

in kochendes Wasser gethan und gar gekocht. Der Wohlgeschmack dieser Klöße wird erhöht, wenn man die gestoßenen Mandeln mit Rosen-, Drangen- oder einem andern wohlriechenden Wasser befeuchtet. Sie werden mit geschmolzener Butter, einer Milch- oder andern beliebigen Sauce gegeben.

Aepfel zu Kochen. Borsdorfer-Aepfel, welche vorzüglich gern dazu genommen werden, schält man, schneidet die Kernhäuser oben heraus, setzt sie mit kaltem Wasser über das Feuer, gibt Acht, daß sie bei dem Weichkochen nicht zerfahren und thut nach Belieben kleine Rosinen, und wenn sie gut gekocht sind, etwas Wein hinzu. Bei dem Anrichten bestreuet man sie mit Zucker und Zimmt.

Aepfel zu Kochen, (getrocknete Borsdorfer). Sie werden rein gewaschen, mit kaltem Wasser und Zitronenschale gut gekocht, nachdem vorher etwas Wein hinzugegossen und wieder mit Zucker versüßt worden ist.

Aepfel-Kuchen. Schöne, große, schmackhafte Aepfel werden geschält, auf einem Scharbeisen oder mit dem Messer in dünne Scheibchen bis auf die Kernhäuser, welche weggeworfen werden, zerschnitten, diese in längliche Streifen zertheilt und damit der, von jedem beliebigen Teige gemachte Kuchen, einem Finger dick, belegt; zuletzt werden Zucker, geschnittene Mandeln, kleine Rosinen und Zitronat darüber gestreuet und der Kuchen, bevor er in den Ofen geschoben wird, mit zerlassener Butter besprengt.

Aepfel-Mus oder Compot. Gute Aepfel