

Chers Messieurs,

COMMENT AVOIR UNE CLIENTELE POUR LES FEVES CUITES.

Avez-vous jamais essayé de mettre en évidence à votre comptoir des fèves cuites "Simcoe" en ouvrant une nouvelle boîte tous les jours pour montrer un échantillon? Le profit en vaut certainement la peine.

Vous voyez, c'est comme cela, les fourneaux de cuisine sont maintenant ouverts et on achète des denrées simples, économiques. Vous pouvez remplir les conditions. Remp'ir ces conditions en affaires, c'est ce qu'il faut faire d'abord pour assurer le succès d'un magasin.

La ménagère est disposée à acheter — elle se rend jusqu'à votre comptoir — voit votre étalage de ces salutaires, alléchantes fèves cuites. Il lui vient immédiatement à l'esprit ceci: "Les fèves cuites, cela représente moins de tracas pour la cuisine, et ce a réduit le coût de l'existence." En s'adressant à vous, elle dit: "Iste ce qu'il me fallait, je vous remercie de la suggestion. Donnez-m'en une boîte, s'il vous plait."

Voilà pour vous le moment psychologique: "Rien qu'une boîte? Certainement, certainement, mais si vous en achetez six boîtes, vous pouvez économiser tant et vous aurez un repas toujours prêt." De telle sorte que si vous êtes bon vendeur, vous lui aurez vendu non une, mais six boîtes.

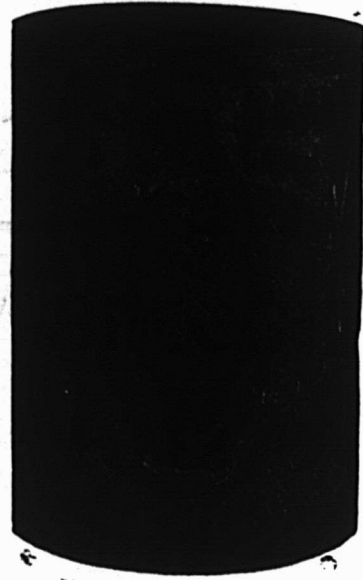
Les fèves cuites "Simcoe", remarquez-les, sont toutes choisies soigneusement à la main. Il n'y a pas de petit cailloux ni de grains de poussière dans ces fèves. Remarquez la grosseur uniforme de ces fèves et leur saveur.

Par être certain de donner satisfaction à vos clients, soyez certain de leur offrir des fèves cuites "Simcoe."

Sur demande, nous vous fournissons des articles de publicité qui augmentent le volume de vos ventes.

Bien à vous,

DOMINION CANNERS LIMITED



Un solide anneau
dans la chaîne
d'affaires——

LES FEVES CUITES

"SIMCOE"

