782. CILIEGE VISCIOLE IN GUAZZO

Queste ciliege, così conciate, non hanno bisogno di spirito, che lo fanno da sé.

Ciliege visciole, chilogrammi 1.
Zucchero bianco, grammi 300.
Un pezzetto di cannella.

Dalle suddette ciliege separatene grammi 200 delle più brutte o guaste, estraetene il sugo e passatelo. Le altre, levato il gambo, mettetele a strati in un vaso di cristallo: uno di esse e uno di zucchero, poi versateci sopra il detto sugo. Levate le anime a una parte dei noccioli delle ciliege disfatte ed anche queste e la cannella gettatele nel vaso, chiudetelo e non lo muovete per due mesi almeno. Vedrete che lo zucchero a po' per volta si scioglierà e le ciliege dapprima staranno a galla del liquido, poi questo convertendosi in alcool le ciliege cadono al fondo e allora sono mangiabili e buone.