

739. GELATINA DI RIBES

Come si disse parlando del siroppo di ribes al n. 725 questo frutto contenendo molto glutine, se ne spremete il sugo da un canovaccio e lo mettete al fuoco senza farlo fermentare con 80 parti di zucchero bianco fine per ogni 100 di sugo, ne otterrete, senza troppo farlo bollire, la condensazione in forma di gelatina, la quale, conservata in vasi come le conserve, si presta a guarnir piatti dolci ed è nutrimento leggero e sano per i convalescenti.