

# Un Aliment Economique Appétissant et Nutritif

*C'est le Fromage Canadien des fabriques  
de la Province de Québec*

Aucun aliment, sauf les œufs strictement frais, ne concentre plus de principes nutritifs, sous une forme aussi profitable et économique, que le fromage.

Le mode de fabrication en usage dans la province de Québec, depuis un quart de siècle surtout, nous a permis de mettre sur le marché un fromage riche, sain et appétissant. Gardé à une température moyenne de 55 à 60 degrés, en entrepôt ou en magasin, il conserve sa fraîche saveur et acquiert son goût exquis de noix douces qui font le délice des palais les plus raffinés. Contrairement aux préjugés qu'on élève parfois contre son usage journalier, l'art culinaire moderne démontre que le fromage grillé, coupé ou brisé en menus morceaux, est normalement attaqué par les sucs digestifs de la bouche et de l'estomac et qu'il se digère sans aucun risque de constipation.

Le fromage de la province de Québec, tel qu'il se présente aujourd'hui au consommateur, réunit les conditions qui le recommandent à un usage plus général. Et nous n'hésitons pas à affirmer qu'en l'adoptant sur nos tables de familles, dans les hôtels, restaurants et pensionnats, on fera œuvre d'économie et d'hygiène, tout en favorisant une industrie rurale qui vise à l'équilibre nécessaire entre la production et la consommation.

**L'Association des Marchands Détaillants du Canada, section de Québec,**  
a demandé à ses membres de réduire le prix de vente du fromage afin d'aider  
à en augmenter la consommation, par résolution adoptée le 19 février 1924.

*Ayez sur la table, à chaque repas, du fromage canadien en  
nature, ou apprêté selon les recettes et menus recommandés  
par le manuel que nous offrons aux ménagères à titre gracieux.*

**LE SERVICE DE L'ECONOMIE DOMESTIQUE**  
**MINISTERE DE L'AGRICULTURE,**  
**QUEBEC.**



27

27

27