Maria Ludolfs

## 6. Heidelbeeren zu schmoren.

Sie werden, nachdem sie gewaschen sind, mit einem halben Tassenkopf voll Wasser aufgesetzt und in ihrem eigenen Safte weich gekocht, reichlich Zucker daran gethan, auf 1 Liter etwa 50 Gramm, und, wenn man will, auch 1 Stückchen Zimmet und 1 Scheibchen Zitronenschale sowie 1 Nelke und mit ½ Theelöffel voll Kartoffelmehl sämig gemacht.
*(52 words)*

*Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap627.html*

classtests.com