

# JELL-O

Pour le Dessert.



Le Jell-O est le dessert le plus délicat que l'on puisse faire à la minute.

Il n'a pas besoin d'être cuit à la vapeur, bouilli ou mis au four. Prenez une chopine d'eau bouillante, mettez-y la poudre Jell-O et c'est tout. Le dessert est fait. Le sucre, le délicieux parfum du fruit, la belle couleur tout est dans la poudre.

On fabrique un dessert exquis, sans peine et sans possibilité d'erreur. Cent et plus de desserts différents peuvent être faits au moyen du Jell-O. Frappés, sorbets, soufflés, charlottes, salades, puddings, desserts Jell-O simples, desserts Jell-O aux fruits, tout ce que l'on peut imaginer de bon pour un dessert peut-être fait avec le Jell-O.

Les arômes de fruits du Jell-O sont d'un goût exquis et changent agréablement de ceux de qualité inférieure que l'on reconnaît facilement dans les préparations des desserts ordinaires.

Ces parfums sont : — Citron, Orange, Fraise, Framboise, Cerise, Pêche, Chocolat.

Dix centins le paquet chez tous les épiciers.