

Lorsque vos clients refusent d'acheter
des pommes de terre, vendez-leur du

MACARONI MARQUE SUPERIEURE

Fidèle à son nom comme Saveur et Qualité

Nous ne l'appelons pas "Supérieure" sans motif. Là où s'arrêtent les autres marques, nous commençons à ajouter une qualité en plus.

Par exemple:

Le Macaroni de la marque "Supérieure" est séché sept jours au lieu des quatre jours habituels. Doux comme du velours.

Pas de coloration artificielle.

Seul le meilleur blé dur Canadien est employé.

Rien que par sa saveur supérieure, il est appelé à devenir le prince des articles de bonne vente.

Voici notre suggestion — engagez vos clients à essayer le Macaroni de la marque "Supérieure". Nous serons l'un et l'autre enchantés du résultat.

Mettez-vous en rapport dès maintenant avec votre fournisseur de gros pour une commande d'essai.

Seuls agents de vente pour le Canada.

SAINSBURY BROS.,

116 EDIFICE ST-NICOLAS,

MONTREAL.

VANCOUVER, C. A.
134 Abbott St.

WINNIPEG, MAN.
510 Confederation Bldg.

TORONTO, ONT.
215 Board of Trade Bldg.

HALIFAX, N. E.
223 Hollis St.