

12. Kirschmus.

Man setzt 1 Liter ausgesteinte Kirschen mit halb Wein, halb Wasser, nebst einem Stück Brotrinde auf's Feuer, thut nach Geschmack, je nachdem die Kirschen süß oder sauer sind, Zucker, ein Stückchen Zimmt und etwas Zitronenschale daran und läßt es kochen; wenn es hinreichend gekocht hat, so daß die Kirschen ganz verkocht sind, reibt man es durch einen Durchschlag und bestreut es mit Zucker und Zimmt.

(65 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap633.html>