



## A L'ASSAUT DE NOUVEAUX PROFITS

Quant nous voyons une femme faire de mauvais pâtés, c'est que nous avons à faire à un piètre consommateur de farine. Son sac ou son baril dure plus longtemps que celui de la ménagère qui réussit sa pâtisserie. En qualité de clientèle, elle n'augmente pas vos ventes comme le font celles qui emploient avec succès la

# FARINE FIVE ROSES

*Non Blanchie—Non Mélangée*

Les pâtés et gâteaux sont un luxe qui est devenu une nécessité dans des millions de ménages par l'emploi de la **FIVE ROSES**.

Un pâté ouvert fait avec **FIVE ROSES**, fournit l'occasion de nouveaux profits au détaillant progressif. Le meilleur moyen d'augmenter vos profits est de vendre une farine qui augmente automatiquement vos ventes, une farine qui éveille chez toute ménagère soucieuse de sa table le désir de faire de la bonne pâtisserie.

L'emploi de **FIVE ROSES** fait marcher l'heureux consommateur de succès en succès au point de vue cuisson de pain, gâteaux et pâtisseries. L'index du livre de cuisine **FIVE ROSES** donne d'agréables détails. La farine qui plait à la nouvelle cliente, et amène des renouvellements de commandes, n'est-elle pas celle que vous devez vendre?

Demandez-en à votre fournisseur ou écrivez à notre bureau le plus proche.

**LAKE OF THE WOODS MILLING CO., LIMITED**

WINNIPEG

*"La Maison de Confiance"*

MONTREAL

Toronto—Ottawa—London—St. Jean, N.B.—Québec—Sudbury—Keewatin—  
Calgary—Vancouver—Fort-William—Medicine Hat—Portage La Prairie.

Capacité Journalière: 13,600 barils