



L'Epreuve 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.



PERFECTION DANS L'EMPAQUETAGE

Nous pensons avoir assez bien résolu ce problème par notre expérience de quatorze ans. Nous savons comment nous y prendre, de même que l'épicier expérimenté sait pourquoi le public demande

Les aliments provenant de la Mer
Marque "BRUNSWICK"

Nos harengs sont les plus beaux que l'on puisse se procurer; ils proviennent de la Baie de Passamaquoddy, où ils sont pris dans des pièges. — Comme empaqueteurs, nous avons réussi.

Ils donnent satisfaction.

Ils sont faciles à vendre.

Ils procurent des renouvellements de commandes.



Agents:

CONNORS BROS., LIMITED

BLACK'S HARBOUR, N. B.

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.