

VOUS pouvez être certaine de toujours réussir vos *Gelées et vos Confitures* en suivant cette méthode — simple et facile —



1 Faites bouillir les fruits
et le sucre

Inexpérimentée ou non, vous pouvez être certaine de *toujours* réussir les gelées et les confitures les plus exquis—avec tous les fruits, quels qu'ils soient—frais, secs, déshydratés, en conservés, ou sous forme de simples jus de fruits. Et leur apparence sera plus attrayante, et leur goût plus fin, que vous ne l'auriez cru possible avec les anciennes méthodes du bouillage prolongé.

**Grâce au Certo, vous pouvez
obtenir ces merveilleux
résultats!**

La substance renfermé dans le fruit qui lui permet de se solidifier, et sans laquelle il ne peut pas se solidifier—c'est le CERTO: Cet élément de solidification n'existe pas du tout dans certains fruits. On le trouve, dans d'autres, en petite quantité. Mais même dans ces fruits qui en contiennent le plus, il disparaît peu à peu au fur et à mesure qu'ils mûrissent.

C'est pourquoi les recueils de recettes vous recommandent toujours de ne pas vous servir de fruits très mûrs, si délicieux soient-ils, et même si vous savez que leur goût a alors atteint sa plus haute perfection. Mais, comme le CERTO leur apporte maintenant tous les facteurs nécessaires à leur solidification, vous pouvez utiliser les fruits les plus mûrs et dont le goût est le plus développé, et même ceux qui, par eux-mêmes, ne contiennent pas cette substance essentielle à leur coagulation.

Songez aussi au plaisir de pouvoir faire, par exemple, une délicieuse Confiture d'Ananas avec des ananas en conserves. Vous n'y auriez pas pensé, sans le CERTO, car l'ananas est un de ces fruits qui ne renferment pas d'élément coagulateur. Ou encore, de la Gelée de Raisins, avec du jus de raisins tel qu'on l'achète en bouteilles, ou de la Confitures de Figues ou d'Abricots, avec des fruits secs. Aujourd'hui, grâce au CERTO, on peut utiliser tous les fruits pour faire de merveilleuses gelées et confitures.

JADIS, la ménagère qui voulait faire des confitures et des gelées ne devait pas être dépourvue d'un certain courage. On ne savait jamais quel résultat on obtiendrait—ou la gelée se solidifierait et deviendrait parfaitement transparente, ou elle ne serait qu'un mélange terne et brouillé. La cuisinière la plus habile n'avait aucune *garantie*. Dans tout l'art culinaire, c'était là le seul procédé où l'expérience semblait ne pas compter.

Mais maintenant—tout est changé.



2 Faites bouillir une minute et ajoutez le
Certo