

En vendant des Pois de la qualité la plus fine, vous faites un plus large profit.

Les Pois "**Early June**" ne vous coûtent que 2½c de plus à la douzaine que les "**Meilleurs**".

Les Pois "**Sweet Wrinkle**" ne vous coûtent que 2½c de plus à la douzaine que les "**Early Junes**".

Vous pouvez obtenir sans aucune difficulté au moins 1c de plus par boîte pour ces qualité les plus fines.

Cela signifie un profit **extra** de 9½c pour vous sur chaque douzaine de boîtes.

Les Pois de la Dominion Cannery sont de loin supérieurs aux pois conservés étrangers, car la plupart de ces derniers sont colorés artificiellement par un produit chimique qui détruit la véritable saveur du pois et est considéré comme nuisible à la santé.

Les Règlements du Gouvernement spécifient à présent, que les Pois en Conserves, colorés artificiellement doivent avoir cette particularité marquée sur l'étiquette.

Les Pois de la Dominion Cannery conservent leur saveur naturelle toute entière, parce qu'ils sont cueillis et mis en boîtes le même jour. Les pois sont ordinairement mis en conserves quelques heures après leur cueillette.

Les Pois en Conserves sont moins chers pour la ménagère que les Pois Frais. Cela prend environ quatre quarts de Pois en cosses pour remplir une boîte No 2. Ne manquez pas de souligner ce fait à vos clients.

Dominion Cannery Limited

HAMILTON,