

Le Sucre qui a subi l'épreuve du temps.

Redpath

Sucre Extra Granulé.

Manufacturé pour la première fois en 1854 par John Redpath, et, aujourd'hui, dans la Raffinerie de Sucre la plus vaste et la mieux outillée du Canada.

Nous nous faisons un point d'honneur de ne produire que le meilleur sucre. Nous cesserons les affaires quand nous cesserons de le produire.

Tous les Epiciers qui ont souci d'avoir la clientèle la m'illeure et la plus permanente donneront la première place au Sucre Redpath.

Jaune d'Or en Poudre.

Extra Moulu.

Extra Granulé.

PARIS LUMPS.

en boîtes de 100, 50 et 25 lbs.

et en cartonnages "Red Seal"

à l'épreuve de la poussière.

THE CANADA SUGAR REFINING COMPANY, Limited

MONTREAL, Can.

Maison Fondée en 1854 par John Redpath.



Elle n'accepte pas volontiers
d'autre sel que le

Sel Windsor

et ne voit pas d'un bon œil l'épicier qui exécute sa commande de sel avec autre chose que ce sac portant cette marque de commerce familière. La plupart des ménagères du Canada sont aussi de son avis.

THE CANADIAN SALT CO., LIMITED
WINDSOR, - ONTARIO.

Moutarde Française.	La Grosse
2 doz. à la caisse.	
Pony	7.50
Medium	10.00
Large	12.00
Small	7.20
Tumblers	10.80
Egg Cups	12.00
No. 67 Jars	12.00
2 doz. à la caisse.	
Mugs	12.00
Nugget Tumblers	12.00
Athenian Tumblers	12.00
Goblets	12.00
1 doz. à la caisse.	
No. 64 Jars	15.00
No. 65 Jars	18.00
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.	
Marque Froment	0.75
Marque Jonas	0.75
Vernis Militaire à l'épreuve de l'eau	2.00

THE LAING PACKING & PROV. CO.,
Montréal, Canada



Lard en Baril Marque "Anchor"
Lard pesant, Canada Short Cut,
Mess, brl 25.00

Lard pesant, Canada Short Cut, Mess, 1-2 brl	12.75
Lard de famille, dos, Canada Short Cut, Mess, brl	25.00
Lard de famille, dos, Canada Short Cut, Mess, 1-2 brl	12.75
Lard léger, clair, brl (manque)	
Lard pesant, Brown Brand, désos- sé, tout gras, brl. 40/50	26.00
Lard tout gras du dos très pesant, brl. 40/50	27.00
Lard clair, pesant brl 20/35	24.50
Pickled Rolls, brl.	27.00
Bean Pork, petits morceaux gras, brl	20.50
Lard, flanc, brl	24.00
Saindoux Composé Raffiné choix Mar- que "Anchor"	
Tierces, 375 lbs lb.	0.10½
Boîtes, 50 lbs. net (doublure par- chemin)	0.10½
Tinettes, 50 lbs. net (Tinette imi- tée)	0.11
Seau de bois, 20 lbs. net	\$2.25
Seau de fer-blanc, 20 lbs.	0.11½
Caisses brut	\$2.10
Caisses 10 lbs. tins, 60 lbs. en caisse, bleu	0.11½
Caisses 5 lbs., tins, 60 lbs. en caisse, bleu	0.11½
Caisses, 3 lbs., tins, 60 lbs., en caisses	0.11½
Briques de saindoux composé, 60 lbs. en cse, ppts 1 lb.	0.12
Saindoux Marque "Anchor" (Garanti absolument pur)	
Tierces, 375 lbs.	0.12½
Boîtes, 50 lbs. net, (doublure parchemin)	0.13½
Tinettes, 50 lbs. net (tinette imi- tée)	0.13½

Seau de bois, 20 lbs. Net (dou- blure parchemin)	\$2.80	0.14
Seau en fer-blanc, 20 lbs. brut	\$2.65	0.13½
Caisses, 10 lbs. tins, 60 lbs. en caisse, Rouge		0.14
Caisses, 5 lbs. tins, 60 lbs. en caisse, Rouge		0.14½
Caisses, 3 lbs. tins, 60 lbs. en caisse, Rouge		0.14½
Saindoux en carré d'une livre, 60 lbs. en caisse		0.14½
Vlande fumées		
Jambons: Notre meilleure qualité. Extra gros, 28 à 40 lbs. (très gros)		0.12½
Gros, 20 à 28 lbs		0.14½
Moyen, 15 à 19 lbs		0.15½
Petits, 12 à 14 lbs.		0.16½
Jambons désossés, roulés, gros, 16 à 25 lbs		0.16
Jambons désossés, roulés, petits, 9 à 12 lbs.		0.17½
Bacon, à déjeuner, marque anglai- se, sans os, choisi		0.15
Bacon de Brown, à déjeuner, mar- que anglaise, sans os, épais		0.15
Bacon de Laing, Windsor, dos pelé		0.16½
Petit Bacon épicié, désossé		0.14½
Jambons de Laing, choisis "Pique- Nique"		0.14½
Bacon choisi, Wiltshire, côté 50 lbs		0.16
Cottage Rolls		0.20
Saucisses fumées		
Bologna (Bondon de Boeuf)		0.07
Bologna (Enveloppe cirée)		0.07
Brunswick (Beef Middles)		0.08
Frankfurts		0.09
Polish		0.09
Garlic		0.09
Empress (Poulet, jambon et langue) doz.		1.10

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"