

Alliez l'ÉCONOMIE à la distinction dans votre manière de recevoir . . .



Faites vos propres
marinades à la moutarde

RECETTE

MARINADES A LA MOUTARDE

Tranchez 100 petits concombres et 1 pinte de petits oignons. Disposez en couches saupoudrées de sel, dans un plat émaillé. Placez un poids lourd par-dessus et laissez reposer toute la nuit. Egouttez, mélangez 1 once de graine de céleri, $\frac{1}{4}$ de livre de Moutarde Keen, 1 c. à soupe de poivre noir, avec 1 chopine d'huile d'olive, brassez dans 2 pintes de vinaigre — versez le tout sur les marinades. Mêlez bien, mettez en pots stérilisés et cachez.

Une des nombreuses et précieuses recettes du Livre de Recettes Keen. Ecrivez aujourd'hui pour en demander un exemplaire gratuit.



L'ABONDANCE d'excellents légumes — et la modicité de leurs prix — permettent cette année à l'hôtesse avisée de préparer elle-même, dans sa propre cuisine, des marinades à la moutarde qui feront l'envie et les délices de ses invités, pendant tout l'hiver.

Vous ne pouvez que réussir avec la recette éprouvée ci-contre. L'emploi de la Moutarde Keen vous garantit la saveur parfaite que vous désirez.

COLMAN-KEEN (CANADA) LIMITED
1000, RUE AMHERST, MONTREAL, P. Q.
TORONTO, ONT. et VANCOUVER, C. B.

LA MOUTARDE KEEN

Facilite la Digestion