

D^r A 1910

DEUXIÈME FOIRE COMMERCIALE
OFFICIELLE DE BRUXELLES

STAND N° 405

Nous avons vu, pendant la guerre, que la graisse est indispensable à l'alimentation : mais, aussi, faut-il qu'elle soit de qualité supérieure ; c'est ce que vous obtiendrez en exigeant de votre épicier la *Graisse de Bœuf Fondue*

LA DÉLICIEUSE

Si son prix d'achat est plus élevé — quelques centimes au kilo, seulement — ses qualités sont d'autant plus grandes : *LA DÉLICIEUSE* est *Propre et Saine*.

En achetant le suif brut chez le boucher, on est obligé de travailler à le fondre et cette opération lui fait perdre $\frac{1}{5}$ de son poids : *en conséquence, 1 kilo de suif brut ne donne donc, en réalité, que 800 grammes de graisse utilisable, grave défaut inexistant chez LA DÉLICIEUSE.*

Il résulte de cet exposé qu'il est de votre intérêt de visiter notre stand — *stand n° 405* — où il nous sera agréable de vous donner tous les renseignements complémentaires. Nous serions honorés si vous visitiez également notre usine, *rue du Cerf, 389, Bruxelles*, où il vous serait loisible de constater les procédés modernes et, ce qui est de la plus grande importance, la grande propreté qui classent *LA DÉLICIEUSE* parmi les graisses alimentaires des plus recommandables.

SMILDE FRÈRES

**389, Rue du Cerf
BRUXELLES-Midi**



*N'employez que la DÉLICIEUSE
pour la cuisine, c'est l'Idéale des graisses*