

POIS EN

Augmentez votre marge de profit

Dans certains milieux, on a l'impression qu'il n'est pas possible de se procurer des Pois Canadiens de première qualité. C'est évidemment là une idée entièrement erronée, — La Dominion Cannery, Limited, met en conserves des Pois de quatre qualités ; tous les Pois de ces qualités sont très soigneusement passés au tamis, lavés et triés à la main.

Les Pois de la Dominion Cannery (Ltd) sont gradués comme suit :

1^o Première qualité, tamis No 1, quelquefois vendus sous le nom de "Petit Pois," "Petits Pois Fins" ou "French Sifted."

2^o Deuxième qualité, connue sous le nom de tamis No 2 et portant généralement l'étiquette "Sweet Wrinkle" et connus aussi parfois sous le nom de "Little Gem."

3^o Tamis No 3, portant généralement l'étiquette "Early June" et aussi parfois connus sous le nom de "Sifted June."

4^o Tamis No 4, généralement connus comme "Standards" et occasionnellement comme "Marrowfats," "English Garden," etc.

NOTE.—Plus la qualité est fine, plus le Pois est petit et tendre.

Il y a quelques années, on ne vendait que des Pois d'une seule qualité, les Pois que contenaient les boîtes étaient de toutes sortes de grosseurs et il était impossible de livrer un bon produit. Même encore aujourd'hui, certains fabricants de conserves, n'ayant pas la machinerie nécessaire, livrent leurs Pois de cette façon.

Il faut beaucoup de machines, qui coûtent cher, pour faciliter le triage des Pois suivant leurs catégories et c'est une des raisons pour lesquelles les qualités fines coûtent plus cher que les qualités inférieures.

La "Dominion Cannery" exploite les manufactures de conserves de Pois les mieux outillées du monde et les procédés employés sont mécaniques, depuis la récolte dans les champs jusqu'à la mise en boîtes.

La "Dominion Cannery" prétend que ses Pois, sont bien supérieurs aux Pois Verts que la moyenne des Ménagères peut se procurer au marché ou

Dominion Cannery,