

caisse	0.14	Pointes de Tête seul., ½ kilo, 100s.	27.50	Extra choix, No 1, 1 kilo, 50 s.	11.50
Saindoux en carré d'une livre, 60 lbs., en caisse	0.14½	Pointes de Tête seul., 1 kilo, 50 s.	27.00	Sans marque, No 2, ½ kilo, 100 s.	9.00
Vianades fumées Marque "Anchor"		En Branches Géantes, bocal, 16 s.	10.00	Petits Pois	
Jambons: Première qualité.		En Branches Géantes, ½ kilo, 100s.	27.00	Sur Extra Fins, ½ flac., 40 s.	10.00
Extra gros, 25 à 40 lbs.	0.16	En Branches Géantes, 1 kilo, 50 s.	25.00	Sur Extra Fins, ½ kilo, 100 s.	15.50
Gros, 20 à 28 lbs.	0.17	En Branches Grosses, ½ kilo, 100s.	24.50	Extra Fins, ½ kilo, 100 s.	15.00
Moyens, 15 à 20 lbs.	0.18	En Branches Grosses, 1 kilo, 50s.	23.50	Extra Fins, 1 kilo, 50 s.	14.50
Petits, moins de 8 à 15 lbs.	0.19	En Branches Extra, 1 kilo, 50 s.	22.00	Très Fins, ½ kilo, 100 s.	13.50
Jambons désossés, roulés, gros 18 à 25 lbs.	0.19	Coupées sur Extra, ½ kilo, 100 s.	22.00	Fins, ½ kilo, 100 s.	11.50
Jambons désossés, roulés, petits 12 à 18 lbs.	0.21	Coupées sur Extra, 1 kilo, 50 s.	21.00	Mi-Fins, ½ kilo, 100 s.	11.00
Bacon, Spécial Rose Brand	0.22	En Branches Fines, ½ kilo, 100 s.	22.00	Moyens, No 1, ½ kilo, 100 s.	10.00
Bacon Anchor Brand, à déjeuner, sans os, choisi	0.18	En Branches Fines, 1 kilo, 50 s.	21.00	Moyens, No 2, ½ kilo, 100 s.	9.50
Bacon Windsor, dos pelé	0.22	Flageolets		Moyens, No 3, ½ kilo, 100 s.	9.00
Petit bacon roulé, épicé, désossé, 8 à 12 lbs.	0.15½	Extra Fins, ½ kilo, 40 s.	9.50	Petits Pois Frs. Petit	
Cottage Rolls de 4 lbs.	0.17	Extra Fins, ½ kilo, 100 s.	13.50	Fins, ½ kilo, 100 s.	9.50
Saucisses		Moyens, ½ kilo, 100 s.	11.00	Moyens, ½ kilo, 100 s.	7.00
Bologna (Bondon de Boeuf)	0.09½	Haricots		Soupes	
Bologna (Enveloppe cirée)	0.09	Verts Extra Fins, ½ flac., 40 s.	9.00	Cerfeuil, ½ kilo, 100 s.	9.00
Brunswick	0.12	Verts Extra Fins, ½ kilo, 100 s.	13.00	Crème de Céleri, ½ kilo, 100 s.	6.50
Frankfurts	0.11	Verts Fins, ½ kilo, 100 s.	11.50	Julienne, ½ kilo, 100 s.	8.00
Polish	0.10	Verts Fins, 1 kilo, 50 s.	11.00	Oseille, ½ kilo, 100 s.	9.00
Saucisses fraîches.		Verts Moyens, ½ kilo, 100 s.	7.50	Printanière, ½ kilo, 100 s.	8.50
Saucisses de porc, tripes de porc	0.09½	Verts Coupés, ½ kilo, 100 s.	7.50	Tomates Purée, ½ kilo, 100 s.	10.50
Saucisses de porc, tripes de mouton	0.10½	Divers		Tomates Purée, 1 kilo, 50 s.	10.00
Saucisses Marque "Rose"	0.16	Carottes tournées, ½ kilo, 100 s.	10.50	Huile d'Olive "Minerva"	
Saucisses Cambridge (paquets de 1 lb.	0.10½	Carottes tournées, 1 kilo, 50 s.	10.00	Caisse 12 bout., litre	8.00
Saucisses de fermier	0.10	Choux de Bruxelles, ½ kilo, 100 s.	9.50	Caisse 12 bout., qrts.	6.00
Boudin blanc anglais	0.07½	Choux de Bruxelles, 1 kilo, 50 s.	9.00	Caisse 24 bout., pts.	6.50
Boudin noir anglais	0.08	Côtes de Céleri, ½ kilo, 100 s.	8.00	Caisse 24 bout., ½ pts.	4.25
AGENCES		Côtes de Céleri, 1 kilo, 50 s.	7.50	Caisse 2 estagnons, 5 galls.	2.00
LAPORTE, MARTIN, LIMITEE,		Céleri (pieds), ½ kilo, 100 s.	10.00	Caisse 6 estagnons, 2 galls.	2.05
Légumes importés		Epinards en Purée, ½ flac., 40 s.	8.00	Caisse 10 estagnons, 1 gall.	2.10
"LE SOLEIL"		Epinards en Purée, ½ kilo, 100 s.	10.00	Caisse 20 estagnons, ½ gall.	2.25
Aspeiges	C/S	Epinards en Purée, 1 kilo, 50 s.	9.50	Caisse 20 estagnons, ¼ gall.	2.50
Pointes de Tête seul., ½ flac. 40 s.	22.00	Fonds d'Artichauts, ½ kilo, 100 s.	33.00	Caisse 48 estagnons	2.60
		Salsifis, ½ kilo, 100 s.	11.50	Savons de Castille	
		Macédoines		Le Soleil 72% d'huile d'Olive.	Caisse
		Extra choix, No 1, ½ flac., 40 s.	8.50	Caisse de 200 moic. de 1c½ oz.	12.00
		Extra choix, No 1, ½ kilo, 100 s.	12.00		



Dis-donc, Papa, sérieusement, es-tu capable de mettre ainsi ton menton sept fois de suite sur la barre ?

C'est douteux hein ? Il est probable que les jeunes et bons muscles de tes 14 ans l'eussent permis plus facilement. C'est probablement les lourds aliments que tu manges qui ôtent l'élasticité de tes muscles ? Pourquoi ne pas essayer la "FORCE". Elle a bon goût. Elle fait des muscles. C'est du *froment* cuit avec du malt.

La "FORCE" est plus riche en énergie créatrice d'éléments que toute autre céréale.

Le froment est cuit pendant 120 minutes avec du malt d'orge. Le grain de froment est ensuite roulé, en flocon aussi mince qu'une feuille de papier, cuit et rôti.

M l'Epicier, ces remarques s'appliquent autant à vous qu'à vos clients.

Mangez de la "FORCE" vous-même.

"FORCE"
TOASTED
WHEAT
FLAKES

Made by The H-O Company, Hamilton,
and Sold by good Grocers everywhere