

GECRISTALISEERDE VRUCHTEN

ABRIKOZEN, PERZIKEN, PEREN, KERSEN,
PRUIMEN

500 gram suiker, 500 gram vruchten

1^{ste} dag. De vruchten moeten geheel gaaf maar niet volkomen rijp zijn, zij worden met koud water opgezetzet en wanneer dit begint te koken onmiddellijk afgenomen en op een vergiet gelegd. Intusschen kookt men de suiker, op 500 gram $\frac{1}{2}$ liter water, tot een suikerstroop, die voldoende dikte heeft om een draad te vormen tusschen duim en wijsvinger. Hierin legt men de geheel afgekoelde vruchten laat ze aan de kook komen, zet de pan af en laat ze na een paar uren nog eens, weer opkoken om ze dan in de suiker te laten staan tot den volgenden dag.

2^{de} en 3^{de} dag. Men kookt dan de suiker zonder de vruchten nog eens op totdat zij een lepel geheel bedekt zonder er af te druipen, en legt de vruchten er weer in tot den volgenden dag.

4^{de} dag. Dan worden de vruchten na uitdruipen op een vergiet, op een schaal gelegd om te droogen, bestrooid met een weinig witte poedersuiker. Men zet ze op een warme plaats b.v. op den zolder of in de zon, bedekt met een glazen plaat voor de vliegen, en herhaalt het bestrooien met poedersuiker nog één maal. De dikke suikerstroop, die over is, kan in sauzen enz. dienst doen of tot ulevellen gemaakt worden.

Het herhaald opkoken is noodzakelijk omdat, door het sap der vruchten, de suiker telkens weer te dun is geworden.