

Augmentez vos affaires

Notre publicité crée une demande pour le lait Carnation et cette demande doit être satisfaite.

Vos clients réguliers sont renseignés sur le lait évaporé par notre campagne, et ils vont venir vous en demander. De nouveaux clients vont vous demander si vous tenez le Carnation — Si vous êtes le Laitier Moderne.

Vos bénéfices vont grandement augmenter si vous vous joignez à cette campagne.

Joignez votre magasin à cette campagne. Le matériel de publicité Carnation est gratuit. Ecrivez pour avoir un des articles suivants:

Suggestions pour disposition d'étalages — Découpés pour comptoir. — Etagères pour comptoir — Livre de recettes histoire de Carnation. — Banderoles ou bannières Carnation.

CARNATION MILK PRODUCTS CO., Limited
Aylmer, Ont.

Rappelez-vous que votre marchand de gros peut vous fournir



Lait

Carnation

L'étiquette est blanche et rouge.

de vaches bien nourries.

Ceci vous Concerne-t-il ?



Le ministère du Revenu de l'Intérieur à Ottawa a jugé bon d'établir par un ordre en Conseil un étalon de qualité pour la poudre à pâte et un règlement est actuellement en vigueur stipulant que toutes les poudres à pâte doivent avoir une force de gaz minima de 10%.

La poudre à pâte EGG-O contient au moins 13% de force gazeuse lorsqu'elle arrive chez l'épicier et il ne dépend que de lui qu'elle conserve cette force.

Il y a plusieurs causes à la détérioration de la poudre à pâte, dont la principale est l'exposition à une atmosphère imprégnée d'humidité, par exemple, l'emmagasinage dans une cave ou un entrepôt humide. Ou encore elle est souvent empliée sur des rayons qui sont construits contre un mur extérieur qui suinte. Cela signifie que l'atmosphère le long de ce mur contient beaucoup d'humidité et affectera à la longue la poudre à pâte.

Il y a, par suite, deux choses dont un épicier doit se souvenir au sujet de la poudre à pâte. Premièrement, la tenir dans un endroit sec, et secondement faire partir le vieux stock avant d'offrir en vente la marchandise nouvelle.

Le seul fait que le gouvernement a jugé bon de prendre position en la matière prouve que la poudre à pâte est périssable, et les fabricants, sachant cela, essayent toujours de protéger et leurs clients et leur produit. Il ne peuvent pas contrôler la vente.

L'épicier est tout aussi responsable que le manufacturier pour que la poudre à pâte soit livrée au client en bonne condition.

Nous prions tous nos amis épiciers de coopérer avec nous en tenant la poudre à pâte au sec et en vendant en premier lieu le vieux stock.

Egg-O se trouve en stock dans toutes les maisons de gros.

The Egg-O Baking Powder Co., Ltd.

Hamilton,

Canada.