gradevoli quelle foglie, che hanno del morello, le quali trovansi vicine al fiore del Limone, Cedrato, o Cedro, che le altre.

Per conservare le Cerase Visciole Romane.

Si prende quella quantità di visciole Romane, che più vi aggrada, e vogliansi mature; si pongono in un vaso di rosoglio dolce, ad effetto, che la Cerasa non pigli l' aspro. Ivi poste si tengono ben chiuse con carta pecora, o viscica, e così si conservano fin che si vuole. Vero però è, che le cerasse perdono il colore; ma lo acquista il rosoglio.

Modo di acconciare i teneri Peveroncini.

Si prendono questi teneri frutti, e si fendono in punta, ed aperti s' infondono in conveniente quantità di secondo vino nuovo, ed ivi si lasciano per 15 giorni. Poi levati dal vino, si spremono diligentemente colle mani, affinchè per mezzo di tale spremitura n' esca da essi tutto l' umido che contengono. Appresso, si pongono in un vaso di terra nuovo, e gli si versa sopra aceto ben forte, nel quale sieno state bollite le seguenti cose, cioè sale, anisi crudi, Coriandoli, finocchio in grana, e zucchero in quella dose, che vedrete convenire alla quantità de' frutti teneri, che acconciar volete, e secondo il genio vostro. Nè si dee aspettare, che l' aceto, il quale dovrà farsi calare, bollendo, almen per un terzo sia diventato tiepido; ma si dee versar bollente sulli peveroncini, col chiuder immediatamente il vaso con carta a più doppj, affinchè la concia non isvaporì lasciando così il tutto in riposo per dieci giorni. Quando