Lettre d'un soldat à ses parents après la bataille de Rosbach :

" La présente est pour vous faire savoir que je suis encore *envie;* ce que, toutefois, je ne pourrais vous dire si j'étais mort. Il est vrai que nous avons été presque tous tués dans notre compagnie; mais notre premier sergent qui a fait la liste de ceux qui sont encore *envie*, m'a assuré que j'y étais. Je salue tous nos gens, et je pris M. le curé de m'effacer de la liste des morts; où il m'a mis à mon insu et sans ma permission, puisque le bon Dieu, qui en sait plus que lui, m'a laissé sur le rôle des vivants. Mais mort ou vif, je vous aime toujours."

Votre fils,
JOSEPH.

Réponse :

" Mon *chair* fils,

" Je mets la main à la plume pour te mander que ta mère et moi avons bien ri de plaisir en apprenant que tu étais *envie* après avoir été enterré (par délicatesse).

M. le curé n'a pas voulu ôter ton nom du registre mortuaire, disant: que c'était autant de besogne faite pour la première fois que tu mourras tout de bon...

" Tu nous a causé beaucoup de de dépense, mon enfant, soit par ta mort qui a duré plus d'un mois, soit par ta vie, depuis vingt ans.

" Cependant, tu recevras ci inclus un louis d'or, que ta mère t'envoie à *mon insu.*

" Surtout, apprends quelque chose de bon au régiment, afin qu'on ne dise pas à ton retour; *Bête il alla, bête il revint.* Du reste, chacun le sait, je suis toujours,

Ton père,
IGNACE.

J. RASCO & FILS

—421—

RUE CRAIG

(En face du Champ de Mars)

Informent leurs amis et le public en général qu'ils tiennent comme par le pas é leur magasin de remèdes sauvages.

Defiez-vous des contré-façons.

Il y a deux Rasco mais nous sommes les plus anciens de l'endroit.

N'oubliez pas de venir nous faire une visite.

13 août jno

RESTAURANT

DE LA
PRINCESSE LOUISE
coin des rues Notre-Dame et St Jean-Baptiste.

Ce restaurant offre le plus grand confort possible aux tourriste qui visitent Montréal. La cuisine est sous la direction d'un chef d'expérience et on trouvera sur le menu les primeures de la saison.

La cafetière magique la seule qui existe dans la Puissance est dans le restaurant. Dîner complet pour 25 cents, et repas à la carte.

E. LARIN, propriétaire.

LISEZ TOUS

Grand arrivage de Châles importés par Boisseau et Frères.

Bon Marche incontestable

Le grand problème économique est résolu, pour les châles, par Boisseau Frères.

On va se garantir du froid pour rien, la saison prochaine, chez Boisseau Frères.

Tout le monde ira voir chez Boisseau Frères, le magnifique assortiment de châles qu'ils viennent de recevoir et dont une partie est maintenant exposée dans les vitraux.

C'est chez Boisseau Frères qu'on achetera ses châles cette saison parce que, importé directement et soldés, ils sont les meilleurs marchés de Montréal tout en étant des derniers goûts.

Jugez :

Châles en laine tricotés			$0.90
"	"	"	1.25
"	"	"	1.35
"	"	"	1.50
"	"	"	2.50

Boisseau Freres.

235 et 237 ST. LAURENT.

LE FIGARO.

Ce restaurant populaire est maintenant ouvert par son ancien propriétaire A. Goulet au No 46 rue Bonsecours. Ce restaurant est maintenant disposé à donner tout le confort possible à ses anciens clients. Huitres en écailles, Vins liqueurs, cigares, tout de bonne marque. On sollicite une visite au Figaro.

OUA OUARONS !

Le Vrai Truteau a introduit une nouveauté dans son restaurant. Autour de la fontaine qui jaillit dans sa vitrine, on voit une collection variée d'oua ouarons les plus gros que l'on puisse voir dans le comté de Chateauguay. En passant sur la rue Craig, regardez la vitrine au coin de la rue Chenneville.

LE DELMONICO.

979 et 981 rue STE CATHERINE
près de la rue St-Laurent.
RESTAURANT POPULAIRE

Cet établissement se recommande au public par l'excellence de sa cuisine. Ses lunchs froids et la qualité supérieure de ses vins, cigares et liqueurs. MM. DesMaisons, & Cie, les propriétaires du Delmonico tiennent à garder la réputation de ce restaurant en donnant satisfaction aux plus difficils.

N. DESMAISONS & CIE,
propriétaires.

LE

RIDEAU CLUB

Restaurant Fashionable

Ce populaire restaurant a eté ré-ouvert par Ciriac Gadoua, ci-devant de Gadoua et Frères de la rue St-Paul. Le salon a été complètement renouvelé. Spécialité de *Fancy Drinks* préparés par un commis d'expérience. Cigares et liqueurs de première qualité.

C. GADOUA.
propriétaire.
52 rue St-Laurent

6 août 4—ins.

ILE GROSBOIS.

Jusqu'à avis contraire, si le temps le permet, le vapeur *MONTARVILLE* fera le service de L'ILE GROSBOIS à commencer lundi 4 juil.e,

LUNDIS 10.30 a.m. et 2.30 p.m.
JEUDIS " "
SAMEDIS " "
DIMANCHES " "

OVIDE DUFRESNE,
Gérant.

9 juillet.—

RESTAURANT

DE

L'HOTEL E. FORTIN

216 Rue Notre-Dame 216.

Ce restaurant est maintenant ouvert au public. Rien n'a eté épargné pour le tenir au premier rang. Repas servis à toute heure. Cuisine de première classe sous la direction d'un chef français. Si vous voulez être servi d'un bon repas, allez à ce restaurant, coin des rues Notre-Dame et St-Gabriel. Nouvelle entrée en face de chez Fabre & Gravel.

2 juillet —4 ins.

Epiceries a Bon Marché.

545 rue Ste-Catherine.

Dissolution de Société.

La société Robillard et Marion a été dissoute. M. Clément Robillard continuera les affaires seul. Ayant moité moins de dépenses il est en état d'offrir à bien meilleur marché sur fonds varié d'épiceries et vins. Cette maison se recommande aux familles économes qui aiment les effets de premier choix.

Coin des rues Ste-Catherine et Beaudry.

C. C. ROBILLARD.

16 juillet d ins.

Il n'y a rien de brutal comme un fait. Le public ne croit pas aux réclames, mais lorsque la preuve matérielle est devant lui, il faut qu'il se laisse convaincre. Pour juger de la qualité et de la beauté de la peinture Caoutchouc Lustrée de A. A. Wilson & Cie, il faut la voir telle qu'elle est actuellement posée sur les murs extérieurs de l'Hôtel du Canada. Regardez l'hôtel et jugez de la Peinture. Adressez vos commandes à 219 et 221 rue St. Paul coin de la Place Jacques-Cartier

A. A. WILSON & CIE
Propriétaires.

9 juillet 4 ins

GRANDE EXPOSITION PROVINCIALE

DEVANT AVOIR LIEU SUR LEE

TERRAINS DE L'EXPOSITION

Avenue Mont-Royal, Montréal.

—o—

Cette exposition sera divisée et trois départements.

Département d'agriculture, département horticole et département industriel.

OUVERTURE :

Mercredi 14 Septembre

A l'exposition des chevaux, du bétail, des moutons et des cochons qui arrivent deux jours plus tard, c'est-à-dire vendredi, le 16 septembre.

CLOTURE **23** *SEPTEMBRE*

—000000—

$25,000 $25,000 $25,00

OFFERTS COMME PRIX

—000000—

Les entrées dans tous les départements devront être faites aux bureaux des secrétaires, à Montréal, le ou avant le 1er septembre. On peut se procurer des listes de prix et des formules pour les entrées ou tout autre renseignement en S'adressant comme suit: à

GEO. LECLERC,
Sec. du Conseil d'Agriculture.

S. C. STEVENSON,
Sec. du Conseil des Aars et Manufac.

Montréal, 16 juillet I—ins

PIANOS

SOHMER

1ere médaille d'or et diplôme d'honneur à l'exposition de Philadelphie.

—000000—

AUTRES PIANOS.

DE TOUT GENRE.

MUSIQUE EN FEUILLES

LAVIGNE & LAJOIE

—:{ **265** }:—

Rue Notre-Dame,

—:{ MONTREAL }:—

—Tous ces pianos ont été choisis par M. E. LAVIGNE, lui-même, et seront garantis pour six ans.

ON DEMANDE 24 petits garçons pour vendre le VRAI CANARD. S'adresser au No. 25 rue Ste-Thérèse.