

Blöckern (Kunstausdr. b. d. Kochen.) So nennt man bei dem Federvieh das Versengen der nach dem Rupfen übrig gebliebenen Stoppeln über Kohlen oder Papier.

Ab schw i z e n. (Kunstausdr. b. d. Kochen.) Dieses heißt Fleisch, Gemüse &c. mit einem Stück Butter, auf gelindem Feuer, in der eignen Sauce, zuge deckt oder offen, ziehen lassen.

Ab treiben (Kunstausdr. b. d. Kochen.) nennt man, wenn Butter oder Eier abgerieben werden. (Siehe Abreiben.)

Ab ziehen (Kunstausdr. b. d. Kochen.) heißt eine Suppe, Sauce, Warmbier u. s. w. mit Eiern abquir len (siehe Abquir len) bis sie gehörig dick oder sämig ist.

Apfel zu backen, geschnittene. Vorzüglich große Apfel werden geschält und in Scheiben geschnitten. Aus einigen Löffeln Mehl, etwas Wein, zwei oder drei Eiern und ein wenig Zucker wird ein Teig eingerührt, in diesem die Apfelscheiben gewälzt, und in heiß gemachter Butter gebacken.

Apfel zu backen, ganze. Gute Borsdorfer = Apfel werden geschält, oben ein Plätzchen abgeschnitten, der Kröbs oder das Kernhaus ausgestochen und mit einer mit ein wenig Wein angefeuchteten Mischung aus gerösteter Semmel, feingehackten Mandeln, kleinen Rosinen, Zucker und Zimmt gefüllt, nun die Plätzchen wieder aufgelegt, mit einem feinen Holz pflöckchen festgesteckt, dann in ausgeschlagenen Eiern umgewälzt, mit Semmelmehl bestreuet und in heißer