

Parlez de Fèves à vos Clients---

Il y a là de l'argent à gagner pour vous---

Les Fèves blanches coûtent au consommateur près de 12c la lb., brutes. Faites-les tremper toute la nuit--égoutter---bouillir légèrement---ajoutez du lard --- du sucre---du poivre---du sel---de la mélasse et placez le tout dans un pot au four et faites cuire pendant quatre heures --- vous aurez des fèves cuites au lard.

Vendez à vos Clients une Boîte de Fèves de la Aylmer Canning Co., et le procédé de préparation se réduira à "Chauffer la boîte pendant quelques minutes et à servir Chaud". "Chaque fève est à point".

Vous ferez une vente—vous ferez plaisir à un client—et vous pousserez des produits manufacturés au Canada.

Ecrivez pour prix, conditions, etc.

Dominion Cannery

Limited

Hamilton, Canada



Natures ou avec Sauce Tomates ou Chill.