



L'Épreuve 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.



Elles ont supporté l'épreuve.

M. l'Épicier, vous pouvez mettre en stock en toute sécurité un article qui est sur le marché depuis quatorze ans et qui a fait ses preuves.

Les Aliments Provenant de la Mer, Marque "Brunswick,"

se sont placés au premier rang, grâce aux méthodes employées pour la pêche, le nettoyage et la mise en boîtes.

Ils ont une renommée dont nous sommes fiers. Vous les trouverez profitables à tenir.

Ils établissent la clientèle.
Ils représentent la qualité.

CONNORS BROS., LIMITED

BLACK'S HARBOUR, N. B.

Agents :

LEONARD BROS., Montréal.
C. H. B. HILLCOAT, Sydney.
A. W. HUBAND, Ottawa.
JAS. HAYWOOD, Toronto.
CHAS. DUNCAN, Winnipeg.
GRANT OXLEY & CO., Halifax.
C. DE CARTERET, Kingston.
BUCHANAN & AHERN, Québec.
J. L. LOVITT, Yarmouth.