

**Men behoudt zijn krachten en wint  
er nieuwe bij door gebruik te  
maken van**



Alle natiën bejveren zich om de lichamelijke krachten en de lenigheid der jonge geslachten te vormen en te ontwikkelen, daar de best geoefenden geroepen zijn om hun meerderheid over degenen die het minder zijn te doen gelden.

Of men nu zijn krachten uit noodzakelijkheid ofwel voor zijn vermaak verbruikt, is het onmisbaar ze spoedig te herstellen en dit naarmate zij verbruikt worden.

De beste hersteller die kan gevonden worden is voorzeker Bouillon **BOVRIL**, die, vervaardigd uit het vleesch van de schoonste en de beste ossen die men vinden kan, al de opwekkende en versterkende elementen van het vleesch, zelfs onder een uiterst overdichten vorm, bevat. Gemakkelijk verterend wordt **BOVRIL** door het organisme onmiddellijk opgenomen en past aldus zoowel aan kinderen, grijsaards, bloedarmen, herstellenden, zieken, als aan de sterkste en gezondste personen, want voor allen is hij een element voor het verhoogen van sterkte en levenskracht.

L'opinion des experts sur le bouillon

# BOVRIL

Il a été démontré que la valeur des aliments est augmentée merveilleusement par l'addition de Bovril aux mets. Bovril n'a pas seulement une grande valeur nutritive par lui-même, mais il aide encore l'appareil digestif à retirer un profit bien plus grand de la nourriture habituelle.

Les résultats des recherches scientifiques et particulières sur le Bovril ont prouvé que son pouvoir reconstituant est de 10 et même 20 fois la quantité absorbée.

Cette valeur a été démontrée par des expériences faites par des physiologistes privés.

Les qualités essentielles du Bovril sont :

Sa valeur nutritive et stimulante propre.

Sa remarquable propriété d'augmenter la valeur nutritive des autres aliments absorbés en même temps que BOVRIL.

EN VENTE DANS TOUTES  
LES ÉPICERIES  
EN DÉGUSTATION DANS LES  
PRINCIPAUX CAFÉS ET  
PATISSERIES

*"Aucun bouillon autre que Bovril ne peut être vendu sous ce nom".*

Arrêts des Cours d'appel de Bruxelles, Gand et Anvers



Augmentez  
vos **FORCES**  
en prenant journellement du  
**BOVRIL**

PRENEZ Bovril vers 11 heures du matin. PRENEZ Bovril si vous êtes fatigué ou si vous avez froid. PRENEZ régulièrement tous les jours au moins une tasse de BOVRIL.

# Compagnie BOVRIL

SPECIALISTES EN PRODUITS ALIMENTAIRES Gros et Détail  
39c, rue du Lombard, BRUXELLES

1<sup>r</sup> MARS 1935

Adr. télégr. BOVRIL-BRUXELLES

Compte chèques postaux 489.34

Téléphone 11.03.49

## PRIX-COURANT

### BOVRIL en bouteilles

Prix de détail au  
consommateur

1/16	livre	28 gr.	fr.	3,90	le flacon
1/8	"	56 gr.	fr.	7,20	"
1/4	"	113 gr.	fr.	13,00	"
1/2	"	227 gr.	fr.	22,90	"
1/1	"	454 gr.	fr.	37,80	"

### EXTRAIT DE VIANDE «KEMRIC»

1/16	livre	28 gr.	fr.	3,45	le pot
1/8	"	56 gr.	fr.	5,50	"
1/4	"	113 gr.	fr.	10,30	"
1/2	"	227 gr.	fr.	20,25	"
1/1	"	454 gr.	fr.	37,20	"

### BOVRIL POUR MALADES (en pâte)

1/8	livre	56 gr.	fr.	7,85	le pot
1/4	"	113 gr.	fr.	14,35	"
1/2	"	227 gr.	fr.	26,90	"
1/1	"	454 gr.	fr.	46,00	"

Essayez notre **THE ANGLAIS de CEYLAN**, qualité supérieure

25 fr. la livre — 12,50 1/2 — 6,25 1/4 — Remise pour le gros

### SEL DE CELERI «BOVRIL»

Carton 100 gr. . . . . fr. 1,65

Flacon 226 gr. . . . . fr. 5,10

Pot bleu . . . . . fr. 3,45

Salière . . . . . fr. 2,75

Zett pour solidifier les confitures . . . . . fr. 4,75

Bospur pour lier les sauces . . . . . fr. 1,35

### POUDRE BORWICK remplaçant la levure

(Boîtes métalliques)

0,80 (pet. paq.); 56 gr. 2,50; 113 gr. 4,70; 227 gr. 8,75; 453 gr. 17.

### BORWICK'S BLANC-MANGER

Crème consistante préparée au chocolat, vanille, fraises, citron  
1,35 (paq. pour 1/2 litre de lait) — 10,15 (Boîte métallique de 340 gr.)

**BORWICK'S** poudre pour remplacer les œufs (Egg Powder)

0,70 (petit paquet) — 113 gr. 4,70 — 454 gr. 8,75 (boîtes métalliques)

**BORWICK'S** crème instantanée - CUSTARD Powder

0,70 (pet. paq.); 113 gr. 3,45; 227 gr. 6,60; 454 gr. 10,95 (boîtes métalliques)

**FRANCO PORT ET EMBALLAGE A PARTIR DE 200 FR.**

Livraison immédiate — Remise pour le gros — Paiement au comptant,



Pour faire chez  
soi, pâtisseries,  
flans, croûtes,  
cakes, puddings,  
les plus légers,  
les plus appe-  
tissants.

La Poudre BORWICK (remplace la levure)

Vendue dans toutes les épiceries

Paquets fr. 0.80 ; boîtes en fer blanc : 56 gr. fr. 2.50 ; 113 gr. fr. 4.70 ;  
226 gr. fr. 8.75 ; 453 gr. fr. 17.—

**BAKING POWDER**

Demandez l'envoi GRATUIT et FRANCO du joli livre de recettes BORWICK. (d'une valeur de 7.50 fr.) édition FRANÇAISE ou FLAMANDE. Envoyez simplement vos noms et adresse, sur carte postale, au dépôt BORWICK, 39c, rue du Lombard, BRUXELLES.

Essayez la nouvelle poudre pour sauces **BOSPUR**  
(Produit de la Cie Bovril S.A.)



Elle lie, colore et relève les sauces, ragoués et plats de viande de toute nature. La poudre à sauces BOSPUR est unique et supérieure à toute autre. Pourquoi ? Parce qu'elle contient de la protéine de viande ainsi que des vitamines B. éléments indispensables à la nutrition

BOSPUR améliore tous les plats. — PRIX : 1,35 FR. LE PAQUET

Demandez notre

**BOVRIL POUR MALADES**

sans assaisonnement



Il sera, — avec le médecin — une aide puissante dans la chambre du malade. — Le pot de 56 gr. 7.85 fr. ; 113 gr. 14.35 fr. ; 226 gr. 26.90 fr. ; 453 gr. 46.— fr.



«ZETT» donne à vos confitures un maximum de rendement en un minimum de temps. Par son emploi vous obtiendrez une parfaite consistance sans aucune fatigue occasionnée par les anciennes méthodes.

Le paquet pour 2 1/2 K<sup>00</sup> de Confiture : frs. 4.75



POEDER  
"BORWICK"  
vervangt de gist.

**BORWICK'S**  
*Baking Powder*

De goede taarten en de heerlijke koekjes worden bereid met het gistpoeder BORWICK. De bekomen uitslagen bewijzen zijn meerderwaarde.

## DE PATISSERIE TE HUIS en het gistpoeder BORWICK

De Belgische huisvrouw is in heel de wereld bekend om haar vaardigheid zelf taarten, korsten en gebakjes te bereiden; haar kostbaarste hulp is altijd het «BORWICK POEDER» (gist in poeder).

Honderden brieven komen ons toe die de hooge hoedanigheden van het «BORWICK POEDER» roemen. Dit poeder maakt de zelfbereide gebakken beter en geeft er meer frisheid aan.

Maar elk recept vergt een verschillende hoeveelheid «BORWICK POEDERS». Voor een koekje moet men minder gebruiken dan voor een korst. Om het beste resultaat te bekomen gebruik dan goede volle bloem en de juiste hoeveelheid «BORWICK POEDER».

De chefs en experts in patisserie zeggen dat het «BORWICK POEDER» het best geschikt is voor het maken van lichte en smakelijke taarten en gebakken.

*Het brochure met uitmuntende recepten geïllustreerd in kleuren, ter waarde van fr. 7,50 wordt gratis en franco gezonden, op elke aanvraag aan het depot Borwick, C<sup>1</sup>a Bouvill, 39c, Lombaardstraat, Brussel.*

TE KOOP BIJ UW KRUIDENIER

PRIJZEN: Het kleine pakje 0.80 fr.; in metalen doozen:  
56 gr. 2.50 fr.; 113 gr. 4.70 fr.; 226 gr. 8.75 fr.; 453 gr. 17.00 fr.

# GISTPOEDER BORWICK

HET BESTE BAKING POWDER TER WERELD

In 't Café



**BOVRIL**

Beste vloeibare voedsel  
ETEN EN DRINKEN TEGELIJK

Te huis

Heb uw gezondheid in de hand



**BOVRIL**

Beste vloeibare voedsel  
Bij alle kruideniers

Voor het kind

Ik zie u  
liever  
in extract  
BOVRIL



**BOVRIL**

Bij alle kruideniers

Bij de zieke

BETER  
vloeibaar voedsel  
DE GEZONDHEID  
in uw bereik



**BOVRIL**

Bij alle kruideniers