

Qu'est-ce qui fait de Bonnes Marinades?

Une bonne espèce de semences, un terrain approprié, une récolte et des manipulations soignées, des réservoirs aussi propres qu'un nettoyage à fond et de l'eau en abondance peuvent les rendre propres, une saumure de sel extra fin, l'eau filtrée, des produits récoltés dans de petites dimensions et de telle sorte qu'il n'y a pas de déperdition du jus des légumes.

L'expérience dans l'art d'épicer et des épices absolument pures, un vinaigre pur, piquant, d'une force extra, un emballage propre, appétissant, stérilisé. Des efforts honnêtes pour améliorer votre fabrication, en quelque sorte, chaque jour.

Nous avons appris et fait ces choses pendant les soixante ans écoulés de notre carrière dans les affaires. Chez nous, les marinades sont les FRUITS DE L'EXPÉRIENCE.

Michel Lefebvre Vinegar Works,
FONDÉE EN 1891

Une carte postale vous vaudra l'envoi de cotations.

The OZO CO., Limited
MONTREAL.

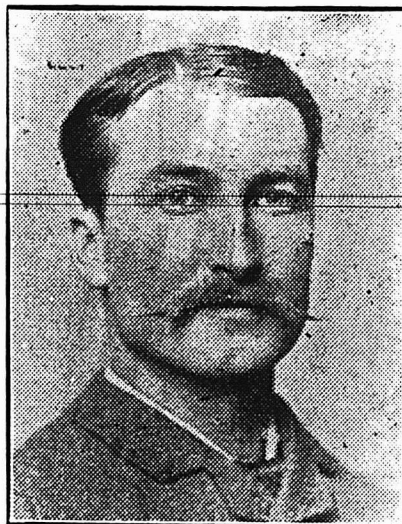
EAGLE BAKING POWDER

Deux lignes qui plaisent toujours à vos clients et vous paient un bon profit.

(Voyez les prix dans la liste des prix courants)

EMPOIS SAN-TOY

SIROP J. O. LAMBERT



(Seul Sirop de Goudron à l'huile de foie morue enregistré au Canada)

GUERIT

**TOUX,
RHUME,
BRONCHITE,
CATARRHE,
ASTHME,
COQUELUCHE et la
CONSUMPTION dans
la première période,
Si non, Argent remis.**

A vendre partout à 35c

Dr J. O. LAMBERT.

Bureaux et Laboratoires { 2119 NOTRE-DAME, Montréal.
508 31ème AVENUE, New-York.

Principaux dépositaires au Canada : } Hudon, Hébert & Cie, Montréal.

Exigez la photographie et la signature du Dr Lambert sur chaque bouteille. Qu'il soit bien compris que si le Sirop du Dr Lambert ne produit pas les effets tels que représentés, l'argent est remis.