

Suggestions aux Marchands Détailliers

Article 1. De la manière de doubler vos profits et de plaire à vos Clients. Beaucoup de vos meilleurs Clients ne savent pas qu'il y a quatre grades de Pois de Conserve, à savoir : —

No. 4, connu comme Standards.

No. 3, connu comme Sifted, Etiqueté Early Junes.

No. 2, connu comme Extra Sifted, Etiqueté Sweet Wrinkled.

No. 1, connu comme Extra Fine Sifted, Etiqueté généralement Petits Pois.

Le grade **Standard** comprend les pois les plus gros et, bien qu'ils soient tendres et sucrés, ils ne sont pas aussi choisis que ceux des variétés plus petites ; en outre, dans ce grade, les profits sont d'habitude très serrés.

Les pois du grade **Early Junes** sont plus petits que les pois Standard, d'une grosseur uniforme, tendres et sucrés.

Les pois Early Junes se vendent invariablement à 2c. par boîte (24c. par douzaine) de plus que les pois Standard et ne coûtent que 7½c. de plus par douzaine.

Les pois **Sweet Wrinkled** sont probablement les **pois emballés les plus choisis** ; ils sont petits, sucrés et tendres. Si l'attention de vos clients était attirée sur cette qualité succulente, non-seulement les ventes seraient grandement accrues, mais les **profits seraient triplés** et les clients très satisfaits.

Les Petits Pois, Extra Fine Sifted, sont sucrés, tendres et fondent tout simplement dans la bouche ; ils sont supérieurs aux Pois Français Importés, parce qu'ils sont exempts de préparations colorantes ou nuisibles.

Quand vos clients sauront, ils apprécieront grandement les Pois des meilleurs grades et paieront volontiers un prix supplémentaire. Si vous voulez une qualité extra quelconque, sans avoir les quatre grades déjà en stock, écrivez immédiatement à votre marchand de gros et procurez-vous des approvisionnements, quand ce ne serait qu'une seule caisse de chacun des grades les plus fins. Prenez un peu de temps pour expliquer à vos clients la différence dans la qualité, et vous aurez un commerce établi pour la qualité de haute classe, avec des profits grandement accrus.

Un peu de soin et d'attention triplera facilement vos profits et, en outre, plaira grandement à vos clients. On trouvera, au bas de la page, une bonne recette pour la préparation des pois pour la table.

Il n'y a qu'une seule question plus importante à ce sujet, savoir : en achetant, insistez pour obtenir les marques anciennement établies, qui ont subi l'épreuve du dernier quart de siècle : **Aylmer, Log Cabin, Horse-Shoe, Auto, Little Chief, Lynnvalley, Maple Leaf, Kent, Lion, Thistle, Grand River, White Rose, etc., etc.**, en vente chez tous les principaux Marchands en Gros dans le Dominion du Canada.

Vos dévoués,

THE CANADIAN CANNERS, Ltd.

Recettes pour la préparation des pois.

Ouvrez la boîte, videz son contenu dans une couloire et rincez parfaitement à l'eau chaude, puis versez dans une casserole ; ajoutez un morceau de beurre de la grosseur d'une noix, ou, si vous le préférez, une demi-tasse de crème douce, et chauffez parfaitement. Assaisonnez au goût.