

Comment transformer 30c en \$3.00

Un épicier de Guelph offre un exemple frappant de la magie moderne des affaires. Il nous a appris comment il changeait un achat de 30c en une vente de \$3.00.

Une cliente vint à son magasin pour acheter une boîte de Sirop de Blé d'Inde "Marque Crown". L'épicier l'enveloppa, puis proposa un paquet de Farine pour crêpes, ce à quoi la cliente acquiesca en disant : "Oui, nous en sommes justement dépourvus". La farine fut débitée. Ensuite, l'épicier mentionna la Farine de blé (il tient toutes les marques annoncées) et la dame en commanda un gros sac.—Puis successivement ce fut le tour du Beurre, des Oeufs, du Saindou, de la Poudre à Pâte et il fut commandé de tout.

De fait, la facture s'élevait à \$3.00 et fut payée comptant. Ce qu'il y a de mieux c'est que cette cliente particulière devint une cliente régulière et dépense à présent environ \$10.00 chez son épicier.

Quelle en est la Morale?

Elle se dégage clairement pour tout épicier : ce fait met en évidence le Sirop de Blé d'Inde "Marque Crown". Si cet épicier n'avait pas tenu la "Marque Crown", il aurait perdu sa chance de gagner les commandes d'une cliente payant ses achats au comptant. Au demeurant, nous ne voulons pas dire que chaque boîte de

"Marque Crown" provoquera une vente de \$3.00. Mais ce que nous voulons spécifier et ce qui se produit journellement, c'est que : La "Marque Crown" est un merveilleux article de vente en hiver, qu'elle amène des clients et les retient, et qu'elle est un constant producteur d'argent pour vos amis qui sont dans le commerce. Le temps froid est le temps de la "Marque Crown" et nous sommes justement à l'époque où tout le monde demande la "Marque Crown" avec du "flanc" (batter cake) des gauffres, biscuits et pains chauds. Mentionnez

Le Sirop de Blé d'Inde "Marque Crown"

dans vos annonces, vos vitrines et sur vos comptoirs. — Cela paye.

Avez-vous eu quelque demande pour un sirop blanc et clair avec peut-être une saveur plus délicate que celui de la "Marque Crown"? Nous avons cet article, il se nomme le

Sirop de Blé d'Inde "Lily White"

Il est délicieux pour la table, et a l'aspect de miel clair. — C'est tout à fait le sirop qu'il faut recommander pour la confection des bonbons, prenez-le en stock, proposez-le à vos clients, il vous sauront gré de cette suggestion.

The Canada Starch Co., Limited

Manufacturiers

des Marques Edwardsburg

MONTREAL CARDINAL BRANTFORD FORT WILLIAM