

Parlez de Fèves à vos Clients---

Il y a là de l'argent à gagner pour vous---

Les Fèves blanches coûtent au consommateur près de 12c la lb., crues. Faites-les tremper toute la nuit---égoutter---bouillir légèrement---ajoutez du lard --- du sucre---du poivre---du sel--de la mélasse; placez le tout dans un pot au four et faites cuire pendant quatre heures ---vous aurez des fèves au lard cuites au four.

Vendez à vos Clients une Boîte de Fèves de la Aylmer Canning Co. et le procédé de préparation se réduira à "Chauffer la boîte pendant quelques minutes et à servir Chaud". "Chaque fève est à point".

Vous ferez une vente—vous ferez plaisir à un client—et vous pousserez des produits manufacturés au Canada.

Ecrivez pour prix, conditions, etc.



*Natures ou avec Sauce
Tomate ou Poivrade*

Dominion Canners

Limited

Hamilton (Canada)