

ABONNEMENT LE CANADA Journal Quotidien du Soir. Un An en Ville . . . \$ 4.00 Un An par la Poste . . . \$ 3.00

LE CANADA

OSCAR McDONELL, Directeur de la Rédaction.

12eme. ANNEE No 48

OTTAWA, JEUDI 19 MARS 1891

LE NUMERO 2 CENTS

Lettre de Rome

Rome 25 Février 1891. Vendredi dernier, 20 février, Léon XIII est entré dans la quarantième année de son pontificat. A cette occasion, le Pape a reçu les cardinaux qui sont allés le féliciter, mais il n'a pas prononcé de discours, se réservant pour le 2 mars, — qui est en même temps l'anniversaire de sa naissance et celui de son couronnement.

Donc, vendredi, les cardinaux ont été reçus "amicalement", c'est à dire que le Pape a tenu cercueil. Le corps diplomatique accrédité près le Saint Siège sera admis, — lundi, mardi et mercredi, — à venir présenter ses hommages et offrir ses félicitations à Léon XIII.

Au moment où, au bas des documents pontificaux, est placée la formule: "Donné à Rome, la XIVe année de Notre Pontificat" un rapprochement s'impose. Par la pensée, je me reporte au jour mémorable où Léon XIII monta sur le trône de saint Pierre. En voyant son excessive maigreur, la pâleur de son visage ascétique, la fréquence d'un mouvement qui consistait à mettre un mouchoir devant sa bouche, comme font les poitrinaires pour y amortir le bruit d'une toux opiniâtre, je me souviens que plusieurs dans l'assistance murmuraient:

—Le successeur de Pie IX n'en a pas pour bien longtemps. Mais un ami de la famille Pecci dit, d'un ton sceptique, avec un haussement d'épaules tout à fait caractéristique: —Oh! les béquilles de Sixte-Quint!

Par le fait, Léon XIII aura été un des papes ayant régné le plus longtemps. Sur 263 pontifes romains, il n'y en a que vingt-neuf dont le règne ait eu plus de quarante ans de durée. La lecture de la Gerarchia cattolica est très instructive sous ce rapport; elle prouve que bien peu de pontificats ont été aussi longs que celui de Léon XIII, qui n'a pas l'air, d'ailleurs, de vouloir finir de sitôt, Dieu merci!

Venu au Vatican pour voir comment s'y passeraient les choses à l'occasion de l'entrée de Léon XIII dans la quarantième année de son pontificat, j'ai mis à profit cette circonstance exceptionnellement favorable pour interroger, sur ce qu'on pense et ce qu'on dit dans l'entourage du Saint-Père, quelques personnes à même d'être très exactement renseignées.

Une leçon, en somme, peut à divers moments être interprétée, avec un peu de bonne volonté, et à plus forte raison une conversation particulière. Mais un document officiel! Quand il s'agit d'une encyclique, il faut se soumettre ou se démettre!

—D'ici, Angers et Paris sont plus loin de Rome que je ne croyais. —Le fait est qu'il faut bien peu connaître le Vatican pour supposer qu'on y agit avec cette précipitation, coup sur coup, prenant des décisions aussi graves avec une pareille rapidité. Une encyclique? comme on y va!

—En l'espèce, l'essentiel est que Mgr Freppel soit reparti d'ici enchanté, convaincu que sa démarche a empêché la publication du document pontifical annoncé par la sensationnelle dépêche. —Après tout, puisque la chose semblait lui faire tant de plaisir, le Pape n'a pas été mal inspiré en laissant croire à Mgr Freppel que sa mission avait obtenu un plein succès et empêché la publication d'un document... imaginaire.

—Et Léon XIII a fait ce qu'il a cru devoir faire dans l'intérêt supérieur de l'Eglise; il a donné son opinion, marqué ses préférences. —Maintenant, il attend les effets, il voit venir? —C'est ce à même. —Seulement, comme Mgr Freppel est un causeur intéressant, on a pris plaisir à l'écouter. Au cours de ses conversations, il a, parait-il, donné de curieux détails sur les hommes politiques du jour, en France, notamment sur M. Carnot et sur M. Ribot.

—Mais il faudrait avoir une certaine dose de naïveté pour s'imaginer que Léon XIII va modifier l'attitude qu'il a prise vis-à-vis du gouvernement républicain. —Comme si le Vatican avait l'habitude d'agir à la légère! —Si Mgr Freppel tenait réellement à être fixé sur les intentions de Léon XIII l'imagine qu'il doit être pleinement.

—Quant au prodigieux succès dont il ne manquera pas de se vanter auprès de ses amis politiques, il aura consisté... —A enfoncer des portes ouvertes!

sa véritable valeur! C'est lui qui porterait bien la pourpre! Aussi, on assure qu'on ne lui fera pas attendre longtemps; il sera certainement créés dans le prochain Consistoire.

—Et via discorrendo. Parmi ceux qui courent ainsi il y a Mgr Ruffo-Scilla, se trouve dit-on, le cardinal Aloisi Masella, son antipode, ayant horreur des innovations, des changements, de tout ce qui est artistique. C'est certainement pour cela que ce cardinal si peu "fin de siècle" est devenu le chef de la petite conjuration dont je parle et qui n'aurait pas, je le répète, un dénouement bien cruel—si elle aboutit.

Or, le cardinal Aloisi Masella est tenace; il connaît très bien le caractère de Léon XIII et, précisément à cause de cela, exerce une réelle influence. Esprit très élevé, le Pape actuel n'aime pas à s'occuper de petites choses, à s'y arrêter longuement; en pareil cas, on obtient de lui assez facilement des concessions, quand on sait insister convenablement et la charge, au risque de le fatiguer, de l'agacer un peu. Réservez son énergie pour les affaires véritablement importantes, Léon XIII ne résista pas, en général, à d'habiles obsessions. Voilà pourquoi le cardinal Aloisi Masella, y mettant cette obstination, Mgr Ruffo-Scilla pourrait bien comme on l'affirme, être très prochainement créé cardinal.

C'est égal, quel singulier retour de fortune que celui dont le cardinal Aloisi Masella nous offre l'exemple! Ce fut lui qui entama avec le prince de Bismarck, à Kissingen les négociations—continues depuis par Mgr Jacobini et par Mgr Gallimberti—qui devaient aboutir à la nomination de M. de Schlozer à Rome. Pour le récompenser, on lui donna la nunciature de Lisbonne, la plus riche et la plus recherchée. Mais il ne tarda pas à éprouver une mésaventure qui eut un immense retentissement.

La reine Maria-Pia de Portugal ayant voulu venir à Rome, demanda au nouveau nonce si elle pouvait espérer que le Pape la recevrait. Mgr Aloisi Masella fut imprudemment affirmatif. La Reine vint et sollicita une audience qu'on s'empressa de lui refuser, en disant que le Pape, se considérant comme le seul souverain légitime à Rome, ne pouvait recevoir la sœur du Roi nésé au Quirinal.

On mena grand tapage autour de ce regrettable incident, et Mgr Aloisi Masella, désormais persona non grata à la cour de Portugal, dut abandonner la nunciature de Lisbonne. Tombé en disgrâce, il se retira à Pontecorvo, sa ville natale, où il vécut quatre ans dans l'oubli. Ses amis le plaignaient d'être ainsi privé du chapeau auquel il avait droit comme ayant occupé une des quatre nunciatures de première classe, quand on apprit que Léon XIII allait lui donner la pourpre. Quel chemin parcouru depuis!

de Myers. Il allait le frapper une seconde fois lorsque le dernier réussit à saisir le couteau par le manche et à détourner le coup. Il s'efforçait cependant une blessure terrible à la main. On accourut alors et les deux adversaires furent séparés. Le blessé qui souffrait horriblement a été mis dans une voiture de place par Reynolds et conduit à l'hôpital général. Il ne s'est pas caché de déclarer qu'il était l'auteur de cet assaut meurtrier aux employés de l'hôpital.

Reynolds s'est ensuite rendu à la résidence de sa victime, No 312 avenue Laval, et a annoncé le fait à la femme de ce dernier, et sortant, dit-on, un rouleau de billets de banque de sa poche, lui offrit un fort montant afin d'acheter son silence. Celle-ci refusa avec indignation. Reynolds a déclaré qu'il se rendrait si la blessure était mortelle. Depuis 2.30 heures vendredi après-midi, cependant il n'a pas été revu.

A 11 heures, ce matin, M. l'échevin J. B. Dufresne, juge de paix, accompagné du Dr Tremblay, s'est rendu auprès du mourant qui a répété que Reynolds l'avait frappé dans l'intention de le tuer. Les détectives sont à la recherche de l'accusé.

La fabrication du sucre d'érable. La plus grande partie du sucre d'érable fabriqué, il y a vingt-cinq ou trente ans, était d'une qualité si inférieure que, aujourd'hui, le prix qu'on pourrait en avoir, ne suffirait pas à payer les dépenses de fabrication. Le sucre de premier choix, se vend maintenant à un prix qui assure au fabricant un profit considérable.

Dependant on fait encore aujourd'hui une grande quantité de sucre d'érable qui n'est guère meilleur que celui qui se faisait dans la période dont nous venons de parler. L'introduction de nouveaux appareils perfectionnés, a opéré de grands changements dans les procédés de fabrication, et on croit même, principalement dans les endroits où cette industrie est pratiquée sur une grande échelle, que le sucre ne peut être fait d'une manière profitable qu'à l'aide de ces nouveaux appareils.

Quoique ces évaporateurs perfectionnés et autres appareils nouveaux soient très commodes, et souvent très avantageux, particulièrement si on exploite cette industrie sur une grande échelle et qu'on a les moyens de se les procurer, ils ne sont pas, cependant, absolument nécessaires pour produire un sucre de première qualité; car je sais qu'on peut obtenir ce résultat, en y mettant le soin convenable, même en se servant de seu de bois pour recueillir la sève et de bouillottes déconventes pour la faire évaporer. Je sais que cela peut se faire, car je l'ai fait moi-même, mais c'est seulement en apportant la plus grande attention à tous les détails, depuis le commencement jusqu'à la fin de l'opération, qu'on peut obtenir ce résultat. Il y en a plusieurs qui ont assez d'érables pour faire de cinq cents à mille livres de sucre par année, et qui n'ont pas des moyens d'acheter ces appareils dispendieux. Je crois donc être utile à mes lecteurs qui se trouvent dans ce cas en leur donnant ici, quelques conseils qui les aideront à réussir à produire du sucre de première qualité.

La première chose, sinon la plus importante, c'est que la plus grande propriété réside dans tous les détails de la fabrication. Sans cela, impossible de produire un article de première qualité, même avec le meilleur évaporateur possible. L'andis que si on obtient ce point, on fera un sucre de la meilleure qualité, même en recueillant la sève dans un seu de bois pour la faire évaporer dans une bouillotte ordinaire.

Nos grands-pères n'auraient probablement pas cru celui qui leur aurait dit que le sucre d'érable est incolore; cependant cela est vrai. Le meilleur sucre qui se fait aujourd'hui est tout à fait blanc. A la vérité il y en a peu de cette qualité sur nos marchés; mais je parle ici de la meilleure qualité possible. Il faut qu'aucune matière étrangère ne se mêle à la sève depuis le moment qu'elle coule de l'arbre jusqu'à ce qu'elle soit convertie en sucre ou en sirop; il faut aussi que rien ne l'aggrave depuis le commencement jusqu'à la fin; car si la sève demeure longtemps dans les vaisseaux, surtout ceux servant depuis longtemps, elle ne peut manquer que de s'aigrir. Moins on emploiera de temps pour la fabrication, meilleure sera le résultat.

Le tonneau ou la cuve dont on se sert pour recueillir l'eau d'érable et qui est généralement fixée sur un traîneau doit être tenu scrupuleusement propre. En jetant la sève dans le tonneau il faut la faire passer au travers d'un filtre de coton très fin. Le meilleur vaisseau dont j'ai jamais fait usage pour recueillir la sève, est une espèce de baril, plus large du bas que du haut, avec un couvercle tournant sur des gonds. Le filtre de linge est fixé à l'ouverture qui est à la partie supérieure de sorte que tout le liquide passant au travers de ce filtre, celui-ci retient toutes les feuilles, les morceaux d'écorce etc.

Il est d'une grande importance de bien choisir l'endroit pour placer la bouillotte. Ce doit être, comme de raison, vers le centre de la sucrerie; mais autant que possible au bas d'une butte ou d'un coteau et l'évaporateur ou la bouillotte doit être placée dans l'endroit le plus bas. Un peu au-dessus de la bouillotte (et assez haut, si cela se peut, pour qu'on puisse y faire couler la sève dans la bouillotte) par un tuyau ou tube quelconque on place le tonneau ou les tonneaux qui contiennent la sève.

Et plus haut encore, une espèce de plateforme sur laquelle on approche le traîneau qui porte le baril qui a servi à recueillir la sève de manière que celle-ci puisse être transvasée dans le tonneau de réserve et de là dans la bouillotte, au moyen de tuyaux et sans l'exposer de nouveau aux soufflures de l'air jusqu'à ce qu'elle soit réduite en sirop.

Par sirops, je n'entend pas le sirop proprement dit, tel qu'il se vend sur le marché, mais cette espèce de sirop est si bien connu à la cabane. Le foyer des sucreries où l'on emploie les bouillottes de couvertes, doit avoir la forme de la bouillotte, il peut être construit en briques ou en pierre. Il doit être fermé tout autour, excepté sur le devant où il y a une ouverture bordée de ciment. S'il entoure la bouillotte de manière à empêcher le feu de monter sur les côtés.

ENTREPOT DE MEUBLES

MEUBLES! MEUBLES!

Nouveaux et à Grand Marche,

AMUBLEMENTS DE SALON, DE SALLE A MANGER, DE CHAMBRE A COUCHER DANS TOUS LES GENRES ET TOUS LES PRIX, CHEZ

Harris & Campbell.

CETTE ANCIENNE ET HONORABLE MAISON DE MEUBLES D'OTTAWA EST CONNUE PAR LE BON MARCHÉ DE SES PRIX ET PAR LA BONNE QUALITE DES ARTICLES QU'ELLE VEND.

Dix pour Cent de Réduction sur tout Achat Argent Comptant.

HARRIS AND CAMPBELL,

Coin des Rues O'Connor et Queen, pres de la Rue Sparks.

Avis de Deménagement.

Je viens de transporter tout mon stock de Peintures, Vitres, Papiers Tentures, etc., au magasin au vaste et si propre qui porte le No. 70, rue Rideau. Ayez l'œil sur les avantages offerts dans la ligne des Papiers Tentures Tapisseries.

J. B. DUFORD,

108 RUE RIDEAU

J'AI UN LOT DE Tapisserie Dispendieuse

Que je vendrai à prix réduit durant tout le mois. Je suis préparé à fournir des estimés pour.

Peinture, Teintage et Pose de Tapisserie.

J. F. BELANGER,

150 Rue Bank, Téléphone No. 92.

Rabais Special

ARTICLES D'ARGENTERIE

HORLOGES

A. & A. McMillan

98 Rue Rideau. Bijoutiers en Gros et en Détail.

VOITURES

—POUR—

BEBES.

Première Consignation Reue. Pour en encourager la vente hative nous accordons

10 pour cent. d'escompte sur toutes les Voitures achetées cette semaine.

COLE'S

National M'fg. Co.

100 RUE SPARKS. Le remède de Cole pour le catarrhe est le meilleur, le plus agréable à prendre, et le meilleur marché.

CATARRH

Le remède de Cole pour le catarrhe est le meilleur, le plus agréable à prendre, et le meilleur marché.

LA VALLEE DE L'OTTAWA

Edition Hebdomadaire du Journal LE CANADA

ABONNEMENT Un An en Ville . . . \$ 8.00 Un An par la Poste . . . 1.00

AND HOME stock Farm. Imported Heron Horses. ISLAND HOME. PARFUMS ESS. URIZA SOLIDIFIES.

PARFUMS ESS. URIZA SOLIDIFIES. L. LEGRAND, Fournisseur de la Cour de l'Empereur.

Poste d'Ottawa

Table with columns for M.P., M.A., M.P., M.A., M.P., M.A. and corresponding rates.

ÉNEAU. Remède pour le catarrhe.

ÉNEAU. Remède pour le catarrhe. National M'fg. Co.

Aux Constructeurs et Entrepreneurs. Nous manufacturons les toitures suivantes:

Douglass & Haines,

234 rue Wellington. Agents des célèbres fournaies, "Superior Jewell"



KENDALL'S SPAVIN CURE

OFFICE OF CHARLES A. BOSTER, BOSTON, MASS.

KENDALL'S SPAVIN CURE

DR. R. J. KENDALL, Vt.

KENDALL'S SPAVIN CURE

DR. R. J. KENDALL, Vt.

KENDALL'S SPAVIN CURE

DR. R. J. KENDALL, Vt.

KENDALL'S SPAVIN CURE

DR. R. J. KENDALL, Vt.

KENDALL'S SPAVIN CURE

DR. R. J. KENDALL, Vt.

KENDALL'S SPAVIN CURE

DR. R. J. KENDALL, Vt.

KENDALL'S SPAVIN CURE

DR. R. J. KENDALL, Vt.

KENDALL'S SPAVIN CURE

DR. R. J. KENDALL, Vt.