

Comment Gagner plus d'Argent avec les Conserves de Pois

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 "Petits Pois," "Extra Sifted," "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 chez le fruitier, parce qu'ils sont mis en boîtes, presque sans exception, quelques heures à peine après avoir été cueillis, tandis que les autres Pois ont été généralement cueillis quelques jours avant d'arriver chez la Ménagère et par suite sont durs et sans saveur.

Cela vous rapportera beaucoup d'étudier de près la "Question des Pois" et de vous rendre compte, pour votre propre satisfaction, que vous pouvez vous faire une marge de profit bien supérieure en vendant à vos clients des pois de qualité supérieure. Par suite, vous devriez donner instructions à vos commis-vendeurs d'attirer, chaque fois que les Ménagères veulent des Pois, leur attention sur la qualité supérieure des pois plus fins et sur le fait qu'ils obtiendront plus de satisfaction en payant un peu plus pour avoir la qualité supérieure.

Remarquez en particulier, que vous n'aurez qu'à payer 2½c. de plus par douzaines de boîtes pour obtenir des Pois "Early June" de la "Dominion Cannery" que pour avoir de ses "Standards" et 2½c. de plus par douzaine de boîtes pour avoir ses "Sweet Wrinkles" au lieu de ses "Early Junes." Supposez que vous demandiez seulement 1c. de plus pour chaque boîte d' "Early Junes" votre profit sera de 9½c. par douzaine de boîtes, en plus de ce que vous gagneriez en vendant des "Standards." Si vous vendez les "Sweet Wrinkles" à 2c. de plus par boîte que les "Standards" vous faites un bénéfice supérieur d'environ 19c. par douzaine à celui que vous feriez en vendant les "Standards," et vous avez la satisfaction de savoir que votre client reçoit en échange de son argent une excellente valeur.

En donnant vos commandes de Pois, songez à commander un fort approvisionnement des qualités supérieures.

Si vous écrivez à la "Dominion Cannery, Limited," Hamilton, elle vous enverra des échantillons de ses étiquettes et vous expliquera plus en détail comment vous pouvez gagner plus d'argent en vendant les qualités supérieures de Pois.

Bien à vous,

DOMINION CANNERS, LIMITED,
Hamilton, Canada