742. CONSERVA LIQUIDA DI COTOGNE

Fatta nella seguente maniera si può conservar liquida per distenderla sul pane.
Tagliate le cotogne a spicchi, levate la parte dura del torsolo, lasciate loro la buccia e dopo averle pesate mettetele al fuoco coperte d'acqua.
Quando saranno ben cotte passatele e rimettetele al fuoco con l'acqua ove hanno bollito e tanto zucchero bianco in polvere quanto era il loro peso da crude, aspettando di versarlo quando sono in bollore. Rimestate spesso e allorché (versatane qualche gocciola in un piatto) non la vedrete scorrer troppo, levatela.