



Servie avec la Viande, la
GELEE est Délicieuse

Un bon repas fait encore plus plaisir si le plat principal est accompagné de gelée. Gelée de cassis, de groseilles ou d'airelles avec le poulet rôti, gelée de cassis, de groseille ou de menthe avec l'agneau rôti, gelée de pommes ou de raisins avec un rôti de porc, marmelade d'orange accompagnant le canard rôti—voilà autant de combinaisons exquises.

GELEE DE GROSEILLES ROUGES

4½ tasses (2¼ livres) de jus provenant des fruits cuits
7½ tasses (mesure rase) (3¼ livres) de sucre,
½ bouteille (presque ½ tasse) de Certo

BROYEZ bien environ 3½ livres de fruits mûrs. Ajoutez 1 tasse d'eau, remuez jusqu'à ébullition, couvrez la casserole, et laissez mijoter 10 minutes. Mettez les fruits dans un sac à gelée et extrayez-en le jus. Mesurez le jus dans une grande casserole. Mesurez le sucre dans une autre casserole ou dans un bol. Amenez le jus à ébullition et commencez d'ajouter lentement le sucre, en remuant constamment, cette opération prenant environ 5 minutes, et le jus étant, pendant ce temps, presque au point d'ébullition. Puis, laissez bouillir, et ajoutez immédiatement le CERTO, en remuant constamment. Faites, de nouveau, bouillir activement pendant ½ minute. Enlevez du feu, attendez 1 minute, écumez, versez rapidement, et couvrez immédiatement la gelée chaude de paraffine fondue chaude.

COMPOTE OU CONFITURE D'AIRESLLES OU CANNEBERGES

2 pintes (2 livres) d'Airelles ou Canneberges 4 tasses d'eau
6 tasses (mesure rase) de sucre (2½ livres)
½ bouteille (presque ½ tasse) de Certo

METTEZ dans une casserole 2 pintes d'airelles ou canneberges bien mûres et 4 tasses d'eau. Chauffez jusqu'à ébullition complète, puis couvrez la casserole et laissez mijoter doucement pendant 10 minutes pour attendrir les peaux. Ajoutez le sucre, laissez bouillir activement pendant 1 minute, en remuant constamment. Enlevez du feu et ajoutez le CERTO tout en remuant le mélange. Écumez, versez rapidement, et couvrez la confiture chaude de paraffine fondue chaude.

GELEE A LA MENTHE

1½ tasses d'eau 1 tasse de vinaigre
6½ tasses (mesure rase) (2¾ livres) de sucre 1 bouteille de Certo
Colorant vert. Essence ou feuilles de menthe

MELEZ l'eau et le vinaigre, ajoutez assez de colorant pour donner la nuance voulue, et remuez jusqu'à dissolution. Ajoutez le sucre et amenez au point d'ébullition. Ajoutez immédiatement le CERTO, en remuant constamment, et laissez de nouveau bouillir activement pendant ½ minute. Enlevez du feu, ajoutez 1 cuillerée à thé d'essence de menthe, attendez 1 minute, écumez, versez rapidement, et couvrez immédiatement la gelée chaude de paraffine fondue chaude.

Note: Vous pouvez acheter le colorant et l'essence de menthe chez l'épicier ou le pharmacien. Si vous aromatisez avec des feuilles de menthe fraîche au lieu d'essence, ajoutez-en 1 tasse environ à l'eau et au vinaigre, et enlevez-les quand vous écumez la gelée.