

FEVES au LARD

“ESSEX”



La demande croissante pour des Fèves au Lard convenablement préparées a encouragé la Essex Canning & Preserving Company à ajouter ce produit à sa variété déjà grande de fruits et de légumes. La manufacture d'Essex étant située dans la section agricole la plus favorable d'Ontario et étant nouvelle, est pourvue de toutes les commodités modernes pour faire bien les choses.

Les Fèves au Lard “Essex” sont préparées par un procédé spécial qui élimine complètement ce goût fort que l'on trouve dans d'autres marques. Chaque fève employée est cueillie à la main dans un stock choisi, lavée et nettoyée avec soin avant d'être cuite.

En ouvrant une boîte de Fèves au Lard, marque “Essex” (c'est là qu'apparaît la perfection même du procédé), on verra que chaque fève est entière, parfaitement cuite, tendre, d'une couleur d'ambre, poreuse, agréable à l'œil et appétissante, un progrès marqué sur tout ce qui a été tenté jusqu'ici au Canada.

Bien plus quand nous avons ajouté aux Fèves au Lard notre **Marque Spéciale de Sauce Tomates**, faite avec des tomates fraîches et mûres et les épices les plus pures par un procédé spécial, nous avons eu confiance que, lorsque vous les aurez essayées une fois, comme Oliver Twist, “vous en redemanderez.”

En paquets bien faits, avec Étiquettes attrayantes, 1½s., 2s. et 3s.

Demandez échantillons et prix

The Essex Canning and Preserving Co.,

Limited

8 rue Wellington, Est, Toronto.