

Badinages

Suite des anecdotes sur Alexandre Dumas, M. A. Scholl en raconte une qui est fort amusante :

Du temps qu'Alexandre Dumas faisait à Naples—je ne dirai pas la pluie et le beau temps, puisqu'il est convenu que la pluie est chose exceptionnelle en ces climats bénits—mais enfin du temps qu'il faisait et défaisait les trônes par le moyen de son journal, un homme vint le trouver, un hérissé, bouleversé.

—Eccellenza, lui dit-il, vous seul pouvez me rendre justice.

—Je suis prêt. Parle.

—Eccellenza, je venais de me marier...

—Mauvaise idée. Continue... Tu venais de te marier...

—Nous sortions de la chapelle, Eccellenza; c'était avant-hier; tout à coup, les quatre témoins se précipitèrent sur ma fiancée et l'emportèrent.

—Parfait! un bon début... Où l'emportèrent-ils?

—Dans la campagne, Eccellenza.

—Diable! diable! Et tu n'en as plus eu de nouvelles?

—Si fait, Eccellenza, ma fiancée est revenue ce matin. Mais...

—Mais... naturellement... mon pauvre ami?

—Oui, Eccellenza.

—Alors, qu'as-tu fait?

—Comme je ne pouvais me venger de quatre hommes plus forts que moi, j'ai porté plainte; mais la justice est si lente chez vous; si vous vouliez mettre un mot dans votre journal, ça pourrait la pousser un peu.

—Très bien! tu peux compter sur moi.

Huit jours après, l'homme revient joyeux, se frottant les mains.

—Eh bien! dit Dumas, tu es content?

—Oh! oui! Eccellenza.

—On m'a mis la main des us... Tu vas avoir satisfaction complète.

—Oui, Eccellenza, et je vous en remercie bien.

—La justice a-t-elle été convenable?

—Oh! la justice, nous l'avons laissée de côté. On s'est arrangé à l'amiable; ils donnent chacun six du cats, et nous faisons la noce ce soir!

S'il est un restaurateur à Montréal dont le nom ait acquis une popularité bien méritée, c'est sans contredit M. E. L. Ethier, qui est toujours au niveau du progrès. Il a réussi à faire de son établissement une véritable bonbonnière. Le luxe, le confort, la politesse des employés, et l'excellence de la cuisine, tout se trouve combiné dans le restaurant de M. Ethier. Huitres en écailles toujours fraîches, lunchs chauds et froids, spécialité de vins et de cigares importés. N'oubliez pas de faire visite à la maison E. L. Ethier, No 19 rue Gosford, en face de l'Hôtel-de-Ville.

A Québec le plus trompé des mariés est un journaliste de nos connaissances. Il est aussi le plus doucement résigné.

—Ce bon X... a défini un ami... des cornes sans pointes.

Oyez! oyez! oyez! l'hiver va commencer. Vous n'avez qu'à vous tenir chaudement, car Vennor nous prêche une rude saison. N'oubliez pas que les fourrures à meilleur marché se trouvent chez Derome & Lefrançois, No 614 rue Ste Catherine. Stock entièrement nouveau importé spécialement pour la saison, capots, manteaux manchons, casques dans les styles les plus nouveaux. Spécialité de réparations. Hâtez-vous de profiter du bon marché en faisant vos emplettes avant les neiges.

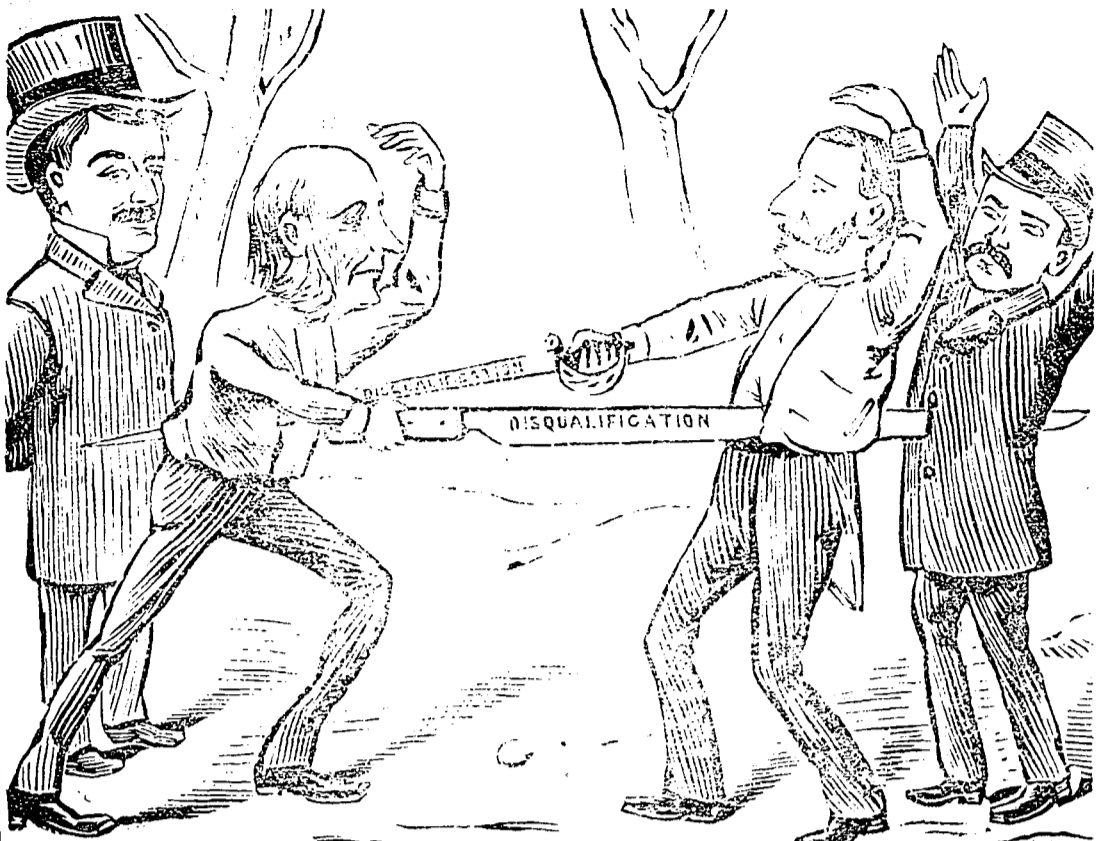
Huitres! Huitres!

Huitres du Golfe, Malpeques, Boyotouches, reçues tous les jours par l'Intercolonial. Chaque quart garanti. S'adresser à

O. FOURNIER,

Qui tient la Compagnie du Richelieu et d'Ontario.

Demandez "Bonsoir Maman" blquette publiée dans la collection de la Musique populaire — 10 cts.



LES CONTESTATIONS DE LAVAL
Le résultat probable de la lutte. MM. Leblanc, Gaboury et Oaim et seront tous trois embrochés.

Grande Vente Sans réserve au bénéfice des pratiques.



Au grand magasin d'Épicerie de gros et de détail de

P. LAGARDE,

253, 255 & 257 Rue St-Joseph, En face de la Rue Murray, MONTREAL.

Toute personne qui achètera pour la valeur d'une piastre, recevra un billet de la loterie mensuelle sur 20 prix en argent valant \$200.

Un prix sera donné avec chaque paquet de thé.

NOUVELLE LISTE DE PRIX.

Confitures assorties	a	10c.	lb.
Le fromage fort de jambon	"	5c.	"
Bon pain	"	15c.	"
Sardines (la boîte)	"	10c.	"
Sucre blanc granulé	"	9c.	"
Beau sucre brun	"	7c.	"
2000 lbs. de jambon	"	15c.	"
Noix Pécanas	"	10c.	"
The Japon extra	"	20c.	"
Lobsters et Tomates	"	10c.	bte
20,000 lbs. de confitures	"	10c.	"
Biscuits de	"	6c.	"
Lait frais @ 5cts la pinte.			

Livres livrés à résidence sans frais additionnels.

P. LAGARDE.

253, 255 et 257 rue St-Joseph.

LESSI CONCENTRÉ.

Les personnes de la campagne ou autres qui ont besoin de Lessi concentré à la livre en recevront en envoyant cinq cents par livre et en indiquant la Station du chemin de fer ou du Bateau le plus près de chez eux. Directions complètes pour toute sorte de savon envoyées avec chaque paquet. C'est la chose la plus économique que vous puissiez vous procurer.

Adressez-vous à M. MORIN, 616 Ste. Marie, Montréal.

ENCOURAGEMENT

DE LA

MAISON CHAMPAGNE & CIE



601 Rue Ste-Catherine

Nos pratiques et le public en général qui ont bien voulu encourager le magasin d'un SEUL PRIX; auront l'avantage d'acheter leurs pelleteries au prix du gros, et en même temps pourront faire réparer leurs pelleteries à des prix très réduits en s'adressant chez

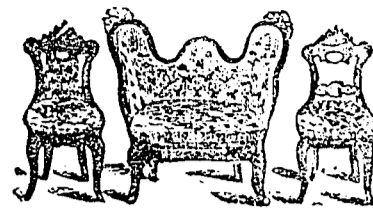
CHAMPAGNE & Cie,

601 Rue Ste-Catherine

MONTREAL.

N. B. Nous avons réduit nos chapeaux en feutre mais nous les vendons toujours à un seul prix.

AVIS
AUX PROPRIÉTAIRES D'HOTEL ET DE MAISON DE PENSION



En achetant vos meubles au No. 555 Rue STE-CATHERINE, entre les Rues Montcalm et Beaudry, chez

FRED. LAPOINTE

vous pouvez épargner 25 pour 100 meilleur marché qu'ailleurs.

Jugez-en par les prix ci-dessous :

Sets de Chambres en frêne de \$10.50 à \$100.00.

Sets de Salon de 25.00 à 75.00.

Aussi un grand assortiment de Meuble Neufs et de seconde main, Poêles de toutes sortes, etc., etc.

FREDERIC LAPOINTE

555 RUE STE. CATHERINE, (Entre les Rues Montcalm et Beaudry) MONTREAL.

CHLORURE DE CHAUX.

Pour blanchir le linge et pour un désinfectant de première classe servez-vous du Chlorure de Chaux préparé par C. D. Morin et vous réussirez. Directions complètes sur chaque paquet. Si vous avez besoin de blanc de céruse achetez-le à la livre, il est moins cher que celui que vous achetez en paquet pour du Chlorure de Chaux. Un mot au sage est suffisant.

SIROP DU PRINCE DE GALLES.

Le sirop du Prince de Galles de Madame Harwood est recommandé par tous les bons médecins et par toutes les mères qui s'en sont servis. Il contient plus de propriétés guérissantes et fortifiantes qu'aucun autre sirop connu.

Les mères qui ne le connaissent pas sont priées d'en référer aux personnes qui ont donné les certificats suivants et qui pourraient être comptés par centaines de même force.

C. D. MORIN, PROPRIÉTAIRE, 616 rue Ste. Marie.

C. D. MORIN, ECR.

Monsieur, Pour l'information des personnes qui sont dans mon cas et pour le bien public je désire beaucoup que le présent soit publié. Il y a bientôt trois ans, ayant des enfants malades j'essayai de deux ou trois sortes de sirops sans obtenir aucun soulagement. C'est alors qu'ayant entendu parler du Sirop du Prince de Galles de Madame Harwood je m'en procurai et depuis ce temps mes enfants sont bien et je crois réellement que si j'avais eu de ce sirop plus vite, plusieurs de mes enfants qui sont morts seraient aujourd'hui en aussi bonne santé que mes autres. En conséquence j'en vend beaucoup et il donne toujours entière satisfaction. Avec reconnaissance.

DAME LUC TASSE,

Épouse de LUC TASSE, ECR.

Maître de Poste et Épicerie Côte St. Michel, 28 Avril 1881.

Mr. C. D. MORIN.

Monsieur, Nous désirons vous remercier sincèrement pour le Sirop du Prince de Galles de Madame Harwood que vous nous avez vendu depuis quatre ans. Après avoir essayé de plusieurs autres sirops sans pouvoir empêcher nos enfants de mourir et nous en avons dix de morts ayant entendu parler du sirop du Prince de Galles nous nous en sommes procuré, et ce n'est que depuis ce temps que nous avons pu élever nos enfants qui étaient toujours très malades. Il nous est tout-à-fait indispensable et c'est la seule chose qui nous ait réussi.

Nous le recommandons de tout cœur à tout nos amis et nous le considérons comme un véritable trésor et un bienfait pour tous ceux qui ont des enfants malades.

MICHEL CHARBONNEAU,

Épicerie.

ET SON ÉPOUSE,

4 Rue Perthuis.

Montréal, 2 avril 1881.