

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.



Elle ne prendrait pas même comme cadeau
aucun autre sel que le

SEL WINDSOR

Pour la Table ou la Laiterie

Elle sait que le Sel "Windsor" est pur—qu'aucune adultération est ajoutée à sa composition pour l'empêcher de prendre en pain—et qu'il donne une délicieuse saveur aux vivres, au beurre et au fromage

Elle sait aussi, qu'aucun autre sel n'est aussi bon".

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
Saindoux Composé Raffiné choix Mar- que "Anchor"	
Tierces, 375 lbs lb.	0.103
Boîtes, 50 lbs. net (doublure par- chemin)	0.103
Tinnettes, 50 lbs. net (Tinette imi- tée)	0.11
Seau de bois, 20 lbs. net	\$2.25 0.114
Seau de fer-blanc, 20 lbs.	
Caisses brut	\$2.10 0.103
Caisses 10 lbs. tins, 60 lbs. en caisse, bleu	0.114
Caisses 5 lbs., tins, 60 lbs. en caisse, bleu	0.113
Caisses, 3 lbs., tins, 60 lbs., en caisses	0.112
Briques de saindoux composé, 60 lbs. en cse, ppts 1 lb.	0.12
Saindoux Marque "Anchor" (Garanti absolument pur)	
Tierces, 375 lbs	0.14
Boîtes, 50 lbs. net, (doublure parchemin)	0.143
Tinnettes, 50 lbs. net (tinette imi- tée)	143

Seau de bois, 20 lbs. Net (dou- blure parchemin)	\$2.90 0.143
Seau en fer-blanc, 20 lbs. brut	\$2.75 0.133
Caisses, 10 lbs. tins, 60 lbs. en caisse, Rouge	0.143
Caisses, 5 lbs. tins, 60 lbs. en caisse, Rouge	0.143
Caisses, 3 lbs. tins, 60 lbs. en caisse Rouge	0.143
Saindoux en carré d'une livre, 60 lbs. en caisse	0.143
Viande fumées	
Jambons: Notre meilleure qualité.	
Extra gros, 28 à 40 lbs. (très gros)	0.123
Gros, 20 à 28 lbs	0.143
Moyen, 15 à 19 lbs	0.153
Petits, 12 à 14 lbs	0.153
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	0.143
Bacon de Laing, Windsor, dos pelé	0.153
Petit Bacon, épilé, 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 crlée)	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"