



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.



Les Aliments
Provenant
de la Mer

Marque "BRUNSWICK."



Vous procureront certainement des affaires, parce que les poissons choisis avec le plus grand soin sont seul employés. Ils sont pêchés dans la Baie renommée de Passamaquoddy. Nous avons pour principe d'exercer le plus grand soin et de maintenir la plus grande pureté pendant toute la durée du procédé de mise en boîtes. Il en résulte que le poisson conserve sa saveur naturelle à un degré inconnu dans les autres marques.

Nous répondons de nos produits, dont nous garantissons la pureté sans réserve.

Voilà une ligne, Mr. l'Épicier, que vous pouvez tenir avec honneur pour votre magasin, et profits croissant pour vous.

La Marque de 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.