

Les Fèves pour le bénéfice

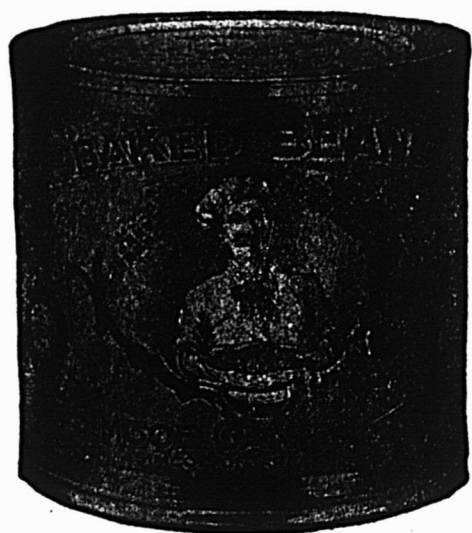
Quelques arguments de ventes que vous devriez connaître.

Dites à votre client
—que les Fèves
Simcoe sont les
meilleures au Cana-
da, les mieux choi-
sies et les plus fine-
ment assaisonnées.

Elles sont préparées dans
des usines propres par
des procédés délicats.

Les Fèves Simcoe sont économi-
ques, coûtant beaucoup moins
que les fèves blanches crues
quand vous considérez les en-
nuis épargnés.

Les Fèves Simcoe sont préparées avec de
la Sauce Tomate, Poivrade ou Natu-
re, et M. l'Épicier, vous faites plus
de bénéfices en les vendant qu'en
vendant les fèves blanches crues.



*Natures ou avec Sauce
Tomate ou Poivrade*

Dominion Cannery
(Limited)

Hamilton (Canada)