

Krusbär med sirap.

Krusbären fänsas mätas och sjöfes. Till hvarje $2\frac{1}{2}$ lit. bär tagas 6 deciliter brun sirap, som i en välskurad malngryta bör uppkoka innan bären iläggas. Då bär och sirap uppkokat skummas åter och iläggas 15 centiliter skurna pomeransskal till hvarje $2\frac{1}{2}$ liter bär; syket bör på sakt eld och under jämn omrörning koka två timmar. Om man då tager 1 lit. ramadt och välsköjda hallon till hvarje $2\frac{1}{2}$ lit. krusbär samt 6 deciliter sirap till hvarje $2\frac{1}{2}$ lit. hallon, lägger det i grytan till krusbären att koka en timme, så blir mostet mycket lösare och bättre. Det förvaras i stora stekrutor.

Röda och hvita vinbär.

De största vinbär, man kan få heljas i från sjelkar och fnas. Till hvarje 400 gr. bär tagas 400 gr. socker och 45 centiliter vatten, hvilket i en renskurad syltkittel bör uppkoka och skummas åter och bär koka på sakt eld en half timme

då de upphålles att kallna och sedan förvaras i burkar, som nämnt är. —