

**Qu'y a-t-il de plus appétissant qu'un Sandwich à la Confiture ou à la Gelée?**

*Des sandwiches faits de pain beurré et de beaucoup de confiture de fraises ou de pêches... quoi de plus délicieux, particulièrement pour le lunch? Bien minces et finement taillés, ils conviennent aussi au thé de cinq heures. Plus de monotonie si le sandwich quotidien est fait avec les Gelées et Confitures préparées au Certo!*



**CONFITURE DE CERISES (toutes variétés, excepté la cerise sauvage ou "à grappe")**

4 tasses bien pleines (2 livres), mesure rase, de cerises dont les noyaux auront été enlevés

$\frac{1}{4}$  tasse d'eau  
 $7\frac{1}{2}$  tasses ( $3\frac{1}{2}$  livres) de sucre 1 bouteille de Certo

**E**NLEVEZ les noyaux d'environ  $2\frac{1}{2}$  livres de cerises. Pesez-les ou mesurez-les dans un chaudron et ajoutez l'eau. Si elles ont été mesurées, tassez-les bien dans les bocaux jusqu'à ce que le jus et les fruits touchent le bord du bocal. Remuez jusqu'à ébullition, couvrez le chaudron, et laissez mijoter 15 minutes pour attendrir les peaux. Puis, ajoutez le sucre et mêlez bien. Le feu sera aussi chaud que possible. Remuez sans arrêt avant et pendant l'ébullition. Laissez parvenir à ébullition complète. Après bouillage accentué, de 3 à 5 minutes, enlevez du feu et ajoutez le CERTO au mélange, en remuant. Écumez, et remuez pendant 5 minutes exactement après avoir enlevé du feu pour refroidir légèrement. Puis, versez rapidement et couvrez immédiatement la confiture chaude d'une couche de paraffine fondue chaude.

*Note:* Pour accentuer le parfum de la cerise, ajoutez  $\frac{1}{4}$  de cuillerée à thé d'essence d'amande après l'écumage. La confiture de cerise douce ne prend de la consistance que lentement.

**GELEE DE FRAISES      GELEE DE MURES  
GELEE DE FRAMBOISES**

4 tasses (2 livres) de jus  
8 tasses (mesure rase) de sucre ( $3\frac{1}{2}$  livres)  
1 bouteille de Certo

**B**ROYEZ bien avec un pilon, ou passez au hache-viande mécanique, environ 3 pintes de fruits bien mûrs. Mettez les fruits dans un sac de mousseline que vous presserez pour en extraire le jus. 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 chauffez jusqu'à ébullition. Ajoutez immédiatement le CERTO, en remuant constamment le mélange, et faites de nouveau bouillir pendant  $\frac{1}{2}$  minute. Enlevez du feu, attendez 1 minute, écumez, versez rapidement et couvrez immédiatement la gelée chaude de paraffine fondue chaude.

On peut se servir, comme suit, de la pulpe obtenue par l'extraction du jus, pour faire une confiture de deuxième qualité:

Ajoutez à la pulpe assez d'eau pour faire 4 tasses de pulpe et d'eau, puis ajoutez  $7\frac{1}{2}$  tasses de sucre, mesure rase, et mêlez bien le tout. Remuez jusqu'à ébullition et laissez bouillir 1 minute. Enlevez du feu et ajoutez 1 bouteille de CERTO. Écumez, versez rapidement, et couvrez immédiatement la confiture chaude de paraffine fondue chaude.