

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	27.50
Lard pesant, Canada Short Cut,	

Mess ½ brl.	14.00
Lard pesant, Canada Short Cut, brl. 45/55	27.00
Lard pesant, Canada Short Cut, ½ brl.	13.75
Lard pesant, Brown Brand, dé-sossé, tout gras, brl. 20/35	27.00
Lard clair, pesant, brl. 20/35.	
Pickled Rolls, brl.	27.50
Lard à fèves, (petits morceaux, mais gras), brl.	22.00
Heavy, clear fat backs 40/50	27.50
Heavy, clear fat backs 60/70	26.00
Saindoux Composé Raffiné, choix. Marque "Anchor".	
Tierces, 375 lbs. lb.	0.09½
Boites 50 lbs. net (doublure parchemin)	0.09½
Tinettes, 50 lbs. net (Tinette imitée)	0.09½
Seaux de bois, 20 lbs., net	\$2.00
Seaux de fer-blanc, 20 lbs.	\$1.90
Caisses 10 lbs. tins, 60 lbs. en caisses, bleu	0.10½
Caisses 5 lbs. tins, 60 lbs. en caisses, bleu	0.10½
Caisses, 3 lbs., tins, 60 lbs., en caisses	0.10½
Briques de saindoux composé, 60 lbs., en caisse	0.15½
Saindoux Marque "Anchor" (garanti pur).	
Tierces, 375 lbs.	0.14½
Boites, 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
Seaux en fer-blanc, 20 lbs brut)	\$2.85
Caisses, 10 lbs., tins, 60 lbs., en	0.14½

caisses Rouge	0.15
Caisses, 5 lbs., tins, 60 lbs., en caisses Rouge	0.15½
Caisses, 3 lbs., tins, 60 lbs., en 60 lbs., en caisse	0.15½
Saindoux en carré d'une livre, 60 lbs., en caisse	0.15½
Viandes fumées.	
Jambons: Première qualité.	
Extra gros, 28 à 40 lbs.	0.14
Gros, 20 à 28 lbs.	0.11
Moyens, 15 à 19 lbs.	0.17½
Petits, 10 à 13 lbs.	0.18
Jambons désossés, roulés, gros 16 à 25 lbs.	0.16
Jambons désossés, roulés, petits 9 à 12 lbs.	0.19½
Bacon, Spécial Rose Brand	0.22
Bacon de Laing, a déjeuner, sans os, choisi	0.19
Bacon de Brown, a déjeuner, marque anglaise, sans os, épais.	0.18
Bacon de Laing, Windsor, dos pelé	0.22
Bacon de Laing, boneless	0.24
Jambons de Laing, choisis, Pique-Nique", 10 à 14 lbs.	0.14
Petit bacon roulé, épicé, désossé, 8 à 12 lbs.	0.15½
Bacon choisi, Wiltshire, cote 50 lbs.	0.18
Cottage Rolls	0.18
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
Saucisses fraîches.	
Saucisses de porc (tripes de porc)	0.08½

Epargnez du Temps pour le Travail Rémunérateur

Considérez-vous qu'il est difficile de trouver le temps nécessaire à faire des étalages de vitrines fréquents et bien faits—à voir à vos annonces—à rendre votre magasin aussi attrayant qu'il devrait l'être ?

Un moyen d'économiser assez de temps pour disposer de ces choses importantes, c'est de tenir le

Sucre Extra-Granulé de

Redpath

dans les Paquets d'Origine. Ces cartons cachetés de 2 et 5 livres et ces sacs en coton de 20 livres vous parviennent tout prêts à être servis au comptoir. Ils vous épargnent le temps qu'il vous faudrait consacrer à faire les paquets—le coût des sacs et de la ficelle—et la perte de la surmesure. Ce qui est plus important encore, ils plaisent à vos clients et laissent chez eux une impression favorable de votre magasin et de votre service.

The Canada Sugar Refining Co., Limited.
MONTREAL.

