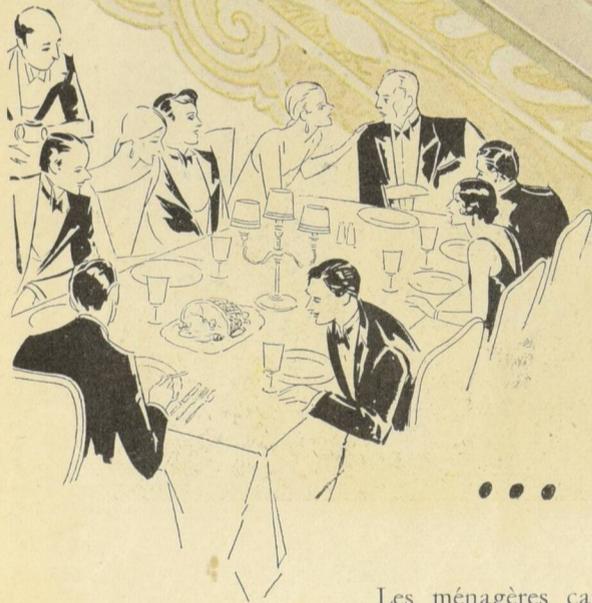
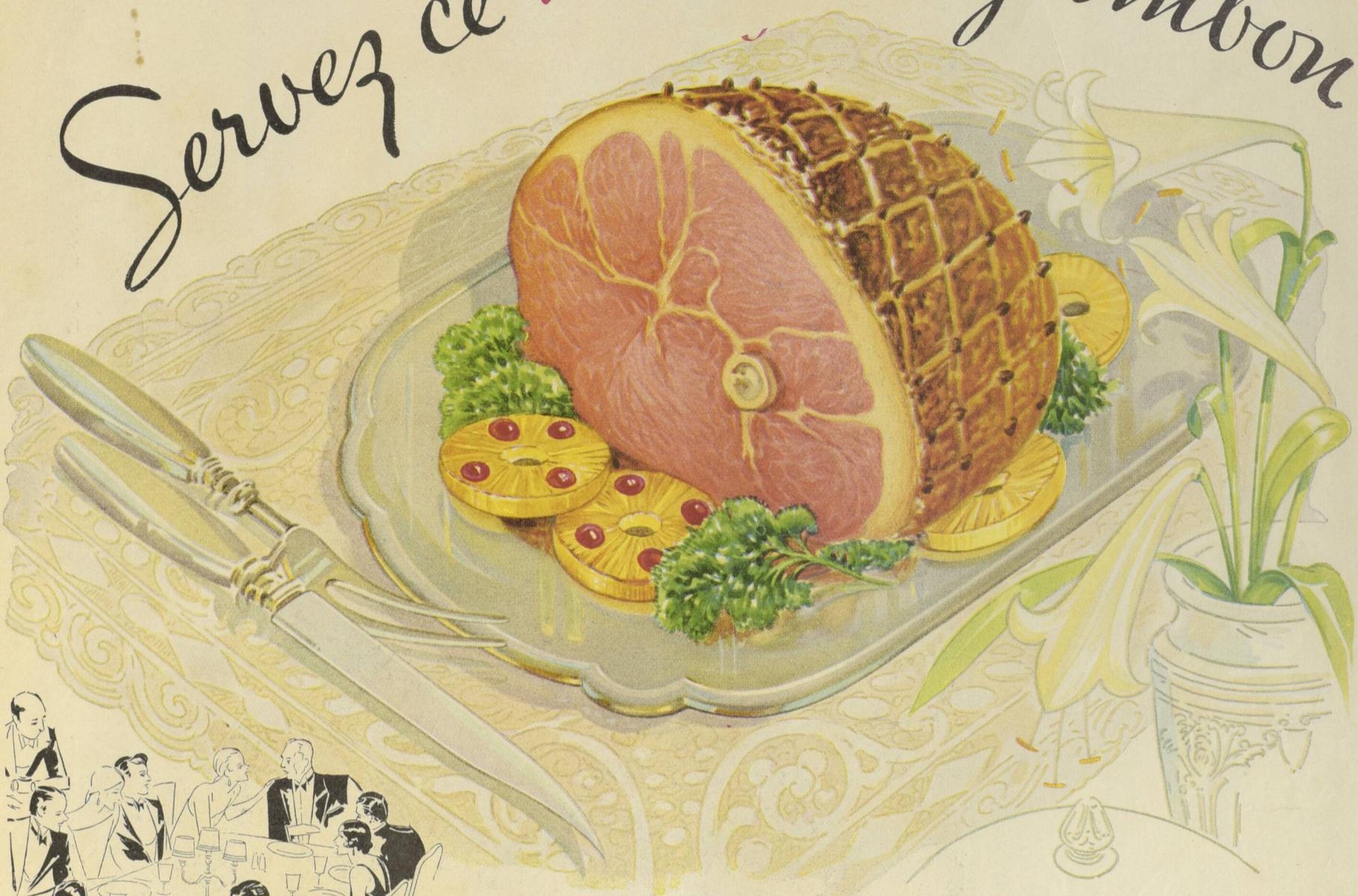


CETTE ANNÉE

Servez ce meilleur* jambon



... à Pâques

Les ménagères canadiennes adoptent de plus en plus le Jambon Swift's Premium pour leurs repas de Pâques! La raison en est bien simple . . . c'est que ce célèbre jambon est maintenant "Ovenized."

On l'appelle "Ovenized," parce que le Jambon Premium est aujourd'hui fumé dans des "fours" spéciaux. Le fumage sur bois, d'après un procédé exclusif à Swift, relève sensiblement les qualités naturelles du jambon. Ce procédé lui confère un goût particulier, et un moelleux

incomparables, une saveur et une tendreté inconnues jusqu'ici. La cuisson en est rendue aussi plus économique!

Vous ferez vos délices du Jambon Swift's Premium à votre dîner de Pâques, comme à bien d'autres dîners, soupers et déjeuners. Egalement délicieux, qu'il soit cuit en entier ou grillé par tranches. L'important est de vous procurer du Swift's . . . car seul le Jambon Swift's Premium possède les avantages du procédé "Ovenized."



Meilleur parce que "Ovenized"! L'"Ovenizing" est une méthode de fumage perfectionnée qui a rendu le Jambon Swift's Premium meilleur de 4 façons: Saveur plus riche; Plus tendre; Plus belle couleur; Plus ferme—ce qui veut dire moins de perte dans la cuisson. Voyez donc, s'il-vous-plaît, à vous procurer le Swift's Premium . . . Le nom "Swift" est répété en petits points bruns sur toute la longueur du jambon.



Jambons et Bacon Swift's Premium

maintenant *Ovenized*