

Ananas Tranché, Marque Simcoe

Ananas de qualité rendant les plus grands services à la cuisinière pour la préparation de mets nouveaux et savoureux.

Pourquoi ne pas faire connaître les ressources que donnent l'Ananas Tranché à la ménagère qui désire essayer de confectionner un mets nouveau ? Voici deux recettes éprouvées à lui recommander, nous serons heureux de vous en envoyer d'autres sur demande.

L'Ananas Tranché Simcoe est une forme parfaitement pure de ce fruit succulent, préparé uniquement au moyen d'Ananas de Bahama du meilleur choix et du meilleur sucre granulé.

Essayez vous-même une boîte d'Ananas Tranché Simcoe. C'est le meilleur moyen de vous enthousiasmer à son sujet. En boîtes de 2's.

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.

Votre marchand de gros a un prix spécial pour livraison immédiate.

Donnez un ordre aujourd'hui même.

Dominion Cannery

LIMITED

HAMILTON, ONTARIO.

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.