

que la frénésie des épileptiques se donnât carrière.

La solitude ne tarderait pas à se faire autour d'eux.

Pour passer une soirée agréable, allez à la superbe salle de billard de M. Alphonse Mercier coin des rues Notre-Dame et St. Gabriel. Cet établissement qui a été complètement restauré et peint à fresque, est sans contredit le plus élégant, le plus confortable et le plus populaire de Montréal.

Mercredi dernier, nous sommes entré dans l'ancien grand magasin de Pilon pour juger de la vérité de certaines rumeurs allant à dire que Pilon était ressuscité. Nous avons d'abord cru que c'était un canard, mais nous avons été agréablement trompés lorsque nous avons vu le grand magasin lançant sur la rue des flots de lumière et une foule agitée d'acheteurs se pressant devant les comptoirs. Le spectacle méritait d'être vu. Sur la figure de tous les clients, on voyait rayonner la joie que leur causait l'ouverture du Bon Marché. L'affluence des acheteurs était telle que les commis ont dû se passer de diner et de souper. M. Pilon était le point de mire de tous les regards. Chacun voulait le voir et le saluer comme le souverain du commerce à bon marché. Après avoir reçu nos sincères félicitations, M. Pilon nous dit: N'annoncez rien aujourd'hui, n'annoncez pas mes marchandises; voyez et jugez par vous-même, c'est inutile, les commis se multiplient et jamais je n'en aurai assez pour servir tous ces clients. Mon devoir est de remercier chaleureusement le public pour le retour du patronage à mon ancien magasin. Voyez le contentement de tout ce monde d'acheteurs. Ces personnes sont sûres d'emporter plus que la valeur de leur argent. Elles savent qu'elles sont chez Pilon, dans le magasin véritable du Bon Marché.

Si vous rencontrez sur la rue un vieil ami que vous n'avez pas vu depuis des années, renouez connaissance avec lui en lui payant une traite chez Théotime Lanctôt, No. 652 rue Ste. Catherine. C'est le restaurant fashionable par excellence. Vins, Cigares, etc., tout de première qualité.

Ménagères qui vous économisez avec sagesse dans l'éclairage de vos maisons de grâce n'oubliez pas que la meilleure huile de charbon se vend 12 cents le gallon et 15 cents le gallon impérial, chez J. H. Beaudry, No. 643 rue Ste. Catherine, à l'enseigne de la grosse lampe dorée, à quelques pas du magasin de Pilon. Peintures, verreries, etc., à prix extrêmement réduits.

Lorsque vous allez faire vos emplettes au Marché Bouscours, n'oubliez pas d'entrer chez Paul E. Morrissau, No. 151 rue St. Paul. Son établissement jouit d'une vogue bien méritée. Liqueurs, bière, vins, et cigares de premier choix.

Pour la cuisine purement française, apprêtez avec soin et à des prix modérés le restaurant Windsor, No. 955 rue Ste. Catherine, est éminemment recommandable. Le patron de l'établissement, M. Bony, a établi sa vogue par l'excellence d'une spécialité; celle des huîtres. Les mollusques y sont préparés dans tous les goûts: en écaille, en soupe, rôtis, etc. Un véritable amateur de bon repas devrait toujours faire visite au Windsor No. 955 rue Ste. Catherine. Vins, liqueurs et cigares de premier choix, importés spécialement.

De tous les restaurants de la métropole celui de E. Racine, 100 rue St. Laurent, devrait commander le patronage des hommes d'affaires. Cet établissement est

recommandable sous plusieurs rapports. D'abord il est situé au centre de la partie commerciale de cette ville; sa cuisine est sous la direction d'un chef qui a plusieurs années d'expérience; une variété infinie de mets et les primeurs des saisons figurent tous les jours sur le menu; chacun y obtient satisfaction et les prix sont des plus modérés. Allez au No. 100 rue St. Laurent.

Le St. James, [ancienne Hôtel Farmer], est sans contredit le meilleur hôtel de Trois-Rivières. La preuve réside dans le fait qu'il est tenu par Joseph Riendeau, [ci-devant de l'Hôtel du Canada] qui n'a pas volé sa popularité par l'excellence de sa cuisine, le confort de ses appartements, et la régularité du service.

Le sirop capillaire est un spécifique infailible pour la Toux, l'Enrouement, les Maux de Gorges et la Phthisie Pulmonaire.

En vente chez C. Jouffray, No. 956 rue Ste. Catherine.

Pour vous rafraîchir n'oubliez pas d'entrer au salon de E. Burgess, en face du Palais de Justice. Lager Beer et lait pure glacés.

G. T. Dorion & Cie., Horlogers et Bijoutiers.

Montres et Horloges nettoyées pour 50 centins.

65 Rue St. Laurent, coin de la rue Vitré, Montréal.

Un échevin disait hier à un de nos juges de paix: Comment vous prétendez avoir tout vu ce qu'il y a d'intéressant à Montréal et vous n'êtes pas allés voir le vau à deux têtes chez G. Gélinas au coin des rues Sanguinet et Craig. Savez-vous que c'est le salon le plus curieux dans la cité. Allez-y une fois et vous serez satisfait.

Une dame qui jouit du bonheur domestique le plus parfait disait l'autre jour à un de ses amis: Mon mari est obligé de faire un voyage à Québec et à Ottawa une fois par mois. Je l'oblige toujours à prendre son billet par le chemin de fer Q. M. O. et Occidental, c'est la voie la plus courte, et la plus économique. Mon mari perd moins de temps et il n'a pas l'occasion de gaspiller son argent dans la buvette d'un steamboat. Vive le chemin de fer du gouvernement pour le bon marché.

Les amateurs de la bonne chère apprendront avec plaisir qu'ils trouveront toujours des huîtres fraîches en écailles, en soupe, rôties, ou au cent, au restaurant populaire de F. X. Sauviat, No. 94 rue du Pont à Québec. Les dames ont à leur disposition des salons privés. Il y a dans l'établissement une magnifique table de billard.

Le restaurant de Frank Larin No. 88 rue St. Laurent, jouit d'une grande popularité à cause de l'excellence du lager beer de Rochester qui s'y débite dans son pittoresque jardin d'été. Allez en goûter sous les frais ombrages du jardin Larin.

Les émeutiers de Québec craignant d'être massacrés par la mitraille, se sont portés sur Montréal. Les troupes sont sorties car on croit que leur dessein est de se réunir dans la maison de S. Berthelot, au coin des rues St. Gabriel et St. Jacques. Berthelot est surveillé par les autorités policières comme un démagogue dangereux.

Nos remerciements à M. Ernest Lavigne pour l'envoi d'une charmante romance intitulée "Les Oiseaux du Poète." Ce morceau trouvera sa place dans tous nos salons.

MM. Phelan, Patton & Cie. publieront prochainement un nouveau journal anglais appelé "The Dominion Illustrated Times." Le journal sera plus grand que le "Police News" et contiendra des caricatures politiques et des gravures à sensation imprimées sur papier de luxe. Nous souhaitons succès au nouveau compère.

Les gentilhommes qui aiment un délassement aussi agréable que hygiénique doivent se rappeler qu'en allant chez Baptiste Emond, No. 272 rue St. Laurent, ils trouveront le plus beau jeu de quilles de la Puissance. Dans cet établissement on ne tolère pas les gens dont les moyens de vivre sont problématiques ou dont les allures sont suspectes. C'est le seul Bowling Alley fashionable dans la cité.

LE TIVOLI, No. 58 Carré Jacques-Cartier, est certainement un des restaurants les plus élégants de la cité. Il devrait être patronisé par les voyageurs qui font un court séjour à Montréal, parce qu'ils y trouveront un appartement où ils pourront déposer leurs malles, sans être obligés de payer la location d'une chambre dans un hôtel. Le menu est varié et préparé par un cuisinier de première classe. Le service ne laisse rien à désirer sous aucun rapport.

Un des plus beaux salons de la rue Notre-Dame, au centre de la ville est celui de Fortin, à l'encoignure de la rue St. Gabriel. Lager Beer toujours sur la glace. Vins fins, liqueurs et cigares de premier choix.

M. G. Lemire a entrepris de révolutionner l'art de la photographie. Ses bas prix et le fini de son travail mettent ses concurrents aux abois. Lisez plutôt: 2 portraits pour 15c., 4 pour 25c., 9 pour 35c., 2 douzaines photographiques pour une piastre. Ouvrage garanti de première classe. Ateliers 68 Place Jacques Cartier.

OREANA tel est le nom d'un hôtel qui a gagné beaucoup de popularité. Il est tenu par Truteau, ci-devant de St. Vincent de Paul, rue Craig, coin de la Ruelle Perrault. Truteau espère y rencontrer ses anciens amis à qui il servira des vins, liqueurs et cigares de premier choix.

Montréal compte un nombre extraordinaire de disciple de Daguerre, mais nul parmi eux ne réussit mieux à donner une véritable ressemblance et une satisfaction complète à ses clients que H. Larin, No. 28 rue St. Laurent. Cet artiste a fait ses preuves dans les meilleurs ateliers de la cité. Il donne deux portraits sur zinc pour 15 cents; 4 pour 25c. et 9 pour 35. chose inouïe il donne 2 doz. de photographiques pour 1 piastre. Remarquez que l'ouvrage est garanti. N'oubliez pas l'adresse H. Larin, 18 rue St. Laurent.

M. X. — est un Roger Bontemps. Il suinte la bonne chère par tous ses pores. Cependant il n'est jamais malade. On dirait qu'il possède le secret d'une jeunesse perpétuelle. A le voir on jugerait qu'il boit tous les malins à la fontaine de Jouvence. Le Canard peut expliquer ce mystère. M. X. — a adopté le restaurant du grand Vatel No. 28 rue St. Jacques. La cuisine y est faite de main de maître par un chef français. La table est garnie des primeurs de la saison. Le grand Vatel se recommande au public par spécialité de ses vins, importés directement de France par le propriétaire. Ces vins que nous avons goûtés sont réellement supérieurs à tous ceux qui sont dans le commerce ordinaire. Les prix du Grand Vatel sont modérés.

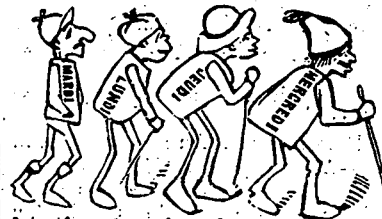
Pendant que le mot protection est sur toutes les lèvres n'oubliez pas que ce qu'il s'agit de protéger d'abord c'est notre propre santé. Pour cela il faut que les familles sachent qu'elles trouveront toujours chez Charles Meunier, coin des rues St. Dominique et Vitré, des viandes toujours saines et fraîches, légumes, charcuterie, etc., à des prix très modérés. Jamais une plainte n'a été faite n'a été proférée contre cet établissement.

MUSIQUE NOUVELLE.

Les Oiseaux du poète, Romance, 35c.
Timidité, " 25c.
Amours et Fleurs, " 40c.
Je ne t'aime plus, " 25c.
Publié par

ERNEST LAVIGNE,
237 Rue Notre Dame.

REBUS No. 1.



LE LE LE LE LE
LE LE LE LE LE
METTRE

Explication au prochain numéro.

Grand Hotel.

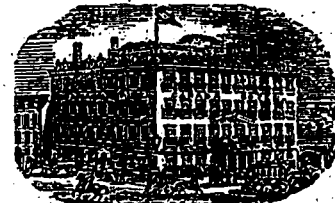
Seul Restaurant Français,

Grande Salle de Café et Jardin d'Hiver.

80, RUE ST. GABRIEL, 80

Repas servis à toute heure, à la carte.

JOSEPH GAUDREAU, Propriétaire.



Hotel du Canada

RUE ST. GABRIEL, Montréal,

A. BELIVEAU, Propriétaire.



(MONTREAL)

Cet hôtel jouit d'une grande popularité dans la classe des voyageurs. Il a été complètement restauré et agrandi le printemps dernier. Il contient des appartements spacieux et des salons privés meublés avec tout le luxe moderne. Sa table est toujours chargée des mets les plus variés et des primeurs de la saison. Rien n'a été négligé par le propriétaire pour faire du Richelieu un hôtel de première classe, pouvant rivaliser avec les plus grands établissements de ce genre dans la Puissance.

Des omnibus au service des voyageurs à l'arrivée et au départ des trains et des vapeurs. Prix modérés.

CONDITIONS.

ABONNEMENT: Un an, \$0.50. Six mois \$0.25. Un numéro. 1 centin.
L'abonnement est strictement payable d'avance.

CONDITIONS.

ANNONCES: Par ligne. Première insertion, 10 centins. Ins. subséquentes 5. Remise libérale aux annonceurs à long terme.