

Manière de faire la bière dite de St Joseph

Prenez trois livres de sucre haché ou faite de sucre trois livres de cassonade ajoutez-les à une demi chopine de mélasse, à quatre onces d'acide tartrique et à deux cuillerées à thé d'essence de sassafras. Mélangez le tout dans deux pintes d'eau bouillante; coulez et déposez cette liqueur dans une grande cruche de grès que vous devrez bien boucher. Quand vous voudrez vous en servir, au deux tiers d'un tonneau d'eau vous ajouterez deux cuillerées à table de liqueur, et de plus une petite quantité de soda. Vous aurez alors une boisson tout à la fois rafraîchissante et délicate pour la saison d'été.

Manière de faire la Bière Française.

A un gallon d'eau chaude, ajoutez deux cuillerées à table d'acide tartrique, un bol de bon sucre haché fin, deux cuillerées à table de gingembre, et d'une asse de lie que vous pouvez vous procurer chez les Boulangers ou chez les bassours. Mélangez bien le tout; ensuite déposez-le dans un bon baril de chêne armé d'un robinet, (champlure) et n'en faites usage qu'une couple de jours après sa confection. En buvant cette excellente liqueur, dans un verre, ajoutez y un peu de soda.

TAUX DU CHANGE.

St. Hyacinthe, 19 Avril,

Greenbacks achetés à 8 p. c. de discount en monnaie d'argent.

Argent acheté à 6 p. c. de discount et vendu à 5

Or, à New-York, le 14 Avril à 3 hrs. P. M., 112½.

CORCORAN & ST. JACQUES,

Courtiers de St. Hyacinthe

BULLETIN COMMERCIAL.

St. Hyacinthe, 13 avril.

Samedi, veille de Pâques, le marché offrait un spectacle réjouissant, les viandes les plus belles étaient exposées dans les différentes stalles. Nous avons surtout remarqué le bœuf vendu par M. Milette, qui avait une apparence très-remarquable: aussi se vendait-il de 15 à 20 sous la livre suivant les morceaux.

Les autres articles du marché sont peu changés et les prix peuvent demeurer les mêmes que la semaine dernière. Le temps était magnifique et il y avait peu de monde, cependant les effets se vendaient très-bien.

—Le Journal de Chicago dit que le premier chargement de grain de la saison pour l'Est, a été mis à bord de la barque *Favorite*. Il consiste en 2,000 minots de blé no 2 du printemps. Les propriétaires de navires demandent 10 cts pour le transport du blé à Buffalo, et 15 cts pour Kingston et Oswego.

UNE BELLE VACHE.—M. Delaney, boucher de Québec, a acheté, la semaine dernière, de M. Cochrane, de Compton, pour le marché de Pâques, une vache pesant deux mille quatre cents livres. Il l'a payée trois cents piastres ce qui fait quinze sous la livre. Il est probable que le bifeck provenant de ce bel animal coûtera cher aux Québécois. *Piemmer de Sherbrooke.*

—Les patates se vendent 80 cents le minot à Québec. Ici nous les avons pour 20 cents?—*Le Moniteur Acadien.*

VENTE D'ANIMAUX AMÉLIORÉS.—M. Cochrane, de Compton, vient de conclure des ventes considérables à deux éleveurs. L'un de l'Ouest et l'autre de Kentucky. Ces ventes s'élèvent à plus de dix mille piastres, savoir: 6 jeunes taureaux à courtes cornes, pour \$9 000; et le reste étant pour des cochons et des moutons. Parmi les *Durham* vendus, il y en avait deux audessous d'un an, 2 de l'année et deux de deux ans.—*P. de S.*

Voici la quote des prix qui sont presque sans changements.

Voici le prix des grains chez les marchands de cette ville:

Orge par 50 lbs.	£0	2	1
Avoine par 36 lbs.	0	1	8
Pois par 66 lbs.	0	3	3
Grains de lin.	0	6	0



—Le Vapeur *Notre-Dame* laissera St. Hyacinthe le 19 avril, mardi à 9 heures du matin, pour St. Damasc et St. Césaire, partira de St. Césaire mercredi le 20 à 7 heures pour revenir à St. Hyacinthe et retournera à St. Césaire à 4½ heures de l'après-midi. Laissera St. Césaire le 21 jeudi pour St. Hyacinthe à 2 heures; de St. Hyacinthe pour St. Pie vendredi 22 pour St. Pie à 4½ heures et revenir de St. Pie le samedi aux heures ordinaires.



CHESTER WHITE HOG.

La vignette ci-dessus représente un cochon de l'espèce si remarquable et si avantageusement connue sous le nom ci-dessus. Cette espèce n'est pas originale, mais elle provient d'un croisement bien conditionné du chinois et du Suffolk Anglais. La taille de cet animal est moyenne et sa couleur est blanche.

La race White Chester a obtenu plus de 350 différents prix aux expositions de toute l'Union Américaine. Ces cochons sont reconnus pour produire la plus grande quantité et la meilleure qualité de lard pour le montant de nourriture consommée et la durée de l'élevage. Ils peuvent peser de 500 à 800 livres de 12 à 18 mois.

N. P. Boyer & Co., de Parkesburg, Pa., sont les éleveurs de ces cochons et ils peuvent en fournir n'importe quelle quantité. Pour plus de détails, s'adresser à ce bureau.



CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL.

Les Commissaires nommés pour la Construction du Chemin de Fer Intercolonial donnent Avis Public qu'ayant annulé les Contrats pour les Sections Nos. 5, 6 et 7, ils sont prêts à recevoir des Soumissions pour de nouveaux Contrats pour ces mêmes Sections.

La Section No. 5 est dans la Province de Québec et s'étend à partir de l'extrémité est de la section No. 2, quarante milles à l'est de la Rivière du Loup jusqu'au poteau du soixante-sixième mille, près de Rimouski, formant un parcours d'environ 26 milles.

La section No. 6 est dans la Province du Nouveau-Brunswick, et s'étend à partir de l'extrémité est de la section No. 3, vis-à-vis Dalhousie, jusqu'au côté ouest du Grand Chemin de la Malle, près du poteau du quarante-huitième mille, courant à l'est de la Rivière Jaquet, formant un parcours 21 milles d'environ.

La section No. 7 est dans la Province de la Nouvelle-Ecosse et s'étend à partir de l'extrémité sud de la Section No. 4, près de la Rivière Philippe, jusqu'à la Station O, (étant auparavant la Station Cinquante) au Lac Folly, formant un parcours d'environ 24 milles.

Les contrats pour les susdites sections, devront