







## Varčujte s sladkorjem!

Toda ni Vam' treba brez porabe sladkih stvari---  
Vedno je dovolj velikega ameriškega sirupa.

TO je čudovita stvar, da izmed vseh dežel na svetu le Amerika more dati največ vsega žita - indijansko koruzo. Te koruze ne poznajo v Evropi naši zavezniki.

Kot patriotičen mož in žena smo naprošeni, da marsikaj izpremenimo v naših jedilnih običajih, da imajo naši vojaki in zavezniki tem več nekatere vrste hrane.

Toda ene navade ni treba izpremeniti. Imamo dovolj velikega ameriškega sirupa. In varčevati. Sto milijonov zavitkov ki so bili prejšnje leto prodani, kažejo, da je KARO najbolj priljubljen sirup v deželi.

Posujte otrokov kruh s KARO in ni težko varčevati s sladkorjem.

Med mnogimi dobrimi kuharji je tajno, da KARO pomaga pri okusu, kjer je potrebna sladkost.

V milijon hišah rabijo KARO za razno pecivo.

Dober kandy je potreben. KARO napravi najboljši in najokusnejši kandy na svetu. Mnoge hiše poiščejo to izgubljeno umetnost o receptih za kandy v kuharskih knjigah. Pošljite eno vašemu fantu-vojaku,

**Vsaka gospodinja bi morala poznati tri velike vrste KARO.**

**KARO (zlatorjav) v modri škatlji.**

Splošni domači sirup za pecivo, tople piškote in kruh.

**KARO (kristalno bel) v rdeči škatlji.**

Sirup za kuhanje in za kompote. Zelo dober za kandy.

**KARO (javorjeve barve) v zeleni škatlji.**

Pripravljen s posebnim ozirom na one, ki ljubijo stari javorjev okus.

Vsaka žena želi izvod kuharske knjige o koruznih izdelkih, kjer je navedenih sto okusnih in ekonomičnih vporab KARO. Lahko jo dobite zastoj, ako vprašate grocerista, ali pa pišete nam.

**KARO se more rabiti tudi za cake.**

Tukaj navajamo recept za okusni sadni cak iz KARO. To naj bo Vaš letošnji božični cak. Je zelo dober, okusen in varčuje sladkor. Poskusite ga.

Dve skodeljici Karo.	snleti orešek.
ena skodeljica rujava sladkorja.	4 jajca in 4 in pol skodeljice moke.
ena skodeljica sirovega masla.	pol skodeljice Duryeo škroba.
ena skodeljica mleka.	3 čajne žlice kvasa.
ena žlica cimena in klinčkov.	skodeljico rozin in ribezlja z moko.

Zmešaj sirovo maslo, sladkor in KARO v smetano. Dodaj jajca, ki morajo biti dobro zmešana, mleko menjaje z suhimi dodatki in dišavami. Sadje primešaj nazadnje. Peči v ne preveč vroči peči eno uro.

**Corn Products Refining Company**

**P. O. Box 161, New York**





