

LE CANADA

OSCAR McDONELL, Directeur de la Rédaction.

11ème ANNEE No. 185

OTTAWA, LUNDI 18 AOUT 1890

LE NUMERO 2 CENTS

PIANOS

A. & S. Nordheimer ont actuellement un très grand assortiment de BONS PIANOS DE SECONDE MAIN

d'excellente Manufacture. Prix et conditions plus avantageux qui aient jamais été offerts à Ottawa.

A & S Nordheimer 67 RUE SPARKS

Seuls Agents pour les Pianos Chickering, Steinway, Haines et Nordheimer et pour les Orgues Harmoniums de Es tey et Kimball.

POUR Deux Semaines seulement

Commencant le 10 Juillet.

La meilleure occasion de la saison pour acheter des

Montres en Or et en Argent Pura.

Moins chères que dans tout autre magasin du Canada

Le choix dans le plus grand assortiment à Ottawa.

BIJOUTERIES EN GROS ET EN DÉTAIL.

98 RUE RIDEAU,

A. & A. F. McMILLAN

—Les réparations, une spécialité.

Vin Sirop Dusart LACTO-PHOSPHATE DE CHAUX

CHITTY FRERES

312 314 RUE WELLINGTON OTTAWA Importateurs et Commerçants d'Épicerie de Choix, Etc., Etc.

Notre Stock est Nouveau et Frais et nos Prix sont Très Bas.

TRES BON THE POUR 20 CTS. LA LIVRE

VENEZ VOIR?

A. RIBOUT

TAILLEUR COUPEUR TAILLAGE GARANTI

Manteaux de Dames une Spécialité

204 Rue Dalhousie 204

NAP. BOYER

COUVREUR EN METAL DE TOUTES ESPECES

Ferblantier, Plombier et Poseur d'appareils de toutes sortes, et aussi grand assortiment de Cages d'oiseau, ustensiles de cuisine, et tout en plomb pour aqueduc.

NO. 284 RUE DALHOUSIE.

On donne un present

AVEC CHAQUE

Voiture d'Enfants

ACHETEE CETTE SEMAINE

L'assortiment est considerable

—A LA—

NATIONAL MFG. CO.

160 RUE SPARKS.

Persiennes, Toiles et Poles

a Rideaux

Les meilleurs marchés dans la ville

National Mfg. Co

160 RUE SPARKS 160

OTTAWA.

ECURIE DE LOUAGE

—DE—

PREMIERE CLASSE,

Joseph Senecal

COIN DES RUE YORK E. DALHOUSIE.

L'ARGYLE

Fonds de Banqueroute de Marchandises Seches.

Une très grande réduction dans toutes nos marchandises d'Été, commençant le 1er Août.

Étoffes à robes valant 35c. pour 18c. Un autre assortiment valant 25c. pour 10c.

Étoffes à robes valant 55c. pour 25c. Indiennes valant 14c. pour 9c.

Mousselines pour robes valant 35c. pour 10c. et 15c.

Étoffes chambrées pour robes, couleurs foncées, valant 25c. pour 10c.

Un Job en bas de coton pour enfants, pour 5c. la paire.

Un assortiment de magnifiques rubans à moitié prix.

Tapis Hollandais valant 15c. pour 9c. la verge.

Tapis-tapisserie valant 40c. pour 25c. la verge.

LES MARCHANDISES DOIVENT ETRE VENDUES.

LE MAGASIN DOIT ETRE FERME.

GARDNER & CIE.,

Nos. 66 et 68 Rue Sparks.

CHARBON! Les meilleures qualités de charbon bitumineux et anthracite.

BIENCRIBLE ET TAM SE

O'REILLY & HENRY,

BLOC RUSSELL

RUE SPARKS.

J. T. JULIEN

273 RUE ST PATRICK

VITRIER, PEINTRE

DECORATEUR,

TAPISSIER ET BLANCHISSEUR.

Tout ouvrage exécuté avec soin et promptitude

CHARRON!

Les meilleurs charbons

Scottish Ontario Charbons, Ottawa.

CHARRON

A FOURNAISE, "Egg," "Nut," "Stove," est le meilleur charbon mou Américain

Charbon Extra fin et doublement tamisé, venant des mines de Newcastle.

GEORGE F. THOMPSON

27, rue Sparks.

FERRONNERIES

L'une des plus anciennes maisons commerciales de la vallée de l'Ottagawa et des mieux qualifiées pour le travail des métaux de la localité des articles offerts en vente

McDougall & Cuzner

Enseigne de la grosse Tourrière.

MAGASINS

RUE SUSSEX ET RUE CHAUDIERE

22-11-87-88

Aux Constructeurs et Entrepreneurs

Nous manufacturons les toitures suivantes :

Toitures "Canada Plate" Toitures Métalliques, Toitures en Fer Galvanisé, Toitures en Cuivre.

Douglass & Haines, 234 rue Wellington.

Agents des célèbres fournaises "Superieur Jewel".

MANQUE DE FORCES LE FER BRAVAIS

JOSEPH BRUCE

Autrefois du Medical Hall, ancienne apothicaire de l'Hôpital Général de Montréal

Chimiste et Droguiste

205 RUE RIDEAU, OTTAWA

En face du Couvent de la rue Rideau, (Téléphone de Bell No. 179)

GRAND-CHOIX

—DE—

Monuments, en Granit Écossais, Granit de la Baie de Fundy, ou en Marbre. Cloture et Poteaux pour enclos de toute sorte.

MON PROPRE OUVRAGE

Toujours en main. Tout ouvrage est bien létré et garanti aux plus bas prix.

R. BROWN, 94 RUE GEORGE,

En face du Marché By, Ottawa.

Aux Ménagères

C'est maintenant le temps de faire renouveler vos

Tapisseries et Peintures par les mains habiles et expérimentées. Prix modérés.

J. B. DUFORD, 108 Rue Rideau

En face du Couvent de la rue Rideau, les mieux choisies et les plus variées.

Henry Watters

PHARMACIEN

Coin des rues Rideau et Cumberland,

ET AUSSI

Coin des rues Sparks et Bank,

L'Étude de Berthé est fluide de foie de morue pure, préparée avec des foies importés directement pour la Maison L. FRANK, 19, rue Jacob, Paris.

Elle ne se vend qu'en flacons accompagnés d'une instruction.

BRYSON, GRAHAM & CIE.

Detailleurs en Gros.

Grand Sacrifice dans nos Profits.

\$2.75

Habits en Serge TOUT LAINE bleu marin pour hommes, \$2.75

Bryson, Graham & Cie. vendront tous les jours pendant une semaine, commencent le 1er Août, des habits TOUT LAINE en Serge bleu marin, pour hommes, \$2.75.

A tout homme ou femme qui nous présentera \$2.75 nous offrirons immédiatement et avec plaisir un habit TOUT LAINE.

Tout homme, jeune ou vieux, grand ou petit, sera satisfait avec un de ces habits TOUT LAINE, pour la modique somme de \$2.75

Rappelez-vous que ces habits sont TOUT LAINE, ou nous ne les vendons pas, et un tel habit sera vendu à chaque personne.

Ettoffes a Robes.

57 pièces d'étoffes brochées en couleurs pour robes à 5 cts. la verge.

79 pièces de châlis colorés, qui se lavent très bien, à 6 cts. la verge.

Couvertures de Lits.

350 paires de couvertures blanches à \$2.00 la paire.

290 paires de couvertures blanches à \$2.50 la paire.

BRYSON, GRAHAM & CIE.

Seuls agents à Ottawa pour les thes India et Ceylon de Tetley. Les meilleurs que la terre produise.

Faits Divers

CAUSERIE SCIENTIFIQUE

TOMATES

La saison des tomates étant proche, je vais leur consacrer quelques lignes. L'introduction des tomates dans l'alimentation est relativement récente, et les personnes d'un âge moyen se rappellent facilement le temps où elles étaient très rares et n'étaient guère cultivées que comme plantes d'agrément. Il y a une soixantaine d'années, un homme récemment arrivé des îles Bermudes se fut interné dans la prison du comté d'York en Pennsylvanie, pour quelque délit contre la propriété. Il avait avec lui quelques graines que, pendant son séjour, il s'amusa à semer dans le sol riche de la cour de la prison, mais avant que les plantes qui en sortirent fussent arrivées à leur maturité, le prisonnier fut relâché et il partit sans avoir donné les explications nécessaires. La croissance de la plante était vigoureuse et bientôt elle donna des fruits d'une apparence tout à fait inusitée qui de verts qu'ils étaient d'abord, passèrent au rouge brillant et devinrent un objet d'étonnement et d'admiration pour les habitants de la prison. La gardienne persuada aux prisonniers de ne pas goûter à ces fruits, car sous leur apparence appétissante, se cachait un poison mortel; mais désirant de conserver des spécimens de l'espèce, elle mit en réserve des grains de quelle plante l'année suivante.

Or il advint qu'un temps où les fruits nouveaux arrivèrent à leur maturité, l'insulaire des Bermudes se fit offrir une seconde fois. Ayant été reconnu, on lui parla de la

plante merveilleuse dont il avait apporté la première semence l'année précédente, et il demanda à la voir, ce qui lui fut accordé avec empressement, vu les explications que l'on était impatient d'obtenir. Il trouva les fruits mûrs à point et prit la matrasse de lui faire donner du sel, du poivre et du vinaigre, et à la grande horreur de la bonne dame, il se mit à manger avec délice le prétendu fruit empoisonné. Après cet étrange repas, il apprit à la gardienne que le fruit avait nom tomate ou pomme d'amour et qu'il était très sain et très nourrissant.

Après ces explications, la dame s'empressa de mettre en réserve toute la graine contenue dans les fruits qui restèrent pour la distribution à ses amis et voisins, et c'est ainsi que la culture de la tomate fut introduite dans le comté d'York, en Pennsylvanie, d'où elle se répandit peu à peu dans tous les États Unis et le Canada. Partout la plante produit d'une manière prodigieuse pour peu qu'on lui donne un terrain et des soins convenables, aussi, quoique cette culture soit très rémunératrice, les tomates se vendent-elles sur nos marchés à des prix facilement accessibles à toutes les bourses pendant la saison.

Je ne venterai pas ici les qualités de la tomate, chacun les connaît aussi bien que moi; mais je dirai quelques mots sur sa conservation. La mise en boîtes des tomates forme aujourd'hui l'objet d'une industrie importante. Mais en dehors de cela, on peut facilement se préparer économiquement une provision privée de tomates en conserves quand elles sont en abondance et à bon marché, soit en les mettant en boîtes soi-même, soit en les faisant faire à la saumure. S'il nous que nous ayons un certain nombre de boîtes en fer

blanches bien propres. Nous les emplirons jusqu'à deux doigts du bord avec des tomates divisées de manière qu'il ne reste pas de vides dans la masse. Nous les plongerons ensuite dans l'eau bouillante pour chasser l'air qui pourrait rester inerte; la couche supérieure étant bien égalisée, nous verserons dessus de la graisse fondue pour former une couche de deux lignes d'épaisseur et nous mettrons refroidir. Ainsi préparées, ces boîtes se conserveront aussi bien que les boîtes soudées du commerce.

Pour conserver les tomates dans la saumure, on les prend bien mûres mais pas molles, on les met dans des jarres ou des tinettes avec de la saumure en les mettant sous les liquides sans les froisser. J'ai pu ainsi en user une excellente soupe tout l'hiver et il m'en reste encore quelques unes que je me garderai bien de perdre; mais je n'ai pas essayé de les employer autrement. Les tomates vertes venues trop tard pour mûrir peuvent être mises à profit pour marinades. J'en ai de l'année dernière qui valent autant comme des cornichons.

Avec ces tomates vertes on fait aussi un condiment auquel on a donné le nom de catsup.

Les américains appellent cela chow-chow (chercher la traduction française qui voudra). Il me tombe sous la main une recette intitulée chow chow à l'huile d'olive que je transcris pour le bénéfice de ceux qui voudront l'essayer.

Un demi-gallon de tomates vertes, une grosse tête de chou, huit gros oignons, deux douzaines de petits oignons et douze cornichons. Hacher menu le tout excepté les petits oignons, couvrir de sel et laisser la nuit. Égoutter et laisser sécher

per deux jours dans le vinaigre très faible. Égoutter parfaitement et ajouter une demi chopine de raifort râpé, un quart de livre de graine de moutarde blanche, une demi-once de semence de cèleri, quatre cuillerées de poivre noir, deux et demi de tomates, une petite boîte de moutarde et une livre de sucre. Mêler le tout dans trois pintes de vinaigre et faire bouillir. Quand c'est presque cuit, ajouter une rouille d'huile d'olive. On conserve en jarres.

On a déjà parlé de faire du vin avec des tomates et je ne doute pas que la chose soit possible en laissant fermenter le jus additionné d'une quantité convenable de sucre. Et si l'on ne peut faire du vin, on peut aussi faire du vinaigre.

OCT. CHIFFRE.

AMUSEMENT DE CAMPAGNE

Voici ce que contient dernièrement un fort excentrique et très riche propriétaire campagnard des environs de Paris : L'automne dernier, j'étais dans une de mes terres et je m'étais amusé à manger, lorsque j'entendis mon nom et celui de ma femme prononcés avec une certaine animation par trois de mes gens. Je me postai à l'oreille et entendis le dialogue suivant :

—Moi, disait le cocher, je voudrais avoir dans ma poche la somme que Monsieur a mangé par jour.

—Moi, disait le valet de pied, je voudrais dîner une fois à sa table.

—Et moi, soupira le jardinier, naturellement plus politique, je voudrais embrasser sa femme.

J'écartai les feuilles et j'apparus à leurs yeux. —Mes amis, leur dis-je, le hasard m'a rendu témoin de vos vœux et

j'entends qu'ils soient réalisés. Salomon, mon revenu quotidien s'élève à environ 400 francs; vous 20 louis, ils sont à vous. Pierre, allez faire un bout de toilette; vous dinerez avec moi. Quant à vous, Antonin..... Le gérant jardinier tremblait de tous ses membres; je me hâtai de le rassurer en ces termes : —Votre souhait, mon bon Antoine, témoigne de l'excellence de votre goût. À dix heures, ma femme sera à cette place, qui est, vous le savez, sa promenade favorite. Comme les soirées sont fraîches, elle sera enveloppée dans le burnous en cachemire dont elle se couvre tous les soirs. Soyez aimable et surtout faites en sorte que Mme Antoine ne se doute de rien, car on la dit fort jalouse.

Lorsqu'on sonna le dîner, je dus envoyer chercher maître Pierre, le faire conduire de force à la salle à manger, en le menaçant de l'attacher à sa chaise. Enfin, il consentit à s'asseoir. En aucun temps, je ne di si plus gaiement.

—Et le jardinier? Est-ce que le drôle aurait eu la bonne fortune d'embrasser..... ?

—Le jardinier embrassa Mme Antoine revêtu du burnous indiqués et, en échange de son baiser, il reçut la plus formidable, la plus redoutable paire de gifles que jamais femme jalouse ait fait tomber sur les joues rougissantes d'un mari pris en faute. Que voulez-vous, ajoutait notre excentrique, ce n'est pas toujours gai, la campagne, et l'on s'y amuse comme on peut !

LA VEUE DU FUSILLÉ

Au cours d'une conversation avec le correspondant du XIX: Siècle à Sofia, la malheureuse veuve du major Panitza a fait le récit poignant suivant des circonstances qui ont accompagné la mort de son mari : —C'était le matin; j'étais seule,

préparant, comme d'habitude, le déjeuner de mon pauvre mari, toujours en prison.

Un gardien de la prison se présente tout à coup chez moi :

— Venez vite, madame, me dit-il, avec vos enfants..... Venez dire bonjour au major.

J'hâillai à la hâte mes petits, anxieuse, ayant un mauvais pressentiment.

Au bout d'une demi heure, j'étais à la porte de la prison, tenant mes enfants à la main.

—Laissez vos enfants, me dit le gardien, ils attendront au bureau. Vous, suivez le gendarme, qui vous montrera la porte de la cellule de votre mari.

J'ai eu un instant confiance et espoir. Cela n'a pas duré. D'abord, on m'a enfermée dans une sorte d'écriteau où je suis restée deux heures.

Pourquoi ? Que se passait-il donc pendant tout ce temps-là ?

Un gardien arrive.

—Votre mari a quitté la prison, me dit-il. Plus d'espoir... Il va être fusillé dans un instant.

—Comment ! sans qu'on me permette de lui dire adieu ! sans qu'il puisse embrasser ses deux enfants !

Le gardien répliqua :

— Il ira vous dire adieu chez vous en passant. Retournez à votre maison.

Je repars avec mes enfants. A la porte de ma maison je trouvais une voiture de police et un officier, mais pas mon mari. J'avais été trompée !

Tout ce qui venait de se passer avait été préparé précisément pour que je ne puisse voir une dernière fois mon malheureux mari.

Et Panitza et Stambouloff sont deux amis d'enfance !... Oh ! le misérable !

C'était donc fini ! L'officier a qui je demandais des explications baissa la tête et me dit à voix basse : "Priez

Dieu pour l'âme de votre mari !"

Je tombai en proie à une violente crise nerveuse. Quand je repris connaissance, mes enfants étaient là, pleurant "Maman! Maman! maman! qu'est-ce que tu as ?" Pauvre petits êtres !

Je les emmenai; je sautai dans une voiture et je gagnai la campagne militaire où campe la garnison de Sofia. Je trouvai mon mari étendu sous un arbre, couché, déchiré par les balles et entouré de sang. Je laissai mes enfants dans la voiture et je tombai à genoux, priant pour mon mari.....

..... de plus faire enterrer mon pauvre et sincère patriote, l'un des héros de Silvitza, condamné à mort après un procès peu sérieux sans aucune forme judiciaire.

Ses amis m'ont raconté depuis que, le même matin, on écrivit au laire sortir de sa cellule, lui disant qu'il avait été transféré dans une autre prison, en province. C'est hors de la ville qu'on l'emmenait; c'était là-bas où l'attendaient vingt-un soldats, ch'is dans différents régiments et tous, officiers et soldats étaient de Macédoine, comme le major. Avant de tirer les soldats ont demandé par quoi ordre on fusillait leur capitaine. L'officier a pu à peine répondre, étranglé par l'émotion : "Par ordre du prince."

En terminant Mme Panitza a déclaré qu'elle n'avait plus qu'un but : "Élever ses enfants de façon à en faire de s hommes de cœur, comme était leur père."

Dans un salon de jeu.

—Monsieur, vous ne m'avez pas dit que ce roi est sorti de votre poche ?

— Oh ! le misérable !

— Et bien ! mettons que la première manche ne m'a pas été favorable... et commençons la seconde.