



**LE MEILLEUR PAIN**

La FARINE FLEUR de LIS, la préférée du boulanger, parcequ'elle lui permet de faire un excellent pain de ménage ou de fantaisie, des pains au lait délicieux, des galettes au beurre exquis.

**Farine Fleur de Lis**

*Blanche et Pure comme le Lis*

Boulangée à la main ou au pétrin mécanique donnera du meilleur pain, et plus de pain que n'importe quelle autre farine

*Qualité, Quantité et Profit. Voilà ce que vous obtiendrez en employant la FARINE FLEUR de LIS.*

La FARINE FLEUR de LIS est vendue partout en sacs de 98 lbs., et en barils de 98 et 196 lbs.

ST. LAWRENCE FLOUR MILLS CO., Limited  
MONTREAL.

# Farine Fleur de Lis

## NOUS PROUVONS NOTRE CONFIANCE ABSOLUE

· dans la haute qualité de notre Farine "FLEUR DE LIS" en étendant notre publicité à tous les journaux de la Province de Québec.

L'annonce dont nous publions le Fac-Simile ci-dessus, va faire le tour de la presse, cette semaine, et créer de la demande en faveur de cette farine de qualité, qui fait du meilleur pain et donne plus de pain que n'importe quelle autre farine.

Etes-vous en mesure de répondre à la demande? Où en est votre stock? Nous sommes prêts à remplir votre commande.

Vendue partout en sacs de 98 lbs., et en barils de 98 et 196 lbs.

**ST. LAWRENCE FLOUR MILLS CO., LIMITED,**  
MONTREAL