

Parlez des Fèves Cuites au Four à votre Cliente

Elle peut, naturellement, acheter des haricots ou fèves blancs pour environ 12c. la livr., pendant ces temps agités. Elle peut les faire tremper, égoutter et bouillir légèrement. Elle peut y ajouter du lard, du sucre, du poivre, du sel et de la mélasse, puis les faire cuire des heures durant. Elle obtiendra un genre de fèves cuites au four.

Demandez-lui d'essayer les Fèves Cuites au Four de Simcoe. Le mode de préparation se réduit à les faire simplement chauffer. Une femme sur mille, peut-être, peut préparer les fèves cuites au four de façon qu'elles soient aussi délicieuses et parfaitement cuites que les fèves "Simcoe", mais les 999 autres ne le peuvent et se donnent du mal inutilement.

Vendez les Fèves Cuites au Four de Simcoe! Vous ferez plaisir à votre clientèle et vous assurerez des répétitions de ventes. Vous serez aussi un membre en règle du Club "Fait en Canada".



Simples ou avec sauce tomate ou
sauce poivrado.

Dominion Cannery

(Limited)

Hamilton (Canada)