



Vos ventes de farine "FIVE ROSES" ne sont limitées que par le chiffre de la population.

Vos profits sont permanents. La ménagère qui fait de la pâtisserie la réussit admirablement avec la farine "FIVE ROSES". La femme qui fait du pain n'a pas besoin de farine d'autre marque.

La femme qui fait de la pâtisserie et du pain trouve dans "FIVE ROSES" deux farines réunies en une seule.

Pourquoi vous embarrassez de plusieurs sortes de farine, quand une seule ré
 A. J. DeBray Ecr.,
 Ecole H. E. C.,
 Viger et St-Hubert
 quand nous vous dis
 x E x
 "FIVE ROSES" se vend plus que celle de toute autre marque au Canada, nous vous suggérons une idée profitable.

Rendez vos profits permanents en vendant la farine "FIVE ROSES".

Farine "Five Roses"

Les Deux Grandes Marques Canadiennes.

Farine "Harvest Queen"

Du Plus Fin Froment du Manitoba.



La farine "HARVEST QUEEN" est moulue pour le boulanger.

De même que la farine "FIVE ROSES" est moulue pour la ménagère.

Elle a la couleur naturelle du blé rouge pur du Manitoba.

Elle se conserve bien en toutes saisons, car elle est moulue d'après une méthode habile.

Elle produit un gros pain qui se vend facilement. Elle procure surtout ce gros rendement dû à son origine de farine pure du Manitoba.

Le boulanger qui doit produire plus de pain par baril pour lutter contre la concurrence, devrait employer la farine "HARVEST QUEEN".

Les boulangers les plus importants et les plus prospères, non seulement de la province de Québec, mais du Canada entier et de tout l'empire, préfèrent la farine "HARVEST QUEEN" aux autres sortes qui coûtent beaucoup plus.

En paquets de toutes grandeurs. Vendue en lots de char ou en assortiments. Prompt service.

Attention aux commandes, qui caractérisent la compagnie "Lake of the Woods." Donnez un ordre à votre fournisseur, ou écrivez-nous.

LAKE OF THE WOODS MILLING CO., Limited.

"LAG DES BOIS."

MONTREAL.

FONDÉE EN 1888.

CAPACITÉ : 10,000 barils par jour.