



CHANTONS!

Le meilleur jambon

CUIT SANS BOUILLAGE !

Le jambon "Ovenized", bien entendu



Cuisez-le de cette simple manière

1. Mettez dans une rôtissoire un Jambon Premium entier ou un demi-jambon. Ajoutez 2 tasses d'eau et recouvrez la rôtissoire.
2. Faites cuire à four lent (325°), à raison de 21 minutes par livre pour un gros jambon entier; 25 minutes par livre pour un petit jambon (jusqu'à 12 livres) ou un demi-jambon.
3. Une fois le jambon cuit, retirez-le du fourneau. Enlevez la couenne et incisez-en la surface que vous parsemez de clous de girofle et frottez d'un mélange fait d'une 1/2 tasse de cassonade et de 1 c. à soupe de farine. Vous le faites brunir, à découvert, pendant 20 minutes, à four modéré (400°).

POUR LES FÊTES

Découpez d'épaisses tranches d'oranges que vous faites cuire dans un épais sirop de sucre assaisonné de cannelle et de clous de girofle entiers, jusqu'à ce que l'écorce de l'orange soit très tendre. Retirez du sirop et égouttez. Garnissez le dessus de petits morceaux d'ananas et de gelée d'atocas.



QUEL PLAT IMPOSANT pour les fêtes—un meilleur jambon, un jambon merveilleux, préparé d'une manière plus simple encore! Ce jambon, voyez-vous, est cuit au four et non bouilli.

Ce procédé n'est possible qu'avec un jambon comme le Swift, exceptionnellement doux et tendre. Ces qualités, qu'on doit attribuer d'abord au célèbre traitement Premium, atteignent maintenant à la perfection dans le Premium Swift, *Ovenized*.

L'*Ovenizing*—qui est un procédé spécial de fumage dans des fours—communique au jambon une délicatesse de consistance, une douceur et une richesse de goût absolument uniques.

Ce procédé simplifie encore la préparation des jambons!

Vous n'avez qu'à les faire cuire suivant les directives ci-contre, frire ou griller les tranches du centre, sans les faire bouillir.

Essayez un de ces jambons, cuit de cette manière, une manière plus facile et plus moderne. Le résultat est franchement merveilleux. Vous pouvez être certaine que tous—vous-même, votre famille et vos invités—en feront leurs délices.

Mais rappelez-vous bien ceci: votre jambon doit être *Ovenized*. Commandez donc chez votre épicier du Premium Swift. Tout Jambon Premium est *Ovenized*. C'est le seul qui le soit.

Swift Canadian Co., Limited

JAMBON PREMIUM SWIFT

UN CADEAU TOUJOURS BIEN RECU! ORIGINAL, IMPRESSIONNANT. VOTRE FOURNISSEUR LIVRERA VOTRE JAMBON PREMIUM DANS UN EMPAQUETAGE DE FANTAISIE.

Remarquez que le Jambon Premium Swift se reconnaît au pointillé brun qui se retrouve sur toutes les tranches

Il est *Ovenized*