

Faire bien dissoudre le sucre et cuire à la nappe à feu très vif, en ayant soin de bien écumer, surtout au début de la cuisson.

NOTA. — Le rendement en jus de la groseille très mûre est d'environ 6 décilitres et demi par kilo de fruits.

Gelée de groseilles (*Procédé B*).

Mêmes proportions de groseilles rouges, blanches, et framboises que ci-dessus.

Bien éplucher les fruits ; les laver à l'eau froide et les mettre dans la bassine avec la valeur de deux décilitres d'eau par kilo de fruits.

Laisser fondre sur le côté du feu pendant 10 à 12 minutes ; renverser ensuite les fruits sur un tamis placé au-dessus d'une terrine et laisser égoutter.

Mettre le jus dans la bassine avec un kilo de sucre en morceaux par litre de jus, et conduire la cuisson comme précédemment.

Gelée de Groseilles (*Procédé C*).

Groseilles rouges, blanches, et framboises dans les mêmes proportions.

Egrapper les groseilles dans une terrine au moyen d'une fourchette ; éplucher les framboises, et peser un kilo de sucre en morceaux par kilo de fruits égrappés.

Faire dissoudre le sucre dans la bassine avec un peu d'eau ; le cuire au petit boulet en ayant soin de bien l'écumer au début de l'ébullition.

Jeter dedans groseilles et framboises ; tenir la bassine sur le côté du feu pendant 7 à 8 minutes pour que le jus sorte des grains ; cuire ensuite à feu vif jusqu'à la nappe, toujours en écumant avec le plus grand soin. Renverser ensuite sur un tamis placé au-dessus d'une terrine et mettre en pots dès que la gelée est passée.

Gelée de Groseilles blanches.

Se fait rien qu'avec groseilles blanches bien mûres et 100 grammes de framboises blanches par kilo de groseilles.

On peut lui appliquer l'une des trois méthodes décrites ci-dessus ; cependant le *Procédé C* est préférable, parce que l'on obtient une gelée plus limpide.

Gelée de Groseilles à froid.

Préparer le jus comme il est indiqué au *Procédé A*, c'est-à-dire en passant le jus des groseilles au torchon.

Ajouter à ce jus un kilo de *glace de sucre* par litre et tenir au frais pendant 2 ou 3 heures, en ayant soin de remuer fréquemment avec une cuiller en argent pour assurer la dissolution du sucre. Emplir les pots et les tenir à découvert pendant 2 ou 3 jours.

Ensuite, les couvrir comme de coutume et les exposer au grand soleil pendant 2 jours, soit 2 ou 3 heures par jour.

NOTA. — Cette gelée est aussi délicate que fragile et doit être conservée dans un