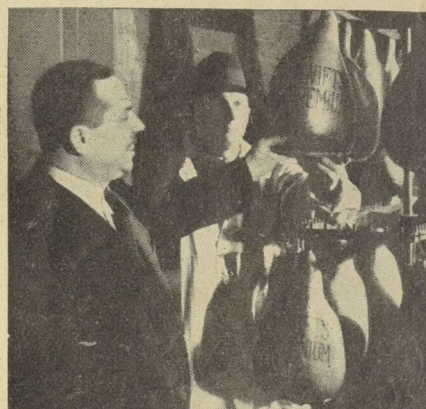


"L'inspiration grande — le fumage de vos jambons dans des fours"

Nous dit LOUIS du
CHATEAU FRONTENAC

"Vraiment remarquable . . .
votre méthode "ovenizing"
qui a donné aux Jambons
Premium, à un prix si écono-
mique, une saveur, tendreté,
couleur et fermeté aussi
améliorées."



Louis voit comment il se prépare

M EILLEUR même qu'autrefois! C'est
le sentiment unanime sur le Jambon
Premium Swift amélioré. Et Louis, chef
de la cuisine du célèbre Château Frontenac
de Québec, un maître en art culinaire,
voulut absolument savoir pourquoi le
Premium est à ce point meilleur.

La réponse à ce "pourquoi" est une
méthode de fumage améliorée — l'"oven-
izing". Apprenant cela, Louis tint à visi-
ter un de nos établissements pour voir
comment les jambons y étaient soumis à
l'"ovenizing".

Nous lui fîmes voir nos fameux fours
de brique à portes de fer, et comment nous
réglons la densité de la fumée de bois dur.
Il examina ainsi attentivement chaque opé-
ration de notre méthode de fumage. Etant
du métier, il vit même des choses que seuls
des experts peuvent voir.

Rien d'étonnant que Louis ait fait tant
d'éloges de cette méthode et de ses résul-
tats. Car la méthode "ovenizing" a amé-
lioré le Premium Swift de quatre façons
différentes!

Il est d'une saveur plus fine et plus
riche, et si doux en même temps qu'il n'a
besoin que d'être bouilli légèrement. Il est
même plus tendre. Sa couleur est plus
belle. Et sa plus grande fermeté implique
une économie sensible, car il y a moins de
perte dans la cuisson.

La prochaine fois que vous ferez cuire
une tranche de jambon, pourquoi ne pas
essayer la recette de Louis, donnée ci-des-
sous? Mais pour cela ne vous servez que
du seul jambon "ovenized"—le Premium
Swift!

Swift Canadian Co., Limited

Au Château Frontenac, Louis sert souvent
du Jambon Premium Swift préparé ainsi :

Faites frire une tranche de jambon
dans une poêle avec du beurre, sau-
poudrez d'un peu de farine, retournez
la tranche et ajoutez un soupçon de
Sherry (ou de cidre) et un peu de
crème. Prenez quelques patates bouil-
lies, pelez-les et coupez-les en tran-

ches d'un pouce d'épaisseur. Trempez
ces tranches dans du sirop d'érable et
saupoudrez-les de cassonade. Mettez-
les dans un récipient et laissez cuire
jusqu'à ce qu'elles aient pris couleur
brune. Servez le jambon sur plat en-
touré d'artichauts. Versez la sauce
sur le jambon et servez.

Jambon Premium Swift

Le Bacon Premium Swift
est aussi "Ovenized"

Ovenized



Le Jambon Premium
Swift se reconnaît faci-
lement au mot SWIFT
répété en petits points
bruns sur tout le côté
du jambon. Vous le
retrouvez même sur une
simple tranche.

FUMÉ AU FOUR . . . D'APRÈS UNE MÉTHODE AMÉLIORÉE