

# Parlez de Fèves à votre Cliente

## *Vous avez intérêt à le faire*

Aujourd'hui les Haricots (ou Fèves) blancs coûtent au consommateur presque 12 cents la livre, crus. Il faut les faire tremper, égoutter, bouillir légèrement, y ajouter du lard, du sucre, du poivre, du sel et de la mélasse, puis les mettre en pot, dans le fourneau et les laisser cuire pendant quatre heures pour avoir des Fèves cuites au four.

Vendez à votre cliente une boîte de Fèves de l'“Aylmer Canning Co.,” et le travail se réduira pour elle à “faire chauffer la boîte pendant quelques minutes et à servir chaud”—“Chaque fève sera cuite à point.”

Vous ferez une vente qui plaira à votre cliente et une bonne réclame aux articles faits en Canada.

Ecrivez-nous pour connaître les prix, les conditions, etc.



*Simple ou avec sauce tomate  
ou sauce poivrée.*

## Dominion Cannery

Limited

Hamilton, Canada