

Une grande Commodité

pour les



Ménagères



Vendez-vous

de l'Ananas Tranché Marque Simcoe ?

C'est la forme la plus commode sous laquelle on puisse employer ce fruit succulent et hygiénique vous constaterez qu'il se vend très facilement une fois que ses qualités sont connues. Seuls les Ananas choisis de Bahama sont traités dans notre manufacture moderne et sanitaire ; leur mise en boîtes est faite avec le plus grand soin, le meilleur sucre granulé est seul employé.

Deux recettes populaires pour l'emploi des Ananas Simcoe sont données ci-dessous, et nous serons heureux d'en indiquer d'autres à tout épicier qui en fera la demande.

Glacé aux Ananas et aux Pêches

Tirez la liqueur d'une boîte de Pêches Simcoe. Hachez fin et versez dans un plat avec le contenu d'une boîte d'Ananas Tranchés Simcoe. Mettez par-dessus une tasse de sucre granulé, laissez reposer une heure, et versez sur le tout la liqueur extraite des fruits et assez d'eau pour faire une bonne chopine et demie de liquide. S'il le faut, ajoutez du sucre, mélangez-y le jus d'un citron, et le blanc non battu d'un oeuf. Faites geler.

EN BOITES DE 2 LBS.

Essayez quelques caisses d'Ananas Simcoe. Dites à vos clients combien bons ils sont, expliquez-leur la manière de les employer, et voyez comment ils se vendent. Votre marchand de gros vous fera un prix spécial..

Tarte aux Ananas

Videz dans un plat une boîte d'Ananas Râpés Simcoe, battez les jaunes de deux oeufs, ajoutez-y une cuillère à thé de beurre bien malaxé, mélangez au tout une tasse de lait et battez dedans l'Ananas Râpé, versez immédiatement dans une croûte ouverte et faites cuire au four à feu modéré. La cuisson terminée, garnissez de meringues faites en battant dur le blanc d'un oeuf, avec une cuillerée de sucre en poudre, remettez au four assez longtemps pour brunir légèrement.

Dominion Cannery,

LIMITED.

HAMILTON,

ONTARIO.