

## Confiture de baies d'églantier

Le fruit de l'églantier, surnommé selon les régions « gargarillon » ou « gratte-cul » est un peu spécial, car les poils piquants qui entourent les semences contenues dans la pulpe (c'est le fameux poil à gratter) en rendent la dégustation difficile, mais tout n'est pas perdu et les gargarillons que les enfants ont coutume d'enfiler comme des perles pour se confectionner des colliers fournissent la plus excellente et la plus économique des confitures.

Je vous en livre la recette : recouvrir d'eau les fruits lavés et équeutés ; faire bouillir doucement environ deux heures. Passer le tout au moulin à légumes, d'abord avec la grosse grille, ensuite avec la grille fine. Ainsi débarrassée de ses pépins et de ses poils, la pulpe, qui a pris une jolie couleur de tomate bien mûre, est additionnée des trois quarts de son poids en sucre et remise sur le feu une demi-heure ; la consistance finale rappelle celle de la crème de marrons et il ne reste plus qu'à mettre en pots cette confiture vendue d'ailleurs dans le commerce sous le nom de cynorhodon, un mot disgracieux qui signifie rose des chiens et qui désigne le rosier sauvage (*rosa canina*).

Le Chasseur Français

Septembre 1944 n° 931. Maryse Arcante.