Revised Nov. 1922. Destroy Previous Editions

CERTO

REG. CAN. (Surejell) PAT. OFF.

RECIPES

For Making Perfect

Jams Jellies

and

Marmalades

The Worlds New Standard of Quality

DOUGLAS PACKING CO.
LIMITED
COBOURG, ONT.
CANADA.

Copyright 1922

What Is CERTO?

"What is this CERTO that enables me to make such perfect preserves?" you naturally ask yourself.

CERTO is "Mother Nature's Jell Maker." It is Concentrated Fruit Pectin, a pure fruit product. Not a gelatin, not a chemical—indeed not an artificial product at all. From fruits in which Pectin is abundant, this substance has been extracted, concentrated, and made available in convenient form as CERTO.

INDEX

	Page
Apple Jelly, Bottled Juice	14
Apple Jelly, Fresh	12
Apricot Jam, Dried	8
Apricot Jam, Fresh	7
Apricot Jelly	13
Blackberry Jam	5
Blackberry Jelly	11
Blueberry Jam	7
Bottled Juices	14
Canned Fruit Jams	8
Canned Fruit Jellies	14
Certo Jelly, Fruit Flavored	13-14
Certo Jelly, Plain	13
Cherry Jam	6
Cherry Jelly	11
Coca Cola Jelly	13
Coffee Jelly Dessert	13
Crab-apple Jelly	12
Cranberry Sauce de Luxe	8
Currant Jam, Black or Red	7
Currant Jelly, Black or Red	12
Currant and Raspberry Jam	6
Currant and Raspberry Jelly	11
Dried Fruit Jams	8
Elderberry Jam	7
Elderberry Jelly	13
Fig Jam, Dried	8
Fig Jam, Fresh	7
Fruit Syrups, Jellies from	14
Ginger or Ginger Ale Jelly	13
Gooseberry Jam	7
Grapefruit Jelly	12
Grapefruit Marmalade	9
Grape Jam	6
Grape Jelly, Fresh Fruit	11
Grape Juice Jelly	14
Guava Jelly	13
Huckleberry Jam	7
Ketchup, Jellied	10
Loganberry Jam	5
Loganberry Jelly, Bottled Juice	14
Loganberry Jelly, Fresh	11
Marmalades	9-10
Mint Jelly	14
Orange Jelly	12
Orange Marmalade, Bitter	10
Orange Marmalade, Sweet	10
Orange and Grapefruit Marmalade	9
Orange and Lemon Jelly	12
Orange and Lemon Marmalade	10
Paraffining Open Glasses	3
Peach Jam, Dried	8
Peach Jam, Fresh	7
Peach Jelly	11
Pear Jam	7
Pear Jelly	11
Pineapple Jam, Canned	8
Pineapple Jam, Fresh	7
Pineapple Jelly	11
Pineapple and Strawberry Jam	6
Plum Jam	7
Plum Jelly	11
Quince Jam	6
Quince Jelly	12
Raspberry Jam	5
Raspberry Jelly	11
Raspberry and Currant Jam	6
Raspberry and Currant Jelly	11
Rhubarb Jam	7
Rhubarb Jelly	11
Storage in Fruit Jars	4
Strawberry Jam, Crushed Fruit	5
Strawberry Jam, Whole Fruit	5
Strawberry Jelly	11
Strawberry and Pineapple Jam	6
Syrups, Jellies from Fruit	14
Tartness of Jams and Jellies	4
Tomato Conserve	10
Tomato Conserve, Spiced	10
Tomato Ketchup, Jellied	10
Whole Fruit Strawberry Jam	5

Why CERTO Preserves are Better and Cheaper

By old methods, jams and jellies could only be successfully made from those fruits rich in Pectin; and as ripe full-flavored fruits are deficient in Pectin, housewives were obliged to use under-ripe, under-flavored fruit. Moreover, it was necessary to boil the fruit, or fruit and sugar, from one-quarter to three-quarters of an hour before jelly consistency was reached, thus boiling away the delicate fruit flavors and destroying the bright, natural fruit color.

By the use of CERTO this long boiling is unnecessary—the fruit juice which was boiled away is saved—your jams and jellies have that delightful natural fruity flavor and bright color. No re-boiling—just the right consistency the first time.

The Certo method saves your fruit. With slightly more sugar the CERTO PROCESS makes one-half more jam or jelly from the same quantity of fruit because no juice is boiled away.

A Government Expert's Opinion of the Short Process of Jam Making by the Use of PECTIN

CERTO is Concentrated Fruit Pectin. That the use of Pectin is endorsed and approved by Government authorities is shown by the following extract from an application for Public Patent by Dr. Martin N. Straughn on behalf of the Bureau of Chemistry, U.S. Department of Agriculture, Washington, D.C., dated June 1, 1918. Dr. Straughn was recognized as the Department's expert on Jams, Jellies, and Marmalades:

> . . . . . "I have used various fruits, including among others, strawberries, raspberries, currants, and gooseberries, and find that the color and flavor of preserves and jams made from them by the addition of Pectin are far superior to preserves and jams made from fruits in cases where no Pectin is added."

This process is covered by the Douglas Patents, and is now available to all users of CERTO.

Why Use CERTO?

You Should Use CERTO for Your Preserving—

Because 1. All uncertainty as to success is removed from jam and jelly making. If the recipes in this book are followed implicitly, you are sure of perfect results.

2. All kinds of fruits may be used—fresh, dried, canned, or bottled.

3. You get better preserves because the natural color and flavor of the fruit is retained. By old methods, most of this flavor was lost by the long boiling.

4. Fully ripened fruit, richer in flavor and color, may be used.

5. You get more jam or jelly with the same amount of fruit.

6. The CERTO PROCESS is quicker—easier—cheaper—and it is sure.

7. CERTO Jams and Jellies are "The World's New Standard of Quality."

INSTRUCTIONS

The Recipes in this Book The recipes and instructions in this book are the result of years of study and experimentation. Follow them to the letter and you will not fail.

The keeping quality of jam or jelly is not affected by the length of time it is cooked, as all ferments contained in or on fruits are destroyed at a temperature much below boiling point of preserves (over 220° F.)

Any trouble from mold or fermentation is always caused by germs from the air dust settling on the surface after cooling, or from filling into glasses at a temperature too low to sterilize the container. For these reasons the filling temperature should never be below 180° F., and paraffining should always be done while preserve is hot.

Paraffining Open Glasses Always fill so as to leave preserve about one-half inch down from top of glass. As soon as each batch is filled, cover with thin coating of hot melted paraffin. After preserve is cold, or next day, add a tablespoon of hot melted paraffin, and roll each glass to make the hot paraffin run around the edges and seal the crack formed by shrinkage. This double waxing keeps preserve sterile from time it is poured out and makes a seal which will keep contents indefinitely. Spoilage is avoided if these directions are carried out.

Storage in Fruit Jars

For long storage, the best and cheapest package is a one-pint rubber-sealed fruit jar, filled brimful and sealed at once. Invert jars 10 minutes immediately after filling to sterilize the tops. Always use fresh jar rubbers—best quality.

To Increase Tartness

We recommend the use of fully ripe fruit because of its richer flavor. The tartness of jam or jelly from fully ripe fruit may be increased according to taste by adding a level teaspoon of powdered tartaric or citric acid, or the juice of one lemon, to any recipe. This applies especially to strawberry, blackberry, peach, pear, pineapple, and quince.

Observe These Important Points

Follow recipe exactly. Use Standard Measuring Cup, level full, for fruit and sugar. With other size cups, make all measurements in same cup.

Count aloud cups of sugar and fruit.

One cup more or less will spoil consistency.

Use at least 5- or 6- quart kettle, and long wooden spoon.

Use hottest fire, otherwise boil 1 or 2 minutes extra.

Stir constantly before and during the boil.

Start to time the boil only when preserve is bubbling hard while being stirred.

Have CERTO measured, ready to use.

The preserve must be poured hot.

Therefore skim and pour quickly.

Seal jars at once and invert 10 minutes.

Cover open glasses at once with melted paraffin in order to keep perfectly. SEE PAGE 3.

CERTO FRESH FRUIT JAMS CERTO

Whole Fruit Strawberry Jam

2 lbs. Pressed Berries
7 level cups (3 lbs.) Sugar
1 level teaspoon powdered tartaric or citric acid or juice of 1 lemon
½ bottle (scant ½ cup) CERTO

Select about 2 quarts small or medium sized, fully ripe berries. Large berries may be used for Crushed Berry Recipe below. After hulling, weigh out 2 lbs. berries. Measure sugar into small separate pan. Spread about one quarter of the berries on their sides in single layer on a platter and gently press each berry to a thickness of ¼ inch with bottom of CERTO bottle. (This leaves skins nearly intact, but ruptures fruit inside and makes it hollow, allowing boiling sugar to saturate tissues quickly.) Transfer pressed berries to large kettle and cover with layer of sugar. Repeat this operation with all the berries, placing layers of pressed berries and sugar alternately in kettle, putting balance of sugar on top. Then add lemon juice, or preferably powdered tartaric or citric acid. This addition promotes a quicker set, thus keeping the fruit evenly distributed in the jam.

Let stand over night or at least 5 hours, so that part of sugar will be dissolved and mixture can be stirred and cooked without crushing fruit. Use hottest fire and stir constantly before and while boiling. Boil hard for three minutes, remove from fire and stir in CERTO. From time jam is taken off fire allow to stand not over 5 minutes, *by the clock*, before pouring. In the meantime skim, and stir occasionally to cool *slightly*. Then pour quickly. If in open glasses paraffin at once. If in jars seal at once and invert for 10 minutes to sterilize the tops.

Crushed Strawberry Jam

4 level cups (2 lbs.) CRUSHED Berries
7 level cups (3 lbs.) Sugar
½ bottle (scant ½ cup) CERTO

For this jam it is necessary that each berry be broken up. Therefore, crush about 2 quarts ripe berries in separate portions, so that each berry is mashed. This allows fruit to quickly absorb the sugar during the short boil. Measure crushed berries into large kettle, add sugar and mix well. Use hottest fire and stir constantly before and while boiling. Boil hard for one full minute, remove from fire and stir in CERTO. From time jam is taken off fire allow to stand not over 5 minutes, *by the clock*, before pouring. In the meantime skim, and stir occasionally to cool *slightly*. Then pour quickly. If in open glasses paraffin at once. If in jars seal at once and invert for 10 minutes to sterilize the tops.

Raspberry, Blackberry or Loganberry Jam

Follow directions as above for Crushed Strawberry Jam.

Pineapple and Strawberry Jam

4 level cups (2 lbs.) CRUSHED AND CHOPPED Fruit
7 level cups (3 lbs.) Sugar
½ bottle (scant ½ cup) CERTO

Crush well about 1 qt. ripe berries. Put pineapple through food cutter, or chop very fine. Measure 2 level cups of each into large kettle. Proceed as below.

Raspberry and Currant Jam

2 level cups (1 lb.) CRUSHED Raspberries
2 cups (1 lb.) Pulp from Cooked Currants
7 level cups (3 lbs.) Sugar
½ bottle (scant ½ cup) CERTO

Crush well about 1¾ lbs. ripe currants, add ½ cup water, stir until boiling, cover and simmer 10 minutes. Crush about 1½ pts. raspberries. Strain 2 cups juice and pulp from simmered currants through fine sieve into large kettle, adding 2 level cups crushed raspberries. Proceed as below.

Cherry Jam

4 level cups (2 lbs.) PITTED AND CRUSHED Cherries
¼ cup Water
7½ level cups (3¼ lbs.) Sugar
1 bottle (scant cup) CERTO

Sour cherries give finest flavor. Pit and Crush well about 2½ lbs. fruit. Measure crushed cherries into large kettle and add water. Tie 3 tablespoons pits in cloth and crush with hammer. Place with cherries to increase flavor, stir until boiling, cover kettle, simmer 10 minutes, then remove pits. Proceed as below.

Grape or Quince Jam

4 level cups (2 lbs.) Cooked Fruit
7 level cups (3 lbs.) Sugar
½ bottle (scant ½ cup) CERTO

Grape: Use about 3 lbs. ripe grapes. Separate skins from pulp, halving the skins. Simmer pulp 5 minutes in covered pan and remove seeds by screening through sieve. Crush skins and mix with screened pulp. Add ½ cup water, stir until boiling and simmer slowly ½ hour in closely covered pan. Measure 4 level cups cooked fruit into large kettle, adding water, if necessary, to fill 4th cup.

Quince: Use about 3 lbs. Peel, remove stem and blossom ends, and core. Put through food chopper, or chop very fine. To about 3½ cups chopped fruit add 1 cup water and juice 1 lemon. Stir until boiling and simmer ¼ hour in covered pan. Measure 4 level cups cooked fruit into large kettle, adding water, if necessary, to fill 4th cup.

GENERAL DIRECTIONS FOR ABOVE JAMS

Add sugar and mix well. Use hottest fire and stir constantly before and while boiling. BOIL HARD for 1 minute, remove from fire and stir in Certo. Skim and pour quickly; except CHERRY, which should stand, with occasional stirring, 5 minutes only *by the clock*.

Pineapple, Rhubarb, Peach or Pear Jam

4 level cups (2 lbs.) CRUSHED OR CHOPPED Fruit
7½ level cups (3¼ lbs.) Sugar
1 bottle (scant cup) CERTO

Pineapple: Put fruit through food chopper, or chop very fine. **Rhubarb:** The "Strawberry" variety gives finest colored jam; cut in short lengths without peeling and put through coarse chopper, or chop by hand. **Peach or Pear:** Peel, remove pits or seeds and crush well about 3 lbs.

Measure crushed or chopped fruit into large kettle. Proceed as below.

Red or Black Currant, Gooseberry or Plum Jam

4 level cups (2 lbs.) CRUSHED Fruit
¼ cup Water
7½ level cups (3¼ lbs.) Sugar
½ bottle (scant ½ cup) CERTO

Red or Black Currant or Gooseberry: Crush well about 2 lbs. **Plum:** Slice, pit and crush well about 2½ lbs.

Measure crushed fruit into large kettle, add water, stir until boiling, cover kettle and simmer ¼ hour. Proceed as below.

Apricot or Elderberry Jam

3¼ level cups CRUSHED Fruit
7 level cups (3 lbs.) Sugar
½ bottle (scant ½ cup) CERTO

Apricot: Do not peel, but slice, pit and crush well about 2 lbs. ripe fruit. Measure crushed fruit into large kettle and proceed as below.

Elderberry: Use about 2 lbs. ripe unstemmed berries. Stem and crush well. Measure crushed berries into large kettle, add ¼ cup water, stir until boiling, cover kettle and simmer ¼ hour. Proceed as below. This jam sets slowly.

Fresh Fig, Blueberry or Huckleberry Jam

4 level cups CRUSHED Fruit and Lemon
8 level cups (3½ lbs.) Sugar
1 bottle (scant cup) CERTO

Fresh Fig: Remove stem ends from about 2 lbs. ripe figs and crush well. Add juice of 2 lemons. Measure 4 level cups of mixture into large kettle.

Blueberry or Huckleberry: Crush well about 2 lbs. berries. Add juice 2 lemons and grated rind of ½ lemon. Measure 4 level cups of mixture into large kettle.

GENERAL DIRECTIONS FOR ABOVE JAM

Add sugar and mix well. Use hottest fire and stir constantly before and while boiling. Boil hard for 1 minute; except RHUBARB which should be boiled 3 minutes. Remove from fire and stir in Certo. Skim and pour quickly. (Note: with Peach Jam, 20 drops Almond Extract, added after skimming, improves the flavor.)

Cranberry Sauce De Luxe

(JELLIED CRANBERRIES)

1 ½ lbs. Ripe Cranberries
2 cups Water
6 level cups (2 ½ lbs.) Sugar
1 bottle (scant cup) CERTO

Pinch or crush berries with the fingers so that they "pop" or open up. If too hard or green to open in this manner slit part way with knife. Use ripest berries for finest flavor. Dissolve sugar in water, then add broken berries. Bring slowly to a boil and boil hard 1 minute. Remove from fire and stir in CERTO. Skim and pour quickly.

Delicious Pineapple Jam from Canned Pineapple

4 level cups Pineapple
7 ½ level cups (3 ¼ lbs.) Sugar
1 bottle (scant cup) CERTO

Use sliced or grated pineapple. If sliced pineapple is used, put slices through food chopper or chop fine. Mix the juice and chopped pineapple and measure 4 cups into large pan. If necessary add water to fill 4th cup. Add sugar, mix and bring to a vigorous boil, stirring constantly. Boil hard one minute. Remove from fire and stir in CERTO. Skim and pour quickly.

Jams from Other Canned Fruits

2 cups CRUSHED Fruit or Fruit and Juice
3 ½ level cups (1 ½ lbs.) Sugar
½ bottle (scant ½ cup) CERTO

Crush fruit well. Measure crushed fruit and sugar into large saucepan and mix well. Use hottest fire and stir constantly before and while boiling. Boil hard for 1 minute, remove from fire and stir in CERTO. Skim and pour quickly.

Excellent jams and jellies may be made any time from Canned Fruits of all kinds: Cherry, Peach, Apricot, Pear, Plum, or Berries. Both fruit and juice may be combined for jam; or the juice may be used for jelly and the fruit for jam.

Dried Fruit Jams from Figs, Apricots, Peaches, Etc.

(Make Excellent Cake Fillings)

3 cups Prepared Fruit
6 level cups (2 ½ lbs.) Sugar
1 bottle CERTO

Place ½ lb. dried fruit in quart jar and cover with 2 cups water. Let stand 4 hours. Drain off and save all the water or syrup to mix with pulp (makes 3 cups). Run through meat grinder or chop fine. Mix fruit and syrup well in kettle, then stir in CERTO and add sugar. Place on fire and stir constantly to prevent scorching. In stirring, carry the wooden spoon over the entire buttom of kettle. Bring to full boil and boil *1 minute*. Remove from fire and pour into glasses.

Note—Add juice of 1 lemon to fig recipe.

Orange and Grapefruit Marmalade

Has flavor of orange and "bitter" of Grapefruit

2 Oranges and 2 Grapefruit (medium size)
4 level cups (2 lbs.) Prepared Pulp and Rinds
7½ level cups (3¼ lbs.) Sugar
½ bottle (scant ½ cup) CERTO

Peel grapefruit moderately thin, like an apple, and *discard yellow peel*. Remove white rind in quarters right down to the meats, and set aside. Break up meats, remove core and seeds, and cut or crush pulp fine. Peel off orange skins in quarters down to meats and set aside. Break up orange pulp, remove seeds, and combine orange and grapefruit pulps and juice in medium-sized saucepan. Put grapefruit whites through food chopper, or chop fine by hand, and boil slowly with 3 cups water in covered saucepan for 15 minutes to get the bitter extract. Press all liquor possible from cooked whites, through a sieve, into saucepan with combined pulps, and discard cooked whites. Simmer pulp and drained liquor in covered pan 45 minutes.

Meanwhile boil orange skins with 4 cups water in covered pan ½ hour, to make tender. Drain off and discard water. With sharp-edged spoon scrape out and discard all white part right down to yellow rind. Then with a *very sharp* knife shred rinds just as thin as possible in shreds about 1 inch long. Mix shredded rinds with cooked pulp and proceed as on page 10.

Grapefruit Marmalade

Has the full flavor and bitter tang of Grapefruit

2 Grapefruit (medium size)
4 level cups (2 lbs.) Prepared Pulp and Rinds
7½ level cups (3¼ lbs.) Sugar
½ bottle (scant ½ cup) CERTO

Peel fruit moderately thin, like an apple, and set peel aside. Remove white rind in quarters, right down to the meats and put through food chopper or chop fine by hand. Boil with 3 cups water in covered saucepan 10 minutes to get the bitter extract. Remove seeds and core from grapefruit pulp and cut or crush fine. Press all liquor possible from cooked whites through a sieve into the crushed pulp, and discard cooked whites. Simmer the mixture of liquor and crushed pulp in covered saucepan 45 minutes.

Meanwhile boil yellow rind with 7 cups water in covered pan 30 minutes; drain off and discard water. With a *very sharp* knife shred rind as thin as possible in shreds about 1 inch long. Mix shredded rinds with cooked pulp and proceed as on page 10.

Important! Be sure to read CAREFULLY instructions for paraffining on page 3. Wax open glasses at once after filling.

Orange and Lemon Marmalade

Has no bitter flavor

4 Oranges and 2 Lemons
4 level cups Prepared Pulp and Rinds
7½ level cups (3¼ lbs.) Sugar
½ bottle (scant ½ cup) CERTO

Peel off orange and lemon skins in quarters close to pulp and set aside. Break up pulps and remove seeds; add 1 cup water and simmer in covered saucepan 45 minutes. Meanwhile boil orange and lemon rinds with 8 cups water in covered saucepan 30 minutes. Drain off and discard water. With sharp-edged spoon scrape out and discard all white part of orange and lemon skins right down to yellow rind. Then with a *very sharp* knife shred rinds just as thin as possible in shreds about 1 inch long. Mix shredded rinds with cooked pulp and proceed as below.

Sweet Orange Marmalade

Use above recipe but discard lemon skins, using only the pulps.

Bitter Orange Marmalade

Use above orange and lemon marmalade recipe. Use 8 or 9 Seville oranges in place of 4 oranges and 2 lemons.

GENERAL DIRECTIONS FOR MARMALADES

Measure 4 level cups of this mixture into large saucepan, adding, if necessary, enough water to the fourth cup to make it level full. Add sugar and mix well. Use hottest fire and stir constantly before and while boiling. BOIL HARD FOR 3 MINUTES, remove from fire and stir in CERTO From time of taking off fire let stand 5 minutes only, *by the clock*, with occasional stirring to cool slightly. Then pour quickly.

Jellied Tomato Conserve from Fresh or Canned Tomatoes

3 cups cooked Tomato and Lemon
6 level cups (2½ lbs.) Sugar
1 bottle (scant cup) CERTO

Scald, peel and crush well about 2½ lbs. fully ripe tomatoes. Take about 4 cups crushed tomatoes and boil hard without cover for 10 minutes to concentrate pulp. Add the juice and grated rind of 1 lemon. Measure 3 cups of mixture into large kettle, add sugar and mix well. Use hottest fire and stir constantly before and while boiling. Boil hard for 2 minutes, remove from fire and stir in CERTO. Skim and pour quickly. If plain tomato flavor is preferred omit the lemon and use only 2½ cups cooked tomato.

For use with meats add ⅛ teaspoon each of powdered allspice, cloves and cinnamon; may also be flavored to taste with Worcestershire Sauce.

Jellied Tomato Ketchup

1 cup (½ pint) Ketchup
3 level cups Sugar
½ bottle (scant ½ cup) CERTO

Heat the sugar and Ketchup to a full boil, remove from fire and stir in CERTO.

CERTO FRESH FRUIT JELLIES CERTO

Strawberry, Raspberry, Blackberry or Loganberry Jelly, Cherry, Peach, Pear or Pineapple Jelly

3 cups (1¼ lbs.) Juice
6½ level cups (2¾ lbs.) Sugar
1 bottle (scant cup) CERTO

Berries: Juice is pressed from raw fruit. Thoroughly crush with masher about 2½ qts. berries. Proceed as on page 12.

Cherry: Stem and crush well about 3 lbs. ripe sour cherries. Remove and crush 2 heaping tablespoons of pits and add to cherries. Add ½ cup water, stir until boiling, cover pan, and simmer 10 minutes. Proceed as on page 12.

Peach or Pear: Use about 3½ lbs. ripe fruit. Do not peel. Remove pits from peaches. Crush thoroughly and add ½ cup water. Stir until boiling, cover pan, and simmer 5 minutes. Proceed as on page 12.

Pineapple: Put ripe fruit through food chopper, or chop fine by hand, and to 4 cups chopped fruit add ¼ cup water. Stir until boiling, cover pan and simmer 5 minutes. Proceed as on page 12.

Grape, Plum or Rhubarb Jelly Raspberry and Currant Jelly

4 cups (2 lbs.) Juice from Cooked Fruit
8 level cups (3½ lbs.) Sugar
1 bottle (scant cup) CERTO

Grape: Stem and crush thoroughly about 3 lbs.

Plum: Crush well about 4½ lbs.

Add ½ cup water, stir until boiling, and simmer 10 minutes in closely covered saucepan. Proceed as on page 12.

Rhubarb: Cut in short lengths, without peeling, about 2½ lbs. red stalks. Add 1 cup water, heat slowly and stir until boiling; cover pan and simmer 15 minutes. Proceed as on page 12.

Raspberry and Currant: An even mixture is preferred. Use about 2½ qts. or 3½ lbs. ripe fruit. Crush thoroughly, heat slowly with stirring, and bring fruit *just* to the boil. Proceed as on page 12.

A Delicious Cold Process Jelly

Mix thoroughly in small pan (standing in boiling water) 1¼ cups any fruit juice (fresh or bottled) and ½ bottle CERTO. Add 3 level cups sugar. Stir rapidly until sugar is dissolved and pour into glasses. Keep in cold place. Use within a month.

Apple, Crab-apple or Quince Jelly

4 cups (2 lbs.) Juice from Cooked Fruit
7 ½ level cups (3 ¼ lbs.) Sugar
½ bottle (scant ½ cup) CERTO

Apple or Crab-apple: Remove stem and blossom ends from about 3 lbs. ripe fruit and cut in small pieces. Add 3 cups water; cover pan and simmer 10 minutes. Crush with masher, cover pan and simmer 5 minutes longer. Proceed as below.

Quince: Remove core, blossom and stem ends from about 2½ lbs. ripe fruit. Put through food cutter, or chop very fine. Add 4 cups water and simmer in covered pan 15 minutes. Proceed as below.

Orange Jelly, Orange and Lemon or Grapefruit Jelly

3 cups (1 ½ lbs.) Juice
7 level cups (3 lbs.) Sugar
1 bottle (scant cup) CERTO

Use 12 oranges, or 10 oranges and 2 lemons, or 3 to 4 grapefruit, according to size.

Oranges and Lemons: Grate off yellow rinds. Cut up and crush meats and mix with grated rinds. Proceed as below.

Grapefruit: Grate off yellow rind, remove white rinds in quarters and discard. Cut up and crush meats and mix with grated rinds. Proceed as below.

GENERAL DIRECTIONS FOR FOREGOING JELLIES

Place fruit in cheese-cloth 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 BOIL for ½ minute. Remove from fire, let stand 1 minute; skim, and pour quickly. (NOTE: With Peach Jelly 20 drops Almond Extract, added after skimming, strengthens and improves the flavor.)

Red or Black Currant Jelly

4 ½ cups (2 ¼ lbs.) Juice from Cooked Fruit
7 ½ level cups (3 ¼ 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 in separate pan. 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, and bring again to a full boil for ½ minute. Remove from fire, let stand 1 minute, skim and pour quickly.

CERTO JELLY

2½ cups (1¼ lbs.) Water
6¼ level cups (2¾ lbs.) Sugar
1 bottle (scant cup) CERTO

Measure sugar and water into large saucepan, stir, and bring to a boil. At once add CERTO, stirring constantly, and bring again to a **full boil** for half minute. Take from fire, let stand 1 minute, skim and pour quickly.

For a tart jelly add the juice of 1 lemon to above recipe. The grated rind will give lemon flavor if desired.

Coca-Cola or Ginger Ale Jelly: Use these or any similar beverages instead of water in above CERTO recipe.

CERTO Jelly of several flavors may be made from one bottle by adding to the glasses, before filling, a few drops of various Flavoring Extracts: Orange, Lemon, Almond, Maple, etc., or any true fruit flavor. For Ginger Jelly use Candied Ginger, cut fine.

Fruit Juice left over from canning may be used in place of *all or part of the water* in CERTO Jelly recipe.

Coffee Jelly Dessert

Follow directions as above for CERTO Jelly, but use **double strength coffee** in place of water, and add juice of 1 lemon. Serve with unsweetened whipped cream.

Apricot, Elderberry or Guava Jelly

3¼ cups Juice from Cooked Fruit
1 bottle (scant cup) CERTO
8 level cups (3½ lbs.) Sugar

Apricot: Use about 3½ lbs. ripe fruit. Remove pits but do not peel. Crush well and add 1 cup water. Stir until boiling, cover pan and simmer 5 minutes.

Elderberry: Use about 3 lbs. ripe, unstemmed berries. Stem and crush thoroughly. Add 1 cup water, stir until boiling, cover pan and simmer 15 minutes. This jelly sets slowly.

Guava: Slice thin about 3 lbs. ripe guavas. Add 3 cups boiling water and crush thoroughly for 5 minutes.

Place in cheese-cloth bag and squeeze out juice. Then drip juice through cotton flannel bag if a sparkling jelly is desired. Measure juice and then CERTO into large saucepan. Measure sugar in separate pan. Bring juice and CERTO *just* to a boil and begin to add sugar slowly with *constant stirring*, taking about 5 minutes to add sugar, and keeping juice nearly at the boil. Then bring to **full boil** for ½ minute. Remove from fire, skim, and pour quickly.

SPARKLING JELLIES FROM BOTTLED GRAPE JUICE, ETC.

Grape Jelly

4 cups Bottled Grape Juice—7½ level cups (3¼ lbs.) Sugar
1 bottle (scant cup) CERTO

Apple Jelly

(SAME RECIPE AS GRAPE)

Loganberry Jelly from "Phez"

2 cups (1 pint) Juice—3 level cups Sugar
½ bottle (scant ½ cup) CERTO

Jellies from Surplus Canned Fruit Juices

1 cup Juice—2 cups Sugar
Scant ⅓ cup CERTO

Save the juices from your canned fruits for jellies.

Fruit Flavored Certo Jelly

Good but inexpensive Jellies can be made from any Bottled Fruit Syrup or any Bottled Fruit Juice by the following recipe.

1 cup Fruit Juice or Syrup—6½ level cups (2¾ lbs.) Sugar
2 cups Water — 1 bottle (scant cup) CERTO

DIRECTIONS FOR ABOVE JELLIES

Measure sugar and juice (or juice and water) into saucepan, stir and bring to a boil. Stir in CERTO and bring again to a full boil for 1 minute, except the 1 cup recipe which requires only a few seconds. Remove from fire, let stand 1 minute, skim and pour quickly.

Mint Jelly

2½ cups (1¼ lbs.) Water
Juice 1 Lemon
6¼ level cups Sugar
1 bottle (scant cup) CERTO
Vegetable coloring and Spearmint Extract or Leaves

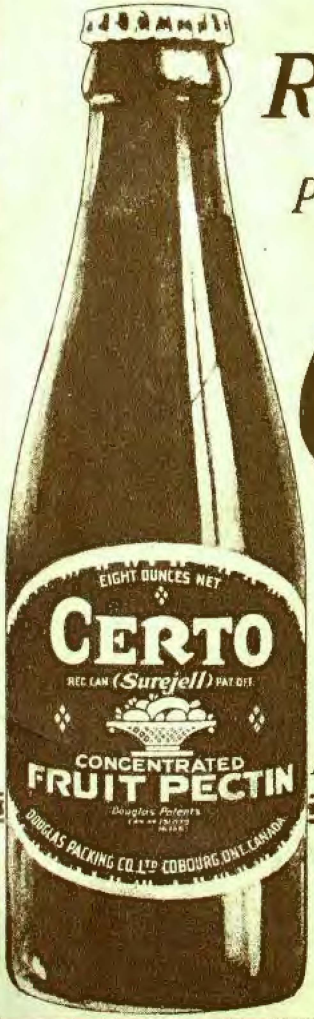
Measure water, add 1 teaspoon coloring and stir until dissolved. (If fresh leaves are used add about 1 cupful to the water and remove finally when skimming.) Add strained lemon juice and sugar and bring to a boil. At once add CERTO, stirring constantly, and bring again to a full boil for ½ minute. Remove from fire and if fresh leaves were not used, add 1 teaspoon Spearmint Extract. Let stand 1 minute, skim, and pour quickly.

Do not forget **you can make delicious jellies and jams all winter from Bottled Juices and Canned Fruits. See recipes on pages 8 and 14.**

Revisé Nov. 1922. Détruisez les éditions précédentes

CERTO

REG. CAN. (Surejell) PAT. OFF.



RECETTES

Pour faire des

Confitures Gelees

des et des

Marmelades

La Qualité suprême au monde

DOUGLAS PACKING CO.
LIMITED
COBOURG, ONT.
CANADA.

Copyright 1922

Qu'est-ce que le CERTO?

"Qu'est-ce que ce CERTO qui me permet de faire des confitures si parfaites ?" vous demandez-vous.

Le CERTO, c'est le "fabricant de gelées de la Nature." C'est la Pectine Concentrée des fruits, un pur produit de fruits. Ce n'est pas une gélatine, ni un produit chimique, pas même un produit artificiel. Cette substance est extraite des fruits dans lesquels elle se trouve en abondance, elle est concentrée, puis offerte sous la forme de CERTO.

TABLE DES MATIERES

Abricots frais, confiture	7	Jus de raisin, gelée	15
Abricots secs, confiture	9		
Abricots, gelée	15	Ketchup en gelée	12
Airelles (Huckleberry) confiture	8	Marmelades	9
Acidité des confitures et gelées	3	Menthe, gelée à la	16
Ananas en boîte, confiture	8	Mûree, confiture	5
Ananas frais, confiture	7	Mûree, gelée	12
Ananas, gelée	15		
Ananas et fraises, confiture	8	Oranges amères, marmelade	11
Atocas, sauce de luxe	8	Oranges douces, marmelade	11
		Oranges, gelée	13
Bluets, confiture	8	Oranges et citrons, gelée	13
		Oranges et citrons, marmelade	11
Café, gelée	15	Oranges et pamplemousses, marmelade	9
Cerises, confiture	6		
Cerises, gelée	12	Pamplemousses, gelée	13
Coca-Cola, gelée	14	Pamplemousses, marmelade	10
Coings, confiture	6	Paraffinage des bocaux	3
Coings, gelée	13	Pêches, gelée	12
		Pêches fraîches, confiture	7
Figues fraîches, confiture	8	Pêches sèches, confiture	9
Figues sèches, confiture	9	Poires, confiture	7
Fraises écrasées, confiture	5	Poires, gelée	12
Fraises entières, confiture	4	Pommes fraîches, gelée	13
Fraises, gelée	12	Pommes sauvages, gelée	13
Fraises et ananas, confiture	6	Pommes, sirop en bouteille, gelée	15
Framboises, confiture	5	Préservation des jarres de fruits	3
Framboises, gelée	12	Prunes, confiture	7
Framboises et gadelles, confiture	6	Prunes, gelée	12
Framboises et gadelles, gelée	12		
Fruits en conserve, confiture	9	Raisins, confiture	6
Fruits en conserve, gelée	16	Raisins, gelée	12
Fruits secs, confiture	9	Rhubarbe, confiture	7
		Rhubarbe, gelée	12
Gadelles noires ou rouges, confiture	7	Ronces (Loganberry), confiture	5
Gadelles noires ou rouges, gelée	14	Ronces (Loganberry), fraîches, gelée	12
Gadelles et framboises, confiture	6	Ronces (Loganberry), gelée de sirop en bouteille	16
Gadelles et framboises, gelée	12		
Gelée de CERTO aux essences de fruits	14	Sirops en bouteille	16
Gelée de CERTO simple	14	Sirops de fruits, gelée	15
Gelée de sirops de fruits	16		
Gingembre ou ginger ale, gelée	14	Tomates, conserves	11
Goyaves, gelée	15	Tomates, Ketchup en gelée	12
Graines de sureau, confiture	7		
Graines de sureau, gelée	15		
Groseilles, confiture	7		

Pourquoi les confitures au CERTO sont-elles meilleures et moins chères?

Par l'ancienne méthode, les confitures et les gelées ne pouvaient être réussies qu'avec des fruits riches en Pectine et les fruits mûrs à riche saveur en manquant, les ménagères étaient forcées de se servir de fruits pas tout à fait mûrs et de saveur moins complète. De plus, il fallait faire bouillir les fruits, ou les fruits avec le sucre, d'un quart à trois quarts d'heure avant d'atteindre le point de gelée, ce qui faisait s'évaporer les délicates saveurs des fruits et détruisait leur brillantes couleurs naturelles.

Avec le CERTO, cette longue ébullition devient inutile,—**le suc du fruit qui s'évaporait autrefois est conservé**—vos confitures et vos gelées conservent leur délicieuse saveur de fruit et leur belles couleurs. Point n'est besoin de faire bouillir de nouveau, on se contente de la consistance de gelée d'abord obtenue.

La méthode au Certo conserve le fruit. Avec seulement un peu plus de sucre, le PROCEDE CERTO donne la moitié plus de confitures ou de gelée, avec la même quantité de fruits, parce que le sucre n'en est plus évaporé.

Pourquoi se servir du CERTO ?

Vous devriez faire usage du CERTO pour les confitures.

Parce Que 1. Toute incertitude de succès est bannie dans la fabrication des confitures et gelées. En suivant fidèlement les recette de cette brochure, vous êtes assuré d'un résultat parfait.

2. Toutes les espèces de fruits peuvent servir : frais, secs, en conserve ou en bouteille.

3. Vous obtenez de meilleures confitures parce qu'elles conservent la couleur naturelle et la saveur des fruits. Avec l'ancien procédé, presque toute la saveur était perdue par la longue ébullition.

4. Vous pouvez vous servir de fruits tout à fait mûrs, plus riches en saveur et en couleur.

5. Vous pouvez obtenir plus de confitures ou de gelée, avec la même quantité de fruits.

6. Le PROCEDE CERTO est plus rapide—plus facile—meilleur marché—et sûr.

7. Les confitures et gelées au CERTO sont la Suprême Qualité au Monde.

DIRECTIONS

Les Recettes de cette brochure Les recettes et directions contenues dans cette brochure sont le résultat d'années d'études et d'expériences. Suivez-les à la lettre et vous n'aurez pas d'insuccès.

Les qualités de conservation des confitures ou des gelées ne sont pas affectées par la durée de la cuisson, parce que tous les ferments contenus dans les fruits ou qui les recouvrent sont détruits à une température très inférieure au point d'ébullition des confitures (au-dessus de 220° F.).

Les troubles causés par la moisissure ou la fermentation proviennent toujours de germes contenus dans l'air qui se déposent sur la surface après le refroidissement ou parce que les confitures ont été versées dans les bocaux à une température trop basse pour les stériliser. A cause de cela, la température de remplissage ne devrait jamais descendre en dessous de 180° F. et le paraffinage devrait toujours être fait tandis que les confitures sont chaudes.

Paraffinage des bocaux ouverts Remplissez toujours les bocaux jusqu'à un demi-pouce du bord. Aussitôt remplis, le contenu doit être couvert d'une couche mince de paraffine fondue chaude. Après que les confitures sont refroidies, ou le lendemain, ajoutez une cuillérée à soupe de paraffine fondue, chaude, et faites faire un mouvement circulaire au bocal pour que la paraffine courre le long du bord et scelle le fente formée par le rétrécissement. Ce double paraffinage garde les confitures stériles à partir du moment où elles sont versées et forme une sceau qui conserve le contenu indéfiniment. On évite le gaspillage en suivant ces directions.

Préservation dans les jarres Pour conserver longtemps les confitures, le meilleur moyen et le moins coûteux est la jarre de verre d'une chopine à fermeture avec bande de caoutchouc, remplie jusqu'au bord et scellée immédiatement. Renversez la jarre pendant 10 minutes immédiatement après le remplissage pour stériliser le couvercle. Servez-vous toujours de bandes de caoutchouc neuves et de la meilleure qualité.

Pour augmenter l'acidité Nous recommandons l'usage de fruits bien mûrs à cause de leur saveur plus riche. L'acidité des confitures et des gelées faites avec ces fruits peut être augmentée selon le goût, en ajoutant une cuillerée à thé rase d'acide tartrique ou d'acide citrique en poudre, ou le jus d'un citron, à n'importe quelle recette. Ceci s'applique spécialement

aux fraises, aux mûres, aux pêches, aux poires, aux ananas et aux coings.

Observez ces points importants

Suivez exactement les recettes
Servez-vous de la tasse à mesurer "Standard", rase pour les fruits et le sucre. Si vous vous servez d'un autre modèle de tasse, gardez toujours la même pour toutes les mesures.
Comptez tout haut les tasses de fruits et de sucre.
Une tasse en moins ou en plus gâte la consistance.
Servez-vous d'une bassine d'au moins 5 ou 6 pintes et d'une longue cuillère de bois.
Que votre feu soit le plus chaud possible, autrement faites bouillir 1 à 2 minutes de plus.
Brassez sans arrêt avant et durant l'ébullition.
Commencez à compter la durée de l'ébullition lorsque les confitures commencent à faire des gros bouillons pendant que vous brassez.
Mesurez le CERTO d'avance pour être prêt à vous en servir.
Les confitures doivent être versées chaudes.
En conséquence, écumez et versez promptement.
Scellez les jarres tout de suite et renversez-les pendant 10 minutes.
Couvrez les jarres sans couvercle immédiatement avec la paraffine fondue pour qu'elles se conservent parfaitement. Voir à la page 4.

Confiture de Fruits Frais

CONFITURE DE FRAISES, FRUIT ENTIER.

2 livres de fraises pressées,
7 tasses rases (3 livres) de sucre,
1 cuillerée à thé rase d'acide tartrique, ou citrique, en poudre, ou le jus d'un citron,
½ bouteille (½ tasse faible) de CERTO.

Choisissez à peu près 2 pintes de fraises très mûres, petites ou de grosseur moyenne. Les grosses fraises peuvent servir pour la recette ci-dessous aux fraises écrasées. Enlevez les queues, puis pesez 2 livres de fraises. Mesurez le sucre dans une petite casserole séparée. Placez environ le quart des fraises sur leur côté en une couche simple sur

un plat et pressez légèrement chaque fraise à l'épaisseur d'un quart de pouce avec le fond d'une bouteille à CERTO. (Ceci laisse la peau à peu près intacte, mais rompt la chair du fruit et la rend creux, ce qui permet au sucre bouillant d'en saturer les tissus promptement). Versez les fraises pressées dans une grande bassine et couvrez-les d'une couche de sucre. Répétez l'opération avec toute la quantité de fraises, en alternant les couches de fraises et les couches de sucre et versez sur le tout le reste du sucre. Ajoutez ensuite le jus de citron et préférablement l'acide tartrique ou citrique en poudre. Ceci aide à obtenir une consistance plus rapide en gardant les fruits également distribués dans la confiture.

Laissez reposer pendant la nuit ou pendant au moins 5 heures, pour qu'une partie du sucre soit dissoute et que le mélange puisse être brassé et cuit sans écraser les fruits. Que votre feu soit le plus chaud possible et brassez sans arrêt avant et pendant l'ébullition. Faites bouillir fort pendant trois minutes, enlevez du feu et versez le CERTO en brassant. Du moment que la confiture est retirée du feu, laissez-la reposer pendant 5 minutes, mais pas plus, à l'horloge, avant de verser. Pendant ce temps écumez et brassez de temps en temps pour refroidir légèrement. Puis versez rapidement. Si vous vous servez de jarres sans couvercle, paraffinez immédiatement. Si vous avez des jarres couvertes, scellez immédiatement, puis renversez pendant 10 minutes pour stériliser les couvercles.

Confiture aux Fraises Ecrasées

4 tasses rases (2 livres) de fraises écrasées,
7 tasses rases (3 livres) de sucre,
½ bouteille (⅓ tasse faible) de CERTO.

Pour cette confiture, il faut écraser chaque fraise. Ecrasez environ 2 pintes de fraises mûres en portions séparées pour que chaque fraise soit réduite en pulpe. Ceci permet aux fruits d'absorber rapidement le sucre pendant l'ébullition, qui est courte. Mesurez les fraises écrasées dans une grande bassine, ajoutez le sucre et mêlez intimement. Que votre feu soit le plus vif possible et brassez continuellement avant et pendant l'ébullition. Faites bouillir fort durant une bonne minute, enlevez du feu et mélangez le CERTO en brassant. Du moment que la confiture est enlevée du feu, laissez reposer pendant 5 minutes, mais pas plus, à l'horloge, avant de verser. Pendant ce temps, écumez et brassez de temps à autre pour refroidir légèrement. Puis versez rapidement. Si vous vous servez de jarres sans couvercle, paraffinez immédiatement. Si vous avez des jarres couvertes, scellez immédiatement et renversez pendant 10 minutes pour stériliser les couvercles.

Confiture de Framboises, de Mûres ou de Ronces (Loganberry)

Suivez les mêmes directions que pour la confiture de fraises écrasées.

Confiture d'Ananas et Fraises

4 tasses rases (2 livres) de fruits écrasés et hachés,
7 tasses rases (3 livres) de sucre,
½ bouteille (½ tasse faible) de CERTO.

Ecrasez bien environ 1 pinte de fraises mûres. Passez l'ananas au hachoir ou tranchez-le en morceaux bien petits. Mesurez 2 tasses rases de chaque fruit dans une grande bassine. Procédez ensuite comme à la page 7.

Confiture de Framboises et Gadelles

2 tasses rases (1 livre) de framboises écrasées,
2 tasses (1 livre) de la pulpe de gadelles confites,
7 tasses rases (3 livres) de sucre,
½ bouteille (½ tasse faible) de CERTO.

Ecrasez bien environ 1¾ livre de gadelles mûres, ajoutez ½ tasse d'eau, brassez jusqu'à l'ébullition, couvrez et laissez mijoter pendant 10 minutes. Ecrasez environ 1½ chopine de framboises. Passez à travers un tamis fin 2 tasses du jus et de la pulpe des gadelles mijotées dans une grande bassine et ajoutez 2 tasses rases de framboises écrasées. Procédez comme à la page 7.

Confiture de Cerises

4 tasses rases (2 livres) de cerises sans noyaux et écrasées,
¼ tasse d'eau,
7½ tasses rases (3¼ livres) de sucre,
1 bouteille (1 tasse faible) de CERTO.

Les cerises aigres donnent la meilleure saveur. Enlevez les noyaux et écrasez bien environ 2½ livres de fruits. Mesurez les cerises écrasées dans une grande bassine et ajoutez l'eau. Attachez 3 cuillerées à soupe de noyaux dans un linge et écrasez-les avec un marteau. Mettez ce sac avec les cerises pour augmenter la saveur, brassez jusqu'à l'ébullition, couvrez la bassine, laissez mijoter 10 minutes, puis enlevez les noyaux. Procédez comme à la page 7.

Confiture de Raisins ou de Coings

4 tasses rases (2 livres) de fruits cuits,
7 tasses rases (3 livres) de sucre,
½ bouteille (½ tasse faible) de CERTO.

Raisins : Prenez environ 3 livres de raisins mûrs Séparez la pulpe de la pelure en séparant la pelure en deux. Faites mijoter la pulpe pendant 5 minutes dans une casserole couverte et eulevez les grains en passant au tamis. Ecrasez les pelures et mêlez-les avec la pulpe ainsi tamisée. Ajoutez ½ tasse d'eau, brassez jusqu'à ébullition et laissez mijoter lentement pendant ½ heure dans une casserole bien couverte. Mesurez 4 tasses rases de fruits confits dans une grande bassine, en ajoutant de l'eau, si c'est nécessaire, pour remplir la quatrième tasse.

Coings : Prenez-en environ 3 livres. Pelez, enlevez les queues et les bouts de fleur et le coeur. Passez les coings au hachoir, ou tranchez les très fin. A environ 3½ tasses de fruits hachés, ajoutez 1 tasse d'eau et le jus d'un citron. Brassez jusqu'à ébullition et faites mijoter ¼ d'heure dans une casserole couverte. Mesurez 4 tasses rases de fruits confits dans une grande bassine, en ajoutant de l'eau si c'est nécessaire, pour la quatrième tasse.

DIRECTIONS GENERALES POUR LES CONFITURES CI-DESSUS

Ajoutez le sucre et mêlez bien. Servez-vous d'un feu le plus chaud possible et brassez constamment avant et pendant l'ébullition. FAITES BOUILLIR FORT pendant une minute, enlevez du feu et mêlez le CERTO en brassant. Ecumez et versez rapidement; excepté pour les CERISES qui doivent reposer, en les brassant de temps en temps, pendant 5 minutes seulement à l'horloge.

Confiture aux Ananas, a la Rhubarbe, aux Peches ou aux Poires

4 tasses rases (2 livres) de fruits écrasés ou hachés,
7½ tasses rases (3¼ livres) de sucre,
1 bouteille (1 tasse faible) de CERTO.

Ananas : Passez les fruits au hachoir ou tranchez-lez très fin.

Rhubarbe : L'espèce "fraise" donne la confiture de la plus belle couleur ; coupez-la en bouts courts, sans la peler et passez dans un hachoir ou tranchez-les à la main.

Pêches ou poires : Pelez, enlèvez les noyaux ou les pépins et écrasez bien environ 3 livres.

Mesurez les fruits écrasés ou hachés dans une grande bassine. Procédez comme à la page 8.

Confiture de Gadelles Rouges ou Noires, de Groseilles ou de Prunes

4 tasses rases (2 livres) de fruits écrasés,
¼ de tasse d'eau,
7½ tasses rases (3¼ livres) de sucre,
½ bouteille (½ tasse faible) de CERTO.

Gadelles noires ou rouges ou groseilles : Ecrasez bien environ 2 livres.

Prunes : Tranchez, enlevez les noyaux et écrasez bien environ 2½ livres.

Mesurez les fruits écrasés dans une grande bassine, ajoutez l'eau, brassez jusqu'à ébullition, couvrez la bassine et laissez mijoter ¼ d'heure. Procédez comme à la page 8.

Confiture D'Abricots ou de Graines de Sureau

3½ tasses rases de fruits écrasés,
7 tasses rases (3 livres) de sucre.
½ bouteille (½ tasse faible) de CERTO.

Abricots: Ne pelez pas, mais tranchez, enlevez les noyaux et écrasez bien environ 2 livres de fruits mûrs. Mesurez les fruits écrasés dans une grande bassine et procédez comme ci-dessous.

Graines de sureau: Prenez environ 2 livres de fruits mûrs avec leur queue. Enlevez la queue et écrasez bien. Mesurez les fruits écrasés dans une grande bassine, ajoutez ¼ de tasse d'eau, brassez bien jusqu'à ébullition, couvrez la bassine et laissez mijoter ¼ d'heure. Procédez comme ci-dessous. Cette confiture repose lentement.

Confiture aux Figues Fraiches, aux Bluets ou aux Airelles (Huckleberry)

4 tasses rases de fruits écrasés, et citron.
8 tasses rases (3½ livres) de sucre,
1 bouteille (1 tasse faible) de CERTO.

Figues fraîches: Enlevez les bouts de queue d'environ 2 livres de mûres et écrasez bien. Ajoutez le jus de 2 citrons. Mesurez 4 tasses rases de ce mélange dans une grande bassine.

Bluets ou airelles: Ecrasez bien environ 2 livres de ces fruits, ajoutez le jus de 2 citrons et l'écorce rapée de ½ citron. Mesurez 4 tasses rases de ce mélange dans une grande bassine.

DIRECTIONS GENERALES POUR LES CONFITURES CI-DESSUS

Ajoutez le sucre et brassez bien. Servez-vous du feu le plus vif possible et brassez constamment avant et pendant l'ebullition. Faites bouillir fort pendant 1 minute, excepté pour la RHUBARBE qui doit bouillir pendant 3 minutes. Enlevez du feu et brassez-y le CERTO. Ecumez et versez promptement. (N.B.—Pour la confiture aux pêches, vingt gouttes d'Essence de Noyau, ajoutées après avoir écumé, améliorent la saveur).

Sauce de Luxe aux Atocas

(ATOCAS EN GELEE)

1½ livre d'atocas mûrs,
2 tasses d'eau,
6 tasses rases (2½ livres) de sucre,
1 bouteille (1 tasse faible) de CERTO.

Pincez ou écrasez les atocas avec les doigts pour les faire éclater ou s'ouvrir. S'ils sont trop durs ou trop verts pour s'ouvrir de cette manière, faites une fente avec un couteau. Servez-vous des atocas les plus mûrs afin d'obtenir une saveur plus riche. Faites dissoudre le sucre de l'eau, puis ajoutez-y les fruits ouverts. Amenez lentement à ébullition et faites bouillir fort pendant 1 minute. Enlevez du feu et brassez-y le CERTO. Ecumez et versez promptement.

Delicieuse Confiture D'Ananas Faite avec des Fruits en Conserve

4 tasses rases d'ananas,
7½ tasses rases (3¼ livres) de sucre,
1 bouteille (1 tasse faible) de CERTO.

Prenez des ananas en tranches ou râpées. Si vous vous servez d'ananas en tranches, passez celles-ci dans le hachoir à viande ou hachez fin. Mêlez le jus et l'ananas haché et mesurez 4 tasses dans une grande bassine. Si nécessaire, ajoutez de l'eau pour faire la quatrième tasse.

Ajoutez le sucre, mêlez en brassant constamment. Faites bouillir fort pendant 1 minute. Enlevez du feu et brassez-y le CERTO. Ecumez et versez promptement.

Confiture D'Autres Fruits en Conserve

2 tasses de fruits écrasés ou de fruits avec leur jus,
3½ tasses rases (1½ livre) de sucre,
½ bouteille (½ tasse faible) de CERTO.

Ecrasez bien les fruits. Mesurez les fruits écrasés et le sucre dans une grande bassine et mêlez bien. Servez-vous du feu le plus vif possible et brassez constamment avant et pendant l'ébullition. Faites bouillir fort pendant 1 minute, enlevez du feu et brassez-y le CERTO. Ecumez et versez promptement.

D'excellentes confitures et gelées peuvent se faire en tout temps avec les fruits en conserve de toute espèce: cerises, pêches, abricots, poires, prunes ou autres. Les fruits et leur jus peuvent être combinés en une même confiture ou le jus peut servir aux gelées et les fruits aux confitures.

Confiture aux Fruits Secs : Figues, Abricots, Pêches, Etc.

(Elles font d'excellents glaçages à gateaux).

3 tasses de fruits préparés,
6 tasses rases (2½ livres) de sucre,
1 bouteille de CERTO.

Mettez ½ livre de fruits secs dans une jarre d'une pinte et recouvrez de 2 tasses d'eau. Laissez reposer pendant 4 heures. Asséchez les fruits et conservez toute l'eau ou le sirop pour le mêler avec la pulpe (soit 3 tasses). Passez au hachoir à viande ou tranchez fin. Mêlez bien les fruits et le sirop dans la bassine, puis brassez-y le CERTO et ajoutez le sucre Mettez sur le feu et brassez constamment pour empêcher de brûler. En brassant, plongez la cuillère de bois sur tout le fond de la bassine. Amenez à pleine ébullition et faites bouillir 1 minute. Enlevez du feu et versez dans des verres.

N.B.—Ajoutez le jus d'un citron à la recette de figues.

Marmelades

Marmelade aux Oranges et aux Pamplemousses.

2 oranges et 2 pamplemousses (de grosseur moyenne).
4 tasses rases (2 livres) de pulpe et des pelures préparées.
7½ tasses rases (3¼ livres) de sucre,
½ bouteille (½ tasse faible) de CERTO.

Pelez les pamplemousses assez mince, comme une pomme et jetez la pelure jaune. Enlevez la pelure blanche par quartiers jusqu'à la pulpe et mettez-là de côté. Mettez la pulpe en morceaux, enlevez le coeur et les pépins et coupez ou écrasez assez fin la pulpe. Pelez les pelures d'oranges par quartiers jusqu'à la pulpe et mettez-les de côté. Mettez la pulpe en morceaux,

enlevez les pépins et combinez les pulpes de pamplemousse et d'orange avec le jus dans une casserole de grandeur moyenne. Passez la pelure blanche des pamplemousses au hachoir et hachez-les fin à la main et faites les bouillir lentement avec 3 tasses d'eau dans une casserole couverte pendant 15 minutes pour obtenir l'extrait amer. Exprimez tout le jus possible des pelures blanches cuites à travers un tamis, dans la casserole qui contient les pulpes mélangées et jetez les pelures blanches. Faites mijoter les pulpes et le jus ainsi obtenu dans une casserole couverte pendant 45 minutes.

Pendant ce temps, faites bouillir les pelures d'orange avec 4 tasses d'eau dans une casserole couverte pendant ½ heure pour les rendre tendres. Coulez et jetez l'eau. Avec une cuillère à bord tranchant grattez puis jetez toute la partie blanche jusqu'à la pelure jaune. Puis, avec un couteau bien aiguisé, fendez les pelures aussi minces que possible en filaments d'un pouce de long. Mélangez ces filaments de pelure avec la pulpe cuite et procédez comme à la page 11.

Marmelade de Pamplemousses

(Possède la saveur et le goût amer des pamplemousses)

2 pamplemousses (grosseur moyenne),
4 tasses rases (2 livres) de pulpe et pelures préparées,
7½ tasses rases (3¼ livres) de sucre,
½ bouteille (⅓ tasse faible) de CERTO

Pelez les fruits modérément mince, comme une pomme, et mettez la pelure de côté. Enlevez la partie blanche de la pelure par quartiers, jusqu'à la pulpe et passez-les au hachoir ou hachez fin à la main. Faites bouillir avec trois tasses d'eau dans une casserole couverte pendant 10 minutes pour obtenir l'extrait amer. Enlevez les pépins et le coeur des pamplemousses et coupez ou écrasez celles-ci fin. Exprimez tout le jus possible de la pelure blanche à travers un tamis dans la pulpe écrasée et jetez cette pelure blanche. Faites mijoter le mélange de jus et de pulpe écrasée dans une casserole couverte pendant 45 minutes.

Pendant ce temps, faites bouillir la pelure jaune avec sept tasses d'eau dans une casserole couverte pendant 30 minutes; coulez et jetez l'eau. Avec un couteau bien tranchant, fendez la pelure aussi mince que possible en filaments d'un pouce de long. Mêlez ces filaments de pelure avec la pulpe cuite et procédez comme à la page 11.

Important ! Soyez certain que vous avez lu soigneusement les instructions concernant le paraffinage à la page 3. Paraffinez les verres ouverts immédiatement après les avoir remplis.

Marmelade D'Oranges et de Citrons

(N'a pas de saveur amère).

4 oranges et 2 citrons,
4 tasses rases de pulpes et pelures préparées,
7½ tasses rases (3¼ livres) de sucre,
½ bouteille (½ tasse faible) de CERTO.

Pelez la pelure des oranges et des citrons en quartiers jusqu'à la pulpe et mettez-les de côté. Brisez les tranches et enlevez les pépins, ajoutez 1 tasse d'eau et faites mijoter 45 minutes dans une casserole couverte. Pendant ce temps, faites bouillir les pelures d'oranges et de citron avec 8 tasses d'eau dans une casserole couverte pendant 30 minutes. Coulez et jetez l'eau. Avec le bord tranchant d'une cuillère, grattez et jetez toute la partie blanche des pelures d'orange et de citron jusqu'à la partie jaune. Puis, avec un couteau bien tranchant, coupez la pelure jaune aussi mince que possible, en filaments d'un pouce de long. Mélangez les filaments de pelure à la pulpe cuite et procédez comme ci-dessous.

Marmelade D'Oranges Douces

Servez-vous de la recette ci-dessus, mais jetez les pelures de citron et ne vous servez que de la pulpe.

Marmelade D'Oranges Amères

Servez-vous de la recette ci-dessus pour la marmelade d'oranges et de citrons. Prenez 8 ou 9 oranges de Séville au lieu de 4 oranges et 2 citrons.

DIRECTIONS GENERALES POUR LES MARMELADES

Mesurez 4 tasses rases de ce mélange dans une grande bassine en ajoutant, si nécessaire, de l'eau à la quatrième tasse pour la mettre rase. Ajoutez le sucre et mêlez bien. Servez-vous du feu le plus vif possible et brassez constamment avant et pendant l'ébullition. FAITES BOUILLIR FORT PENDANT 3 MINUTES, enlevez du feu et brassez-y le CERTO. A partir du moment où vous enlevez du feu, laissez reposer 5 minutes seulement, à l'horloge, en brassant de temps en temps pour faire refroidir légèrement. Puis versez promptement.

Conserves de Tomates en Gelée Avec des Tomates Fraîches ou en Boite

5 tasses de tomates cuites et un citron,
6 tasses rases (2½ livres) de sucre,
1 bouteille (1 tasse rase) de CERTO.

Ebouillantez, pelez et écrasez bien environ 2½ livres de tomates très mûres. Prenez environ 4 tasses de tomates écrasées et faites les bouillir fort sans les couvrir pendant 10 minutes pour concentrer la pulpe. Ajoutez le jus et le pelure râpée d'un citron. Mesurez 3 tasses de ce mélange dans une grande bassine, ajoutez le sucre et mêlez bien. Servez-vous du feu le plus vif possible et brassez constamment avant et pendant l'ébullition. Faites bouillir fort pendant 2 minutes, enlevez du feu et brassez-y le CERTO. Ecumez et versez

promptement. Si vous préférez la saveur de la tomate toute seule, ne mettez pas de citron et ne vous servez que de 2½ tasses de tomates cuites.

Pour vous en servir avec les viandes, ajoutez ⅛ de cuillerée à thé de toute-épice (allspice), du clou et de la canelle; on peut aussi mettre, au goût, de la sauce Worcestershire.

Ketchup aux Tomates en Gelée

1 tasse (½ chopine) de ketchup,
3 tasses rases de sucre,
½ bouteille (½ tasse faible) de CERTO.

Chauffez le sucre et le Ketchup à pleine ébullition, enlevez du feu et brassez-y le CERTO.

GELEE AUX FRUITS FRAIS

Gelées aux Fraises, Framboises, Mûres, ou Ronces
Gelées aux Cerises, Pêches, Poires ou Ananas

3 tasses (1½ livre) de jus,
6½ tasses rases (2¾ livres) de sucre,
1 bouteille (1 tasse faible) de CERTO.

Fraises, etc.: Ou exprime le jus du fruit cru. Ecrasez bien avec un pilon environ 2½ pintes de fruits. Procédez comme à la page 14.

Cerises: Enlevez les queues et écrasez bien environ 3 livres de cerises sûres mûres. Enlevez les noyaux et écrasez-en 2 cuillerées à soupe débordantes et ajoutez-les aux cerises. Ajoutez ½ tasse d'eau, brassez jusqu'à ébullition, couvrez la casserole et laissez mijoter pendant 10 minutes. Procédez comme à la page 14.

Pêches ou poires: Prenez environ 3½ livres de fruits mûrs. Ne pelez pas. Enlevez les noyaux des pêches. Ecrasez bien et ajoutez ½ tasse d'eau. Brassez jusqu'à ébullition, couvrez la casserole et laissez mijoter pendant 5 minutes. Procédez comme à la page 14.

Ananas: Passez le fruit mûr au hachoir ou hachez fin à la main. A 4 tasses de fruit haché, ajoutez ½ de tasse d'eau. Brassez jusqu'à ébullition, couvrez la casserole et laissez mijoter pendant 5 minutes. Procédez comme à la page 14.

Gelée aux Raisins, aux Prunes ou a la Rhubarbe
Gelée aux Framboises et Gadelles

4 tasses (2 livres) du jus de fruits cuits,
8 tasses rases (3½ livres) de sucre,
1 bouteille (tasse faible) de CERTO.

Raisin: Enlevez les queues et écrasez bien environ 3 livres.

Prunes: Ecrasez bien environ 4½ livres. Ajoutez ½ tasse d'eau, brassez jusqu'à ébullition et laissez mijoter 10 minutes dans une casserole bien fermée. Procédez comme à la page 14.

Rhubarbe: Coupez en bouts courts sans peler, environ 2½ livres de tiges rouges. Ajoutez 1 tasse d'eau, chauffez lentement et brassez jusqu'à ébullition. Couvrez la casserole et laissez mijoter 15 minutes. Procédez comme à la page 14.

Framboises et gadelles: Un mélange à parties égales est préférable. Prenez environ 2½ pintes ou 3½ livres de fruits mûrs. Ecrasez bien, chauffez lentement en brassant et menez les fruits juste au point d'ébullition. Procédez comme à la page 14.

Une délicieuse gelée froide

Mêlez bien dans une petite casserole (placée sur l'eau bouillante) 1¼ tasse de jus de n'importe quel fruit (frais ou en bouteille) et ½ bouteille de CERTO. Ajoutez 3 tasses rases de sucre. Brassez rapidement jusqu'à ce que le sucre soit dissout et versez dans des verres. Conservez au froid. Servez-vous-en en dedans du mois.

Gelée aux Pommes, aux Pommes Sauvages ou aux Coings

4 tasses (2 livres) de jus de fruits cuits,
7½ tasses rases (3¼ livres) de sucre.
½ bouteille (½ tasse faible) de CERTO.

Pommes ou pommes sauvages: Enlevez les queues et les bouts de fleur d'environ 3 livres de fruits mûrs et coupez en petits morceaux. Ajoutez 3 tasses d'eau, couvrez la casserole et laissez mijoter 10 minutes. Ecrasez au pilon, couvrez la casserole et faites mijoter pendant 5 minutes de plus. Procédez comme ci-dessous.

Coings: Enlevez le coeur et les bouts de fleur et la queue d'environ 2½ livres de fruits mûrs. Passez au hachoir ou tranchez très fin. Ajoutez 4 tasses d'eau et laissez mijoter dans une casserole couverte pendant 15 minutes. Procédez comme à la page 14.

Gelée aux Oranges, Gelée aux Oranges, Citrons ou Pamplemousses

3 tasses (1½ livre) de jus,
7 tasses rases (3 livres) de sucre,
1 bouteille (1 tasse faible) de CERTO.

Prenez 12 oranges, ou 10 oranges et 2 citrons, ou 3 ou 4 pamplemousses selon leur grosseur.

Oranges et citrons: Rapez-en les pelures jaunes. Coupez et écrasez les pulpes et mêlez aux pelures râpées. Procédez comme à la page 14.

Pamplemousses: Râpez les pelures jaunes, enlevez la pelure blanche par quartiers et jetez-les. Coupez et écrasez les pulpes et mêlez avec les pelures râpées. Procédez comme à la page 14.

DIRECTIONS GENERALES POUR LES RECETTES PRECEDENTS

Mettez les fruits dans un sac en coton à fromage et exprimez-en le jus. Faites ensuite couler le jus à travers un sac de flanellette si vous désirez une gelée mousseuse. Mesurez le sucre et le jus dans une grande casserole, brassez et portez à l'ébullition. Immédiatement, ajoutez le CERTO, en brassant constamment et portez encore à PLEINE EBULLITION pendant ½ minute. Enlevez du feu, laissez reposer 1 minute, écumez et versez promptement. (N.B.—Pour la Gelée aux Pêches, 20 gouttes d'Essence de Noyau ajoutées après avoir écumé, donne plus de force à la saveur et l'améliore.

Gelée aux Gadelles Rouges ou Noires

4½ tasses (2¼ livres) de jus de fruits cuits,
7½ tasses rases (3¼ livres) de sucre,
½ bouteille (½ tasse faible) de CERTO.

Ecrasez bien environ 3½ livres de fruits mûrs. Ajoutez une tasse d'eau, brassez jusqu'à ébullition, couvrez la casserole et laissez mijoter 10 minutes. Placez dans le sac à gelée et exprimez le jus. Mesurez le jus dans une grande casserole. Mesurez le sucre dans une casserole séparée. Menez le jus juste au point d'ébullition et commencez à ajouter le sucre lentement, en brassant constamment; prenez à peu près 5 minutes pour ajouter le sucre en gardant le jus presque au point d'ébullition. Puis menez à l'ébullition et ajoutez aussitôt le CERTO, en brassant constamment, puis portez de nouveau à pleine ébullition pendant ½ minute. Enlevez du feu, laissez reposer 1 minute, écumez et versez rapidement.

GELEE AU CERTO

2½ tasses (1¼ livre) d'eau,
6¼ tasses rases (2¾ livres) de sucre,
1 bouteille (tasse rase) de CERTO.

Mesurez le sucre et l'eau dans une grande bassine, brassez et portez à l'ébullition. Immédiatement ajoutez le CERTO, en brassant constamment et portez encore à pleine ébullition pendant ½ minute. Enlevez du feu, laissez reposer 1 minute, écumez et versez promptement.

Pour faire une gelée au goût piquant, ajoutez le jus d'un citron à la recette ci-dessus. La pelure râpée donnera la saveur du citron si désiré.

Gelée au Coca-Cola ou a la Biere de Gingembre: Prenez ces breuvages ou n'importe quel autre pareil au lieu d'eau pour la recette du CERTO.

La Gelée au CERTO d'essences variées peut se faire avec une bouteille de CERTO en mettant dans chaque verre, avant de les remplir, quelques gouttes des essences suivantes: orange,

citron, noyau, érable, etc., ou n'importe quelle véritable essence de fruit. Pour le Gelée au Gingembre, servez-vous de gingembre glacé tranché fin.

Les sirops de fruits laissés après la mise en conserve peuvent servir à la place de toute l'eau ou partie de l'eau dans la recette de la gelée au CERTO.

Gelée au Café

Suivez les directions ci-dessus de la gelée au CERTO, mais servez-vous de café très fort à la place de l'eau et ajoutez le jus d'un citron. Servez avec de la crème fouettée non sucrée.

Gelée aux Abricots, aux Graînes de Sureau ou a la Goyave

3½ tasses de jus de fruits cuits.
1 bouteille (tasse faible) de CERTO.
8 tasses rases (3½ livres) de sucre.

Abricots: Prenez environ 3½ livres de fruits mûrs. Enlevez les noyaux, mais ne pelez pas. Ecrasez bien et ajoutez 1 tasse d'eau. Brassez jusqu'à ébullition, couvrez la casserole et laissez mijoter 5 minutes.

Graînes de Sureau: Prenez environ 3 livres de fruits mûrs avec leurs queues. Enlevez les queues et écrasez complètement. Ajoutez 1 tasse d'eau, brassez jusqu'à ébullition, couvrez la casserole et laissez mijoter 15 minutes. Cette gelée repose lentement.

Goyaves: Tranchez en tranches minces environ 3 livres de goyaves mûres. Ajoutez 3 tasses d'eau bouillante et écrasez complètement pendant 5 minutes.

Placez dans un sac en coton à fromage et exprimez le jus. Puis faites couler le jus à travers un sac de flanellette si vous désirez une gelée mousseuse. Mesurez le jus puis le CERTO dans une grande casserole. Mesurez le sucre dans une casserole séparée. Portez le jus et le CERTO juste au point d'ébullition et commencez à ajouter le sucre lentement en brassant constamment, en prenant environ 5 minutes pour ajouter le sucre et en gardant le jus presque à l'ébullition. Puis portez à pleine ébullition pendant ½ minute. Enlevez du feu, écumez et versez promptement.

GELEE MOUSSEUSE DE JUS DE RAISIN EN BOUTEILLE, ETC.

Gelée aux Raisins

4 tasses de jus de raisin en bouteille. 7½ tasses rases (3¼ livres) de sucre
1 bouteille (1 tasse faible) de CERTO.

Gelée aux Pommes

(Même recette que pour les raisins)

Gelée aux Ronces de "Phez"

2 tasses (1 chopine) de jus, 3 tasses rases de sucre, ½ bouteille (½ tasse faible) de CERTO.

Gelées Faites avec le Surplus des jus de Fruits en Conserve

1 tasse de jus, 2 tasses de sucre, ½ tasse faible de CERTO.

Gardez le jus de vos fruits en conserve pour les gelées.

Gelée au Certo aux Essences de Fruits

Des gelées excellentes et pas chères peuvent être faites avec tout sirop de fruits en bouteille ou tout jus de fruits en bouteille, avec la recette suivante:

1 tasse de jus ou de sirop de fruits, 2 tasses d'eau, 6½ tasses rases (2¾ livres) de sucre, 1 bouteille (1 tasse faible) de CERTO.

DIRECTIONS POUR LES GELEES CI-DESSUS

Mesurez le sucre et le jus (ou le jus et l'eau) dans une casserole, brassez et portez à ébullition le CERTO et portez encore à pleine ébullition pendant 1 minute, excepté pour la recette à 1 tasse qui ne demande que quelques secondes. Enlevez du feu, laissez reposer 1 minute et versez promptement.

Gelée a la Menthe

2½ tasses (1¼ livre) d'eau,
Jus d'un citron,
6¼ tasses rases de sucre,
1 bouteille (1 tasse faible) de CERTO.
Un colorant végétal et de l'essence ou des feuilles de menthe.

Mesurez l'eau, ajoutez 1 cuillerée à thé de colorant et brassez jusqu'à dissolution. (Si vous vous servez de feuilles de menthe fraîches, ajoutez à peu près 1 tasse pleine d'eau et enlevez-les à la fin en écumant). Ajoutez le jus coulé d'un citron et le sucre et portez à ébullition. Immédiatement ajoutez le CERTO, en brassant constamment et portez encore à pleine ébullition pour ½ minute. Enlevez du feu et si vous ne vous êtes pas servi de feuilles fraîches, ajoutez 1 cuillerée à thé d'essence de menthe. Laissez reposer 1 minute, écumez et versez promptement.

N'Oubliez Pas **que vous pouvez faire de délicieuses gelées et confitures pendant tout l'hiver avec des sirops en bouteille et des fruits en conserve. Voyez les recettes aux pages 8 et 9, 15 et 16.**

BREVETS.

Les confitures, gelées et conserves et la méthode pour les faire, décrite dans les recettes de cette brochure, sont couvertes par les brevets suivants, et permis de s'en servir n'est donné qu'à ceux qui servent de CERTO.
U.S., 20 mai 1919; Canada, 19 janvier 1915; Grande-Bretagne 19192-15.
Le CERTO est vendu sur permis des propriétaires des brevets suivants:
U.S., 30 décembre 1913; 7 août 1917.
Canada, 14 octobre 1913, 20 juillet 1915.
Canada-Bretagne, 12439-13, 6497-1.