

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 meilleure 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.



Elles recherchent cette marque de commerce quand elles achètent du sel et insistent pour avoir le

SEL WINDSOR

parce qu'elles n'en ont trouvé aucun autre qui l'égale en finesse, sécheresse, saveur et pureté.

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	27.00
Lard tout gras du dos très pesant, brl 40 50	28.00
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
Saïndoux Composé Raffiné choix Mar- que "Anchor"	
Tierces, 375 lbs	lb. 0.10 1/2
Boîtes, 50 lbs. net (doublure par- chemin)	0.10 1/2
Tinettes, 50 lbs. net (Tinette imi- tée)	0.11
Seau de bois, 20 lbs. net	\$2.25 0.11 1/2
Seau de fer-blanc, 20 lbs.	
Caisses brut	\$2.10 0.10 1/2
Caisses 10 lbs. tins, 60 lbs. en caisse, bleu	0.11 1/2
Caisses 5 lbs., tins, 60 lbs. en caisse, bleu	0.11 1/2
Caisses, 3 lbs., tins, 60 lbs., en caisses	0.11 1/2
Briques de saïndoux composé, 60 lbs. en cse, ppts 1 lb.	0.12
Saïndoux Marque "Anchor" (Garanti absolument pur) Tierces, 375 lbs	0.14
Boîtes, 50 lbs. net. (doublure parchemin)	0.14 1/2
Tinettes, 50 lbs net (tinette imi- tée)	14 1/2

Seau de bois, 20 lbs. Net (dou- blure parchemin)	\$2.90 0.14 1/2
Seau en fer-blanc, 20 lbs. brut	\$2.75 0.13 1/2
Caisses, 10 lbs. tins, 60 lbs. en caisse, Rouge	0.14 1/2
Caisses, 5 lbs. tins, 60 lbs. en caisse, Rouge	0.14 1/2
Caisses, 3 lbs. tins, 60 lbs. en caisse Rouge	0.14 1/2
Saïndoux en carré d'une livre, 60 lbs. en caisse	0.14 1/2
Viande fumées	
Jambons: Notre meilleure qualité, Extra gros, 28 à 40 lbs. (très gros)	0.12 1/2
Gros, 20 à 28 lbs	0.14 1/2
Moyen, 15 à 19 lbs	0.15 1/2
Petits, 12 à 14 lbs	0.15 1/2
Jambons désossés, roulés, gros, 16 à 25 lbs	0.16
Jambons désossés, roulés, petits, 9 à 12 lbs.	0.17
Bacon, à déjeuner, marque anglai- se, sans os, choisi	0.15
Bacon de Brown, à déjeuner, mar- que anglaise, sans os, épais	0.14 1/2
Bacon de Laing, Windsor, dos pelé	0.15 1/2
Petit Bacon, épice, désossé	0.14
Jambons de Laing, choisis "Pique- Nique"	0.14
Bacon choisi, Wiltshire, côté 50 lbs	0.16
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