

sono passati si torna a colare la stessa oncia , la quale posta in una pignatta si fa bollire di nuovo a due , o tre bollori , e così bollente si ritorna a vuotare sopra li anzidetti frutti , e così dopo altri otto giorni , si rifà da capo alla stessa operazione , avendo a cuore ogni volta , che si farà di chiuder bene il vaso onde gli effluvj odorosi non esalino , e privino la concia del suo buono , la quale , se peravventura fosse calata , aggiungesele nuovo aceto , e nuovo zucchero a piacimento , non che un poco di cannella in iscorza , che anche sul principio non disdirebbe , colla sola avvertenza però , che s' ha a far bollire l' aceto a buona cottura , perchè in tal modo li concj frutti non solo non diverran muffi , ma si conserveranno lunghissimo tempo .

Chi volesse poi far sollecito uso de' medesimi Peveroncini , s' hanno a fendere come sopra ; e poi versar su d' essi acqua bollente , la quale , quando è divenuta fredda , si decanta , e spremuti i teneri frutti , tornasi a vuotar su loro altr' acqua bollente , e particolarmente quando nella prima decantata non fossesi potuto tener la mano per lo pizzicore , e quando anch' essa è raffreddata si cola ; e resi trattabili i Peveroncini , si dà mano alla descritta concia , e ben calda si vuota sovr' essi , procurando di chiuder ben bene il vaso perchè non isvaporì , e quando ha del tutto perduto il calore , si estraggono i frutti , ed in tavola si pongono . Avvertasi , che anche in tal modo concj son buoni , ma non durano lungo tempo .