

## GEDROOGDE VRUCHTEN

### APPELS EN PEREN

Gedroogde appels en peren worden den vorigen dag gewasschen en in de week gezet en den volgenden gekookt, met hetzelfde water zoo dit helder van kleur is, met nieuw water zoo het andere troebel ziet. Zij moeten ruim koken ongeveer twee uur met een citroenschilletje of stukje pijpkaneeel; in 't laatste half uur laat men het water voor een goed deel verkoken, doet er dan pas suiker naar smaak bij en weinig zout, laat ze nog een kwartier doorstoven en bindt het nat met sago of maizena. Zijn de appels smakeloos, zoo kan men citroensap of bessensap toevoegen.

### GEDROOGDE PRUNELLEN EN ABRIKOZEN

Deze worden een kwartier vóór het koken na gewasschen te zijn te weeken gezet en daarna in hetzelfde water gekookt. Men giet dit water als het even gekookt heeft met de vruchten af, daar zij hierdoor in smaak winnen, en zet ze met nieuw warm water op (bij koud water koken zij te langzaam en gaan daardoor fijn); als zij bijna gaar zijn, wordt pas de suiker toegevoegd, dan een kwartier gestoofd en daarna het nat gebonden.

### PRUIMEN, KRENTEN EN ROZIJNEN.

Deze worden een kwartier, na gewasschen te zijn, geweekt, en met hetzelfde water gekookt, tot zij gaar en mooi gezwollen zijn, bij pruimen voegt men stroop of bessensap en suiker toe en bindt het nat met sago of maizena.