

Au Sujet des Pois.

MONSIEUR,—

Avez-vous jamais pris le temps ou la peine d'**expliquer à vos clients** la raison pour laquelle il y a une différence entre les prix des **Pois Extra Fine Sifted (Petits Pois)** et des Pois Standard ordinaires ? **Avez-vous expliqué** que les **Pois Extra Fine Sifted** sont la **crème de l'Empaquetage de la première heure** ? Qu'ils sont **très petits, sucrés, tendres et qu'ils fondent tout bonnement** dans la bouche ; **qu'ils sont supérieurs aux Pois Français importés**, pour la saveur et qu'ils sont absolument exempts de la teinture avec laquelle sont traités les Pois Français, pour leur donner une couleur verte brillante ?

Les **Pois Extra Fine Sifted** conviennent à **votre clientèle de la plus haute catégorie.**

Prenez un peu de temps pour expliquer à **vos clients** la différence de qualité, et vous établirez bientôt un commerce pour un article de haute qualité avec une grande augmentation de profits pour vous-même.

N'oubliez pas un fait important ! N'ayez en stock que les meilleures marques, telles que : **Aylmer, Log Cabin, Horse-Shoe, Auto, Little Chief, Lynnvalley, Maple Leaf, Kent, Lion, Thistle, Grand River, White Rose, etc., etc.,**

Vos dévoués,

Canadian Cannery, Limited.

RECETTE POUR LA PRÉPARATION DES POIS. Ouvrez la boîte, videz son contenu dans une casserole et rincez parfaitement à l'eau chaude, puis versez dans une casserole ; ajoutez un morceau de beurre de la grosseur d'une noix, ou, si vous le préférez, une demi-tasse de crème douce, et chauffez parfaitement. Assaisonnez au goût.