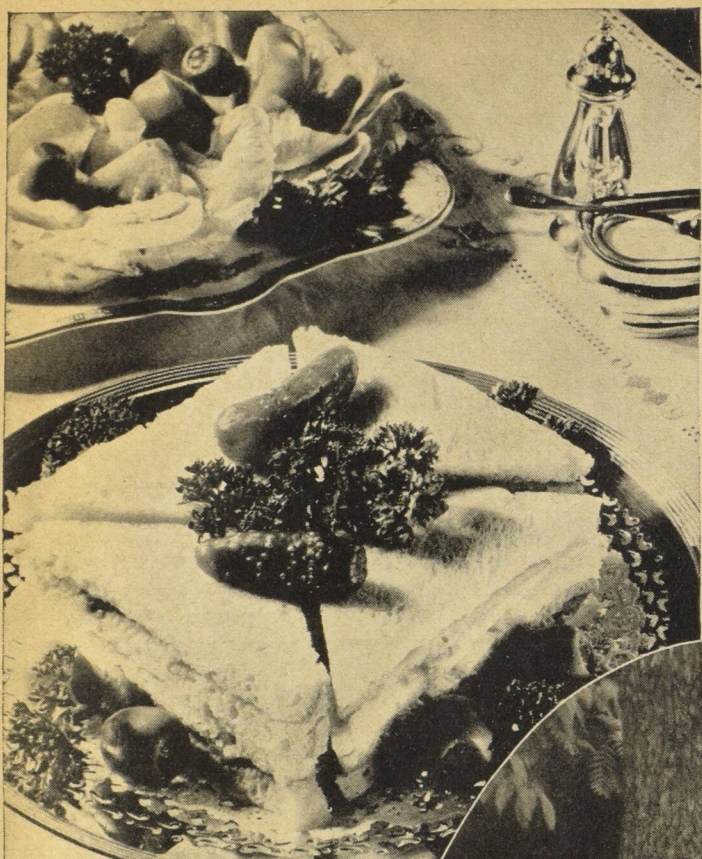




Quand la maman entend dire :

"Allons quelque part!"

PAR *Josephine Gibson*

QUAND la famille entière décide tout à coup que le moment est venu d'aller en pique-nique, c'est à la maman qu'il incombe de tout préparer dans le plus bref délai possible. Les sandwiches sont ordinairement le plat de résistance de ces repas improvisés, et la ménagère qui a soin de garder une réserve des choses nécessaires à leur préparation pourra, en un rien de temps, avoir sous la main tout un assortiment des plus délicieux sandwiches.

Des régions les plus fertiles de plusieurs pays...

régions où le sol et le climat s'unissent pour produire ce qu'il y a de mieux, la Cie Heinz choisit les fruits et légumes qu'elle prépare ensuite pour votre table. Les olives, les meilleures de la récolte, sont sélectionnées à l'établissement de Heinz, en Espagne. Les épices sont choisies personnellement par les experts de Heinz en Orient même, tandis que pour ses marinades et "relishes", Heinz n'accepte que ce que le Canada produit de mieux. Les méthodes de préparation Heinz pour tous les produits alimentaires de ce nom sont une assurance d'excellence uniforme quant à la qualité et au goût.

H. J. HEINZ CO.

Etablie à Leamington, Canada, depuis 1909

Délicieux sandwiches nouveaux pour pique-nique

SANDWICHES AUX OEUFS ET "SANDWICH SPREAD"

"Sandwich Spread" Heinz, laitue, oeufs cuits dur, sel et poivre, tranches de pain blanc ou brun.

Mettez une mince couche de "Sandwich Spread" sur chaque tranche de pain. Placez de minces tranches d'oeuf cuit dur sur la moitié des tranches de pain, puis salez et poivrez. Recouvrez de laitue et de l'autre moitié des tranches de pain. Coupez en deux et enveloppez de papier ciré, avec plusieurs Olives Queen Heinz.

SANDWICHES AU BEURRE DE PISTACHES (Peanut) ET CORNICHONS SUCRÉS MELANGES

- 1/2 tasse de Beurre de Pistaches Heinz (Peanut)
- 1/2 tasse de Cornichons Sucrés Melangés Heinz, hachés
- Tranches de pain
- Laitue
- Mayonnaise à Salades Heinz

Mélangez le Beurre de Pistaches et les Cornichons Sucrés hachés. Étendez entre les tranches de pain ayant été d'abord légèrement beurrées ou garnies de Mayonnaise. On peut aussi ajouter une feuille de laitue.

SALADE AUX OEUFS ET FEVES CUITES AU FOUR

- 1 boîte moyenne de Fèves Cuites au Four Heinz (style Boston)
- 3 oeufs cuits dur
- 1 petit oignon haché
- 6 Cornichons Sucrés Heinz, hachés, Laitue, 1/2 c. à thé de sel
- Mayonnaise à Salades Heinz

Mettez les Fèves Heinz Cuites au Four dans un tamis et lavez-les à l'eau bouillante, puis refroidissez. Ajoutez sel, oignons, cornichons et oeufs hachés. Humectez de Mayonnaise. Gardez aussi froid que possible. Servez dans des feuilles de laitue ayant été préalablement enveloppées d'un linge humide. Remplace avantageusement la salade de pommes de terre.



QUELQUES-UNES DES
57

Autres PRODUITS HEINZ pour lunch et pique-nique

- | | |
|-------------------------|------------|
| SAUCE CHILI | CHUTNEY |
| CREME A SALADES | MAYONNAISE |
| MOUTARDE PREPAREE | |
| OIGNONS | CHOWCHOW |
| CORNICHONS SALES (DILL) | |
| CORNICHONS (GHERKINS) | |
| SAUCE WORCESTERSHIRE | |
| RELISHES ET VINAIGRES | |
| RAIFORT EVAPORE | |

