

plus épaisse, pour les glaces et les desserts, etc. 3. Une crème épaisse homogénéisée et stérilisée. 4. Crème ordinaire pour fouetter, etc. Les crèmes 2 et 4 ne se conservent pas au-delà de quelques jours, au frais.

PRIX :

1 ^o .—Crème légère, (homogénéisée et stérilisée). Caisse 12 bouteilles d'une pinte.....	\$3 50
La pinte.....	0 30
1 ^o .—Crème légère, (homogénéisée et stérilisée) Caisse 20 bouteilles d'une chopine.....	\$3.00
La chopine.....	0.15
Crème légère, (homogénéisée et pasteurisée) le gallon.....	\$1.00
" " " " la pinte.....	0.25
2 ^o .—Crème ordinaire, (homogénéisée et pasteurisée) le gallon.....	\$1.25
" " " " la pinte.....	0.35
3 ^o .—Crème épaisse (homogénéisée et stérilisée). Caisse 12 bouteilles, 1 pinte.....	\$4 00
Crème épaisse (homogénéisée et stérilisée) la pinte.....	0.35
4 ^o .—Crème épaisse pour fouetter, etc., devant être consommée immédiatement, le gallon.....	\$1.25
la pinte.....	0.35

Le Babeurre

En bouteilles d'une pinte, 10 cts.
Le gallon..... 15 cts.

**La Cie Canadienne de Produits
Agricoles, Limitée**

21, RUE SAINT-PIERRE, - MONTREAL.

TEL. BELL, MAIN 4619.
" " " 3152.

**USINE:
LACOLLE, - P. Q.**