

Cette graisse se vend non seulement en saux, mais en pains d'une livre, absolument comme du beurre.

Le Montreal Packing Co. Ltd., expose également du beurre manufacturé pour elle dans des crémèries avec lesquelles elle a passé des contrats.

Un autre article de choix de sa préparation, est le jambon cuit marqué "Corona".

Le public a été mis à même de juger de la valeur de ce produit, car il était également distribué à ceux qui en désignent et ils étaient nombreux.

ARMOUR LIMITED. TORONTO

La gravure ci-jointe représente une des expositions exceptionnelles jolies et attrayantes de l'exposition des épiciers : celle de la maison Armour, Limited, Toronto.

Le stand de l'Exhibit est occupé par une réclame mobile très attrayante, sur un paysage de montagnes, on voit apparaître un "Texas steer" portant l'étiquette "Avant"; soudain à sa place se voit un pot d'Armour Beef Extract "Après". Dans un coin un Teddy Bearquette. Cette réclame animée a beaucoup amusé les enfants et leurs parents.

Cette maison est une succursale de la maison Armour Co., de Chicago, et elle expose maintenant toutes les marchandises de sa marque "Savoy" au Canada ainsi que le célèbre **Extrait de Boeuf Solide** Armour.

de 2 livres, elles deviendront naturellement un produit de forte consommation.

La **soupe Savoy** est un autre article fait par la maison Armour au Canada. Cette soupe est faite par un chef français de réputation internationale et est

si renommée des friandises de hautes catégories, les épiciers du Canada s'intéressant aux progrès des aliments purs. La maison ne peut faire mieux que d'offrir ces articles attrayants et préparés d'une manière délicate: Fèves de Boston



The Montreal Packing Co., Ltd.

offerte au consommateur en 12 variétés, qui se détaillent toutes à 15 cents, y compris la soupe **Gumbô** au poulet si délicate, le potage printannier, etc.

Le Mince Meat Savoy est condensé en paquets ou est vendu liquide en saux :

Savoy, cuites au four; soupe Savoy condensée, Mince Meat Savoy et Extrait solide de Boeuf d'Armour.

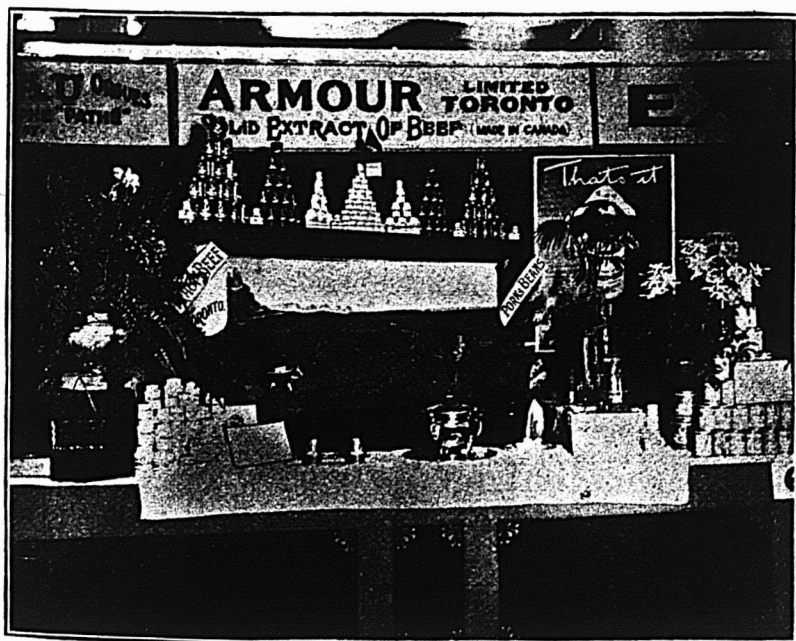
EDWARDSBURG STARCH CO.

The Edwardsburg Starch Co. occupe les sections 22-24 dans un des kiosques du milieu dont l'autre partie est occupée par MM. Laporte, Martin & Cie Ltée. Le stand est joliment décoré de fleurs et au moyen de colonnes de boîtes contenant les produits manufacturés par cette compagnie. De grands vases de cristal remplis d'amidon de différentes sortes et qualités, ainsi que d'autres remplis des excellents sirops de table de la marque "Crown" si appréciée, sont d'un très joli effet et donnent un cachet tout particulier à cet exhibit.

La Edwardsburg Starch Company, fondée il y a cinquante ans, possède l'usine la plus considérable du genre au Canada. Cette usine est située à Cardinal, dans l'Ontario, emploie continuellement au delà de 300 ouvriers.

Les divers produits manufacturés par la Compagnie sont: Benson Corn Starch, Crown Brand Corn Starch, Benson's Enamelled Starch, Celluloid Starch, No 1 White Starch et Silver Gloss Starch.

Tous ces produits sont extraits du blé d'Inde de la meilleure qualité, qui est traité par les procédés les plus modernes avec un outillage industriel de tout premier ordre.



Armour Ltd. D. Rattray & Sons, représentants.

La maison Armour Limited revend pour ses Fèves un stock du meilleur X, cuit au four avec soin pendant 24 heures. Ces fèves sont vendues maintenant par tous les épiciers, et comme on les détaille à 15 cents seulement la boîte

il est de très haute qualité et une grande partie des marchands de gros du Canada tiennent maintenant cet article.

La maison Armour Limited a l'intention de faire de sa cuisine modèle à Toronto un dépôt renommé pour l'approvi-