

Cerise  
Jell-O

Voir Page 3  
Recette Jell-O  
aux Fruits.

Le Jell-O a été jugé digne des plus hautes Médailles d'or à chacune des quatre dernières Grandes Expositions en Amérique.

**Assurez-vous que c'est le Jell-O.**

Sur chaque paquet de Jell-O est indiqué le mode d'emploi complet pour préparer le Jell-O. A chaque paquet de Jell-O est jointe une petite brochure contenant diverses recettes des meilleurs desserts Jell-O. Elles sont expliquées si clairement qu'une fillette de dix ans peut les suivre et réussir les desserts aussi bien que sa mère.

Les oeufs ou autres fournitures coûteuses ne sont pas nécessaires quand on emploie le Jell-O pour faire les desserts.

Il y a d'autres préparations appelées "Desserts rapides" mais ce ne sont pas les Jell-O ou quelque autre genre de Jell-O, comme quelques uns peuvent le croire. Certaines de ces préparations peuvent être bonnes, mais sûrement elle ne le sont pas autant que le Jell-O, parce que ce sont seulement des imitations. Si vous vous en servez, n'en attendez pas un aussi bon résultat qu'avec le Jell-O.

Si le nom de Jell-O n'est pas sur le paquet, ce n'est pas le véritable Jell-O, mais autre chose que l'on veut vous vendre en profitant de la renommée du Jell-O.

Le Jell-O n'est jamais vendu plus de 10 centins le paquet quel que soit le cours des autres marchandises.

**THE GENESEE PURE FOOD COY.**

**BRIDGEBURG, CANADA**

**Ne pas confondre la Poudre de Crème à la Glace  
Jell-O avec le Jell-O.**