

Bollos de grosella.

Seis libras de grosellas encarnadas, tres blancas y una de Gambuesas, se comprimen despues de quitarles los huesos con un peine, secando el jugo posible.

Se echa este en un caldero, se hacen hervir por espacio de un cuarto de hora espumandolo; se añaden una libra de azúcar por cada una de rumo; y continuará el hervor, hasta que tome la consistencia necesaria.