

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 Épiciers 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 adulteration est ajoutée à sa composition pour l'empêcher de prendre en pain—and 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.

Meutarde Française. 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.

1 doz. à la caisse.	La doz.
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. 0.10 $\frac{1}{2}$

Boîtes, 50 lbs. net (doublure par-
chemin) 0.10 $\frac{1}{2}$

Tinettes, 50 lbs. net (Tinette imi-
tée) 0.11

Seau de bois, 20 lbs. net \$2.25 0.11 $\frac{1}{2}$

Seau de fer-blanc, 20 lbs.

Caisse, brut \$2.10 0.10 $\frac{1}{2}$

Caisse, 10 lbs. tins, 60 lbs. en
caisse, bleu 0.11 $\frac{1}{2}$

Caisse, 5 lbs., tins, 60 lbs. en
caisse, bleu 0.11 $\frac{1}{2}$

Caisse, 3 lbs., tins, 60 lbs., en
caisses 0.11 $\frac{1}{2}$

Briques de saindoux composé, 60
lbs. en cse, pqts 1 lb. 0.12

Saindoux Marque "Anchor"

(Garanti absolument pur)
Tierces, 375 lbs 0.14

Boîtes, 50 lbs. net, (doublure
parchemin) 0.14 $\frac{1}{2}$

Tinettes, 50 lbs. net (tinette imi-
tée) 14 $\frac{1}{2}$

Seau de bois, 20 lbs. Net (dou-
blure parchemin) \$2.90 0.14 $\frac{1}{2}$

Seau en fer-blanc, 20 lbs.

brut \$2.75 0.13 $\frac{1}{2}$

Caisse, 10 lbs. tins, 60 lbs. en
caisse, Rouge 0.14 $\frac{1}{2}$

Caisse, 5 lbs. tins, 60 lbs. en
caisse, Rouge 0.14 $\frac{1}{2}$

Caisse, 3 lbs. tins, 60 lbs. en
caisse Rouge 0.14 $\frac{1}{2}$

Saindoux en carré d'une livre, 60
lbs. en calisse 0.14 $\frac{1}{2}$

Viande fumée

Jambons: Notre meilleure qualité.
Extra gros, 28 à 40 lbs. (très
gros) 0.12 $\frac{1}{2}$

Gros, 20 à 28 lbs 0.14 $\frac{1}{2}$

Moyen, 15 à 19 lbs 0.15 $\frac{1}{2}$

Petits, 12 à 14 lbs 0.15 $\frac{1}{2}$

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 $\frac{1}{2}$

Bacon de Laing, Windsor, dos pelé 0.15 $\frac{1}{2}$

Petit Bacon, épice, désossé 0.14

Jambons de Laing, choisis "Plque-
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