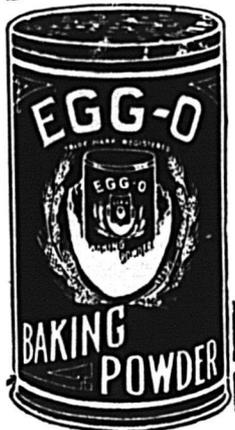


Plus d'ennui — Plus de trouble — Plus de gaspillage

Lorsque vous êtes pressée — lorsque vous devez attendre pour votre fourneau — lorsque vous ne pouvez avoir la bonne température — ce sont là les causes de vos ennuis quand vous vous servez de la mauvaise sorte de poudre à pâte pour vos pâtisseries.

Pour obtenir de bons résultats avec vos pâtisseries, pour ne pas avoir d'ennuis ni gaspiller des gâteaux et de la pâtisserie en dépit de circonstances adverses, vous devez d'abord apporter beaucoup de soin au choix de votre poudre à pâte.

Servez-vous de la



EGG-O Baking Powder

Elle accomplit invariablement son oeuvre. Sa double action fait qu'elle ne manque jamais de faire lever la pâte, même si vous devez attendre que votre fourneau soit prêt.

Suivez toujours le mode d'emploi — une cuillerée à thé rase pour une tasse rase de farine bien tamisée. En faisant cela vous employez d'un quart à la moitié moins d'EGG-O et vous obtenez de meilleurs résultats.

The Egg-O Baking Powder Co., Limited
HAMILTON, Canada.

Cette
Publicité
Educationnelle
veut dire
de l'argent
pour vous

Les ventes dans l'Ontario seul en 1918 ont été 21 (vingt-et-une) fois plus considérables qu'en 1915. Tout commentaire serait inutile.

Notre service est efficace et l'on peut s'y fier.

La Egg-O est tenue en stock par tous les marchands de gros.



Egg-O Baking Powder Company, Limited

HAMILTON

CANADA