

15

B16



Ils veulent
JELL-O

©1905

LE VRAI DESSERT

UN dessert satisfaisant, mieux que toute autre chose, complète et termine un bon dîner ou atténue les défauts d'un médiocre.

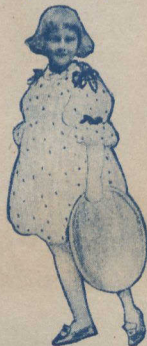
Toutes les dames avouent que ce qui les rend le plus perplexe, c'est de choisir, à chaque jour, un dessert convenable, quelque chose qui sera présentable et pourra se faire facilement et rapidement; quelque chose que les enfants aimeront et qui plaira au père, ou quelque chose que les amies en visite, plus ou moins disposées à critiquer, apprécieront favorablement.

JELL-O a été fabriqué pour répondre à ces besoins et il a démontré son utilité en fournissant à chaque dîner, humble ou fastueux, le vrai dessert.

La base de JELL-O, l'élément principal, c'est la gélatine cristalline, délicate, blanche, translucide, pure et propre comme la neige qui tombe, combinée avec le plus fin sucre granulé.

Les éléments de fruits et tout ce qui contribue à former ce merveilleux produit, JELL-O, sont ajoutés par le plus beau des procédés scientifiques modernes, dans une des meilleures fabriques d'aliments au monde. Nul dessert ne pourrait être plus pur ou plus nourrissant, aucun ne peut se faire aussi facilement et n'est aussi délicieux et joli lorsqu'il est fait.

Il n'y a pas de cuisson à faire et rien n'est à ajouter, pas de sucre ni d'essences. Tout est dans le paquet. La facilité, l'économie et le charme de préparer un dessert JELL-O le recommandent à toutes les dames.



DESSERTS JELL-O

JELL-O peut se transformer avec une facilité remarquable, en crèmes, frappés, sorbets, salades, conserves, poudings aux noix, aux prunes, aux chocolats, soufflés, ainsi qu'en une variété incalculable de plats de fantaisie, qui ne sont pas seulement délicieux à manger, mais contribuent à orner la table.

Les recettes des pages suivantes vous indiquent quelques-uns, seulement, des nombreux mets que l'on peut faire aisément et rapidement.

La recette la plus populaire est celle qui enseigne comment on prépare JELL-O dans sa forme simple. On obtient ainsi un dessert agréable de n'importe quelle des sept essences, suffisamment pour six personnes pour la modique somme de 10 cents, sans aucun travail. Voici cette recette.

Dissolvez un paquet de JELL-O, de n'importe quelle essence dans une chopine d'eau bouillante. Lorsque le tout sera refroidi et ferme, ce sera prêt. On peut servir avec de la crème fouettée si on le désire ou avec une bonne sauce à pouding quelconque, mais il est délicieux sans même rien ajouter, et c'est ainsi qu'on le sert le plus souvent.

Pour donner du relief à la viande et particulièrement au dindon et autres volailles, le JELL-O au citron est admirablement rafraichissant et appétissant, il est débarrassé de cet arrière-goût spécial qu'offre la mauvaise combinaison du sucre et des essences de fruits dans les gelées ordinaires et il possède exactement la véritable saveur. Une douzaine et plus de desserts différents, tous délicieux, peuvent ainsi être faits avec le JELL-O au citron.

Bien des cuisinières et maîtresses de maison aiment à faire, par-ci par-là, des desserts plus ou moins élaborés et c'est à elles que nous destinons les recettes suivantes. Les dames comprendront que notre prétention, que le JELL-O peut se faire en une minute, ne s'applique pas aux desserts de fantaisie. Néanmoins, ils sont bien peu compliqués et leur préparation ne requiert pas plus d'habileté que la généralité des maîtresses de maison en possèdent.



THE RIGHT DESSERT

A satisfactory dessert, better than anything else, sets off and finishes a good dinner or covers up the deficiencies of a bad one.

All women will agree that one of their most perplexing duties is the selection, day after day, of a suitable dessert—something that can be afforded and be made easily and quickly, something that the children will like and that will satisfy a man, or something that more or less critical feminine company will discuss favorably.

JELL-O was produced to meet this situation, and has met it by providing for every dinner, however humble or splendid, the right dessert.

The base of JELL-O, the chief ingredient, is crystal gelatine—delicate, white, translucent, and pure and clean as falling snow, combined with extra-fine granulated sugar.

The fruit elements and everything else that go to make up this wonderful product, JELL-O, are added by the nicest of modern scientific processes in one of the finest food factories in the world. No dessert could be purer or more wholesome; none so easy to make ready and so delicious and beautiful when made.

There is no cooking to be done and nothing to add—no sweetening and no flavoring. Everything is in the package.

The ease, the economy and the charm of JELL-O dessert making appeal to every woman.

When the question of dessert comes up next, which will probably be to-day, try a JELL-O dessert. To-morrow try another. There is no sameness about them. They are all different and all delicious. Grocers sell them, Ten Cents a package.



JELL-O DESSERTS

JJELL-O can be made into creams, custards, frappes, sherbets, salads, conserves, nut puddings, plum puddings, chocolate puddings, souffles, and an almost endless variety of fancy dishes with remarkable ease, and they will not only be deliciously good to eat, but beautiful as table adornments.

The recipes on the pages following give only a few of the great number of dishes that can be made easily and quickly.

A JELL-O DESSERT CAN BE MADE IN A MINUTE.

The most popular recipe is the one showing how to prepare JELL-O in the plain form. It produces a delightful dessert from any one of the seven flavors—enough for six persons—at an expense of only ten cents, with no work at all. This is the recipe:

Dissolve one package of JELL-O, any flavor, in a pint of boiling water. When cold and firm it will be ready to eat.

It can be served with whipped cream, if desired, or any good pudding sauce, but is delicious with nothing added, and is most frequently served plain.

AS A RELISH WITH MEAT

and especially with turkey and other fowl, Lemon JELL-O is delightfully refreshing and appetizing, being devoid of the peculiar tang that an unskilful combination of sugar and fruit juices presents in the ordinary jellies, and having exactly the right flavor. A dozen or more of different desserts, all delicious, can be made with Lemon JELL-O.

Many cooks and housewives delight in making up occasional desserts of more or less elaborate character, and for their information the following recipes are given. Every woman will understand that the claim that JELL-O can be made in a minute does not include the fancy desserts. They are, however, very simple, and their preparation requires no greater skill than any housewife possesses.



JELL-O RECIPES



FRUIT SALAD

Dissolve one package Strawberry or Raspberry JELL-O in one pint boiling water. Slice two oranges or two bananas, or any fruit desired, and when the JELL-O is half set, stir fruit into same and set away to harden.

ALMOND CHERRY

Dissolve one package of Cherry JELL-O in one pint boiling water. Pour half into mould or bowl. Just as it begins to harden, drop in a row of blanched almonds or walnut meats. When hard enough pour in rest of JELL-O, add another row of almonds, and set away to harden.

JELL-O MARSHMALLOW

Dissolve one package Lemon JELL-O in one pint boiling water. Just as it begins to stiffen, drop one-quarter pound of white marshmallows into the JELL-O. Pour into mould and when firm decorate with marshmallows and serve with whipped cream.

CHOCOLATE WALNUT JELL-O

Dissolve one package Chocolate JELL-O in one pint boiling water. When it begins to harden, add one-half cup English walnut meats and half a dozen figs cut up fine. Serve with whipped cream.

SALADE DE FRUITS

Dissolvez un paquet de JELL-O, essence de fraises ou de framboises, dans une chopine d'eau bouillante. Tranchez deux oranges ou deux bananes ou tout autre fruit désiré et lorsque le JELL-O commencera à épaissir versez les fruits et mettez refroidir.

CERISES AUX AMANDES

Dissolvez un paquet de JELL-O, essence de cerises, dans une chopine d'eau bouillante, lorsque le liquide commencera à épaissir placez dedans un rang d'amandes. Lorsque ce sera assez ferme versez le reste du JELL-O, ajoutez un autre rang d'amandes et laissez refroidir.

JELL-O À LA GUIMAUVE

Dissolvez un paquet de JELL-O, essence de citron, dans une chopine d'eau bouillante et quand le tout commencera à prendre consistance, jetez dedans un quarteron de guimauve blanche. Mettez en moule, puis lorsque ce sera ferme, décorez avec de la guimauve et servez avec de la crème fouettée.

CHOCOLAT AUX NOIX JELL-O

Dissolvez un paquet de JELL-O, essence de chocolat, dans une chopine d'eau bouillante, lorsque cela commencera à durcir ajoutez une demi-tasse de noix anglaises et une demi-douzaine de figes hachées fin. Servez avec de la crème fouettée.



LEMON FRUIT SALAD

Dissolve two packages of Lemon JELL-O in one quart boiling water. Lay peaches, bananas and seeded grapes in bottom of mould. Pour a portion of the JELL-O over fruit. When set, add rest of the JELL-O and put away until firm. Marshmallows instead of fruit may be used.

APPLE SNOW JELL-O

Dissolve one package of Strawberry JELL-O in one pint of boiling water. When partly cold pour in tall slender glasses, filling three-quarters full. When firm pile apple snow on top.

Apple Snow.—White of one egg, one grated apple and one-half cup sugar. Beat till light and feathery.

JELL-O IN QUARTER ORANGES

Cut two or three oranges in halves and scoop out all the pulp. Dissolve one package JELL-O, any flavor, in one pint boiling water. Fill them with the JELL-O and allow it to harden. When firm, cut into quarters with a thin, sharp knife and serve with whipped cream.

IN THE SICK ROOM

JELL-O has so delightful a cooling quality and is so appetizing that physicians and nurses recommend it for their patients.

SALADES DE FRUITS À L'ESSENCE DE CITRON

Dissolvez deux paquets de JELL-O, essence de citron, dans une pinte d'eau bouillante. Placez des pêches, des bananes et des raisins épinés au fond d'un moule, versez une partie du JELL-O sur les fruits. Laissez reposer, puis ajoutez le reste du JELL-O et attendez que le tout prenne consistance. On peut remplacer les fruits par des guimauves.

NEIGE DE POMMES JELL-O

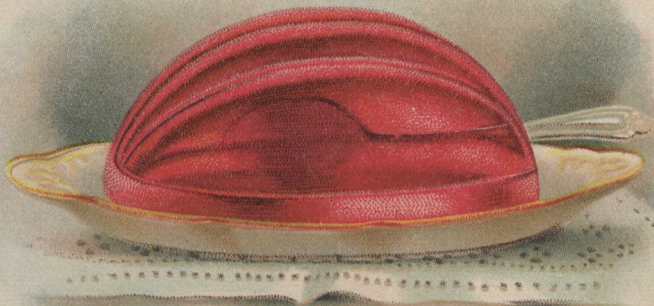
Dissolvez un paquet de JELL-O, essence de fraises, dans une chopine d'eau bouillante; lorsque le liquide sera un peu refroidi, versez-le dans de longs verres, jusqu'aux trois quarts. Quand le liquide aura pris consistance, placez un amas de neige de pommes par dessus.

Neige de Pommes.—Un blanc d'Oeuf, une pomme rapée et une demi-tasse de sucre. Battez jusqu'à ce que le tout devienne en neige.

JELL-O EN QUARTIERS D'ORANGES

Séparez deux ou trois oranges par la moitié et enlevez-en toute la chair. Dissolvez un paquet de JELL-O, d'une essence quelconque, dans une chopine d'eau bouillante, remplissez les écorces avec le JELL-O et laissez durcir. Quand ce sera ferme, séparez-les en quartiers, au moyen d'une lame mince et aiguisée et servez avec de la crème fouettée.

JELL-O RECIPES

**STRAWBERRY OVAL**

Dissolve two packages of Strawberry JELL-O in one quart boiling water. Lay peaches, bananas and seeded grapes in bottom of mould. Pour a portion of the JELL-O over fruit. When set, add remainder of the JELL-O and put away until firm.

ORANGE DELIGHT

Dissolve one package Orange JELL-O in one pint of boiling water. When cool, add one orange and one banana sliced in small pieces, six English walnuts and two chopped figs. When set, serve with whipped cream.

JELL-O received highest award Gold medals at the last three great American Expositions.

JELL-O FLAVORS ARE:

Strawberry, Raspberry, Cherry, Lemon, Orange, Peach, Chocolate.

PRICE 10 CENTS AT ALL GROCERS

THE GENESEE PURE FOOD CO.
BRIDGEBURG, Ont.

OVAL AU FRAISE

Dissolvez deux paquets de JELL-O, essence fraises, dans une pinte d'eau bouillante, placez des pêches, des bananes et des raisins épinés au fond d'un moule, versez une partie du JELL-O sur les fruits; quand ce sera pris, ajoutez le reste du JELL-O et laissez devenir ferme.

DÉLICES AUX ORANGES

Dissolvez un paquet de JELL-O, essence d'orange, dans une chopine d'eau bouillante, lorsque le liquide sera froid, ajoutez une orange et une banane tranchées mince, six noix anglaises, et deux figues hachées. Quand le tout sera ferme, servez avec de la crème fouettée.

JELL-O a remporté les premières médailles d'or aux trois grandes expositions américaines.

JELL-O est préparé avec les essences suivantes.

Fraises, Framboises, Cerises, Citrons, Oranges, Pêches, Chocolat.

Prix, 10 cents, dans toutes les épiceries.

THE GENESEE PURE FOOD CO.
BRIDGEBURG, Ont.