

# PRIX COURANT

## JOURNAL DU COMMERCE



Fondé en 1887

MONTREAL, vendredi 7 novembre 1919.

Vol. XXXII—No 45

## Parlez de la MAZOLA

### Elle se vendra toute seule

Nos représentants sont actuellement à visiter le commerce pour faire connaître la MAZOLA.

La MAZOLA est de la pure huile de blé d'Inde.

Elle donne à vos clients une graisse pour fritures, faire des gâteaux, faire frire dans beaucoup de graisse, sauter — et pour les sauces à salade elle n'a pas son égale.

On peut employer indéfiniment la MAZOLA. Elle ne donne pas le goût ni l'odeur d'un mets à un autre.

A certaines températures les graisses de cuisine brûlent. La MAZOLA atteint la plus haute température possible avant même de fumer. A la température pour cuire, elle ne dégage pas de fumée du tout ni d'odeur.

La MAZOLA remplace le beurre, le saindoux, les graisses composées et l'huile d'olive. Elle donne de meilleurs résultats et revient beaucoup moins chère.

La MAZOLA est un digne compagnon de tous nos autres produits si populaires:

LES SIROPS DE BLE-D'INDE  
MARQUES CROWN ET LILY WHITE



## THE CANADA STARCH Co., LTD

MONTREAL, Qué.