Maria Ludolfs

69. Kaltschale von Kirschen.

Man kerne 1 bis 2 Liter gute saure Kirschen aus und lasse sie mit 1 Liter Wasser, etwas ganzem Zimmet, Citronenschale und knapp ½ Pfund Zucker eine Viertelstunde kochen. Nachdem man dies hat erkalten lassen, nimmt man den Zimmet wie die Citronenschale heraus und schneidet Semmelscheiben oder Zwieback in die Kaltschale. Um ihr einen recht würzigen Geschmack zu geben, kann man einige Kirschsteine aufschlagen und die durchgeschnittenen Kerne daran thun.

(69 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap078.html

classtests.com