

fel umgewendet, etwas Zucker darauf gestreut, ein Glas Wein hinzu gegossen, und noch einige Zeit stehen gelassen. Nachher nimmt man die Aepfel heraus, richtet sie an und gießt den in der Kasserolle befindlichen Saft darüber.

**Aepfel, geschmorte.** Man bedient sich hierzu einer Art Aepfel, die bei dem Kochen nicht zu leicht zergehen, schält sie, schneidet sie in der Mitte durch, bohrt das Kernhaus heraus, setzt sie mit Zucker, Wein und Zitronen auf, und läßt sie damit verdeckt schmoren, bis sie weich werden. Auf dieselbe Art verfährt man auch mit Aprikosen, von denen man die Steine aufschlägt, die Kerne abzieht und solche mit schmoren läßt.

**Aepfel=Klöße, (gewöhnliche).** Die Aepfel werden geschält, die Kernhäuser ausgemacht, in kleine Würfel geschnitten, und mit 4 Löffel voll Milch 4 Eiern und  $\frac{1}{4}$  berliner oder  $\frac{1}{8}$  leipziger Meße Mehl zu einem Teige gemacht, dann mit einem Löffel in kochendes Wasser gethan und so lange kochen lassen, bis sie nicht mehr teigig sind. Sie werden bei dem Anrichten mit Zucker und Zimmt bestreuet und geschmolzene Butter dazu gegeben.

**Aepfel=Klöße, (feine).** Ausgesuchte Borsdorfer=Aepfel werden wie die vorigen zerschnitten, in eine Schüssel gethan, mit 1 Loth abgehäuteter, feingestossener Mandeln, worunter einige bittere sein können, etwas geriebener Zitronenschale, Zucker, 1 Tassenkopf voll Milch, und geriebener Semmel zu einem gehörig steifen Teiche gerührt, mit einem Löffel abgestochen,