

JELL-O

LE DESSERT

le plus
célèbre au
Canada



FAIT À LA MINUTE

NE PAS CONFONDRE LA POUDRE DE CRÈME À LA GLACE JELL-O AVEC LE JELL-O.

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.

RECETTES JELL-O.

Il n'y a pas de tracas à se faire au sujet du dessert, alors que les plats les plus délicieux peuvent-être faits aussi facilement.

Dessert Jell-O nature (ordinaire) (simple).

Faites dissoudre un paquet de Jell-O, de n'importe quel parfum, dans une chopine d'eau bouillante. Versez dans un bol ou un moule, faites congeler. Lorsque la masse est prise, mettez sur un plat et servez.

Jell-O aux Fruits.

Faites dissoudre un paquet de Jell-O, de n'importe quel parfum dans une chopine d'eau bouillante. Versez dans un bol ou un moule. Dès que le Jell-O commence à durcir, disposez dedans, à l'aide d'une fourchette, des tranches d'orange et de bananes, ou des pêches et des fraises, ou des cerises et des groseilles ou tout autre fruit que vous préférez. Laissez durcir complètement. Une grande variété de mets de fruits peuvent être faits au moyen des différents parfums du Jell-O et des divers genres de fruits.

Jell-O avec Fruits Transparents.

Prenez deux oranges hachées, deux bananes coupées en rondelles, une tasse de grains de raisin blanc, une tasse de noix anglaises. Faites dissoudre un paquet de citron Jell-O dans une chopine d'eau bouillante. Quand cela commence à s'épaissir, ajoutez les fruits et les noix. Mettez dans un moule et quand la masse est ferme coupez en carrés. On peut au besoin ne pas mettre de raisin. Servez avec de la crème fouettée.

Jell-O Neige de Pomme.

Faites dissoudre un paquet de fraises Jell-O dans une chopine d'eau bouillante. Lorsque c'est partiellement ferme, versez dans un verre étroit et haut que vous remplirez aux trois-quarts. Quand le tout est froid, complétez avec une neige de pomme.

Neige de Pomme:—Un blanc d'oeuf, une pomme rapée fin et une demi tasse de sucre. Battez jusqu'à cela devienne clair et léger comme une plume.

Emincé d'ananas.

Prenez un demi-pot d'ananas rapé, deux tiers de tasse de sucre. Cuisez ces deux ingrédients. Faites dissoudre un paquet d'orange Jell-O dans une demi-chopine d'eau bouillante. Ajoutez l'ananas et le jus de la moitié d'une orange au Jell-O quand il commence à être frais et laissez congeler. Lorsqu'il épaissit, ajoutez une demi-chopine de crème fouettée ferme. Mélangez bien et placez dans un bol ou un moule pour durcir.

Fruits épicés Jell-O.

Faites dissoudre un paquet de Citron Jell-O dans une chopine d'eau bouillante. Ajoutez ensuite une demi-pinte de jus de prunes vertes et une demi-cuillerée à thé de canelle tamisée dans une demi-tasse de sucre. Versez un peu (assez pour couvrir le fond) dans un moule ou un plat, faites un lit de prunes vertes de même grosseur et versez le reste du Jell-O. Laissez congeler. C'est un mets délicieux avec de la viande.

Fouetté de Prunes.

Faites dissoudre un paquet d'Orange Jell-O dans une chopine d'eau bouillante. Préparez deux tiers de tasse de pulpe de pruneaux et battez le blanc d'un oeuf.

Dès que le Jell-O commence à épaissir, ajoutez la pulpe de pruneaux et l'oeuf battu, ainsi que deux cuillerées de table de sucre granulé. Servez avec de la crème fouettée ou avec de la crème et du sucre.

Guimauve Jell-O.

Faites dissoudre un paquet Fraises Jell-O dans une chopine d'eau bouillante. Laissez solidifier un peu dans le fond d'un moule carré. Disposez de la guimauve à la façon d'un damier. Ajoutez suffisamment de Jell-O froid pour couvrir; faites ensuite une deuxième couche comme la première et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit plein. Cela constitue un plat très agréable et d'un bel effet sur la table.

Pêches Jell-O.

Faites dissoudre un paquet de pêches Jell-O dans une chopine d'eau bouillante ou dans une demi-pinte d'eau bouillante et une demi-pinte de jus de pêches. Versez un peu du Jell-O dans un moule; disposez un lit de tranches de pêches, ajoutez un peu de Jell-O froid, laissez congeler. Faites ensuite un deuxième lit de pêches que vous recouvrez également de Jell-O et continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit rempli. Servez avec de la crème fouettée.

Soufflé de Pruneaux.

Faites une chopine de compote de pulpe de pruneau. Faites dissoudre un paquet de chocolat Jell-O dans une chopine d'eau bouillante. Quand cela commence à épaissir ajoutez la compote et une cuillerée à thé de canelle; battez dans ce mélange, une tasse de crème fouettée. Ajoutez-y de la crème cuite au four et servez avec de la crème fouettée.

Noisettes de Chocolat Jell-O.

Faites dissoudre un paquet de Chocolat Jell-O dans une chopine d'eau bouillante. Mettez dans un endroit froid. Lorsque c'est à moitié congelé, ajoutez une tasse de crème fouettée, une demi-tasse de noix anglaises et une demi douzaine de figes coupées fin.

JELL-O

For Dessert

BAS ~
1905



JELL-O is the dainty dessert that can be made in a minute.

It doesn't have to be steamed or boiled or baked. Take a pint of boiling water, pour the Jell-O powder into it, let it cool—and that is all. The dessert is made.

The sugar, the delicious fruit flavor, the beautiful color, are all there in the powder.

The exquisite dessert is made without work and without the possibility of mistake.

A hundred or more different desserts can be made of Jell-O.

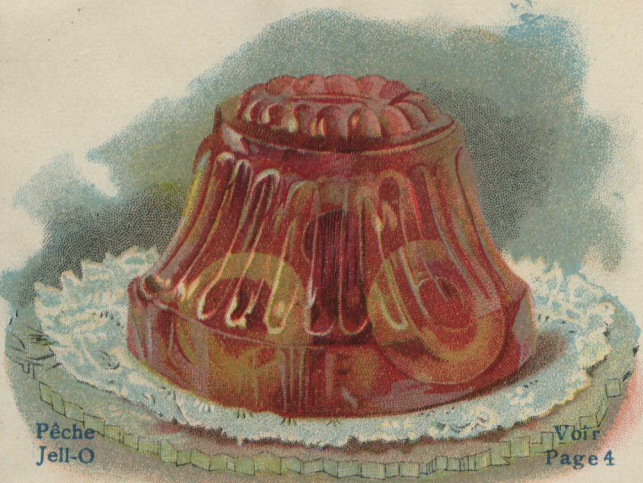
Frappes, sherbets, souffles, charlottes, salads, puddings, plain Jell-O desserts, fruited Jell-O desserts—almost everything conceivable that is good for dessert—can be made of Jell-O.

It is all so easy that the woman who cannot boil potatoes—if there is such a woman—can make a Jell-O dessert.

The fruit flavors of Jell-O are delightful and are an agreeable change from the second-hand perfume kind of flavor that is so noticeable in the common dessert preparations.

The flavors are : Lemon, Orange, Strawberry, Raspberry, Cherry, Peach, Chocolate.

Ten cents a package, at all grocers'.



Pêche
Jell-O

Voir
Page 4

Tomates Jell-O.

A un petit pot de tomates, ajoutez deux tranches d'oignons quelques têtes de céleri, une feuille de laurier, deux clous de girofle, très peu de poivre, une demi-cuillerée à thé de sel et faites cuire pendant dix minutes. Filtrez et dissolvez, dans une chopine de ce liquide bouillant, un paquet de Fraise Jell-O, ajoutez le jus d'un citron. Tournez dans un récipient jusqu'à durcissement. Servez sur des feuilles de laitue avec une sauce Mayonnaise.

Mousse de Raisin.

Faites dissoudre un paquet de Citron Jell-O, dans une demi-chopine d'eau bouillante. Ajoutez une demi-chopine de jus de raisin. Quand cela commence à s'épaissir, fouettez avec un batteur d'oeufs jusqu'à consistance d'une épaisse crème cuite au four, ajoutez ensuite une tasse de crème fouettée et sucrez au goût. Mettez dans un récipient comme pour les mousses. Tout autre jus de fruit, ainsi que le vin peuvent être employés à la place du jus de raisin.

Salade Manhattan.

Faites dissoudre un paquet de Citron Jell-O, dans une chopine d'eau bouillante. Pendant que cela refroidit, hachez une tasse de pommes à tartes, une tasse de noix anglaises, une tasse de céleri et assaisonnez avec du sel. Mélangez ces ingrédients et versez le Jell-O dessus. Mettez à refroidir dans des moules séparés et servez avec une sauce mayonnaise sur des feuilles de laitue frisée.

Crème de Banane.

Pelez cinq belles bananes, frottez-les doucement avec cinq cuillerées à thé de sucre, ajoutez une tasse de crème battue en mousse ferme. Faites dissoudre un paquet de Citron Jell-O dans trois quarts de chopine d'eau bouillante et remuez dans le mélange de crème. Versez dans un moule et lorsque c'est refroidi, servez avec de la crème fouettée.

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.**

NE PAS CONFONDRE LA POUDRE DE CRÈME À LA GLACE JELL-O AVEC LE JELL-O.

