

# Contenance plus grande ——— Coût moindre.

Dans ces cinq mots vous avez un argument très fort pour la vente des Fèves Cuites au Four Red Cross.

Les boîtes contiennent plus de fèves que les boîtes plates de 3's, qui se vendent à un prix plus élevé.

Sur le couvercle de chaque boîte de Fèves Cuites au Four Red Cross, il y a une petite étiquette verte qui attire l'attention de vos clients sur ce fait et indique la manière de le vérifier.

Les Fèves Red Cross sont cueillies à la main, préparées par un procédé spécial et empaquetées d'une manière compacte au naturel ou avec de la Sauce Chili.

Toutes les épices et sauces employées dans la préparation de Fèves Red Cross sont choisies très soigneusement avec un idéal de pureté absolue en vue.

## **Dominion Cannery Limited**

**Hamilton - Canada.**

Nous pouvons fournir a Marque Simcoe au lieu de la Marque Red Cross, si on le préfère.