

Passez De l'Autre Côté

du comptoir où se tient votre cliente et essayez de vous juger comme **elle** vous juge vous-même lorsque vous la poussez à accepter une substitution de produit à la place de celui qu'elle vous demande, et que vous ne vous trouverez pas avoir à portée de la main quelque chose de "tout aussi bon".

Cette femme n'est pas folle: lorsqu'elle vous demandait les

ESSENCES CULINAIRES DE JONAS

elle savait **exactement ce qu'elle voulait**. Il y a dix à parier contre un que, la prochaine fois, elle ira faire ses achats chez l'épicier qui lui livre exactement ce qu'elle demande. **C'est une erreur de votre part que de pratiquer la substitution.**

Elle sait que les essences faibles, falsifiées sont les extraits les plus dispendieux qu'elle puisse acheter—quand il ne s'agirait pour elle que de l'économie de son temps, sans parler de la perte d'une fournée de pâtisserie. Les essences absolument pures, d'une grande force, d'un arôme riche et délicat sont les plus économiques à vendre pour vous: à acheter pour elle. Quarante et quelques années d'expérience dans la manufacture d'Essences Culinaires prouvent que les essences de Jonas sont **les meilleures à toute épreuve**. "Placez-vous de l'autre côté du comptoir," s'il vous plaît — lorsque vous essaieriez de faire de la substitution.

HENRI JONAS & CIE

Maison fondée en 1872.

173 à 177 rue Saint-Paul Ouest, MONTREAL