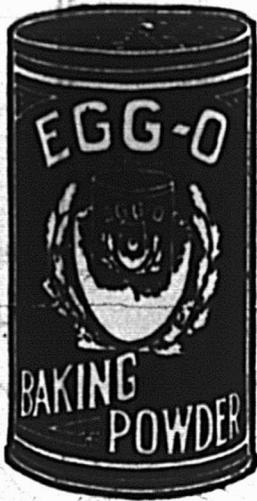


Demandez à M. Plunkett



Vous le connaissez peut-être de réputation. C'est l'homme qui a démontré les produits alimentaires Canadiens d'une façon nouvelle, en fournissant des soupers d'église et des banquets avec une liste de produits entièrement canadiens, choisis pour leur qualité par toutes les expériences possibles.

Plunkett emploie la poudre à pâte Egg-O lorsqu'il fait un souper pour une assistance Canadienne. Tous ses gâteaux, biscuits et beignets doivent leur fermentation à la marque qu'il a choisie comme la meilleure des poudres à pâte.

Mais, mieux que cela. La nature de la démonstration de Plunkett exige qu'il fasse tout le travail préliminaire possible pour ses soupers afin d'être capable de faire à temps sa cuisson pour ses soupers d'église.

Et c'est là que Egg-O a montré qu'il était d'une aide bonne et efficace pour lui, comme il l'est pour tous ceux qui s'en servent.

Plunkett mélange souvent ses gâteaux ou biscuits plusieurs heures avant la cuisson. Il trouve toujours que la

EGG-O Baking Powder

POUDRE A PATE EGG-O

lève dans le mélange aussi bien que dans le four. Elle agit deux fois et ne perd pas de force dans l'une ou l'autre des opérations.

Plunkett a mélangé des fournées de biscuits chez lui, les a transportées sur une distance de 20 milles dans sa voiture et les a mis au four plusieurs heures après, et il a obtenu les biscuits les plus légers, les plus tentants, des biscuits qui font demander aux gens: "Quelle est la poudre à pâte qui les a faits?"

Plunkett a laissé une terrine de pâte à biscuit pendant une nuit et s'en est servi le lendemain avec le même résultat satisfaisant.

L'épicier comprendra que nous nous servons de cet exemple pratique pour révéler le mérite de la poudre à pâte Egg-O, plutôt que pour comparaître dans la boîte aux témoins pour notre propre compte.

Egg-O fait ses propres clients chaque jour, non seulement des clients, mais des amis. Et non seulement des amis pour la compagnie qui le fait, mais pour l'épicier qui le vend. Il met fin aux plaintes que procure à l'épicier la poudre à pâte et il dirige les ventes de poudre à pâte où elles doivent aller — au magasin d'épicerie.

En vente dans toutes les maisons de gros.

THE EGG-O BAKING POWDER COMPANY, LIMITED
HAMILTON . . . CANADA.