

FAITS IMPORTANTS POUR LE PUBLIC.

La MAISON DUPUIS FRERES, reçoit maintenant ses *TWEEDS* de deux des principales Manufactures du Haut-Canada, avec qui elle a contracté, et elle les détaillent aux mêmes prix que les Marchands de Gros les vendent aux détaillants. La raison en est, que ses dépenses d'administration sont de moitié moins fortes que les Marchands de Gros.

Elle a retenu le droit de propriété sur 18 PATRONS NOUVEAUX.

Deux des frères Dupuis sont partis; l'un, J. Narcisse Dupuis pour l'Europe, et l'autre, Louis N. Dupuis pour les Etats-Unis afin de faire les achats de la Maison.

Le Stock de BROWN & Co. (Recollet House) est maintenant déménagé à la MAISON DUPUIS FRERES, 605 Rue Ste. Catherine, et les marchandises sont sacrifiées afin de faire place aux importations d'automne.

Ont dit partout que les marchandises augmentent et cependant chez DUPUIS FRERES elles sont à meilleur marché que jamais, et cela, à cause de la quantité de Fonds de Banqueroute, accumulés dans le magasin et qu'il faut vendre sans délai. Si vous voulez sauvez 25 par cent sur votre argent, allez chez

DUPUIS FRERES,

No. 605, RUE STE. CATHERINE,

COIN DE LA RUE AMHERST, MONTREAL.

AU BON MARCHÉ

Pourquoi le magasin de P. E. LABELLE est-il si populaire?

Pourquoi la concurrence est-elle impuissante?

LA RAISON DU BON MARCHÉ.

réside dans le fait que la maison P. E. Labelle, a une manière toute spéciale d'opérer, afin de conserver sa clientèle. Elle saisit les bonnes occasions et achète à vil prix des

FONDS DE BANQUEROUTE.

La preuve la voici. Cette Maison vendra cette semaine

20 balles de COTON JAUNE extra,.....7c et 8
20 " " " 1ère qualité,....10c
ALPACA GRIS, bonne qualité,.....13c et 15c
" NOIR, 10, 12, 15c, extra....20c et 25c
Un grand lot de CORSETS pour.....25c
TRICOT FRANÇAIS,.....90c, \$1.00 et \$2.50
Un lot considérable d'INDIENNES en coupons.

C'est à l'Enseigne de la BOULE BLEUE,

No. 109, RUE NOTRE-DAME,

Entre les Rues Bonsecours et Gosford.

P. E. LABELLE,



Le *Vrai Canard* a pris sa volée vers Longueuil, et là, est entré dans l'établissement de M. B. Normandin où il a goûté une variété extraordinaire de pâtisseries faites avec la Poudre Royale et la Farine Merveilleuse. Cette pâtisserie avait une légèreté et un goût des plus délicats. Aucune bonne ménagère ne devrait se passer de cette farine et de cette poudre. Elle fait les délices du gourmet, tout en économisant sur le prix de la pâtisserie. Elle est garantie comme donnant pleine et entière satisfaction.

Demandez à votre épicière de vous donner la *Poudre Royale* et la célèbre *Farine Merveilleuse* de B. Normandin. Manufacturé au No. 12, rue St. Jean, Longueuil. 47—4 ins.

Le temps a fait grisonner le gros chien blanc qui est à la porte du magasin populaire de chapellerie de Dubuc, Désautels & Cie. No. 217, rue Notre-Dame, mais il reste toujours ferme à son poste comme la sentinelle avancée du bon marché. Les Chapeaux de Paille et Feutre légers, balance du stock d'importation de printemps seront vendus à un rabais justifié par l'avancement de la saison.

THE OXFORD.

Tel est le nom d'un restaurant qu'il ne faut pas oublier de visiter en faisant une promenade dans la partie Ouest ou pendant les entr'actes à l'Académie de Musique. Le public est toujours sûr d'y trouver des vins des premiers crus, bière de lager glacée, liqueurs, cigares de première qualité. L'Oxford est au No. 43, rue Université à quelques portes plus bas que la rue Ste. Catherine. Il y a une lanterne rouge à la porte.

44—4 ins.

Il y a eu erreur dans l'annonce de M. Théotime Lanctot. L'étudiant en question ne réside pas et n'a jamais résidé à St. Vincent de Paul. Il est natif de Montréal où il demeure aujourd'hui.

M. P. ASSELIN tient toujours un assortiment complet de liquors les plus fins et des cigares de premier choix. Il tient aussi tout ce qui peut constituer un bon LUNCH tels que *Salade, Bœuf, Sandwiches, Huitres, etc.*, et tout ce qui peut aider à prendre le coup d'appétit. L'ami Asselin n'est pas bête, mais un bon *Diner*. Si l'on veut se convaincre de tout ceci, rendons nous visite à la *Journaline Hotel*, nous y verrons les matelots sucrés de nos jours et les *recettes* de nos jours.

553, RUE STE. MARIE.
JOURNALINE HOTEL

Pendant la chaleur caniculaire il y a un oasis sur la rue Craig, un palais enchanteur, contenant des salons frais et embellis. Nous voulons parler du Restaurant du VRAI TRUTEAU, coin des Rues Craig et Chenneville. Venez goûter son FREE LUNCH. Cet établissement a un cachet tout particulier de beauté et mérite d'être vu.

AUX FAMILLES.

Les ménagères ne doivent pas oublier qu'il existe à Montréal une maison où elle seront toujours sûres de trouver l'assortiment le plus complet d'épicerie, vins, liqueurs. Cette maison qui a toujours donné satisfaction à sa clientèle par la modicité de ses prix, l'expédition prompte des marchandises à domicile et la qualité supérieure de ses épicerie est celle de CHARLES MEUNIER & CIE., coin des Rues St. Dominique et Vitre. Les commandes peuvent se donner par la voie d'un téléphone fixé dans le magasin.