

Qualité et Propreté



La qualité des viandes et la propreté de l'étal étant les deux choses indispensables pour le boucher, je profite de la circonstance pour attirer votre attention sur ce fait.

Que mon établissement est tenu avec une très grande propreté et sous les conditions les plus hygiéniques, il est vaste, éclairé et bien aéré, avec toutes les améliorations modernes.

Car un magasin propre constitue l'annonce la plus économique et la meilleure que vous puissiez avoir. Il donne une apparence de prospérité à vos affaires. *Rien n'augmente les affaires autant que le succès.*

Toutes nos marchandises sont étalées dans des vitrines à rayons et suspendues à des crochets métalliques, de manière à suggérer à nos pratiques des articles qu'elles ne pensent pas à acheter et de façon à faire paraître notre magasin comme celui où se font les affaires avec ordre et propreté.

Avec un assortiment de premier choix et très complet des viandes fraîches, des viandes de qualité supérieure et qui sont soumises aux Inspecteurs du Gouvernement.

Pour porter les viandes, nous nous servons des paniers hygiéniques en fil d'acier étamé. Toujours propres et d'une bonne apparence pour plaire à nos pratiques.

Ils sont préférables en tout aux boîtes en bois, si vite salies et d'apparence malpropre après quelques jours d'usage.

Une visite vous prouvera et convaincra de la vérité.

Nap. Charbonneau.