

UN ALIMENT ECONOMIQUE APPETISSANT ET NUTRITIF

C'est le FROMAGE CANADIEN des
fabriques de la Province de Québec

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

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.

UNE LIVRE DE FROMAGE NOURRIT AUTANT QUE:

2½ lbs de beefsteak.

6½ lbs de poulet.

14-5 lbs de jambon.

6 lbs de poisson.

3 1-3 lbs de fèves.

7 3-5 lbs de pois.

19¾ lbs de tomates.

21 œufs de poules.

LE FROMAGE DE LA PROVINCE DE QUEBEC, 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 consommation.

Ayez sur la table, à chaque repas, du FROMAGE CANADIEN en nature, ou apprêté selon les recettes et menus recommandés par le manuel distribué gratuitement par le Ministère de l'Agriculture à Québec.

L'ASSOCIATION DES MARCHANDS DETAILLANTS DU CANADA
PROVINCE DE QUÉBEC
CANADA