

Par ces Temps de Grande Chaleur

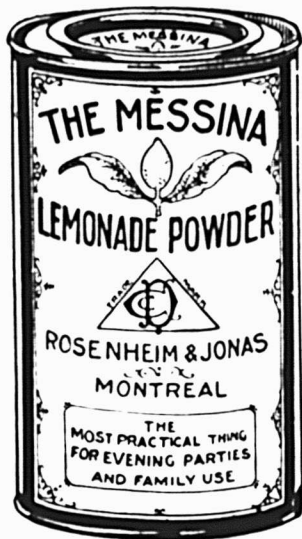
que nous traversons il n'y a rien de meilleur pour se rafraîchir que la limonade. Mais les citrons étant rares et chers les consommateurs recherchent avec raison les poudres à limonade. Aucune de celles-ci, sûrement, ne vaut la célèbre

Poudre Messina

grâce à laquelle, en un clin-d'œil, on peut préparer un excellent breuvage à très peu de frais.

La Poudre Messina est la meilleure qui existe pour faire la Limonade.

Elle est sur le marché depuis 43 ans. La recette pour faire une bonne limonade à l'aide de cette poudre est très simple. On en fait dissoudre une à deux cuillerées à thé dans



un verre d'eau. On fait un demi-gallon de Limonade avec une seule boîte. Toutes les ménagères demandent la Poudre Messina.

Pendant les chaleurs l'appétit demande à être aiguisé. Rien n'est meilleur que la

SAUCE WORCESTERSHIRE "PERFECTION" DE JONAS

pour donner du piquant à tous les mets. Cette sauce, absolument pure, ne contient que ce qu'il y a de meilleur en fait d'épices. Elle est sans rivale pour l'assaisonnement de la viande, du poisson, de la soupe, de la salade, etc.

Les épiciers ont intérêt à l'avoir en stock,

car toute personne qui en a goûté une fois en redemande.

SEULS FABRICANTS:

Henri Jonas & Cie

MAISON FONDÉE EN 1870

173-177 rue Saint-Paul Ouest, Montréal

