



PREMIER COURANT

Ecole des Hautes
Commerciales,
Coin Viger et St-Hubert



fondé en 1887

MONTREAL, vendredi 21 juin 1918

Vol. XXXI—No 25



LE LAIT EVAPORE DE BORDEN

ÉCOLE des HAUTES ÉTUDES COMMERCIALES
MONTREAL
BIBLIOTHÈQUE

MARQUE ST-CHARLES

“Le Lait qui réduit les frais de Cuisson”

Il réduit les frais de cuisine — du fait que des mets appétissants et délicieux sont préparés à moins de frais, par l'emploi du Lait Evaporé de Borden.

Les épiciers s'attireront la clientèle de ceux qui font usage des produits laitiers en suggérant l'achat du “Lait Evaporé de Borden”—Un produit contenant du Gras de Beurre en quantité plus grande que celle exigée par les réglementations

du Gouvernement pour le Lait Evaporé.

Le prix d'achat du Lait Evaporé de Borden est peut être plus élevé de quelques sous que le lait ordinaire en boîte, mais il est plus économique puisqu'il peut être dissout, suivant désir, avec une, deux ou trois parties d'eau pour produire un lait approprié aux besoins généraux.

Pour encourager les efforts de vente des marchands de tout le Canada, nous offrons

\$2,500.00 de Prix par Concours

Les détails de ce concours sont envoyés-sur demande.

BORDEN MILK COMPANY., LTD.

“Leaders of Quality”
MONTREAL

