741. CONSERVA SODA DI COTOGNE

Le mamme provvide dovrebbero far buon conto delle conserve di frutta non foss'altro per appagar qualche volta la golosità dei loro bambini, spalmandole sopra fette di pane.
Alcuni suggeriscono di mettere le cotogne al fuoco colla buccia onde conservino più fragranza; ma non mi sembra cosa necessaria perché dell'odore questo frutto ne dà ad esuberanza e poi ci si risparmia l'incomodo di passarle.

Mele cotogne, nette dalla buccia e dal torsolo, grammi 800.
Zucchero bianco fine, grammi 500.

Sciogliete lo zucchero al fuoco con mezzo bicchiere di acqua, fatelo bollire un poco e lasciatelo da parte.
Tagliate le mele cotogne a sottilissime fette e mettetele al fuoco con un bicchiere d'acqua in una cazzaruola di rame.
Tenetele coperte, ma rimestatele spesso cercando di tritarle e schiacciarle col mestolo. Quando saranno divenute tenere per cottura, versateci il già preparato siroppo di zucchero, mescolate spesso e lasciate bollire a cazzaruola scoperta finché la conserva sia fatta, il che si conosce quando comincia a cadere a stracci presa su col mestolo.