

AVIS TRES SERIEUX!

LA MAISON A. PILON & CIE!

Son système bien amélioré!!

Nous avons décidé d'adopter le système de marquer nos Marchandises à des PBIX SI BAS et si BON MARCHÉ que tout le monde sera forcé d'ACHETER A UN SEUL PRIX, et par là nous ne ferons plus attendre la pratique.

MODES ! MODES !!

Nous avons à la tête de ce Département les PREMIERES MODISTES de Montréal, de même nos TAILLEURS sont de Première Classe.

Soyez bien certains, bien persuadés que notre système est bien changé, que vous ne serez plus, comme par le passé, obligés d'attendre des heures entières. Nous avons pris les moyens de vous servir vite, Vendant nos Marchandises à TRÈS BON MARCHÉ et à UN SEUL PRIX.

NOIR, NOIR, POUR DEUIL [Spécialité]

AU PALAIS DU BON MARCHÉ

Chez A. PILON & Cie.,

647-RUE STE CATHERINE-649

Le Canard a une file complète de l'Opinion Publique jusqu'à ce jour, qu'il vendra à des conditions très libérales. S'adresser à ce bureau.

Glace ! Glace !!

Pour se mettre à l'unisson avec les autorités civiles qui depuis quelques années, se sont occupées avec tant de soin de préserver le public contre les maladies épidémiques et autres, les soussignés ont pris les moyens de fournir aux citoyens de Montréal la meilleure qualité de glace qu'il soit possible de détenir.

Ils ont fait leur provision de l'autre côté du fleuve, à St. Lambert, où l'eau coule tous jours claire, pure et limpide.

Leur glace, soumise à l'analyse la plus scrupuleuse, a été trouvée irréprochable.

Ils ont donc raison de compter sur la clientèle de tous ceux qui tiennent à conserver la santé de leur famille en ne les exposant pas à boire de l'eau ou manger des aliments contaminés par les impuretés qui se rencontrent souvent dans la glace mal choisie.

Leurs prix modiques, comme par le passé, offrent à tous la plus grande facilité. On peut le voir par la liste suivante :

(La saison est du 1er Mai au 1er Octobre) :

10 lbs par jour pour la saison	8 00
20 lbs — — — — —	16 00
30 lbs — — — — —	24 00
40 lbs — — — — —	32 00
50 lbs — — — — —	40 00
60 lbs — — — — —	48 00

AU MOIS.

10 lbs — pour un mois	\$1 00
20 lbs — — — — —	1 50

22 Deux livraisons le samedi. Le tout payable d'avance.

Nous fournirons aussi de la glace dans le mois d'octobre aux prix mensuels. (Tous les livraisons par semaine).

Les personnes qui auront besoin d'une grande quantité sont priées de bien vouloir s'adresser aux sous-signés, et nous les assurerons d'avance qu'elles seront satisfaites.

La qualité de la glace devant être une considération pour ceux qui s'occupent de leur santé, nous leur dirons que toute notre glace a été prise à St. Lambert, près du Pont Victoria, c'est-à-dire qu'aucun débris n'y est mêlé et que la glace formée de l'eau stagnante des petites rivières ne saurait lui être comparée pour la pureté, ni sous aucun autre rapport.

Nul employé n'est autorisé à vendre de la glace, mais tous sont tenus d'être polis et de remplir leur devoir avec diligence. Les rapports de toute contravention à cette règle seront reçus avec remerciements.

J. CHRISTIN & CIE.,
140, Rue Sanguinet,
190

22 Avril.



GRANDE EXCURSION A L'ASSOMPTION

Par le vapeur *St. Lambert*

Dimanche, le 9 Mai 1880.

Le corps de musique *La Citoyenne* a été engagé pour l'occasion.

Prix du passage, aller et retour, 40c.

Départ du quai du *Laprairie* à 9.30 hrs du matin ; de l'Assomption à 4 hrs p.m., arrêtant, en allant et revenant, à Charlemagne et à St. Paul l'Ermitte.

Si le temps n'était pas favorable, l'excursion aura lieu le dimanche suivant.

On se plaint de la hausse des prix des articles nécessaires à la vie. Allez donc à l'épicerie de Chs. Meunier, coin des rues St. Dominique et Vitre, et vous aurez des provisions de première qualité à des prix excessivement réduits. Prenez aussi vos viandes à son magnifique étal, coin de la Côte St. Lambert et de la rue Craig, et vous ne direz plus que les provisions se vendent chères. Pour accommoder ses pratiques, M. Meunier a un téléphone qui communique de son épicerie à son étal de boucher.

Comme on peut le voir par une annonce qui se trouve plus loin, N. Ver-rais ouvrira, mardi prochain, un restaurant fashionable sur la rue St. Gabriel, No. 27. Que ses amis ne l'oublient pas.

Les personnes qui viennent de déménager, qui ont besoin de réparations dans leur nouvelle maison, trouveront leur avantage en s'adressant à M. N. Granger avant d'aller ailleurs. Voir son annonce.

La maison St. Denis, coin des rues Bonsecours et du Champ-de-Mars, devient de plus en plus populaire ; son propriétaire, M. C. Grégoire, n'épargne rien pour en faire un restaurant de première classe : table servie avec les premiers de la saison, vins des meilleurs crus, cigares importés, politesse des employés, enfin, le tout réuni place cet établissement sur un ton qui n'est pas surpassé à Montréal.

A une grande assemblée des amis de la gaieté et du bon ton, tenu samedi dernier, il a été décidé à l'unanimité que ceux qui n'iraient pas prendre un verre de vin et fumer un cigare de la Havane chez Théotime Lanctôt, coin des rues Ste. Catherine et Sanguinet, ne seraient pas admis à la grande procession de la St. Jean Baptiste, à Québec, le 24 juin prochain.

La maison Jolicoeur et Frère n'a pas besoin de réclame ; elle se recommande par elle-même. Les acheteurs auront toujours, comme par le passé, entière satisfaction. MM. Jolicoeur n'ont pas le même système de commerce de plusieurs marchands, qui vendent quelques marchandises bien connues et de peu de valeur à bas prix, et qui surechargent sur celles que l'acheteur ne connaît pas. A la *Maison du Gros Cœur*, on a toujours pour la valeur de son argent. Voir l'annonce.

Ne pas oublier l'ouverture du Théâtre Comique, situé entre la rue Bleury et le carré Victoria, lundi, 10 mai.

MM. Chs. Desjardins & Cie. fabriquent eux-mêmes les chapeaux en soie, ce qui leur permet de les vendre à meilleur marché que partout ailleurs. On en trouvera de tous prix à leurs différents magasins. On peut aussi se procurer des chapeaux en soie de qualité extra faits sur commande.

Nous engageons nos lectrices à aller se coiffer au magasin de modes des Delles David, 622, rue Ste. Catherine. Elles trouveront à cet établissement des chapeaux dans les derniers goûts, fait d'après les dernières cartes de modes arrivées de Paris et de New-York. Les prix sont des plus modérés.

Il y a beaucoup de personnes qui ne comprennent pas l'économie : pour ne pas payer trois ou quatre piastres de glace, ils se privent tout l'été et perdent pour la valeur de trente à quarante piastres de viande. Se servir de glace l'été est la plus grande économie qu'une famille puisse faire. Si vous voulez vous en procurer d'excellente, adressez-vous à J. Christin et Cie., 149, rue Sanguinet. Voir l'annonce.

Que les amis de Job Trempe n'oublent pas de lui faire une visite, ce soir, à son nouveau restaurant, coin des rues Ste. Marie et Campeau ; ses liqueurs, vins, cigares, etc., sont tous de première qualité. Job leur fera goûter un petit bitter qui n'a pas d'égal à Montréal.