

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 boulangeriez 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

L'ANNONCE CI-DESSUS DE LA FARINE "FLEUR DE LIS"

fait partie d'une série qui va paraître, de semaine en semaine, dans tous les journaux de la Province de Québec. Cette publicité va déterminer une forte demande: avez-vous assez de stock en mains pour y faire face?

La Farine "Fleur de Lis" a fait sa marque; elle donne un pain tout à fait supérieur; elle donne plus de pain que n'importe quelle autre farine.

Préparez-vous à répondre à la demande; nous sommes prêts à remplir vos commandes.

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

ST. LAWRENCE FLOUR MILLS CO., LIMITED,
MONTREAL