



**POUR LE THÉ DE 5 HEURES ou comme ENTREMETS**

**Tartelettes à la Confiture**

*La Confiture de Fraises, faite au Certo, ou les fruits conservent leur goût et leur couleur, garnit délicieusement les barquettes de pâtisserie. On les sert au thé de cinq heures, ou comme entremets. Mettez vos barquettes au four dans de petits moules métalliques, et garnissez-les de confiture avant de servir.*

**CONFITURE DE FRAISES ECRASEES  
CONFITURE DE MURES**

4 tasses (mesure rase) (2 livres) de fruits écrasés  
7 tasses (mesure rase) (3 livres) de sucre,  
½ bouteille (presque ½ tasse) de Certo

**I**l est absolument nécessaire, pour réussir cette confiture, que chaque fruit soit parfaitement écrasé. Ecrasez 2 pintes de fruits environ, une couche à la fois, pour que chaque fruit soit complètement broyé. Nous recommandons d'utiliser un hache-viande mécanique. Ceci permet aux fruits d'absorber rapidement le sucre pendant la brève ébullition, et les empêche de monter à la surface ou d'y flotter. Mesurez les fruits écrasés dans un grand chaudron, ajoutez le sucre et mêlez bien le tout. Que votre feu soit très chaud, et remuez constamment avant et pendant l'ébullition. Laissez bouillir activement pendant 1 ou 2 minutes, enlevez du feu, et ajoutez le CERTO tout en remuant. Ecumez, et continuez de remuer pendant 5 minutes exactement, après avoir enlevé du feu, afin de refroidir quelque peu le mélange. Puis, versez rapidement, et couvrez immédiatement la confiture chaude de paraffine fondue chaude.

**CONFITURE DE FRAMBOISES**

4 tasses (mesure rase) (2 livres) de fruits écrasés  
6 ½ tasses (mesure rase) (2 ¾ livres) de sucre,  
½ bouteille (presque ½ tasse) de Certo

**E**CRASEZ bien environ 2 pintes de fruits mûrs. Mesurez les fruits écrasés dans un grand chaudron, ajoutez le sucre et mêlez le tout. Que votre feu soit très chaud. Remuez constamment avant et pendant l'ébullition. Laissez bouillir activement pendant 1 minute, enlevez du feu, et ajoutez le CERTO tout en remuant. Ecumez, et remuez sans arrêt pendant 5 minutes exactement après avoir ôté du feu, afin de refroidir quelque peu le mélange. Puis, versez rapidement, et couvrez immédiatement la confiture chaude de paraffine fondue chaude.

**CONFITURE DE CASSIS  
CONFITURE DE GROSEILLES ROUGES  
CONFITURE DE GROSEILLES**

4 tasses (mesure rase) (2 livres) de fruits écrasés, ½ tasse d'eau  
7 ½ tasses (mesure rase) (3 ¼ livres) de sucre,  
½ bouteille (presque ½ tasse) de Certo

**E**CRASEZ bien environ 2 livres de fruits mûrs. Mesurez les fruits écrasés dans un grand chaudron, ajoutez l'eau et remuez jusqu'au point d'ébullition. Couvrez le chaudron et laissez mijoter ¼ d'heure. Ajoutez le sucre et mêlez bien le tout. Que votre feu soit très chaud. Remuez constamment avant et pendant l'ébullition. Laissez bouillir activement pendant 1 minute. Enlevez du feu, et ajoutez le CERTO tout en remuant. Ecumez, versez rapidement, et couvrez immédiatement la confiture chaude de paraffine fondue chaude.