

L'Epreuve des Années

réduit au silence les incrédules. La Crème de Tartre de Gillett n'est pas un article d'expérience pour l'Epicier d'aujourd'hui, c'est un article bien établi pour lequel la demande est forte. Depuis plus de cinquante ans, la pureté absolue de la



Crème de Tartre de Gillett

l'a portée aux nues dans l'estime de chaque ménagère intelligente du pays. Mise en

Paquets de $\frac{1}{4}$ lb., Paquets de $\frac{1}{2}$ lb., et en "Bulk"

Boîtes de $\frac{1}{4}$ lb., Boîtes de $\frac{1}{2}$ lb.,

Si votre marchand de gros ne veut pas vous en fournir, envoyez-nous une commande et nous vous l'expédierons directement de notre magasin de Montréal.



Etablie en 1852.

TRAITS DISTINCTIFS

Les marchands qui sont sur le marché pour des Conserves trouvent qu'il est réellement avantageux pour eux de commander la "Marque Essex", basée sur ces faits primordiaux :—

- Nous sommes situés dans la plus belle section maraichère du Canada, où le blé d'Inde et les Tomates poussent à la perfection.
- Nous possédons un des plus grands, des plus nouveaux et des plus parfaits établissements de conserves du Dominion, avec toutes les facilités pour faire bien les choses.
- Nous revendiquons pour la "Marque Essex" un type de qualité plus élevé qu'il n'est considéré nécessaire d'habitude. Les plus beaux Fruits et Légumes, récoltés à la période convenable de maturité et empaquetés avec le plus grand soin, frais arrivés du champ, justifient l'avancé que les marchandises de la Essex Company donneront plus de satisfaction à vos clients que toute autre à votre portée.

METTEZ EN STOCK LE MEILLEUR ARTICLE, IL N'EN COUTE PAS PLUS.

The Essex Canning & Preserving Company, Limited 28 RUE FRONT EST, TORONTO, CANADA.

MANUFACTURE A ESSEX. ONTARIO.