

717. GELATINA DI RIBES IN GELO

Ribes, grammi 300.
Zucchero, grammi 130.
Colla di pesce, grammi 20.
Acqua, decilitri 2.
Marsala, quattro cucchiaini.
Odore di vainiglia.

Regolatevi in tutto come nella gelatina di marasche del numero precedente.

Ordinariamente l'odore di vainiglia si dà alle vivande collo zucchero vanigliato; ma in questo e consimili casi meglio è servirsi del baccello naturale di quella pianta, facendone bollire un pezzetto insieme collo zucchero nell'acqua. A vostra norma, se comprate qualcuno di questi baccelli osservate che sieno grassi, cioè non riecchiti, e conservateli ben chiusi fra mezzo a zucchero biondo a cui comunicheranno il profumo e servirà anch'esso ad aromatizzar qualche piatto.

Questa pianta della famiglia delle orchidee, la quale si arrampica come l'ellera, è originaria delle foreste intertropicali di America. Il polline della vainiglia, essendo vischioso e non potendo perciò esser trasportato dai venti, lo trasportano gl'insetti; la qual cosa, essendo stata conosciuta dall'uomo soltanto nella prima metà del secolo passato, eseguisce egli stesso l'operazione e feconda le piante che si coltivano ne' tepidari; esse avanti il 1837, anno in cui si ottennero i primi frutti nel Belgio, erano infruttifere.