

# Siebzehnte Abteilung. Vom Obstschmoren

\*

Maria Ludolfs

## 1. Kirschen zu schmoren.

1 ½ Liter saure Kirschen werden von den Stengeln abgepflückt und in kaltem Wasser gewaschen. Darauf steint man sie aus, welches sich am einfachsten thun läßt, indem man mit einem Theelöffel den Stein herausholt, setzt sie in einer Kasserolle auf, thut etwas Zimmt, 80 Gramm Zucker, einige Nelken und mehrere Kirschkerne daran und läßt sie schmoren. Scheinen sie nicht sämig genug, so rührt man eine Messerspitze voll Kartoffelmehl in 1 Löffel Wasser  
5 verquirlt daran.

*(77 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap622.html>*