

Marque Jonas 0.75  
Vernis Militaire à l'épreuve de l'eau 2.00  
**THE LAING PACKING & PROV. CO.,**  
Montréal, Canada



|                                                          |        |       |
|----------------------------------------------------------|--------|-------|
| <b>Lard en Baril Marque "Anchor"</b>                     |        |       |
| Lard pesant, Can. Short Cut, Mess brl                    | 23.00  |       |
| Lard pesant, Canada Short Cut, Mess, 1-2 brl             | 11.75  |       |
| Lard de famille, dos. Canada Short Cut, Mess, brl        | 23.50  |       |
| Lard de famille, dos. Canada Short Cut, Mess, 1-2 brl    | 12.00  |       |
| Lard pesant, Brown Brand, désossé, tout gras, brl, 40/50 | 23.00  |       |
| Lard tout gras du dos très pesant, brl, 40/50            | 25.00  |       |
| Lard clair, pesant brl 20/35                             | 22.00  |       |
| Pickled Rolls, brl                                       | 23.50  |       |
| Bean Pork, petits morceaux gras, brl                     | 17.00  |       |
| Lard, blanc, brl                                         | 22.50  |       |
| <b>Saïndoux Composé Raffiné choix Mar que "Anchor"</b>   |        |       |
| Tierces, 375                                             | lb.    | 0.10½ |
| Boltes, 50 lbs. net (doublure parchemin)                 |        | 0.10½ |
| Tinettes, 50 lbs. net (Tinette imitée)                   |        | 0.10½ |
| Seaux de bois, 20 lbs. net                               | \$2.20 | 0.11  |
| Seaux de fer-blanc, 20 lbs.                              | \$2.05 | 0.10½ |

|                                                             |        |       |
|-------------------------------------------------------------|--------|-------|
| Caisses 10 lbs. tins, 60 lbs. en Caisse, bleu               | 0.11   |       |
| Caisses 5 lbs., tins, 60 lbs. en caisse, bleu               | 0.11½  |       |
| Caisses, 3 lbs., tins, 60 lbs., en caisses                  | 0.11½  |       |
| Briques de saïndoux composé, 60 lbs. en cse, pqt 1 lb.      | 0.11½  |       |
| <b>Saïndoux Marque "Anchor"</b>                             |        |       |
| (Garanti absolument pur)                                    |        |       |
| Tierces, 375 lbs                                            | 0.11½  |       |
| Boltes, 50 lbs. net, (doublure parchemin)                   | 0.11½  |       |
| Tinettes, 50 lbs. net (tinette imitée)                      | 0.12   |       |
| Seaux de bois, 20 lbs. Net (doublure parchemin)             | \$2.45 | 0.12½ |
| Seaux en fer-blanc, 20 lbs. brut                            | \$2.30 | 0.11½ |
| Caisses, 10 lbs. tins, 60 lbs. en caisse, Rouge             | 0.12½  |       |
| Caisses, 5 lbs. tins, 60 lbs. en caisse, Rouge              | 0.12½  |       |
| Caisses, 3 lbs. tins, 60 lbs. en caisse, Rouge              | 0.12½  |       |
| Saïndoux en carré d'une livre, 60 lbs. en caisse            | 0.12½  |       |
| <b>Viandes fumées</b>                                       |        |       |
| <b>Jambons: Notre meilleure qualité.</b>                    |        |       |
| Extra gros, 28 à 45 lbs                                     | 0.11   |       |
| Gros, 20 à 28 lbs.                                          | 0.13½  |       |
| Moyen, 15 à 19 lbs                                          | 0.15   |       |
| Petits, 12 à 14 lbs                                         | 0.16   |       |
| Jambons désossés, roulés, gros, 16 à 25 lbs                 | 0.15   |       |
| Jambons désossés, roulés, petits, 9 à 12 lbs.               | 0.16½  |       |
| Bacon de Laing, à déjeuner, sans os, choisi                 | 0.15   |       |
| Bacon de Brown, à déjeuner, marque anglaise, sans os, épais | 0.14½  |       |

|                                         |           |  |
|-----------------------------------------|-----------|--|
| Bacon de Laing, Windsor, dos pelé       | 0.17½     |  |
| Petit Bacon épilé, désossé              | 0.15      |  |
| Jambons de Laing, choisis "Pique-Nique" | 0.14      |  |
| Bacon choisi, Wiltshire, côté 50 lbs    | 0.16      |  |
| Cottage Rolls                           | 0.20      |  |
| <b>Saucisses fumées</b>                 |           |  |
| Bologna (Bondon de Boeuf)               | 0.07½     |  |
| Bologna (Enveloppe cirée)               | 0.07½     |  |
| Brunswick (Beef Middles)                | 0.08      |  |
| Frankfurts                              | 0.09      |  |
| Polish                                  | 0.09      |  |
| Garlic                                  | 0.09      |  |
| Empress (Poulet, jambon et langue)      | doz. 1.10 |  |
| <b>Saucisses fraîches</b>               |           |  |
| Saucisses de porc (tripes de porc)      | 0.08½     |  |
| Saucisses de porc (tripes de mouton)    | 0.08½     |  |
| Petites Saucisses de Porc (Pur Porc)    | 0.15      |  |
| Saucisse Cambridge (paquets de 1 lbs)   | 0.09      |  |
| Saucisses de fermier                    | 0.12      |  |
| Chair à saucisses (seaux de 20 lbs)     | 0.7½      |  |
| Boudin blanc                            | 0.07      |  |
| Boudin noir                             | 0.08      |  |

## AGENCES

LAPORTE, MARTIN &amp; CIE., LTEE.

Montréal

Légumes

|                                      |            |       |  |
|--------------------------------------|------------|-------|--|
| <b>Petits Pois Importés "Soleil"</b> |            |       |  |
| Sur Extra Fins                       | 100 boîtes | 16.00 |  |
| Extra Fins                           | 100 "      | 15.50 |  |
| Très Fins                            | 100 "      | 15.00 |  |
| Fins                                 | 100 "      | 13.00 |  |
| Demi-fins                            | 100 "      | 12.00 |  |
| Moyens No. 2                         | 100 "      | 10.00 |  |
| Moyens No. 3                         | 100 "      | 8.75  |  |

# SEL = SEL

Le sel des meilleures  
marques assurément  
obtenu de la saumure  
la plus pure, par les  
méthodes les plus  
modernes.

Vendu par

**VERRET, STEWART & CO.**

Limited

**MONTREAL**

Il y a de nombreuses Raisons  
pour lesquelles vous devriez tenir  
Le Sucre Granulé St. Lawrence.

Au point de vue de la qualité, vous ne pouvez pas obtenir de meilleur sucre ; mais les bas prix qui règnent en ce moment, donnent à chaque détaillant l'occasion de se procurer ce sucre de la plus haute qualité au prix le plus bas, et il est aussi profitable à tenir que d'autres sucres de qualité inférieure.

**THE ST. LAWRENCE**

**SUGAR REFINING COMPANY, LIMITED**

**MONTREAL.**