise, et cette bonne Mère ne peut-elle pas dire de tels enfans: *et in pace, amaritudo mea amarissima*? Sous l'ombre d'une feinte paix ils m'ont causé la douleur la plus amère.

—Un *on-dit* du *Transcript* dit que la place vacante de juge en chef a été donnée à M. Rolland, et que sa place de juge-puîné, qu'il laisse vacante, a été donnée à un autre qu'il ne peut pas encore nommer.

—Le *Mercury* de Québec se plaint qu'aucun papier de Montréal ait pris notice qu'il avait publié les dernières nouvelles du *Cambria* cinquante-six heures avant l'arrivée de la malle à Québec.

—Les souscriptions pour les Irlandais affligés continuent toujours:

Les écoliers de la *petite salle* du Petit Séminaire de Québec ont souscrit £5 10.

La paroisse de la Pointe Lévy £118.

Dans une quête faite dans *l'Eglise-libre* de Lower Bytown £33.

A Brockville, le 2 mars, les souscriptions montaient à £326 12.

A une assemblée à Prescott, le 23 février, £129.

—Nous remarquons d'après l'*Aurore* qu'un grand nombre de comtés des trois districts n'ont pas encore formé de sociétés d'agriculture. Il serait du devoir des citoyens marquans, et surtout des représentans de chaque comté de convoquer des assemblées à cet effet, ce serait rendre un grand service à leurs constituans, et les deniers votés par la Législature ne seraient point perdus pour eux, et pour l'agriculture. Cette note sera d'autant plus utile qu'il y a peut être encore des paroisses qui ignorent qu'il y ait des sommes d'argent votées à cet effet. C'est à elles à ne pas tarder si elles veulent en profiter.

—Voilà la saison qui arrive où nos agriculteurs vont gagner les bois *pour faire les sucres*. Les abondantes bordées de neige que nous avons eues à la fin de février et au commencement de mars semblent nous annoncer une abondante récolte de cette précieuse denrée. Ce que M. Aubin dit dans sa *Chimie agricole* de la manière de faire le sucre peut avoir son à-propos dans ce tems-ci, mais il faudrait pour en retirer quelque profit, que les personnes instruites, dans chaque paroisse, voulussent bien se donner la peine de lire et expliquer ces écrits aux sucriers qui sans cela ne pourraient en avoir aucune connaissance. C'est dans cette intention que nous les copions ici:

"Le *sucre* pur est cette substance blanche, dure et douce au goût, que tout le monde connait. Celui dont on fait le plus communément usage est extrait des cannes à sucre. Quoiqu'il ait été connu dans l'Inde au tems d'Alexandre-le-Grand, le sucre était très-rare et ne s'employait guère en Europe que comme remède. A la découverte de l'Amérique, des sucreries considérables s'y établirent, et l'usage de cet assaisonnement indispensable aujourd'hui devint de plus en plus général.

"En France, on tire des betteraves du sucre d'excellente qualité.

"Dans l'Amérique septentrionale, on extrait de la sève de l'érable un sucre qui, lorsque la *préparation a été bien* conduite, est aussi blanc que la plus belle cassonade et possède un arôme particulier fort agréable.

"En Canada, la fabrication du sucre d'érable est malheureusement fort négligée, et cet article n'y donne point, au cultivateur, autant de bénéfice qu'il pourrait en tirer s'il suivait, à cet égard, l'exemple de l'Américain, qui n'abandonne jamais une source de revenus dès que son travail et son tems sont rémunérés. L'usage du sucre d'érable se répandrait beaucoup plus, si ce produit était plus blanc et s'il n'avait pas souvent l'inconvénient de donner au thé une couleur noire fort désagréable. Ces deux défauts pourtant se peuvent corriger aisément. La sève elle-même est très-pure et transparente, et n'acquiert une couleur foncée que lorsqu'on fait bouillir le sirop trop rapidement; les parties qui touchent au vaisseau se brûlent jusqu'à un certain point, et puis les moindres parcelles de branches ou de feuilles suffisent, en se carbonisant, pour colorer le sucre. Il faut donc passer la sève en la mettant dans la chaudière. La couleur noire, donnée au thé par le sucre d'érable, provient d'un sel de fer qui s'est formé pendant la manipulation. La sève contient un acide qui dissout de petites portions de fer, et nous avons vu plus haut que les sels de fer en se combinant avec le tannin donnent une couleur noire; le thé en contient beaucoup. Le sel de fer ne se formerait pas si l'on avait soin de ne pas laisser séjourner la sève dans les marmites de fer, et qu'on la déposât dans des tonnes de bois propres. Les cultivateurs qui pourraient employer des chaudières de cuivre toujours bien nettoyées, y trouveraient un grand avantage, vu que l'inconvénient en question ne leur arriverait jamais. On peut enlever à la sève une partie de son acide au moyen de quelques morceaux de chaux. Il est facile aussi de clarifier le sirop au moyen de quelques œufs battus qu'on jette dans la liqueur lorsqu'elle est encore froide. Le blanc-d'œuf, en se coagulant pendant l'ébullition, s'empare des impuretés et les amène à la surface sous forme d'écume, qu'on enlève au fur et à mesure qu'elle parait. Le charbon en poudre, provenant des os brûlés dans un vase de fer clos, clarifie aussi très-bien le sirop.

"Les agriculteurs savent que les herbes coupées avant leur maturité sont beaucoup plus nourrissantes que lorsqu'on les laisse mûrir; cela provient de ce qu'à cette époque le sucre destiné à la graine est encore dans la sève. La tige du blé d'Inde qui ne vient pas à parfaite maturité est très-précieuse comme nourriture pour les animaux vu la forte quantité de liquide sucré qui s'y trouve, et qui, comme nous l'avons vu plus haut, est particulièrement nécessaire à la production de la graisse animale. Dans les Etats-Unis, la culture de cette plante se fait sur un pied considérable; dans un grand nombre de localités mêmes, outre la graine qui forme un aliment très-généralement adopté, les tiges encore vertes sont soumises à une forte pression entre deux rouleaux, et le jus qu'on en extrait de cette manière donne un sucre d'excellente qualité."

Il serait bon de faire remarquer ces mots aux sucriers: *On peut enlever à la sève une partie de son acide au moyen de quelques morceaux de chaux;* cela ne veut pas dire qu'il faille mettre de la chaux dans le sirop, surtout quand il commence à épaissir, ce qui donnerait au sucre une faculté corrosive et délétère, mais qu'il est bon de purifier l'eau lorsqu'elle est encore dans la tonne ou le bidon; si elle est trop froide, il faut la réchauffer au moyen de quelques seaux d'eau bouillante, afin que la chaux puisse entrer en effervescence, on laisse ensuite reposer l'eau que l'on décante évitant soigneusement d'en prendre le résidu, ou ce qui repose au fond du vaisseau; avec de l'eau ainsi préparée on ne peut manquer de faire de beau sucre, si l'on poursuit la *manipulation* jusqu'au bout avec la même attention; mais comme en général les ouvriers ne sont point payés d'après leurs peines, il est