

Le Sucre qui a subi l'épreuve du temps.

Redpath

Sucre Extra Granulé.

Manufacturé pour la première fois en 1854 par John Redpath, et, aujourd'hui, dans la Raffinerie de Sucre la plus vaste et la mieux outillée du Canada.

Nous nous faisons un point d'honneur de ne produire que le meilleur sucre. Nous cesserons les affaires quand nous cesserons de le produire.

Tous les Epiciers qui ont souci d'avoir la clientèle la meilleure et la plus permanente donneront la première place au Sucre Redpath.

Jaune d'Or en Poudre.

Extra Moulu.

Extra Granulé.

PARIS LUMPS.

en boîtes de 100, 50 et 25 lbs.
et en cartonnages "Red Seal"
à l'épreuve de la poussière.

THE CANADA SUGAR REFINING COMPANY, Limited

MONTREAL, Can.

Maison Fondée en 1854 par John Redpath.

¶ Dans les districts où l'on fait le Beurre Canadien le plus choisi, vous irez loin avant de trouver un autre sel que le

SEL WINDSOR POUR BEURRE.

¶ Presque chaque livre de beurre remportant des prix aux Expositions Laitières, est fait avec du Sel "Windsor."

¶ Aucun autre sel n'est assez bon. Aucun autre sel ne se vend.

The Canadian Salt Co.
LIMITED.

WINDSOR,

ONTARIO.

Moutarde Française.	La Grosse
2 doz. à la caisse.	
Pony	7.50
Medium	10.00
Large	12.00
Small	7.20
Tumblers	10.80
Egg Cups	12.00
No. 67 Jars	12.00
2 doz. à la caisse.	
Mugs	12.00
Nugget Tumblers	12.00
Athenian Tumblers	12.00
Goblets	12.00
1 doz. à la caisse.	
No. 64 Jars	15.00
No. 65 Jars	18.00
No. 66 Jars	21.00
No. 68 Jars	15.00
No. 69 Jars	21.00
Vernis à chaussures.	La doz.
1 doz. à la caisse.	
Marque Froment	0.75
Marque Jonas	0.75
Vernis Militaire à l'épreuve de l'eau	2.00
THE LAING PACKING & PROV. CO.,	
Montréal, Canada	
	
Lard en Baril Marque "Anchor"	
Lard pesant, Canada Short Cut, Mess, brl	25.00

Lard pesant, Canada Short Cut, Mess, 1-2 brl	12.75
Lard de famille, dos. Canada Short Cut, Mess, brl	25.00
Lard de famille, dos. Canada Short Cut, Mess, 1-2 brl	12.75
Lard léger, clair, brl (manque)	
Lard pesant, Brown Brand, désossé, tout gras, brl	27.00
Lard tout gras du dos très pesant, brl 40/50	28.00
Lard clair, pesant brl 20/35	24.50
Pickled Rolls, brl	27.00
Bean Pork, petits morceaux gras, brl	20.50
Lard, flanc, brl	24.00
Saindoux Composé Raffiné choix Mar- que "Anchor"	
Tierces, 375 lbs lb.	0.10½
Boîtes, 50 lbs. net (doublure parchemin)	0.10½
Tinettes, 50 lbs. net (Tinette imi- tée)	0.11
Seau de bois, 20 lbs. net	\$2.25 0.11½
Seau de fer-blanc, 20 lbs.	
Caisses brut	\$2.10 0.10½
Caisses 10 lbs. tins, 60 lbs. en caisse, bleu	0.11½
Caisses 5 lbs., tins, 60 lbs. en caisse, bleu	0.11½
Caisses, 3 lbs., tins, 60 lbs., en caisses	0.11½
Briques de saindoux composé, 60 lbs. en cse, pqt 1 lb.	0.12
Saindoux Marque "Anchor" (Garanti absolument pur)	
Tierces, 375 lbs	0.14
Boîtes, 50 lbs. net, (doublure parchemin)	0.14½
Tinettes, 50 lbs. net (tinette imi- tée)	14½

Seau de bois, 20 lbs. Net (doublure parchemin)	\$2.90 0.14½
Seau en fer-blanc, 20 lbs. brut	\$2.75 0.13½
Caisses, 10 lbs. tins, 60 lbs. en caisse, Rouge	0.14½
Caisses, 5 lbs. tins, 60 lbs. en caisse, Rouge	0.14½
Caisses, 3 lbs. tins, 60 lbs. en caisse Rouge	0.14½
Saindoux en carré d'une livre, 60 lbs. en caisse	0.14½
Viande fumées	
Jambons: Notre meilleure qualité. Extra gros, 28 à 40 lbs. (très gros)	0.12½
Gros, 20 à 28 lbs	0.14½
Moyen, 15 à 19 lbs	0.15½
Petits, 12 à 14 lbs	0.15½
Jambons désossés, roulés, gros, 16 à 25 lbs	0.16
Jambons désossés, roulés, petits, 9 à 12 lbs.	0.17
Bacon, à déjeuner, marque anglaise, sans os, choisi	0.15
Bacon de Brown, à déjeuner, marque anglaise, sans os, épais	0.14½
Bacon de Laing, Windsor, dos pelé	0.15½
Petit Bacon, épilé, désossé	0.14
Jambons de Laing, choisis "Pique-Nique"	0.14
Bacon choisi, Wiltshire, côté 50 lbs	0.16
Cottage Rolls	0.18
Saucisses fumées	
Bologna (Bondon de Boeuf)	0.07
Bologna (Enveloppe cirée)	0.07
Brunswick (Beef Middles)	0.08
Frankfurts	0.09
Pollish	0.09
Garlic	0.09
Empress (Poulet, jambon et langue) doz.	1.10

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"