

FRUITS DE CONSERVE

Nous avons été si occupés à discuter la situation des Conserves Alimentaires en général pendant les quelques semaines dernières, que nous avons négligé de mentionner les Fruits de Conserve.

Nous sommes très-heureux de pouvoir dire que **nos Fruits de Conserve** cette saison **sont tout-à-fait les plus beaux** qui aient jamais été empaquetés dans ce pays ou dans un autre. Toutefois, à cause des très-hauts prix que nous avons dû payer pour les fruits cette saison (vous savez combien plus vous avez dû payer vous-mêmes pour les fruits cette saison) et aussi à cause du prix augmenté du sucre, nous avons dû augmenter légèrement les prix par rapport à la saison dernière. Nous aurions pu naturellement maintenir les bas prix de l'empaquetage en ne remplissant pas les boîtes complètement et en employant moins de sucre ; mais, conformément à **notre politique déterminée d'empaqueter uniquement des marchandises de la toute meilleure qualité**, nous avons rempli les boîtes complètement, et conservé les fruits dans un **sirop extra épais**. Sous ce rapport, nous pouvons dire que certains empaqueteurs ont l'habitude d'empaqueter leurs fruits dans un sirop clair. Cependant nous avons conservé nos fruits dans un sirop extra épais, ce qui implique une dépense supplémentaire de sucre d'environ 15c par douzaine.

Nous considérons comme une **chose très-importante** que vous attiriez l'attention de vos clients sur le fait que **tous nos fruits** connus comme **conservés dans un sirop épais, sous une quelconque de nos marques**, sont **les égaux des fruits home-made les plus fins** et **sont tout préparés pour la table des personnes les plus difficiles**. Vous devriez aussi attirer l'attention de vos clients sur le fait que nous acceptons uniquement, pour en faire des conserves, les fruits qui ont atteint leur plus haut degré de perfection et qui sont dans les meilleures conditions pour l'usage de la table.

Nous garantissons que nos fruits sont **absolument purs et conservés uniquement dans du sucre de canne**. Nos fruits sont aussi empaquetés dans des **conditions sanitaires parfaites** et de la **manière la plus scientifique**.

Si vous n'avez pas encore placé votre ordre en fruits pour la saison, vous devriez le faire immédiatement, car l'empaquetage est limité et la demande extraordinairement forte.

Les ménagères en sont arrivées à se rendre compte que les fruits de conserve de la **Canadian Cannery, Limited**, sont à meilleur marché et d'une meilleure qualité que ceux mis en conserve dans leur propre cuisine. Si vous désirez augmenter votre commerce de fruits de conserve, achetez et vendez **uniquement** des marques telles que : **Aylmer, Little Chief, Bowlby's, Auto, Simcoe, Delhi, Boulter's, Lalor's, Thistle, Kent, Lakeport, Schenck's, Lowrey's Saylor's Brands**.

CANADIAN CANNERS, Limited, HAMILTON.