

Bazar ordinaire, mais bien une exposition, quasi-universelle, du moins en ce qui concerne le produit des arts et de l'industrie. Oui, réellement, la Cathédrale offre une véritable exposition, car chaque compartiment, à lui seul, ferait un des beaux Bazars possibles. Voilà ce qui étonne et qui mérite l'admiration.

L'ensemble de ce Bazar est véritablement merveilleux et digne, mille fois, d'être visité. Chacun doit donc se faire une obligation et un bonheur de venir contempler ce monument qu'a élevé la Charité.

Il est plus que probable que jamais Montréal ne verra un spectacle pareil à celui qu'offre, en ce moment, l'intérieur de la Cathédrale St. Pierre de Montréal.

Que toute la ville s'y présente, que les étrangers soient heureux d'y venir et que chacun se fasse un devoir d'y conduire ses enfants, pour qu'ils puissent conserver le souvenir de ce merveilleux spectacle que donnent, en ce moment, les âmes généreuses et si héroïquement dévouées à l'œuvre de l'Immortel Evêque Bourget.

Que les noms de ces Dames, qui se sont immolées, depuis si longtemps, pour cette œuvre grandiose, soient à jamais bénis ? Qu'on les prononce avec amour et reconnaissance et qu'ils soient écrits dans tous les cœurs, afin qu'ils puissent passer à la postérité la plus reculée.

Que les noms de leurs maris ou de leurs pères, qui les ont si noblement secondées, soient aussi bénis ; Que les sacrifices immenses qu'ils se sont imposés soient connus et appréciés, afin qu'ils puissent trouver des imitateurs dans les circonstances.

H.

PETITES NOUVELLES.

Nous donnons ci-après les menus, et la liste des convives des dîners de la paroisse St-Jean-Baptiste, et de la banque d'Hochelaga, donnés hier soir.

Banque d'Hochelaga.

POTAGE.

Soupe à la Financière.

HORS-D'ŒUVRE.

Sardines à la Bégin.

Cornichons à la Lassalle.

ENTRÉES.

Galantine de dinde à la Canadienne.

Jambon en aspic, gelée à la Ostigny.

Pâtés de poulets à la Delphine.

Galantine à la Forget.

Cochon de lait.

Langues de bœuf à la Smithers.

ROTIS.

Roast beef, sauce Leduc.

Riz de veau sauté à la Rodolphe.

Dindes rôtis, sauce à la Lagacé.

Pâtés de gibier à la St-Charles.

Dindes bouillis aux huitres.

Salade de homards à la Liguori.

Mayonnaise de volailles à la Giroux.

LÉGUMES.

Tomates, Pommes de terre, Légumes.

ENTREMETS.

Pièces montées de fantaisie à l'Alexandra.

Fromage Cherré (Petit Suisse) double crème.

Bric Cherré extra crème à la Guimond.

Canembert extra à la crème raffinée.

Petit Parisien à la crème Roy.

DESSERTS.

Pyramides de fruits à la Terroux.

Pyramides de macarons à la Hochelaga.

Meringue Suisse à la Boire. Charlotte russe à la Rivard.

Croquembouche National à la Albert.

Crème Bavaroise.

Crème Espagnole à la Dorval.

Gelée au vin à la Victor.

Blanc mange à l'Ernestine.

FRUITS.

Pommes, Oranges, Poires, Pêches.
Thé, Café

Paroisse St-Jean-Baptiste.

POTAGE.

Soupe à la Julienne.

Autour de ce festin la Charité convie

Les vaillants estomacs et les cœurs généreux.

Si les mets succulents y flattent votre envie,

Revenez-y souvent, vous ferez des heureux.

HORS D'ŒUVRE.

Sardines de l'Orient.

Cornichons à l'Anglaise.

ENTRÉES.

Galantine de dinde sur socle. Jambon en aspic.

Pâtés de poulets aux champignons.

Galantine de porc frais. Cochon de lait.

Langues de bœuf à la surprise.

Il faut manger pour soutenir la vie ;

Le sage sait se contenter de peu.

La bonne chair est devant vous servie,

N'abusez pas de ces bienfaits de Dieu.

ROTIS.

Roast beef. Riz de veau sauté. Dindes rôtis.

Pâtés de gibier à la Cressey.

Dindes bouillis aux huitres.

La Providence a mis sur terre

Pour aiguïser nos appétits

La création toute entière :

Roast beef, dindons, poulets, rôtis.

Salades de homards. Mayonnaise de volailles.

LÉGUMES.

Tomates. Pommes de terre. Légumes.

La faculté commande

De varier les mets.

Légumes après viande

Suivant divers apprêts.

ENTREMETS.

Pièces montées de fantaisie à l'Allemagne.

Fromage Cherré (Petit Suisse) double crème.

Bric Cherré extra crème.

Camembert extra à la crème raffinée.

Petit Parisien à la crème.

DESSERTS.

Pyramides de fruits. Pyramides de macaron.

Meringue Suisse. Charlotte à la Parisienne.

Croquembouche National. Crème Bavaroise.

Crème à l'Espagnole. Gelée au vin. Blanc mange.