

On lit dans le *Courrier de Montréal* de lundi dernier dans l'éditorial, s. v. p :

" Durant la dernière session, il a fait passer deux actes dans l'intérêt de cette classe : Le premier oblige les propriétaires de construction à payer les ouvriers dans chacun des cas où l'entrepreneur ne s'acquitte pas de cette obligation, et le second exempto de saisie la moitié des gages du journalier (*operum*) c'est-à-dire de toute personne employée à la journée, à la semaine ou au mois."

*Operum*!!! Voilà une citation latine qui arrive comme les cheveux sur la soupe. Le rédacteur voudrait faire à croire au public qu'il a fait un cours classique. Il a réussi à merveille.

Voilez vous mânes de L'ho mond.

**Opinion de la presse.**

Voici ce que dit du *Grognard* le journal le plus important de Montréal. Le *Star* de lundi contient l'entrefilet suivant :

" M. Berthelot est l'écrivain comique de la presse française. Il connaît bien son public, il sait fit les travaux de la société et ses écrits plaisent à ses lecteurs. Son but est de faire rire d'un bon cœur et il y réussit toujours. Son *Vrai Canard* a été pendant plusieurs années une institution du journalisme franco-canadien, et maintenant étant changé en *Grognard* il semble destiné à une plus grande popularité. Le numéro de la semaine dernière a deux caricatures amusantes, l'une sur le procès Sénécal-Laurier et l'autre sur l'élection de Lévis. Dans la partie éditoriale le compte rendu des disputes entre les avocats dans le procès politique est une satire d'un bon naturel."

M. le rédacteur du *Courrier de Montréal*, on ne dit pas en français " essayer à " mais " essayer de ". Pour 15 cents vous achetez la grammaire des Frères chez Rolland.

Quiens, Tigust regarde don quommo sa se monte pas eau, ce compte-là.

Morrial se disse neuffe nov.

M. TIT CAARLE GADOUSIER

Doit à

RITCHOT DEMERS & CIE  
Marchand-Tailleur

302 rue Notre-Dame

1 Perdeçt laigé	13.50
1 Père pontalon noir	5.50
1 Parapluio çarge	60
1 Cor an lenno rouge	1.25
1 Père gan an casqard	55
1 Père brical an gin	25
1 Père do pongnais	20
1 Aipingue an art	25
1 Mouchoit an caton	15

Gran totallo 22.20

100% offe faure cache 2.22

Balance 19.98

Peillé se maïem jourt an plaint Ritchot Demers & Cie. Tout ça pour ci peut dargent. Ses gens-là merito ben d'être encouragé hoim Tigust. Va charcher lu quin tou de suite

*Crimaces.* — Nous connaissons des personnes qui feront la grimace avant pent. Ce sont celles qui négligent l'occasion d'acheter à prix réduits des fourrures d'hiver chez Derome Lefrançois No 665 rue Ste. Catherine. L'assortiment est complet et varié. Faites vos achats avant les premières neiges.

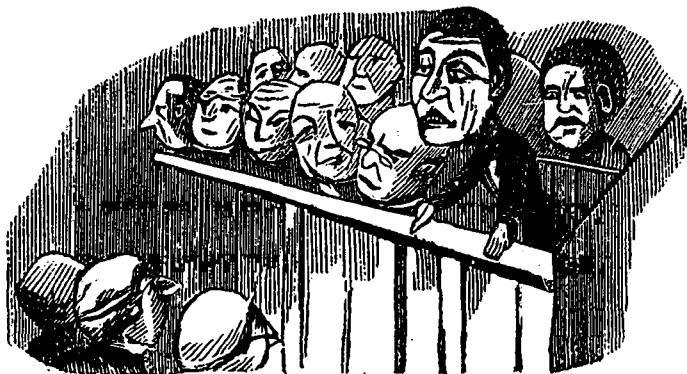
**COUR DU BANC DE LA REINE.**

Affaire Senecal-Laurier

**LE VERDICT.**

Après avoir délibéré depuis 1. p. m. jusqu'à 11. p. m. le jury rentre dans la Salle d'audience.

Le GREFFIER.— Messieurs les jurés, vous êtes vous accordés sur un verdict?



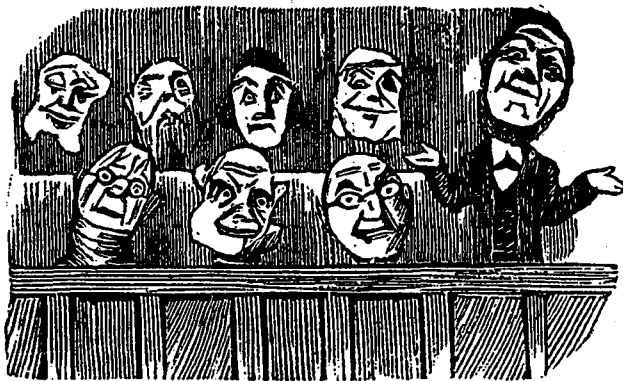
LE PRESIDENT DU JURY. — Comme manière. Nous sommes neuf pour acquitter et trois pour trouver un verdict. Quo voulez-vous? Nous sommes neuf rouges et trois bleus. Si nous ne craignons pas des objections au verdict de la part des avocats il y a longtemps que nous en aurions rendu un.



LE JUGE.— En ce cas je vais vous enfermer pour la nuit. Le shérif fera de son mieux pour vous donner tout le confort désirable. Il me semble que la question est bien simple, vous finirez peut-être par tomber d'accord.

Les jurés sont enfermés pour la nuit.

Le lendemain à 10 a. m. ils reparaissent en cour.



LE PRESIDENT DES JURES.— Eh bedamo! On n'est pas encore d'accord. Il est impossible de nous entendre ensemble sur un verdict. M. le juge, vous ne comprenez pas l'affaire de Grantham. Eh bien, ni nous non plus.

LE JUGE.— Messieurs les jurés vous êtes déchargés.

*Grand Vatel*— Lorsque la cuisine française dit un dernier mot il trouve un écho dans le *Grand Vatel* de Montréal. Cet établissement qui est patronisé par les ministres d'Ottawa et de Québec, la magistrature et le barreau, tient à conserver sa renommée en offrant aux gourmets de Montréal les gibiers de la saison, les huîtres, les petits-fours et tous les plats les plus exquis. Il y a deux grands salons pour banquets et des salons privés des plus confortables pour les parties d'amis. Les vins du *Grand Vatel* sont importés spécialement. Les crus les plus en vogue et les plus rares en Canada figurent sur la carte. Le *Grand Vatel* est aux Nos 26, 28 et 30 rue St-Jacques.

A. DUPEROUZEL,

Propriétaire.

*Au Boulevard.* — L'expérience enseigne toujours d'utiles leçons. Alphonse mercier après avoir été pendant sept ans commis au St. Lawrence Halle connaît parfaitement les exigences du public. Il vient d'ouvrir aux Nos 60 et 62 rue St. Gabriel le restaurant *Boulevard* tenu sur un pied aristocratique. Il ne garde chez lui que des vins, liqueurs et cigares choisis, de manière à satisfaire les plus difficiles. Huîtres en écailles, lunchs chauds et froids, petits plats exquis etc. Soupes aux huîtres préparées en trois minutes. Allez au Boulevard une fois et vous serez sûrs d'y retourner.

La meilleur Epicerie pour les cultivateurs et ceux qui fréquentent le *Marché Bonsecours* est celle de *Hay et Bedard* 14 Rue Bonsecours. Service prompt, prix faciles.

**AU BON MARCHÉ  
CHAPUT MASSE,**

17 Rue St. Joseph

Je ne comprends pas comment vous pouvez arriver à déposer de l'argent à la Banque d'Épargne. Vous ne gagnez pas plus d'argent que moi et c'est à peine si je puis joindre les deux bouts ensemble. C'est une énigme pour moi.

Enigme que je vais vous expliquer. Il fut un temps où je parlais comme vous, jusqu'à ce qu'enfin ma femme eut l'heureuse inspiration d'aller faire ses achats chez

**Boisseau Freres,**

235 & 237,

**RUE ST. LAURENT**

à partir de ce jour seulement j'ai commencé à faire des économies.

Maintenant une autre question. Comment se fait-il que cette Maison puisse vendre à d'assez bas prix pour que vous puissiez faire de telles économies?

C'est que Messieurs BOISSEAU FRERES vont eux mêmes en Europe comme les marchands en gros, et qu'ils ont soin de se pourvoir de beaux et bons billets de banque pour faire leurs achats. De cette manière, en payant au comptant, ils obtiennent à 25 cts ce qui vaut 50 cts.

Mon cher ami je vous remercie de votre excellent renseignement, et je vais le mettre à profit. A l'avenir j'irai de ma femme qu'elle fasse ses achats dans cette Maison que vous tous encouragez.

Et en le faisant vous mettrez comme moi, de l'argent à la Banque d'Épargne.

Vous ne me donnez pas l'adresse

**BOISSEAU FRERES,**

235 et 237, Rue St. Laurent

Les plus vastes magasins de marchandises sèches de la rue Saint Laurent.

Montréal 12 Novembre 1880. jno.

**HAY & BEDARD**

IMPORTATEURS

d'Épiceries, Vins et Liqueurs.

14 RUE BONSECOURS 14

Prix bas, service prompt

Montréal 19 Nov. jno.

**LA MEILLEUR HOTEL**

pour les voyageurs qui fréquentent le *Marché Bonsecours* est

**L'HOTEL COMMERCIAL**

9 RUE BONSECOURS 9

NARCISSE LABERGE, Prop

successeur de S. Page.

Montréal 19 Nov. jno.

*Aux Dames.* — Le GROGNARD a aujourd'hui un secret à communiquer aux dames. Si elles veulent jouir du plus parfait bonheur domestique, passer des soirées agréables, en retenant leurs maris à la maison; elles n'ont qu'à lui faire cadeau d'un joli pot à tabac acheté chez A. Nathan No 71 rue St. Laurent. Nathan a la plus belle collection de pots à tabac, d'un dessin varié et artistique et ses prix, comme tout le monde le sait sont des plus modérés.

**FONDS DE BANQUEROUTE**

Consistant en flanelle, tweeds, présidents, coatings étoffes à robes Ces lots ayant été achetés à bonne composition seront offerts cette semaine à un rabais extraordinaire pour débarrasser les tablettes du magasin afin de faire place au nouveau stock.

Cotons jaunes et cotons blancs 6 cts, 7 cts et 8 cts.

Flanelles tout laine couleurs assorties à 15 cts.

T. BROSSARD.

35 rue St. Laurent 35

Montréal 29 Oct 4 ins.

**PRIX ET DIPLOMES.**

**A. GRUNDLER**

—TAILLEUR-ARTISTE—

302 RUE ST. JOSEPH

1er prix à l'exposition de la Puissance 1880 pour ouvrages de pratiques.

Trois PREMIERS PRIX et un DIPLOME à l'Exposition de la Puissance 1881 pour ouvrages de pratiques.

M. GRUNDLER tient à garder sa renommée et donnera satisfaction à tous ceux qui lui confieront des commandes. Ouvrage garanti parfait. Prix très-modérés.

Montréal 29 Oct. 4 ins.

**Coiffures d'Hiver**

**HABILLEMENTS DE FOURRURE**

CASQUES, GANTS CAPOTS

ET MANTEAUX.

Importations spéciales pour l'hiver prochain. Le stock de fourrures au populaire magasin de C. ROBERT est un des plus considérables de la métropole. Le tout est varié et dans le dernier style. Une attention spéciale est donnée à la teinture et à la réparation des vieilles fourrures. Prix modérés.

C. ROBERT.

Coin des rues St. Laurent et Vitre.

**Grande Réduction**

Le succès ayant surpassé nos espérances nous nous faisons un plaisir d'annoncer à nos bonnes pratiques que nous faisons de grandes réductions sur toutes nos marchandises d'été, car ne pouvant encore avant quelques mois agrandir notre magasin déjà trop petit pour notre stock, et recevant déjà nos marchandises d'hiver, il faut nécessairement faire de la place. Nous avons donc décidé de vendre à n'importe quel prix, ce sera là un moyen, nous espérons, de reconnaître vis-à-vis nos bonnes pratiques l'encouragement libéral qui nous a été donné. Avis donc de profiter de l'occasion pour ceux qui ont quelques achats à faire. Ils seront certains de se procurer de belles et bonnes marchandises à bien bon marché chez

GRAVEL et THIBAUT

587 Ste. Catherine.

Que ne disiez-vous plutôt—Comment malheureux tu m'accuses, mais je te l'ai dit mille fois, et la chose pouvait se prouver facilement; tant pis pour toi, une autre fois tu feras mieux; quand tu auras besoin, soit d'un capot, manteau, casque, manchon, boa, ou n'importe quoi en fourrures, tu seras assez fin, j'espère, de l'acheter chez Dubuc Desautels & Cie 207 Rue Notre Dame là où le gros chien est à la porte.

*Grand Nouvelle.* — La jeunesse de Montréal apprend aujourd'hui une bonne nouvelle. M. Adolphe Pillant, chef de cuisine de la Reine Isabelle d'Espagne, chef qui a fait ses preuves au Restaurant Campin vient d'ouvrir un restaurant français au No. 26 rue des Fortifications. L'ancien hôtel d'Alsace a subi une restauration complète. M. Pillant pour se créer une clientèle populaire a fait des sacrifices considérables pour meubler des salons privés et tenir une table d'hôtel de première classe. Primeurs des saisons, revas à la carte, vins et liqueurs importés directement de France. M. Pillant fera sa cuisine lui-même et sa renommée suffira pour lui attirer une clientèle de première classe. Prix modérés.