



L'Epreuve des Années

réduit au silence les incrédules. La Crème de Tartre de Gillett n'est pas un article d'expérience pour l'Épicier d'aujourd'hui, c'est un article bien établi pour lequel la demande est forte. Depuis plus de cinquante ans, la pureté absolue de la



Crème de Tartre de Gillett

l'a portée aux nues dans l'estime de chaque ménagère intelligente du pays. Mise en

Paquets de $\frac{1}{4}$ lb.,

Boîtes de $\frac{1}{4}$ lb.,

Paquets de $\frac{1}{2}$ lb.,

Boîtes de $\frac{1}{2}$ lb.,

et en "Bulk"

Si votre marchand de gros ne veut pas vous en fournir, envoyez-nous une commande et nous vous l'expédierons directement de notre magasin de Montréal.



Etablie en 1852.

INFÉRIEURES À AUCUNE !

La demande augmente sans cesse pour les Conserves Essex, basées sur la qualité supérieure de tous nos produits et l'arome Essex bien connu. Nous enseignons au public à insister sur l'article le meilleur, et les épiciers qui désirent retenir leur clientèle trouveront nécessaire de tenir notre ligne. Quantité d'encouragement en ce qui concerne les ventes et les profits et aucune suggestion de risque.

The ESSEX GANNING & PRESERVING CO., Limited

28 RUE WELLINGTON EST, TORONTO, CAN.

MANUFACTURE A ESSEX, ONTARIO.