

2. Pflaumen zu schmoren.

Nachdem man sie gewaschen, auseinander geschnitten und die Steine herausgenommen hat, setzt man ein Liter Pflaumen mit 50 Gramm Zucker, einem Stückchen Zimmt, eine halbe Citronenschale und einigen in einem Leinenläppchen eingebundenen, gestoßenen Kernen in einer Kasserolle auf und läßt sie recht sämig einschmoren. Zuletzt rührt man $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Kartoffelmehl in etwas Wasser verquirlt an. Man kann auch die Schalen von den
5 Pflaumen abziehen.

(64 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap623.html>