

743. CONSERVA DI ARANCI

Aranci, n. 12.

Un limone di giardino.

Zucchero bianco fine, quanto è il peso degli aranci.

Acqua, metà del peso degli aranci.

Rhum genuino, quattro cucchiainate.

Con le punte di una forchetta bucate tutta la scorza degli aranci, poi teneteli in molle per tre giorni cambiando l'acqua sera e mattina. Il quarto giorno tagliateli a metà ed ogni metà a filetti grossi mezzo centimetro circa, gettandone via i semi. Pesateli e solo allora regolatevi per lo zucchero e per l'acqua nelle proporzioni indicate. Metteteli al fuoco da prima colla sola acqua e dopo dieci minuti di bollitura aggiungete il limone tagliato come gli aranci. Subito dopo versate lo zucchero e rimestate continuamente finché il liquido non avrà ripreso il forte bollore, perché altrimenti lo zucchero precipita al fondo e potrebbe attaccarsi alla cazzaruola.

Per cogliere il punto della cottura, versatene a quando a quando qualche goccia su di un piatto, soffiategli sopra e se stenta a scorrere levatela subito. Aspettate che sia tiepida per aggiungere il rhum, e versatela nei vasi per custodirla come tutte le altre conserve di frutta, avvertendovi che questa ha il merito di possedere una virtù stomatica.

Del limone si può fare anche a meno.