

723. SIROPPO DI LAMPONE

La delicata fragranza di questo frutto (il framboise dei Francesi) lo costituisce il re dei siropi. Dopo avere disfatto bene il frutto colle mani, si opera nella stessa guisa del n. 725 colle stesse proporzioni di zucchero e d'acido citrico; se non che, contenendo questo frutto meno glutine del ribes, il periodo della fermentazione sarà più breve. Se poi mi domandaste perché questi siropi richiedono tanto zucchero, risponderai che ciò è necessario per la loro conservazione; e che per correggere il soverchio dolcume, si è ricorso all'acido citrico.