



LE BON PAIN

La Farine qui donne un pain de qualité et plus de pain que n'importe quelle autre farine, la favorite des boulangers, c'est la

Farine Fleur de Lis

Blanche et Pure comme le Lis

Fabriquée avec le plus beau blé canadien, elle est particulièrement riche en gluten, lequel donne au pain cette mie longue, élastique, délicate, si appréciée de la clientèle.

Que vous vous serviez d'un pétrin mécanique ou que vous boulangiez à la main, elle vous donnera quantité, qualité et profit.

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

FAC-SIMILE de l'annonce que nous publions cette semaine dans tous les journaux de la Province de Québec en faveur de notre

FARINE REGAL Blanche et Pure comme le Lis

Vous pouvez, en toute confiance, la recommander à vos clients. Il n'existe pas de meilleure farine pour les gâteaux et la pâtisserie. Cette publicité va créer une forte demande — assurez-vous, en conséquence, un bon stock de Farine "Regal" pour remplir vos commandes.

Vendue partout en sacs de 7, 14, 24, 49 et 98 lbs., et en barils de 98 lbs et 196 lbs.

ST. LAWRENCE FLOUR MILLS CO., LIMITED,
MONTREAL