



Vendez la
Farine qui fait le Meilleur Pain

Ne vous laissez pas tromper. Ce n'est pas son prix, c'est le produit qu'elle donne qui vous fait vendre la **FIVE ROSES**. Et chaque repas vous procure plus de raisons pour la vendre.

Qu'il soit cuit dans une tourtière ronde ou dans un moule de ferblanc carré, la couleur de la croûte et de la mie, les qualités générales alimentaires et nutritives et l'économie de la production d'un pain **FIVE ROSES** placent celui-ci très haut sur l'échelle de la comparaison.

Vendez la farine qui atteint le plus haut degré sur tous les points, vendez

LA FARINE FIVE ROSES

NON BLANCHIE—NON MÉLANGÉE

Donnez à vos clients le choix entre une farine bon marché, qui, inévitablement, produit un pain bon marché, et la farine **FIVE ROSES** qui donne toujours un pain de haute qualité. Vous n'avez pas besoin de parler beaucoup quand le client revient. Vous faites la vente une fois et le pain que produit la **FIVE ROSES** fait toujours vendre la **FIVE ROSES** pour vous ensuite.

La **FIVE ROSES** est déjà la farine favorite dans plus d'un million de maisons. Si elle n'est pas connue dans votre district, soyez le premier à l'introduire dans la classe commerciale qui lui convient, c'est-à-dire la classe qui reste fidèle.



DEMANDEZ-LA A VOTRE FOURNISSEUR OU ÉCRIVEZ-NOUS DIRECTEMENT.

LAKE OF THE WOODS MILLING COMPANY, LIMITED
MONTRÉAL. "LAC DES BOIS" QUÉBEC.

CAPACITÉ JOURNALIÈRE.

ETABLIE EN 1888

J. B. Vester, Ter Jun 22
à Beaver Hill 66