

en général et à la province de Québec en particulier.

C'EST UN TRAITÉ DE RÉCIPROCITÉ COMPLÈTE AVEC LES ETATS-UNIS BASÉ SUR L'UNIFORMITÉ DU TARIF.—*Le Négociant Canadien.*

Petite chronique

— Nous sommes au temps de la fenaison— mais malheureusement nous apprenons que dans quelques paroisses du sud du fleuve—dans Longueuil et Chambly, le foin a été attaqué, nous dit-on, dans certains champs par un insecte que l'on pense être une puce. Les grains ont une apparence magnifique et promettent beaucoup.

Un correspondant du Canton Compton, écrit ce qui suit : « Le foin et le grain ont ici une magnifique apparence, ainsi que les patates. Les autres moissons sont en retard. Malgré les prix élevés que gagnent les ouvriers de fermes, une piastre par jour, on ne sait trop ce que l'on va devenir durant les foins et les récoltes. La main-d'œuvre est tellement rare qu'il est presque impossible de se procurer des travailleurs. L'immigration est loin de combler cette lacune. Nous n'avons eu encore pour tout dividende, cette année, qu'un seul immigrant : une femme. Cependant nos besoins sont grands.—*Minerve.* »

— Depuis l'ouverture de la navigation, 634 immigrants sont arrivés à Montréal; ils se divisent ainsi par nationalité : anglais 327; belges 126; français 109; écossais 93; allemand 44; irlandais 43; suédois, norvégiens et danois 7; italiens 4; russe 1.—*Le Canadien.*

RECETTE

Manière de rendre mangeables les cuisses de volailles

Le plaisant conte de certain page du duc de Vendôme qui, comme tant d'amateurs de la table, savait si bien y distinguer les ailes des os (*les L des O*), ne serait plus aussi goûté à présent que l'on parvient à donner aux cuisses de dindons, poulets, pigeons, etc., un arrangement tel, que la viande n'en est plus à dédaigner, tant s'en faut. — Voici le procédé, dont la plupart des maîtresses de maison, ou leurs cuisinières, n'ont encore aucune notion.

Une volaille étant plumée, vidée, prête à être trussée, vous la saisissez, de la main droite, par l'une des cuisses, en vous servant de la main gauche pour entr'ouvrir soit un tiroir de table, soit une porte, où vous faites passer, alternativement chacune des pattes de la volaille; laquelle patte vous serrez dans l'ouverture du tiroir ou de la porte, exécutant aussitôt un mouvement de pression baïssante, assez fort pour que l'os de cette patte en soit cassé. Ce résultat obtenu, vous poussez alors vivement, soit le tiroir, soit la porte où la dite patte est engagée; puis vous retirez violemment à vous le corps de la volaille, dont la cuisse se trouve ainsi débarrassée des tendons et des autres parties fibreuses, toujours si rebelles à la mastication. — Ces parties désagréables et vraiment inutiles à table restent pendantes et de bonne longueur aux pattes, quand on a bien fait l'opération dont il s'agit. Nous désirons beaucoup l'avoir assez clairement décrite.



SOUSSIONS

DES SOUSSIONS seront reçues à ce département à Ottawa, jusqu'à MIDI, LUNDI, le 30 SEPTEMBRE prochain, pour la construction de phares aux places ci-dessus mentionnées, savoir :

POINTE A NAQUEREAU, comté de Bonaventure, Québec.

CAP WHITTLE, Labrador;
MATANE ou METIS, Comté de Rimouski;
ILE DE LA MAGDELEINE, Magdeleine;

POINTE GASPÉ, Comté de Gaspé;
PORTNEUF, Comté de Saguenay;
BAIE ST. PAUL, Comté de Charlevoix;
CAP DESPAIR, Comté de Gaspé

Aussi pour la construction de sifflets d'alarme et d'édifices à Cap Ray, Terre-Neuve, Iles de la Magdeleine et Pointe de Gaspé.

Les plans et spécifications de tous ces travaux peuvent être vus le et après le 1er SEPTEMBRE prochain au bureau de l'Agent du département à Québec où les soumissionnaires peuvent aussi obtenir des blancs de soumissions.

Les plans pour les phares et les édifices dans le Comté de Gaspé et pour le phare à la Pointe à Maquereau peuvent aussi être vus au bureau de Joseph Eden, écuyer, maître du Havre, Gaspé; et pour le phare de la Pointe à Maquereau au bureau du Dr. Robitaille, M. P., New-Carlisle.

Le département ne s'engage pas à accepter la plus basse ou aucune des soumissions.

P. MITCHELL,

Ministre de la Marine et de Pêcheries.

Département de la Marine et
des Pêcheries.

Ottawa, 15 juin 1872

AVIS

LE Soussigné, autrefois marchand à Ste. Anne de la Pocatière, informe qu'il a transporté son établissement de commerce à Matane, comté de Rimouski. M. Marcel de St. Aubin a été chargé de la collection des argents qui lui sont dus par les paroissiens de Ste. Anne. Pour toutes autres affaires on devra s'adresser directement au soussigné, à Matane.

JEAN BAPTISTE GUENET,

9 Juillet 1872.

Marchand.

MOULINS A COUDRE DE BANNER

Prix variant de \$5 à \$10, \$25, \$40 et \$60.

Chaque Cultivateur tant soit peu à l'aise devrait s'empresser d'acheter un des célèbres Moulins à Coudre de Banner, manufacturés par la Compagnie des Moulins à Coudre de Banner, à

SHERBROOKE, P. Q.,

à des conditions faciles, en payant une partie du prix comptant et la balance par paiements mensuels.

C'est le moulin à coudre le plus simple et le plus facile à mettre en opération. C'est aussi celui qui fait le moins de bruit de tous les moulins construits jusqu'à ce jour. Rien dans le mécanisme pour embarrasser les Dames.

Chaque famille devrait avoir le sien.

M. J. Belleau, marchand, a accepté l'agence à la Rivière-Ouelle pour la vente de ces moulins à coudre.

S'adresser par lettre à JOHN RUTHVEN, agent-voyageur-général, à la Rivière-du-Loup, comté de Temiscouata.

On peut aussi se procurer ces différents moulins à coudre, à Ste. Anne de la Pocatière, en s'adressant au Propriétaire de la Gazette des Campagnes.

TERRE A VENDRE

LE soussigné nous prie d'annoncer qu'il vendra une magnifique terre, avec bâtisses, animaux, instruments d'agriculture, etc.

Elle est située au Detour du Lac Témiscouata, sur un site le plus pittoresque, au bord même du lac. Cette propriété peut à juste titre être appelée une ferme-modèle. Ceux qui auraient intention de devenir propriétaires d'une exploitation agricole qui ne la cède en rien, en fait d'amélioration, ne devraient pas retarder à s'adresser directement au soussigné pour connaître les conditions de vente.

EDMOND TÊTU,

Detour du Lac Témiscouata