

725. SIROPPO DI RIBES

Questo frutto, contenendo in sé molto glutine, richiede una lunga fermentazione; tantoché se sciogliete dello zucchero nel succo del ribes appena spremuto e lo mettete al fuoco, otterrete non uno siroppo, ma una gelatina.

Disfate il ribes ne' suoi grappolini come fareste ammostando l'uva e lasciatelo in luogo fresco entro un vaso di terra o di legno. Quando avrà cominciato a fermentare (il che può avvenire anche dopo tre o quattro giorni) affondatene il cappello e rimestatelo con un mestolo due volte al giorno, continuando questa operazione finché avrà cessato di alzare. Poi passatelo per canovaccio a poco per volta, strizzandolo bene colle mani, se non avete uno strettoio, e passate il succo spremuto da un filtro anche due o tre volte, e più se occorre, per ottenere un liquido limpidissimo. Ponetelo quindi al fuoco e, quando comincia ad entrare in bollore, versate lo zucchero e l'acido citrico nelle seguenti proporzioni:

Liquido, chilogrammi 3.

Zucchero in polvere bianchissimo, chilogrammi 4.

Acido citrico, grammi 30.

Girate continuamente il mestolo onde lo zucchero non si attacchi, fatelo bollir forte per due o tre minuti, assaggiatelo per aggiungere altro acido citrico, se occorre, e quando è diaccio imbottigliatelo e conservatelo in cantina.

Vi avverto che il bello di questi siroppi, è la limpidezza e per ottenerla è bene abbondare nella fermentazione.