

GELEE AUX CERISES

(toutes variétés, excepté la cerise sauvage ou "à grappe")

3 tasses (1½ livres) de jus
6½ tasses (2¼ livres) de sucre (mesure rase)
1 bouteille de Certo

ENLEVEZ les queues de 3 livres environ de cerises mûres, et broyez bien. Ajoutez ½ tasse d'eau, remuez jusqu'à ébullition, couvrez le chaudron, et laissez mijoter 10 minutes. Mettez les fruits dans un sac de mousseline et extrayez-en le jus en les pressant. Puis, si vous désirez une gelée transparente, filtrez le jus dans un sac de flanelle de coton. Mesurez le sucre et le jus dans une grande casserole, remuez bien et attendez l'ébullition. Ajoutez immédiatement le CERTO, en remuant constamment, et laissez de nouveau bouillir pendant ½ minute. Enlevez du feu, attendez 1 minute, écumez, versez rapidement, et couvrez immédiatement la gelée chaude de paraffine fondue chaude.

Note: Pour accentuer le goût de cerise, ajoutez ¼ de cuillerée à thé d'essence d'amande amère immédiatement après l'écumage. La gelée de cerises douces ne se solidifie que très lentement.

GELEE DE RAISINS MURS

4 tasses (2 livres) de jus de fruits cuits
(3½ livres) (mesure rase) de sucre

8 tasses
1 bouteille de Certo

ENLEVEZ les queues d'environ 3 livres de fruits mûrs et broyez bien. Ajoutez ½ tasse d'eau, remuez jusqu'à ébullition, et laissez mijoter 10 minutes dans une casserole bien couverte. Mettez les fruits cuits dans un sac de mousseline et extrayez-en le jus en pressant. Puis filtrez ce jus dans un sac de flanelle de coton si vous désirez faire une gelée transparente. Mesurez le sucre et le jus dans une grande casserole, remuez et chauffez jusqu'à ébullition. Ajoutez immédiatement le CERTO, en remuant constamment, et laissez de nouveau bouillir pendant ½ minute. Enlevez du feu, attendez 1 minute, écumez, versez rapidement et couvrez immédiatement la gelée chaude de paraffine fondue chaude.

CONFITURE DE PIMENTS VERTS

(pour relever les viandes)

2 tasses (mesure rase) de piments verts hachés menu
et leur jus (voir la note ci-dessus)
6½ tasses (mesure rase) (2¾ livres) de sucre
1½ tasses de vinaigre de cidre

1 bouteille de Certo

HACHEZ menu une douzaine environ de piments verts de grosseur moyenne, après en avoir enlevé les graines (voir la note ci-dessous). Passez-les deux fois au hache-viande mécanique. Faites égoutter quelque peu et remplissez bien vos bocaux avec les piments écrasés, en n'utilisant que le jus nécessaire pour en affleurer les bords. Jetez le reste du jus. Dans une grande casserole, faites bouillir activement le sucre, les piments et le vinaigre, et mettez de côté dans un endroit où le mélange restera chaud, sans couvercle, pendant 15 ou 20 minutes, mais remuez de temps à autre. Faites de nouveau bouillir activement pendant 2 minutes, enlevez du feu, et ajoutez le CERTO en remuant. Écumez et remuez encore pendant 5 minutes exactement après avoir ôté du feu, afin de refroidir un peu la confiture. Puis, versez rapidement et couvrez immédiatement la confiture chaude de paraffine fondue chaude. Cette confiture ne se solidifie que très lentement. Il faut quelquefois une semaine.

Note: On peut remplacer les piments verts par des piments rouges doux, en toute proportion. Ils donnent à la confiture une couleur attrayante.