

# Le Marchand Soigneux

Pouvez-vous imaginer quelque chose qui fasse une impression plus favorable sur votre commerce que votre réputation de marchand "soigneux"?

Naturellement, cela suggère de suite la qualité et la quantité de produits alimentaires vendus — mais qu'en est-il pour l'approvisionnement d'huile? Etes-vous aussi soigneux à ce sujet? Peut-être votre attention n'a-t-elle jamais été attirée par une meilleure manière de maintenir l'huile et vous faites de votre mieux, avec des procédés Impropres. S'il en est ainsi, renseignez-vous sur le

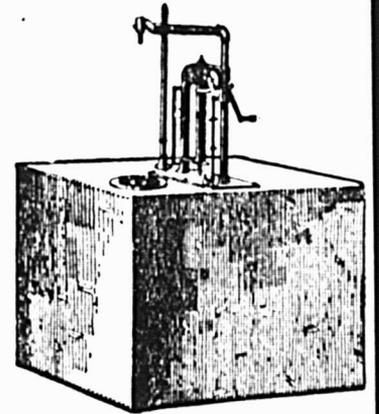
## Systeme d'emmagasinement de l'Huile

Il complète votre filière de service "soigné." Il prévient les dommages aux denrées alimentaires dus aux exhalaisons de l'huile; il préserve les planchers d'huile; il donne la mesure exacte; il abolit les dangers d'incendie, il est rapide, pro-

pre et agréable à faire fonctionner. Il améliore le magasin où il se trouve installé.

Ecrivez-nous pour notices explicatives intéressantes.

### BOWSER



**S. F. BOWSER & CO., Inc., Toronto (Ont.)**

BUREAUX DE VENTES DANS TOUS LES CENTRES

REPRESENTANTS PARTOUT

|   |            |       |
|---|------------|-------|
| — — — en verre . . . . .  | 1/2s.      | 2.75  |
| — — — en verre . . . . .  | 1/4s.      | 1.75  |
| Langue, jambon et pâté de veau . . . . .  | 1/4s.      | 1.95  |
| Jambon et pâté de veau . . . . .  | 1/4s.      | 1.95  |
| Viandes en pots épicées, boîtes en fer blanc, boeuf, jambon, langue veau gibier . . . . . | 1/4s.      | 0.65  |
| — — — en fer blanc, boeuf, jambon, langue, veau, gibier . . . . .                         | 1/4s.      | 1.30  |
| — — — de verre, poulet, jambon, langue . . . . .  | 1/4s.      |       |
| Langues . . . . .   | 1/4s.      |       |
| — — — . . . . .   | 1s.        |       |
| — de boeuf, boîtes en fer blanc . . . . .   | 1/2s.      | 2.75  |
| — — — . . . . .   | 1s.        | 7.50  |
| — — — . . . . .   | 1 1/2s.    | 12.00 |
| — — — . . . . .   | 2s.        | 15.50 |
| — en pots de verre . . . . .  | 1s.        |       |
| — de boeuf pots de verre . . . . .  | size 1 1/2 |       |
| — — — . . . . .   | 2s.        |       |
| Viande hachée en "tins" cachetés hermétiquement . . . . .                                 | 1s.        | 2.70  |

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Viande hachée.                  |      |
| En seaux de 25 livres . . . . . | 0.17 |
| En cuves, 50 livres . . . . .   | 0.17 |
| Sous verre . . . . .            | 2.25 |

### KETCHUP AUX TOMATES

|                      |      |
|----------------------|------|
| Bouteilles,          |      |
| — 56" 16 — . . . . . | 2.50 |

### BEURRE DE PEANUT

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Beurre de Peanut, 16 " — 1/4 — 2 | 1.32 |
| — — — 24 " — 1/2 — 2             | 1.70 |
| — — — 17 " — 1 — 1               | 2.25 |

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Boîtes carrées            |      |
| Seaux 24 livres . . . . . | 0.24 |
| — 10 — . . . . .          | 0.25 |
| — 5 — . . . . .           | 0.27 |

|  |       |
|--|-------|
| Clark's Fluid Beef Cordial, bouteilles de 20 onces, 1 douzaine par caisse, la douzaine . . . . . | 10.00 |
|--|-------|

|   |      |
|---|------|
| Fèves au lard, sauce tomate, étiquette bleue, caisse de 66 livres, 4 douzaines à la caisse, la douzaine . . . . . | 0.95 |
|---|------|

|   |      |
|---|------|
| do., 42 liv., 4 douz., la douz. . . . . | 1.25 |
|---|------|

|   |      |
|---|------|
| Clark Fluid Beef Cordial, bouteille de 10 onces, 2 douz. par caisse, la douz. . . . . | 5.00 |
|---|------|

|   |       |
|---|-------|
| do., 42 liv., 2 douz., la douz. . . . .                   | 2.00  |
| do., boîtes plates, 51 liv., 2 douz., la douz. . . . .    | 2.00  |
| do., grosses boîtes, 68 liv., 2 douz., la douz. . . . .   | 2.20  |
| do., grosses boîtes, 96 liv., 1 douz., la douz. . . . .   | 10.25 |
| do., grosses boîtes, 82 liv., 1/2 douz., la douz. . . . . | 10.50 |

### FEVES AU LARD

|   |      |
|---|------|
| Etiquette rose, caisse de 66 liv., 4 douz., à la caisse, la douz. . . . . | 0.95 |
|---|------|

|   |         |
|---|---------|
| do., 42 liv., 4 douz. à la caisse, la douz. . . . .       | 1.15    |
| do., 42 liv., 2 douz. à la caisse, la douz. . . . .       | 1.75    |
| do., boîtes plates, 51 liv., 2 douz., la douz. . . . .    | 2.45    |
| do., grosses boîtes, 68 liv., 2 douz., la douz. . . . .   | 2.75    |
| do., grosses boîtes, 96 liv., 1 douz., la douz. . . . .   | 9.00    |
| do., grosses boîtes, 82 liv., 1/2 douz., la douz. . . . . | 10.00   |
| Pork & Beans, Tomato, 1 1/2 . . . . .                     | 1.25    |
| Pork & Beans plain, 1 1/2 . . . . .                       | 1.00    |
| Veau en gelée . . . . .                                   | 2s.     |
| Hachis de Corned Beef . . . . .                           | 1 1/2s. |
| — — — . . . . .   | 1s.     |
| — — — . . . . .   | 2s.     |
| Beefsteak et oignons . . . . .                            | 1/2s.   |
| — — — . . . . .   | 1s.     |
| — — — . . . . .   | 2s.     |
| Saucisse de Cambridge . . . . .                           | 1s.     |
| — — — . . . . .   | 2s.     |
| Pieds de cochons sans os . . . . .                        | 1/2s.   |

Prix sujets à changements sans avis. Commandes prises par les agents sujettes à acceptation. (Produits du Canada).

F.O.B. Franco Toronto dans Québec la et Ontario livre La liv.

|                                    |          |          |
|------------------------------------|----------|----------|
| Seaux en bois, la liv. . . . .     | 0.09     | 0.10     |
| Seaux en bois, 50 liv. . . . .     | 0.08 1/2 | 0.09 1/2 |
| Caisses en bois 50 liv. . . . .    | 0.07 1/2 | 0.08 1/2 |
| Canistres 5 livres . . . . .       | 0.11 1/2 | 0.12 1/2 |
| Canistres 10 liv. . . . .          | 0.10     | 0.11 1/2 |
| Barils en fer 100 livres . . . . . | 0.07 1/2 | 0.08 1/2 |
| Barils 400 livres . . . . .        | 0.07 1/2 | 0.08 1/2 |



|                      |     |       |
|----------------------|-----|-------|
| Mince meat . . . . . | 1s. | 2.70  |
| — — — . . . . .      | 2s. | 3.80  |
| — — — . . . . .      | 3s. | 4.90  |
| — — — . . . . .      | 4s. | 6.75  |
| — — — . . . . .      | 5s. | 12.00 |