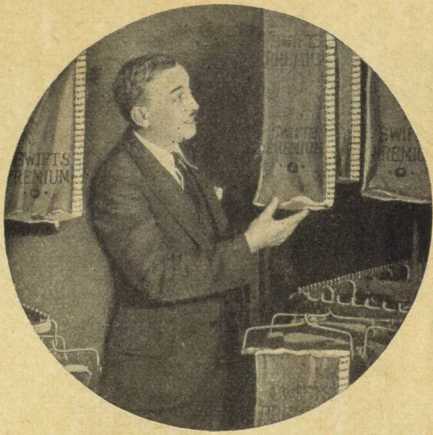


Maurice Vane, chef de l'Hôtel Fort Garry, de Winnipeg, étudie sur les lieux la méthode "Ovenizing" qui a apporté une perfection nouvelle au Bacon Premium Swift.



"Dans des fours!"

...Merveilleuse, votre méthode de fumer le Bacon"

dit Maurice
de l'Hôtel Fort Garry,
Winnipeg



Un chef-d'œuvre de Maurice . . .

Epinards au gratin avec Bacon Premium

Préparé de cette manière, ce plat est la perfection même:

Epinards frais (ou une boîte d'épinards en conserve); faites bouillir dans juste ce qu'il faut de sel pour empêcher de brûler.

Egouttez bien, hachez fin et ajoutez: deux cuillerées à soupe de graisse; sel et poivre au goût; un œuf bien

battu; une pincée de muscade; un quart de tasse de lait riche. Faites griller jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes une quantité suffisante de tranches de Bacon Premium.

Disposez le bacon et les épinards en couches dans une lèchefrite. Recouvrez de chapelure de pain et de fromage râpé et faites cuire.

LA méthode Swift améliorée pour le fumage du bacon, méthode dite "Ovenizing", a su provoquer l'enthousiasme d'un connaisseur comme Maurice.

"Grâce à cette méthode", nous a-t-il avoué, "j'ai réussi mieux que jamais quelques-unes de mes créations. Je me ferai certainement un plaisir d'étudier sur les lieux votre méthode Ovenizing".

Vous n'aurez peut-être pas l'occasion, comme Maurice, de visiter l'établissement Swift et de voir nos fameux fours de briques à portes de fer; les appareils qui règlent, avec une merveilleuse précision, la température et la densité de la fumée; ou encore de suivre le travail de la main-d'œuvre dans toutes les phases de la méthode "Ovenizing".

Si vous ne pouvez voir tout cela, vous pouvez tout de même juger des résultats, tout comme font les personnes qui, à l'Hôtel Fort Garry, goûtent à la célèbre

cuisine de Maurice. Vous verrez que la méthode "Ovenizing" a amélioré le Premium Swift de trois façons différentes:

Premièrement, la saveur est plus fine et son goût plus riche se mêle bien avec la douceur déjà célèbre du Premium.

Deuxièmement, plus de tendreté. Les tranches grillées sont si croustillantes qu'elles fondent pratiquement dans la bouche!

Troisièmement, plus belle couleur. Chaque belle tranche qui sort du four est d'un brun plus vermeil et plus appétissant.

Nous vous conseillons d'essayer du Bacon Premium dès demain. Au déjeuner, bien entendu. Et peut-être aussi au dîner, suivant la recette de Maurice. Chez tous les bons fournisseurs. Mais exigez le Premium Swift véritable — le seul qui soit "Ovenized".

Swift Canadian Co., Limited



"Ovenizing" est une méthode Swift exclusive. Commandez le "Premium" Swift par son nom.

Bacon Premium Swift

MAINTENANT *Ovenized*

Le Jambon Premium Swift est aussi "Ovenized"

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