

Just look!

at these wonderful
JAMS AND JELLIES

— and to think I made
them with only one
minute's boiling —
Saving all the delicious
fruit juice and flavor

*Let me tell
you how*



YOU can be sure of . Perfect Jams and Jellies every time by following this Simple and Easy Method



1 Bring fruit and sugar to a boil

IT USED to take a rather daring housewife to attempt jam and jelly making. You simply couldn't tell how it was going to turn out—your jelly might set and be beautifully clear, or, it might be a cloudy, soupy mass—and not even the most skillful housekeeper could be *sure*. It was the one place in cookery where experience didn't seem to count.

But now—things are different. No matter how inexperienced you may be, you can make delicious jams and jellies and be sure of success *every*

single time—from any fruit in any form—fresh, dried, canned, or fruit juices; and they are better looking, better tasting, than were ever thought possible by the old-fashioned, long-boiling process.

Certo makes all these wonderful results possible!

CERTO is the substance in fruit that makes it jell—fruit cannot jell without it. This jelly-making element is completely lacking in some fruits, others have only a little of it, and even in the fruits that naturally contain most of it, it gradually diminishes as they ripen.

That is why cook books have always warned you against using fully ripened, delicious fruit, even though you knew that the flavor was then at its best. But because CERTO itself supplies all the necessary jelly-making property, you can now use the ripest, fullest-flavored fruits, and even those fruits that in themselves entirely lack this jelly-making substance.

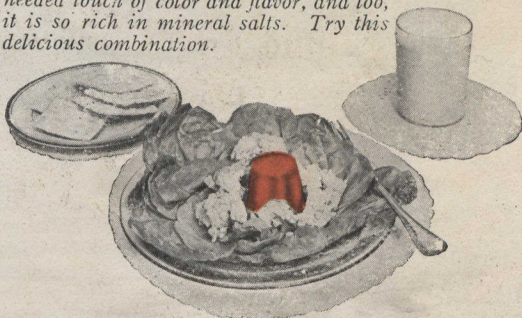
Think, too, of being able to make, for instance, delicious Pineapple Jam from canned pineapple; unheard of until the advent of CERTO, for pineapple is one of those fruits which contains no jelly-making substance; or of making Grape Jelly from bottled grape juice, or Fig and Apricot Jam from the dried fruits. So that now with the aid of CERTO every fruit may be used in the making of wonderful jams and jellies.



2 Boil one minute and add Certo

Have you served Jelly with Cream Cheese lately?

This combination—lettuce, cheese and jelly with crackers and milk is all that is required for a complete, well-balanced meal. The jelly adds that needed touch of color and flavor, and too, it is so rich in mineral salts. Try this delicious combination.



So quick and so easy this way

It's less than 15 minutes from fruit juice to jelly the CERTO way—for one to two minutes' active boil is all that's required. Just think what that means! No standing over the stove and stirring on a warm day—no boiling down, leaving only half as much jelly as you should have—no loss in evaporation of the delicious fruit juice and flavor—and the fruit retains all its natural color.

Half again as much jelly from the same amount of fruit

It wasn't just flavor and color you lost when you had to boil your jelly so long. Boiling concentrated the pectin and made jelling possible, but oh! the amount of good jelly that was boiled away. CERTO's brief boil saves all that, and the delightful odor that used to fill the house is now in the jar. When you use CERTO you get half again as much jelly from the same quantity of fruit. Of course you need more sugar than your old recipe calls for, simply to make jam and jelly from the juice and flavor that used to be boiled away and lost. There is no more sugar in a jar of jam or jelly made with CERTO than was in a jar made by the old process. When you count up the cost, you will be delighted to find that CERTO has actually saved you money as well as work. That the cost per glass is actually less than it was the old way.

Millions of housewives use and recommend Certo

Millions of housewives simply would not attempt jam and jelly making without CERTO. Your grocer sells CERTO—Order a bottle to-day. There's a recipe booklet attached to the bottle. Try whichever recipe appeals to you most, and then you will understand why millions are so enthusiastic over CERTO. You will never again consider jam and jelly making in the old tiresome and uncertain way.



3 Pour into glasses and paraffine while hot



**There are so many delicious ways of
serving Jams and Jellies**

Mint jelly with lamb, cranberry jelly with chicken or turkey; strawberry jam with cream cheese. And have you ever made Green Pepper Jam? It sounds rather unusual—doesn't it? But my, how delicious it is with cold meats, for instance. (The recipe for Green Pepper Jam is printed in this folder). There are numberless uses for delicious CERTO-made Jams and Jellies. And they are so simple and easy to prepare and so economical too.

**Give the youngsters sweets in this
wholesome form**

Every mother knows that jams and jellies offer one of the most wholesome forms in which her children can get their sweets. Pure fruits and fruit juices with sugar offer them sweets in the most healthful, digestible form. Don't deprive the youngster of them.

Telephone Your Grocer

—And include in your order CERTO. Make up some jam and jelly from any of the fruits available, following carefully the recipe in the booklet attached to the CERTO bottle. Never again will you be content to make jams and jellies by the old-fashioned, long-boiling, tedious process.

Jams and jellies prove a delicious and wholesome treat throughout the entire year—Make up a liberal supply.

Write our Home Service Department if there is any information wanted regarding the making or serving of perfect jams and jellies. There is no obligation.

**DOUGLAS PACKING
COMPANY, LTD.**

**COBOURG, ONT.
CANADA**





**FOR AFTERNOON
TEA or DESSERT**

Jam-Filled Tartlet

Strawberry. Certo Jam with the strawberries keeping their flavor and color makes a delightful filling for pastry cases. They may be served with afternoon tea or used for dessert. Bake circles of pastry on the outside of little patty tins and fill with jam just before serving.

**CRUSHED STRAWBERRY JAM
BLACKBERRY JAM
LOGANBERRY JAM**

4 level cups (2 lbs.) crushed berries
7 level cups (3 lbs.) sugar, ½ bottle (½ scant cup) Certo

IN making these jams it is absolutely necessary that each and every berry be crushed to a pulp. Therefore crush about 2 quarts of berries one layer at a time so that each berry is actually crushed or broken into a pulp. Best results are obtained by running berries through a food chopper. This allows fruit to quickly absorb the sugar during the short boil, and prevents fruit rising to the top or floating. Measure crushed berries into a large kettle, add sugar and mix well. Use hottest fire and stir constantly before and while boiling. Bring to a full rolling boil and boil hard from 1 to 2 minutes, remove from fire and stir in CERTO. Skim and stir repeatedly for just 5 minutes after taking from fire, to cool slightly. Then pour quickly and cover hot jam at once with hot melted paraffin.

RASPBERRY JAM

4 level cups (2 lbs.) crushed berries
6½ level cups (2¾ lbs.) sugar, ½ bottle (scant ½ cup) Certo

CRUSH thoroughly about 2 quarts ripe berries. Measure crushed berries into a large kettle, add sugar and mix well. Use hottest fire and stir constantly before and while boiling. Bring to a full rolling boil and boil hard for 1 minute, remove from fire and stir in CERTO. Skim and stir repeatedly for just 5 minutes after taking from fire, to cool slightly. Then pour quickly and cover hot jam at once with hot melted paraffin.

**BLACK CURRANT JAM
RED CURRANT JAM
GOOSEBERRY JAM**

4 level cups (2 lbs.) crushed fruit ½ cup water
7½ level cups (3¼ lbs.) sugar, ½ bottle (scant ½ cup) Certo

CRUSH well about 2 lbs. of ripe fruit. Measure crushed fruit into large kettle, add water and stir until boiling. Cover kettle and simmer ¼ hour. Add sugar and mix well. Use hottest fire and stir constantly before and while boiling. Bring to a full rolling boil and boil hard for 1 minute. Remove from fire and stir in CERTO. Skim, pour quickly and cover hot jam at once with hot melted paraffin.

What is more tempting than a Jam or Jelly Sandwich?

Sandwiches made of buttered bread with a thick layer of strawberry or peach jam make a delicious and wholesome treat, especially for lunch. Made thin and small, such sandwiches may be served for afternoon tea. Many other Certo Jams and Jellies may be used to prevent monotony in the daily sandwich.



CHERRY JAM

(Any Kind Except Wild or Choke Cherry)

4 level, packed cups (2 lbs.) pitted cherries
¼ cup water
7½ cups (3½ lbs.) sugar 1 bottle Certo

PIT about 2½ lbs. cherries. Weigh or measure cherries into large kettle and add water. If measured, pack cherries solidly into cups until juice and fruit come to top of cup. Stir until boiling, cover kettle and simmer 15 minutes to make skins tender. Then add sugar and mix well. Use hottest fire and stir constantly before and while boiling. Bring to a full rolling boil and boil hard from 3 to 5 minutes, remove from fire and stir in CERTO. Skim, and stir repeatedly for just 5 minutes after taking from fire to cool slightly. Then pour quickly and cover hot jam at once with hot melted paraffin.

Note: For stronger cherry flavor add ¼ teaspoonful almond extract after skimming. Sweet cherry jam sets slowly.

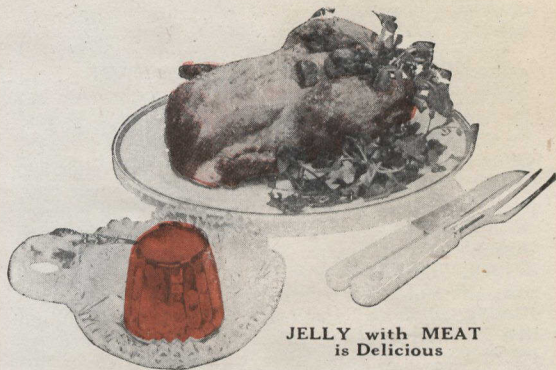
STRAWBERRY JELLY RASPBERRY JELLY BLACKBERRY JELLY LOGANBERRY JELLY

4 cups (2 lbs.) juice
8 level cups (3½ lbs.) sugar 1 bottle Certo

THOROUGHLY crush with masher or run through food chopper, about 3 quarts fully ripe berries. Place fruit in cheesecloth bag and squeeze out juice. Then drip juice through cotton flannel bag if a sparkling jelly is desired. Measure sugar and juice into large saucepan, stir and bring to boil. At once add CERTO, stirring constantly and bring again to a full rolling boil and boil for ½ minute. Remove from fire, let stand 1 minute, skim, pour quickly and cover hot jelly at once with hot melted paraffin.

The pulp remaining after juice has been extracted for jelly may be used to make a second quality jam as follows:

Add enough water to the pulp to make 4 cups of pulp and water, then add 7½ level cups of sugar and mix well. Stir until boiling and boil 1 minute. Remove from fire and add 1 bottle CERTO. Skim, pour quickly and cover hot jam at once with hot melted paraffin.



**JELLY with MEAT
is Delicious**

The pleasure of a meal is greatly increased when jelly is served with the main dish. Currant or cranberry jelly with roast chicken, currant or mint jelly with roast lamb, apple or grape jelly with roast pork, orange marmalade with roast duck—delicious combinations, every one of them.

RED CURRANT JELLY

4½ cups (2¼ lbs.) juice from cooked fruit
7½ level cups (3¼ lbs.) sugar, ½ bottle (scant ½ cup) Certo

CRUSH well about 3½ lbs. ripe fruit. Add 1 cup water, stir until boiling, cover pan and simmer 10 minutes. Place in jelly bag and squeeze out juice. Measure juice into large saucepan. Measure sugar into separate pan or bowl. Bring juice just to boil and begin to add sugar slowly, with constant stirring, taking about 5 minutes to add sugar, keeping juice nearly at boil. Then bring to boil, and at once add CERTO, stirring constantly. Bring again to a full boil and boil for ½ minute. Remove from fire, let stand 1 minute, skim, pour quickly and cover hot jelly at once with hot melted paraffin.

CRANBERRY SAUCE OR JAM

2 qts. (2 lbs.) Cranberries 4 cups water
6 level cups (2½ lbs.) Sugar ½ bottle (scant ½ cup) Certo

INTO a saucepan put 2 quarts fully ripe cranberries and 4 cups water. Bring to a full boil, then cover pan and simmer gently for 10 minutes to make skins tender. Add sugar, bring to a full rolling boil and boil hard 1 minute, stirring constantly. Remove from fire and stir in CERTO. Skim, pour quickly and cover hot jam with hot melted paraffin.

MINT JELLY

1½ cups water 1 cup vinegar
6½ level cups (2¾ lbs.) sugar 1 bottle Certo
Green coloring and spearmint extract or mint leaves
(see note below)

MIX water and vinegar, add enough coloring to give shade desired and stir until dissolved. Add sugar and bring to a boil. At once add CERTO, stirring constantly, and bring again to a full, rolling boil, and boil for ½ minute. Remove from fire and add 1 teaspoonful spearmint extract, let stand 1 minute, skim, pour quickly and cover hot jelly at once with hot melted paraffin.

Note: Coloring and spearmint extract may be bought of your grocer or druggist. If fresh mint leaves are used for flavor instead of spearmint extract add about 1 cupful to the water and vinegar and remove when skimming the jelly.

Without Vinegar: This jelly may also be made by using 2½ cups of water and the juice of 1 lemon, in place of the mixture of vinegar and water given above.

CHERRY JELLY

Any Kind Except Wild or Choke Cherry

3 cups (1½ lbs.) juice
6½ level cups (2¾ lbs.) sugar 1 bottle Certo

STEM and crush well about 3 lbs. ripe cherries. Add ½ cup water, stir until boiling, cover pan, and simmer 10 minutes. Place fruit in cheesecloth bag and squeeze out juice. Then drip juice through cotton flannel bag if a sparkling jelly is desired. Measure sugar and juice into large saucepan, stir and bring to a boil. At once add CERTO, stirring constantly and bring again to a full rolling boil and boil for ½ minute. Remove from fire, let stand 1 minute, skim, pour quickly and cover hot jelly at once with hot melted paraffin.

Note: For a stronger cherry flavor add ¼ teaspoonful almond extract just after skimming. Sweet cherry jelly is very slow to set.

RIPE GRAPE JELLY

4 cups (2 lbs.) juice from cooked fruit
8 level cups (3½ lbs.) sugar 1 bottle Certo

STEM and crush thoroughly about 3 lbs. ripe fruit. Add ½ cup water, stir until boiling, and simmer 10 minutes in closely covered saucepan. Place cooked fruit in cheesecloth bag and squeeze out juice. Then drip juice through cotton flannel bag if a sparkling jelly is desired. Measure sugar and juice into large saucepan, stir and bring to a boil. At once add CERTO, stirring constantly and bring again to a full rolling boil and boil for ½ minute. Remove from fire, let stand 1 minute, skim, pour quickly and cover hot jelly at once with hot melted paraffin.

GREEN PEPPER JAM (A Relish)

2 level cups ground green peppers and juice (see note below)
6½ level cups (2¾ lbs.) sugar
1½ cups cider vinegar 1 bottle Certo

DISCARD the seeds of, and grind quite fine, about 1 dozen medium sized green peppers (see note below), putting them through the grinder twice. Drain off some of the juice and pack the cups solid with the ground peppers, using just enough juice to flood the cups level. Discard balance of juice. Bring sugar, peppers and vinegar to a hard boil in a large pan and set aside where it will keep hot for 15 or 20 minutes uncovered, stirring occasionally. Bring again to a full rolling boil and boil for 2 minutes, remove from fire and stir in CERTO. Skim and stir repeatedly for just 5 minutes after taking from fire, to cool slightly. Then pour quickly and cover hot jam at once with hot melted paraffin. This is a slow setting jam, and sometimes takes a week to come to a full set.

Note: Sweet red peppers may be used in place of green peppers in any proportion, and they give a pleasing color to the jam.

*Qu'elles
Sont Belles!*

MES

GELÉES et mes CONFITURES

—et il a suffi de les faire bouil-
lir une minute—conservant
ainsi le jus délicieux du fruit
et son parfum exquis.

*Laissez-moi vous expliquer
ma méthode*



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.

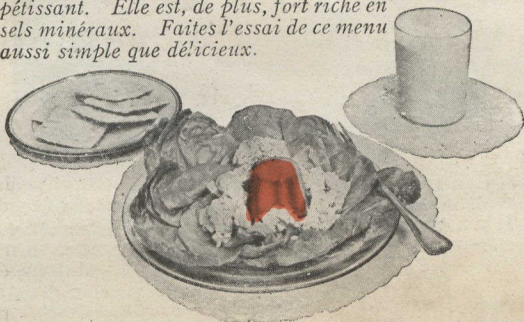
Mais maintenant—tout est changé.



2 Faites bouillir une minute et ajoutez le
Certo

Avez-vous servi de la Gelée avec du Fromage à la Crème—dernièrement?

Cette combinaison—laitue, fromage, gelée, craquelins et un verre de lait—renferme tout ce qui est nécessaire pour constituer un repas complet et sagement équilibré. La gelée y ajoute une agréable touche de couleur et un parfum appétissant. Elle est, de plus, fort riche en sels minéraux. Faites l'essai de ce menu aussi simple que délicieux.



Méthode Facile et Rapide

Avec le CERTO, il faut moins de 15 minutes pour transformer le jus de fruit en gelée—car ce procédé n'exige que d'une à deux minutes de bouillage soutenu. Songez à ce que cela veut dire! Il n'est plus nécessaire de vous épuiser à rester près du poêle, lorsque la température est déjà accablante au dehors, et de remuer constamment votre confiture ou votre gelée. Vous n'avez plus à la faire bouillir indéfiniment—pour n'obtenir que la moitié de la gelée que vous devriez avoir. Le jus délicieux et le parfum des fruits ne se perdent plus par l'évaporation. Enfin, les fruits conservent toute leur belle couleur naturelle.

La moitié plus de gelée avec la même quantité de fruits

Avec l'ancien procédé du bouillage prolongé, vous ne perdiez pas seulement le parfum et la couleur de vos fruits. L'ébullition concentrait la pectine et permettait ainsi au mélange de prendre de la consistance, mais—combien de bonne gelée gaspilliez-vous! La courte ébullition du CERTO évite tout cela, et ce parfum exquis qui remplissait jadis la maison est maintenant dans—le bocal! Avec du CERTO et la même quantité de fruits que précédemment, vous obtiendrez maintenant la moitié plus de gelée. Naturellement, il vous faut plus de sucre que ne l'exigeaient les anciennes recettes, mais vous perdiez également beaucoup de jus et de parfum par l'ébullition ou l'évaporation de vos gelées et de vos confitures. Il n'y a pas plus de sucre dans un bocal de confiture ou de gelée faite avec du CERTO qu'il n'y en avait dans un bocal analogue préparé d'après l'ancienne façon. Lorsque vous calculerez ce que votre confiture vous aura coûté, vous serez ravie de découvrir que le CERTO vous a épargné de l'argent et du travail.

Des millions de ménagères se servent du Certo et le recommandent

Aujourd'hui, des millions de ménagères ne voudraient même plus essayer de faire leurs gelées et leurs confitures sans CERTO. Votre épicier vend le CERTO—commandez-en une bouteille sans retard. Un livre de recettes accompagne chaque bouteille. Essayez la recette qui vous intéresse le plus, et vous comprendrez l'enthousiasme de millions de femmes à ce sujet.



3 Versez dans les bocaux et recouvrez immédiatement de paraffine



Il y a tant de façons délicieuses de servir les gelées et les confitures ! . . .

De la gelée à la menthe avec de l'agneau—de la gelée aux airelles avec le poulet ou la dinde—de la confiture de fraises avec le fromage à la crème . . . Et, avez-vous déjà fait de la Confiture de Piments Verts? Cela peut vous paraître extraordinaire, mais—c'est savoureux! Avec les viandes froides, par exemple. (Vous trouverez la recette de la Confiture de Piments Verts dans cette brochure). Il y a d'innombrables façons de faire, grâce au CERTO, des confitures et des gelées exquises. Et elles sont toutes faciles, simples, et économiques.

Friandise idéale et saine pour les enfants

Toutes les mamans savent qu'il n'est pas de friandises plus saines pour les enfants que la confiture et la gelée. C'est la façon la plus hygiénique et la plus digestible de leur donner les fruits, le jus de fruits, et le sucre nécessaires à l'organisme en croissance. Ne les privez pas de ces douceurs.

Téléphonez à Votre Epicier

—et ajoutez du CERTO à votre commande. Faites de la confiture ou de la gelée avec les fruits que vous lui achèterez, et suivez à la lettre la recette contenue dans la brochure attachée à chaque bouteille de CERTO. Vous ne songerez plus jamais à faire vos confitures et vos gelées d'après les anciennes méthodes, longues, ennuyeuses et pénibles.

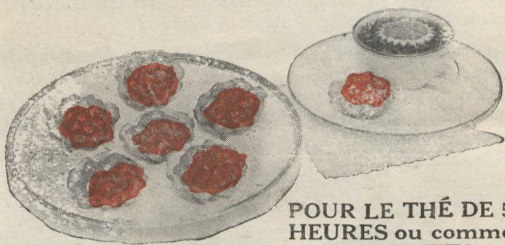
D'un bout de l'année à l'autre, il n'est pas de régal plus sain et plus exquis qu'une confiture ou une gelée bien faite. Garnissez vos tablettes d'autant de bocaux que possible!

Si vous désirez d'autres renseignements sur la façon de préparer ou de servir des gelées et des confitures parfaites, écrivez à notre "Coin du Foyer". Notre réponse vous aidera et ne vous oblige en rien.

**DOUGLAS PACKING
COMPANY, LTD.**

**COBOURG, ONTARIO
CANADA**





POUR LE THÉ DE 5 HEURES ou comme ENTREMETS

Tartelettes à la Confiture

La Confiture de Fraises, faite au Certo, ou les fruits conservent leur goût et leur couleur, garnit délicieusement les barquettes de pâtisserie. On les sert au thé de cinq heures, ou comme entremets. Mettez vos barquettes au four dans de petits moules métalliques, et garnissez-les de confiture avant de servir.

**CONFITURE DE FRAISES ECRASEES
CONFITURE DE MURES**

4 tasses (mesure rase) (2 livres) de fruits écrasés
7 tasses (mesure rase) (3 livres) de sucre,
½ bouteille (presque ½ tasse) de Certo

Il est absolument nécessaire, pour réussir cette confiture, que chaque fruit soit parfaitement écrasé. Ecrasez 2 pintes de fruits environ, une couche à la fois, pour que chaque fruit soit complètement broyé. Nous recommandons d'utiliser un hache-viande mécanique. Ceci permet aux fruits d'absorber rapidement le sucre pendant la brève ébullition, et les empêche de monter à la surface ou d'y flotter. Mesurez les fruits écrasés dans un grand chaudron, ajoutez le sucre et mêlez bien le tout. Que votre feu soit très chaud, et remuez constamment avant et pendant l'ébullition. Laissez bouillir activement pendant 1 ou 2 minutes, enlevez du feu, et ajoutez le CERTO tout en remuant. Ecumez, et continuez de remuer pendant 5 minutes exactement, après avoir enlevé du feu, afin de refroidir quelque peu le mélange. Puis, versez rapidement, et couvrez immédiatement la confiture chaude de paraffine fondue chaude.

CONFITURE DE FRAMBOISES

4 tasses (mesure rase) (2 livres) de fruits écrasés
6 ½ tasses (mesure rase) (2 ¾ livres) de sucre,
½ bouteille (presque ½ tasse) de Certo

ECRASEZ bien environ 2 pintes de fruits mûrs. Mesurez les fruits écrasés dans un grand chaudron, ajoutez le sucre et mêlez le tout. Que votre feu soit très chaud. Remuez constamment avant et pendant l'ébullition. Laissez bouillir activement pendant 1 minute, enlevez du feu, et ajoutez le CERTO tout en remuant. Ecumez, et remuez sans arrêt pendant 5 minutes exactement après avoir ôté du feu, afin de refroidir quelque peu le mélange. Puis, versez rapidement, et couvrez immédiatement la confiture chaude de paraffine fondue chaude.

**CONFITURE DE CASSIS
CONFITURE DE GROSEILLES ROUGES
CONFITURE DE GROSEILLES**

4 tasses (mesure rase) (2 livres) de fruits écrasés, ½ tasse d'eau
7 ½ tasses (mesure rase) (3 ¼ livres) de sucre,
½ bouteille (presque ½ tasse) de Certo

ECRASEZ bien environ 2 livres de fruits mûrs. Mesurez les fruits écrasés dans un grand chaudron, ajoutez l'eau et remuez jusqu'au point d'ébullition. Couvrez le chaudron et laissez mijoter ¼ d'heure. Ajoutez le sucre et mêlez bien le tout. Que votre feu soit très chaud. Remuez constamment avant et pendant l'ébullition. Laissez bouillir activement pendant 1 minute. Enlevez du feu, et ajoutez le CERTO tout en remuant. Ecumez, versez rapidement, et couvrez immédiatement la confiture chaude de paraffine fondue chaude.

Qu'y a-t-il de plus appétissant qu'un Sandwich à la Confiture ou à la Gelée?

Des sandwiches faits de pain beurré et de beaucoup de confiture de fraises ou de pêches... quoi de plus délicieux, particulièrement pour le lunch? Bien minces et finement taillés, ils conviennent aussi au thé de cinq heures. Plus de monotonie si le sandwich quotidien est fait avec les Gelées et Confitures préparées au Certo!



CONFITURE DE CERISES (toutes variétés, excepté la cerise sauvage ou "à grappe")

4 tasses bien pleines (2 livres), mesure rase, de cerises dont les noyaux auront été enlevés

$\frac{1}{4}$ tasse d'eau
 $7\frac{1}{2}$ tasses ($3\frac{1}{2}$ livres) de sucre 1 bouteille de Certo

ENLEVEZ les noyaux d'environ $2\frac{1}{2}$ livres de cerises. Pesez-les ou mesurez-les dans un chaudron et ajoutez l'eau. Si elles ont été mesurées, tassez-les bien dans les bocaux jusqu'à ce que le jus et les fruits touchent le bord du bocal. Remuez jusqu'à ébullition, couvrez le chaudron, et laissez mijoter 15 minutes pour attendrir les peaux. Puis, ajoutez le sucre et mêlez bien. Le feu sera aussi chaud que possible. Remuez sans arrêt avant et pendant l'ébullition. Laissez parvenir à ébullition complète. Après bouillage accentué, de 3 à 5 minutes, enlevez du feu et ajoutez le CERTO au mélange, en remuant. Écumez, et remuez pendant 5 minutes exactement après avoir enlevé du feu pour refroidir légèrement. Puis, versez rapidement et couvrez immédiatement la confiture chaude d'une couche de paraffine fondue chaude.

Note: Pour accentuer le parfum de la cerise, ajoutez $\frac{1}{4}$ de cuillerée à thé d'essence d'amande après l'écumage. La confiture de cerise douce ne prend de la consistance que lentement.

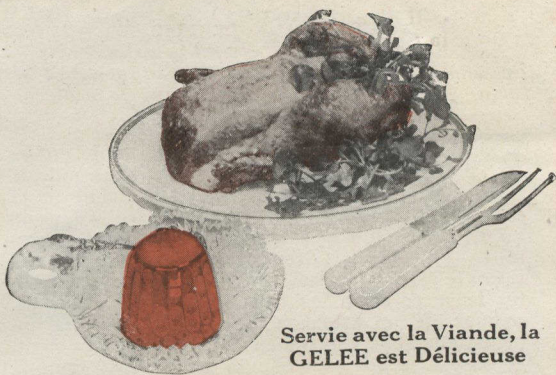
**GELEE DE FRAISES GELEE DE MURES
 GELEE DE FRAMBOISES**

4 tasses (2 livres) de jus
 8 tasses (mesure rase) de sucre ($3\frac{1}{2}$ livres)
 1 bouteille de Certo

BROYEZ bien avec un pilon, ou passez au hache-viande mécanique, environ 3 pintes de fruits bien mûrs. Mettez les fruits dans un sac de mousseline que vous presserez pour en extraire le jus. Puis, si vous désirez une gelée transparente, filtrez le jus dans un sac de flanelle de coton. Mesurez le sucre et le jus dans une grande casserole, remuez bien et chauffez jusqu'à ébullition. Ajoutez immédiatement le CERTO, en remuant constamment le mélange, et faites de nouveau bouillir pendant $\frac{1}{2}$ minute. Enlevez du feu, attendez 1 minute, écumez, versez rapidement et couvrez immédiatement la gelée chaude de paraffine fondue chaude.

On peut se servir, comme suit, de la pulpe obtenue par l'extraction du jus, pour faire une confiture de deuxième qualité:

Ajoutez à la pulpe assez d'eau pour faire 4 tasses de pulpe et d'eau, puis ajoutez $7\frac{1}{2}$ tasses de sucre, mesure rase, et mêlez bien le tout. Remuez jusqu'à ébullition et laissez bouillir 1 minute. Enlevez du feu et ajoutez 1 bouteille de CERTO. Écumez, versez rapidement, et couvrez immédiatement la confiture chaude de paraffine fondue chaude.



Servie avec la Viande, la
GELEE est Délicieuse

Un bon repas fait encore plus plaisir si le plat principal est accompagné de gelée. Gelée de cassis, de groseilles ou d'airelles avec le poulet rôti, gelée de cassis, de groseille ou de menthe avec l'agneau rôti, gelée de pommes ou de raisins avec un rôti de porc, marmelade d'orange accompagnant le canard rôti—voilà autant de combinaisons exquises.

GELEE DE GROSEILLES ROUGES

4½ tasses (2¼ livres) de jus provenant des fruits cuits
7½ tasses (mesure rase) (3¼ livres) de sucre,
½ bouteille (presque ½ tasse) de Certo

BROYEZ bien environ 3½ livres de fruits mûrs. Ajoutez 1 tasse d'eau, remuez jusqu'à ébullition, couvrez la casserole, et laissez mijoter 10 minutes. Mettez les fruits dans un sac à gelée et extrayez-en le jus. Mesurez le jus dans une grande casserole. Mesurez le sucre dans une autre casserole ou dans un bol. Amenez le jus à ébullition et commencez d'ajouter lentement le sucre, en remuant constamment, cette opération prenant environ 5 minutes, et le jus étant, pendant ce temps, presque au point d'ébullition. Puis, laissez bouillir, et ajoutez immédiatement le CERTO, en remuant constamment. Faites, de nouveau, bouillir activement pendant ½ minute. Enlevez du feu, attendez 1 minute, écumez, versez rapidement, et couvrez immédiatement la gelée chaude de paraffine fondue chaude.

COMPOTE OU CONFITURE D'AIRESLLES OU CANNEBERGES

2 pintes (2 livres) d'Airelles ou Canneberges 4 tasses d'eau
6 tasses (mesure rase) de sucre (2½ livres)
½ bouteille (presque ½ tasse) de Certo

METTEZ dans une casserole 2 pintes d'airelles ou canneberges bien mûres et 4 tasses d'eau. Chauffez jusqu'à ébullition complète, puis couvrez la casserole et laissez mijoter doucement pendant 10 minutes pour attendrir les peaux. Ajoutez le sucre, laissez bouillir activement pendant 1 minute, en remuant constamment. Enlevez du feu et ajoutez le CERTO tout en remuant le mélange. Écumez, versez rapidement, et couvrez la confiture chaude de paraffine fondue chaude.

GELEE A LA MENTHE

1½ tasses d'eau 1 tasse de vinaigre
6½ tasses (mesure rase) (2¾ livres) de sucre 1 bouteille de Certo
Colorant vert. Essence ou feuilles de menthe

MELEZ l'eau et le vinaigre, ajoutez assez de colorant pour donner la nuance voulue, et remuez jusqu'à dissolution. Ajoutez le sucre et amenez au point d'ébullition. Ajoutez immédiatement le CERTO, en remuant constamment, et laissez de nouveau bouillir activement pendant ½ minute. Enlevez du feu, ajoutez 1 cuillerée à thé d'essence de menthe, attendez 1 minute, écumez, versez rapidement, et couvrez immédiatement la gelée chaude de paraffine fondue chaude.

Note: Vous pouvez acheter le colorant et l'essence de menthe chez l'épicier ou le pharmacien. Si vous aromatisez avec des feuilles de menthe fraîche au lieu d'essence, ajoutez-en 1 tasse environ à l'eau et au vinaigre, et enlevez-les quand vous écumez la gelée.

GELEE AUX CERISES

(toutes variétés, excepté la cerise sauvage ou "à grappe")

3 tasses (1½ livres) de jus
6½ tasses (2¼ livres) de sucre (mesure rase)
1 bouteille de Certo

ENLEVEZ les queues de 3 livres environ de cerises mûres, et broyez bien. Ajoutez ½ tasse d'eau, remuez jusqu'à ébullition, couvrez le chaudron, et laissez mijoter 10 minutes. Mettez les fruits dans un sac de mousseline et extrayez-en le jus en les pressant. Puis, si vous désirez une gelée transparente, filtrez le jus dans un sac de flanelle de coton. Mesurez le sucre et le jus dans une grande casserole, remuez bien et attendez l'ébullition. Ajoutez immédiatement le CERTO, en remuant constamment, et laissez de nouveau bouillir pendant ½ minute. Enlevez du feu, attendez 1 minute, écumez, versez rapidement, et couvrez immédiatement la gelée chaude de paraffine fondue chaude.

Note: Pour accentuer le goût de cerise, ajoutez ¼ de cuillerée à thé d'essence d'amande amère immédiatement après l'écumage. La gelée de cerises douces ne se solidifie que très lentement.

GELEE DE RAISINS MURS

4 tasses (2 livres) de jus de fruits cuits
(3½ livres) (mesure rase) de sucre
8 tasses
1 bouteille de Certo

ENLEVEZ les queues d'environ 3 livres de fruits mûrs et broyez bien. Ajoutez ½ tasse d'eau, remuez jusqu'à ébullition, et laissez mijoter 10 minutes dans une casserole bien couverte. Mettez les fruits cuits dans un sac de mousseline et extrayez-en le jus en pressant. Puis filtrez ce jus dans un sac de flanelle de coton si vous désirez faire une gelée transparente. Mesurez le sucre et le jus dans une grande casserole, remuez et chauffez jusqu'à ébullition. Ajoutez immédiatement le CERTO, en remuant constamment, et laissez de nouveau bouillir pendant ½ minute. Enlevez du feu, attendez 1 minute, écumez, versez rapidement et couvrez immédiatement la gelée chaude de paraffine fondue chaude.

CONFITURE DE PIMENTS VERTS (pour relever les viandes)

2 tasses (mesure rase) de piments verts hachés menu
et leur jus (voir la note ci-dessus)
6½ tasses (mesure rase) (2¾ livres) de sucre
1½ tasses de vinaigre de cidre
1 bouteille de Certo

HACHEZ menu une douzaine environ de piments verts de grosseur moyenne, après en avoir enlevé les graines (voir la note ci-dessous). Passez-les deux fois au hache-viande mécanique. Faites égoutter quelque peu et remplissez bien vos bocaux avec les piments écrasés, en n'utilisant que le jus nécessaire pour en affleurer les bords. Jetez le reste du jus. Dans une grande casserole, faites bouillir activement le sucre, les piments et le vinaigre, et mettez de côté dans un endroit où le mélange restera chaud, sans couvercle, pendant 15 ou 20 minutes, mais remuez de temps à autre. Faites de nouveau bouillir activement pendant 2 minutes, enlevez du feu, et ajoutez le CERTO en remuant. Écumez et remuez encore pendant 5 minutes exactement après avoir ôté du feu, afin de refroidir un peu la confiture. Puis, versez rapidement et couvrez immédiatement la confiture chaude de paraffine fondue chaude. Cette confiture ne se solidifie que très lentement. Il faut quelquefois une semaine.

Note: On peut remplacer les piments verts par des piments rouges doux, en toute proportion. Ils donnent à la confiture une couleur attrayante.