



LES BISCUITS

Qui Edifient un Commerce.

Tout épicier actif et intelligent devrait maintenant faire un effort spécial pour pousser la vente des biscuits

Soda à la Crème Perfection de Mooney

Il a une occasion de le faire en cette grande saison des réceptions et des "Thés". Il n'y a rien de plus agréable au goût, de plus croustillant et de plus délectable en fait de biscuits. Tous les gourmets le savent

The Mooney Biscuit AND CANDY CO., LIMITED

Manufactures à

Stratford, Ont., Winnipeg, Man.

Succursales à Hamilton, Ottawa, Sydney, C. B., Halifax, N. E., Fort William, Calgary, Vancouver, C. B., St-Jean, T. N.

Etabli en 1892
Tel. Main 2441
Tel. Marché 53

Résidence:
684 rue Adam, Maisonneuve
Tel. LaSalle 96

ELIE CHARBONNEAU MARCHAND DE FRUITS

Spécialité: Patates de Choix.

70 71 Marché Bonsecours.
MONTREAL

LA FARINE PREPAREE (SELF-RAISING FLOUR) DE BRODIE & HARVIE

est aujourd'hui la farine préférée des ménagères. Elle donne une excellente pâtisserie, légère, agréable et recherchée par les amateurs. Pour réussir la pâtisserie avec la farine préparée de BRODIE & HARVIE, il suffit de suivre les directions imprimées sur chaque paquet.

14 et 16 rue Bligny, MONTREAL

No 66 Jars.	21.00
No 68 Jars.	15.00
No 69 Jars.	21.00
Vernis à chaussures.	La doz.
1 doz. à la caisse	
Marques Froment.	0.75
Marque Jonas.	0.75
Vernis Militaire à l'épreuve de l'eau.	2.00

LABRECQUE & PELLERIN, MANUFACTURIERS, MONTREAL

Catsup King.	Douz.	\$1.00
Catsup King, bdl. 9 doz.		0.95
Confiture King, 2 lbs. cse 3 doz.		1.50
Confiture, cse 2 doz., 12 onces.		1.00
Confiture, pinte.		2.50
Caustique, 100 lbs.	chaque.	2.75
Caustique, 50 lbs.	chaque.	1.50
Lessive, cse 4 doz., douz. 40c, caisse.		1.40
Confiture, chaudière No 7, ch.		0.42½
Confiture, seau No 7	chaque.	0.45
Confiture, chaudière No 5, ch.		0.30
Confiture "King" chaudière No 7 ch.		0.45

MATTHEWS-LAING LIMITED Montréal, Canada.



Lard en Baril Marque "Anchor"	
Lard pesant, Canada Short Cut, Mess brl. 35/45	28.50
Lard pesant, Canada Short Cut, Mess ½ brl.	14.50
Lard pesant, Canada Short Cut, brl. 45/55	28.00
Lard pesant, Canada Short Cut, ½ brl.	14.25
Lard pesant, Brown Brand, dé-sossé, tout gras, brl. 20/35	28.00
Lard clair, pesant, brl. 20/35.	
Pickled Rolls, brl.	28.00
Lard à fèves, (petits morceaux, mais gras), brl.	21.50
Heavy, clear fat backs 40/5	28.50

Saindoux Composé Raffiné, choix. Marque "Anchor".

Tierces, 375 lbs.	lb.	0.09½
Boîtes 50 lbs. net (doublure parchemin)		0.09½
Tinettes, 50 lbs. net (Tinette imitée)		0.09½
Seaux de bois, 20 lbs., net	\$2.00	0.10
Seaux de fer-blanc, 20 lbs.	\$1.90	0.09½
Caisnes 10 lbs. tins, 60 lbs. en caisses, bleu		0.10½
Caisnes 5 lbs. tins, 60 lbs. en caisses, bleu		0.10½
Caisnes 3 lbs. tins, 60 lbs., en caisses		0.10½
Brigues de saindoux composé, 60 lbs., en caisse		0.15½
Saindoux Marque "Anchor" (garanti pur).		

Tierces, 375 lbs.		0.14½
Boîtes 50 lbs., net & doublure parchemin		0.14½
Tinettes, 50 lbs., net (tinette imitée)		0.14½
Seaux de bois, 20 lbs., net (doublure parchemin)	\$2.95	0.14½
Seaux en fer-blanc, 20 lbs. brut	\$2.85	0.14½
Caisnes, 10 lbs., tins, 60 lbs., en		

IMPORTANT

Les Epiciers détaillants
qui désirent plaire à leurs clients devraient être certains de pouvoir leur fournir les véritables



Baker's Cocoa and Chocolate

Registered avec la marque de commerce sur les paquets.

Ce sont des marchandises principales, les meilleures du monde au point de vue de la pureté et du goût.

Manufacturées uniquement par

WALTER BAKER & CO., Limited.

Montréal, Can. Dorchester, Mass.
ETABLIE EN 1870.

LACAILLE, GENDREAU & CIE

Successeurs de CHS. LACAILLE & CIE.

EPICIER EN GROS

Importateurs de Mielasses, Sirops, Fruits Secs, Thé, Vins, Liqueurs, Sucres, Etc., Etc.

Spécialité de Vins de Messe de Sicile et de Tarragone.

320 Rue St-Paul et 14 Rue St-Dizier
MONTREAL

CONFITURES PURES DE UPTON



CONFITURES PURES
NOUVELLE SAISON.
DE UPTON
MAINTENANT PRETES

Absolument pures
et de saveur délicate,
conservées dans des seaux de 5 lbs. et des jarres en verre de 16 oz.,
doublés or, scellés hermétiquement.

PURE MARMELADE D'ORANGE DE UPTON

Bien et favorablement connue de l'épicier et de ses clients dans tout le Canada, où elle est faite et vendue depuis plus de quinze ans.