

Rara

3732

Die
erfahrene **Apfelföchin,**

oder

Anweisungen

zu 110 verschiedenen Zubereitungen mit und aus
Äpfeln.

~~~~~  
Ein Handbuch für jede Haushaltung

von

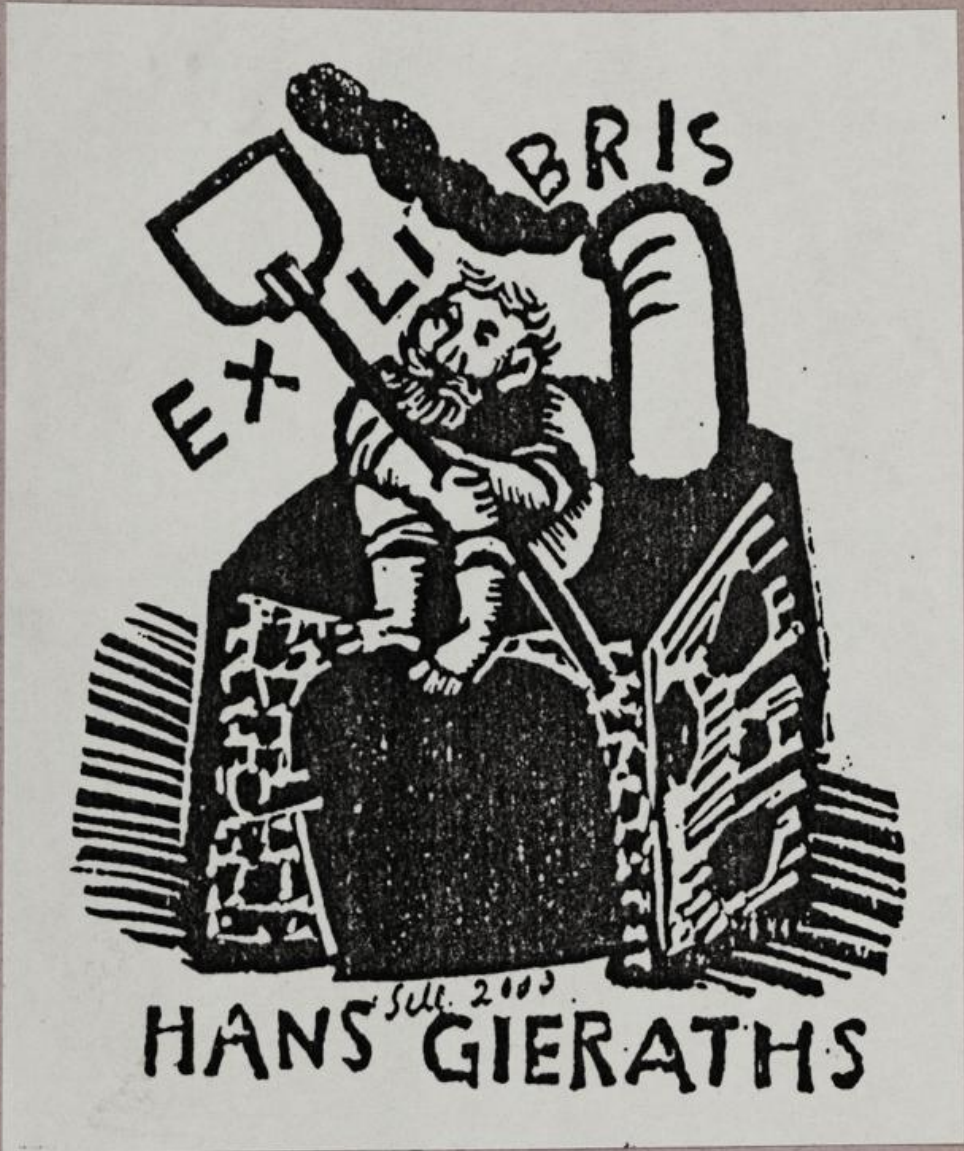
**Katharina Löhning.**



**Bern,**

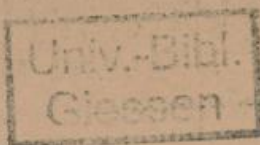
**J. Heuberger's Verlag.**

Kava 3732



27.005.586

Rava 3732



Verlag von Carl Wilfferodt in Leipzig:

- Löhring**, Wahre bürgerliche Kochkunst, oder deutliche Anleitung, mit geringen Mitteln nahrhafte und wohlschmeckende Speisen zu bereiten. Nach eigenen in der Küche gemachten Erfahrungen. Dritte allein rechtmäßige Auflage. In verziertem Umschlag. 16 Geh. Preis 8 Ngr.
- Löhring**, Die wohlerfahrene Kartoffel-Köchin oder gründliche Anweisung, 100 verschiedene Speisen aus Kartoffeln zuzubereiten. Nebst einem Anhang über zweckmäßige Aufbewahrung der Kartoffeln, um solche im Frühjahr vor dem Keimen zu sichern. Zweite Auflage. 16. Geh. Preis 5 Ngr.
- Busse**, Die unterrichtete Chocolaten-Köchin, oder Anweisung, die beliebtesten Sorten Chocolate zum Trinken zuzubereiten, sowie zur Bereitung von Chocolaten-Crème, Chocolaten-Torte &c. und zur Prüfung der Chocolate. Nebst Anleitung zur Anfertigung der in Familien beliebtesten künstlichen Getränke. Mit einem Anhang, enthaltend mehrere erprobte Recepte zur Aufbewahrung der Eier, Citronen &c. 12. Geh. Preis 5 Ngr.
- Rosenthal**, Methode, ein ganz vorzüglich nahrhaftes, billiges, gesundes, kräftiges, schmackhaftes und vom größten Vortheile bewährtes, dem Schrotbrod ähnliches Brod zu backen, welches dem gewöhnlichen Hausbrod Nichts nachgiebt &c. 12. Geh. Preis 7 $\frac{1}{2}$  Ngr.
- Fritsche**, Anweisung, wonach Damen ihre Kleidungsstücke selbst zuzuschneiden sehr leicht erlernen können. Mit 8 Tafeln Abbildungen. 8. Geh. Preis 7 $\frac{1}{2}$  Ngr.
- Der Gratulant für Jung und Alt**. Eine Sammlung von bisher ungedruckten Gelegenheits-Gedichten aller Art: zum Neujahrseste, zu Geburtstagen, Polterabend und anderen ernstern und heiteren Festlichkeiten.

Gesammelt und herausgegeben von Chr. Beer.  
Zweite Auflage. 8. Geh. Preis 7½ Ngr.

**Hautin** (Prof. der Magie), Das Ganze der höheren und niederen Magie, oder Enthüllung der überraschendsten und neuesten Kunststücke aller Art: Taschenspielerkünste, arithmetische Kunststücke, Karten-Kunststücke mit und ohne Apparat. Mit 89 Abbildungen. 8. Geh. Preis 12 Ngr.

**Crinoline und Amazonenhut**, oder Anekdoten für Freunde und Feinde der Crinoline und des „letzten Versuches“. Zweite Auflage. 8. Geh. Preis 5 Ngr.

**Pressensé** (Frau von), Rosa. Nach der neunten Auflage des Originals übertragen von F. E. Drechsler. Mit Kupfer. 8. Geh. Preis 16 Ngr. Geb. 22 Ngr.

Unter den vielen, vorzugsweise für die weibliche Jugend bestimmten Schriften hat sich neuerdings keine einer so außerordentlichen Aufnahme zu erfreuen gehabt, als diese. Wie die Kritik mit Recht sagt, kann man eine diesem Alter ansprechendere Erzählung nicht finden, denn nicht allein durch die Moral, welche auf jeder Seite des Buches hervorleuchtet, sondern in dem Sinn für Religion und das Gute überhaupt, der daraus zum Leser spricht, wird hier eine Lectüre geboten, die nur segensreich auf denselben einwirken kann. Die vielen Auflagen, welche das Buch in kurzer Zeit erlebte, sprechen genügend für seinen Inhalt.

**Monod** (Adolph), Ausgewählte Predigten. Deutsche Ausgabe. Herausgegeben von Franz Emil Drechsler. 8. Geh. Preis 20 Ngr.

Das Weib. Zwei Predigten. 8. Geh. Preis 10 Ngr.

**Swanton-Belloc** (Louise), Pierre und Pierrette, oder die Gefahren des Herumstreichens. Von der französischen Akademie gekrönte Preisschrift. Nach der fünften Auflage in's Deutsche übertragen von F. E. Drechsler. Mit Kupfer. 18. Geh. Preis 7 Ngr. Gebunden 8½ Ngr.

Eine rührende Erzählung für die Jugend. Jeder Leser wird gewiß innigen Antheil an den beiden kleinen Helden, welche darin auftreten, nehmen und die guten Lehren darausziehen, welche damit bezweckt werden sollen.

**Mawe**, Jedermann sein eigener Gärtner. Eine gedrängte Darstellung der sämtlichen Arbeiten in dem Küchen-, Baum-, Lust-, Zimmer- und Weingarten, nach den Monaten geordnet. Nach der 25. Auflage des englischen Originals für deutsche Gärtner und Gartenfreunde bearbeitet von L. Dietrich. 8. geh. Preis 10 Ngr.

**Die Quintessenz aller Anekdoten.** Dritte vermehrte Auflage. 18. Cart. Preis 5 Ngr.

**Mair (M.)**, Funken aus der Esse des Wizes, des Humors und der Satire in Poesie und Prosa. 1. und 2. Sammlung. 8. Preis des Bändchens 10 Ngr.

Die Hexenküche. Humoristisch-satirische Originalspeisen für schwachtende Seelen und zur Beföstigung phlegmatischer, melancholischer, hypochondrischer, hysterischer und supersentimentaler Trauerweidengemüther. 8. geh. Preis 10 Ngr.

Schattenbilder aus der Gesellschaft. 8. Geh. Preis 10 Ngr.

Bunte Vögel aus dem Käfig des Lebens losgelassen. Illustrationen von Kolb. 8. Geh. Preis 10 Ngr.

Obige 5 Werke zusammengekommen nur 25 Ngr.

**Blot (A.)**, Ein Blick in das Jenseits. Trostworte für Trauernde über den Verlust geliebter Angehörigen. Nach dem Französischen. Nebst einem Anhang erbaulicher Gebete zur Gedächtnisseier Verstorbener. 8. Preis 16 Ngr. Gebunden mit Goldschnitt 24 Ngr.

Im Sinne des Evangeliums erläutert diese Schrift die Frage des Wiedersehens nach dem Tode auf eine gründliche Weise. Jeder, der ein theures Familienglied, einen treuen Freund verlor — und welchem Menschen ist dies nicht schon im Leben vorgekommen — wird durch die Tröstungen der Religion, welche ihm das werthvolle Büchlein spendet, sein Herz erleichtert fühlen und diese Schrift nur mit Befriedigung aus der Hand legen.

In demselben Verlage ist zu haben:

# W a s c h - R e g i s t e r

für

den Hausgebrauch.

(In Tabellenform.)

Gr. 8. Geh. Preis 5 Ngr.

Dasselbe empfiehlt sich durch seine praktische übersichtliche Einrichtung allen Hausfrauen. Eine Tabelle verbleibt im Besitz derselben, die andere wird abgeschnitten und der Wäscherin übergeben, welche dieselbe mit den Preisen ausgefüllt zurückzubringen hat.

Die  
erfahrene **Apfelköchin,**

oder

**A u w e i s u n g e n**

zu 110 verschiedenen Zubereitungen mit und aus  
Äpfeln.

Ein Handbuch für jede Haushaltung

von

**Katharina Löhning.**



Leipzig,  
Verlag von Carl Wilferodt.  
1865.

Die

erfahrte Zepfelmöcher

von

W. C. F. W. W.

zu 110 verschiedenen Zubereitungen mit und ohne Zepfelmöcher

Ein Handbuch für jede Haushaltung

von

Katharina Köppling



Leipzig

Verlag von Carl Wiffener

1865

Welche  
halt  
sich  
Zeit  
wird  
Vor  
Frü  
ein  
vor  
in  
ge

## V o r r e d e.

---

Aufgemuntert durch die freundliche Aufnahme, welche ihre früheren zur Unterstützung im Haushalt herausgegebenen Handbücher gefunden, sieht sich die Verfasserin veranlaßt, mit einem neuen Beitrag hervorzutreten. In vorliegender Schrift wird jeder Hausfrau eine reiche Auswahl von Vorschriften zur Zubereitung der so beliebten Frucht geboten, und so möge denn dem Büchlein ein recht guter Empfang zu Theil werden.

Im Uebrigen wird, wo auf Zubereitungen von Nebengerichten Bezug genommen ist, auf die in demselben Verlage erschienene Wahre bürgerliche Kochkunst verwiesen.

---



# I n h a l t.

|                                                 | Seite |
|-------------------------------------------------|-------|
| Allgemeines über die Aepfel . . . . .           | 1     |
| 1. Pommes au Naturel . . . . .                  | 6     |
| 2. Pudding à la Zouave . . . . .                | 7     |
| 3. Ingwer=Aepfel . . . . .                      | —     |
| 4. Pommes à la Vésuve . . . . .                 | 8     |
| 5. Aepfelbrot . . . . .                         | 9     |
| 6. Pommes Farcies . . . . .                     | —     |
| 7. Pipping=Torten . . . . .                     | —     |
| 8. Aepfelorn . . . . .                          | 10    |
| 9. Pommes Sautées . . . . .                     | —     |
| 10. Einfache Aepfelpastete . . . . .            | 11    |
| 11. Beignets de Pommes . . . . .                | —     |
| 12. Pommes en Compote . . . . .                 | —     |
| 13. Aepfelkrusten . . . . .                     | 12    |
| 14. Apple Fritters (Aepfelschnitzten) . . . . . | —     |
| 15. Aepfelgelée . . . . .                       | 13    |
| 16. Aepfelsalat à la Contrabandista . . . . .   | 14    |
| 17. Gesottener Aepfelpudding . . . . .          | 15    |
| 18. Pommes Soufflées . . . . .                  | —     |
| 19. Gedämpfte Goldpeppings . . . . .            | 16    |
| 20. Eingemachte Aepfel . . . . .                | —     |
| 21. Gedünstete Kochäpfel . . . . .              | 17    |
| 22. Gekochte Aepfelklöße . . . . .              | —     |
| 23. Aepfelgefrorenes . . . . .                  | 18    |
| 24. Aepfelarr . . . . .                         | —     |

|                                                            | Seite |
|------------------------------------------------------------|-------|
| 25. Chartreuse de Pommes . . . . .                         | 18    |
| 26. Apfelpuffs . . . . .                                   | 19    |
| 27. Apfeltand . . . . .                                    | —     |
| 28. Apfeltorte . . . . .                                   | 20    |
| 29. Apfel-Confiture . . . . .                              | 23    |
| 30. Reinetten-Crème . . . . .                              | —     |
| 31. Pommes au Riz . . . . .                                | —     |
| 32. Apfelsyrup . . . . .                                   | 25    |
| 33. Gebackener Apfelpudding . . . . .                      | 27    |
| 34. Apfel-Omelette . . . . .                               | —     |
| 35. Pommes d'amande . . . . .                              | 29    |
| 36. Pommes au Beurre . . . . .                             | —     |
| 37. Apfelpastete . . . . .                                 | —     |
| 38. Apfelsalat . . . . .                                   | 30    |
| 39. Miroton de Pommes . . . . .                            | —     |
| 40. Apfel-Füllsel . . . . .                                | 31    |
| 41. Pommes au dessert . . . . .                            | —     |
| 42. Pommes à l'Allemande . . . . .                         | —     |
| 43. Apfel-Conserve . . . . .                               | 32    |
| 44. Gebackene Apfelflöße. (Apfel im Schlafrock.) . . . . . | —     |
| 45. Pommes à l'Eau de Vie . . . . .                        | 33    |
| 46. Pommes à la Châtelaine . . . . .                       | 34    |
| 47. Black Caps. (Schwarzfappen.) . . . . .                 | —     |
| 48. Irish Stew. (Irischer Schmarren.) . . . . .            | 35    |
| 49. Apfel-Auslauf . . . . .                                | —     |
| 50. Apfel-Pasteten . . . . .                               | 37    |
| 51. Normannische Backäpfel . . . . .                       | 38    |
| 52. Schweizer Apfel-Pastete . . . . .                      | 39    |
| 53. Gebackene Äpfel . . . . .                              | —     |

54.  
55.  
56.  
57.  
58.  
59.  
60.  
61.  
62.  
63.  
64.  
65.  
66.  
67.  
68.  
69.  
70.  
71.  
72.  
73.  
74.  
75.  
76.  
77.  
78.  
79.  
80.  
81.  
82.

| Seite |                                                       | Seite |
|-------|-------------------------------------------------------|-------|
| 18    |                                                       |       |
| 19    | 54. Süßäpfel . . . . .                                | 40    |
| —     | 55. Apfel-Marmelade . . . . .                         | —     |
| 20    | 56. Apfel-Chocolate . . . . .                         | 41    |
| 23    | 57. Glacirte Äpfel . . . . .                          | —     |
| —     | 58. Pudding à la Mode . . . . .                       | 42    |
| —     | 59. Apple Polao . . . . .                             | 42    |
| 25    | 60. Apfelmucker . . . . .                             | 43    |
| 27    | 61. Spanische Sauce . . . . .                         | —     |
| —     | 62. Reinetten-Pastete . . . . .                       | 44    |
| 29    | 63. Geschmorte Äpfel . . . . .                        | —     |
| —     | 64. Deutsche Apfelflöße . . . . .                     | 45    |
| —     | 65. Herzogin-Äpfel . . . . .                          | —     |
| 30    | 66. Eingemachte Äpfel auf amerikanische Art . . . . . | 46    |
| —     | 67. Französisches Apfel-Eingemachtes . . . . .        | —     |
| 31    | 68. Apfel-Tisane . . . . .                            | —     |
| —     | 69. Äpfel auf pommerische Marcipanart . . . . .       | 47    |
| —     | 70. Pudding à la Rachel . . . . .                     | —     |
| 32    | 71. Pommes à la Bohémienne . . . . .                  | 48    |
| —     | 72. Apfel-Honigkuchen . . . . .                       | —     |
| 33    | 73. Getrocknete Äpfel à l'Anglaise . . . . .          | —     |
| 34    | 74. Apfel-Charlotte . . . . .                         | 49    |
| —     | 75. Süße Äpfel à la Provençale . . . . .              | 50    |
| 35    | 76. Apfelschnittchen . . . . .                        | —     |
| —     | 77. Pommes à l'Impératrice . . . . .                  | 51    |
| 37    | 78. Pommes en balon . . . . .                         | —     |
| 38    | 79. Apfeltorte à la Normande . . . . .                | —     |
| 39    | 80. Roley-poley-Pudding . . . . .                     | 52    |
| —     | 81. Gedünstete Borsdorfer . . . . .                   | —     |
| —     | 82. Pommes Sautées au Rhum . . . . .                  | 53    |

|                                                     | Seite |
|-----------------------------------------------------|-------|
| 83. Gefüllte Apfelpastete . . . . .                 | 53    |
| 84. Boulettes de Pommes . . . . .                   | —     |
| 85. Pudding à la Perse . . . . .                    | 54    |
| 86. Apple Curry . . . . .                           | —     |
| 87. Apfel auf portugiesische Art . . . . .          | 55    |
| 88. Apfelfuchen . . . . .                           | —     |
| 89. Apfel-Confiture mit Pflaumen . . . . .          | —     |
| 90. Apfelmur . . . . .                              | 56    |
| 91. Apfel-Pralins . . . . .                         | —     |
| 92. Apfelschnitze . . . . .                         | 57    |
| 93. Pommes à la Frangipane . . . . .                | —     |
| 94. Apfelmolken . . . . .                           | —     |
| 95. Rothe Apfel in Gelée . . . . .                  | 58    |
| 96. Apfelzwieback . . . . .                         | —     |
| 97. Apfelschmarren . . . . .                        | 59    |
| 98. Linzer Apfelspeise . . . . .                    | —     |
| 99. Apfelsuppe . . . . .                            | 60    |
| 100. Apfelmuß . . . . .                             | —     |
| 101. Apfelmuß mit Bisquit . . . . .                 | —     |
| 102. Aufgezogenes Pflaumenmuß mit Mandeln . . . . . | 61    |
| 103. Apfelfunzen . . . . .                          | —     |
| 104. Apfel-Sorbet . . . . .                         | 62    |
| 105. Apfelschnee . . . . .                          | —     |
| 106. Apfel mit Kastanien . . . . .                  | —     |
| 107. Apfel-Käse . . . . .                           | 63    |
| 108. Pommes Méringues . . . . .                     | —     |
| 109. Mischungen . . . . .                           | 64    |
| 110. Apfelgefrorenes . . . . .                      | —     |

## Allgemeines über die Aepfel.

So reich auch die Natur an Schönheit und Pracht ist, so mag man doch nicht leicht einen lieblicheren Anblick finden, als ihn der Aepfelbaum im Frühling bietet, wenn er mit Blüthen bedeckt ist, und dann wieder im Herbst, wenn sich seine Zweige unter der Last der herrlichsten Früchte beugen. Seine zarten Blumen, welche an Wohlgeruch und Schönheit mit den herrlichsten exotischen Blüthen wetteifern, scheinen, wenn sie mit gewinnender Anmuth sich öffnen, zu erröthen darüber, daß sie sich selbst so schön finden, aber auch zu fühlen, daß sie eben so schutzlos sind, wie anmuthig. Aber bald sprossen Gruppen kräftiger Blätter hervor, den kurzlebenden Blumen Schutz zu gewähren und die zarten Früchte zu decken, welche in wenigen Wochen bereits zwischen ihnen hervorglänzen. Und wenn dann unter dem warmen Athem des Sommers die Massen des dunkelgrünen Laubes überall von goldigen oder rothbäckigen Früchten durchbrochen werden, dann erscheint der Aepfelbaum gleich der wirklichen Driflamme des Gartenbaues.

Böhring, die Aepfelföchin.

Der Apfel ist das Sinnbild der Versuchung; seine Blüten bedeuten in der Blumensprache „Vorzug“, und der Traumdeuter nimmt die Apfel als Zeichen von bevorstehender Lust und Freude an. Stets waren Apfel ein Liebespfand der Jugend, der Lohn guter Kinder und ein Geschenk, welches die Thränen des Knaben in ein zufriedenes Lächeln umwandelt. Apfel haben einen wichtigen Antheil an dem großen Drama der Welt gehabt: der Annahme der großen Menge zufolge veranlaßte der Biß in einen Apfel den Fall des Menschen, wie man denn noch jetzt eine Apfelart, die einen wie von den Zähnen eines Menschen herrührenden Eindruck zeigt, den „Adamsapfel“ nennt; und wenn wir der Erzählung von Wilhelm Tell Glauben schenken, so hing die Unabhängigkeit eines Volks einst von einem Apfel ab. Soll doch sogar Sir Isaac Newton durch den Fall eines Apfels auf die Gesetze der Schwere geleitet sein! Im Orient war der Apfel Symbol der Sonne, daher 1000 Trabanten der persischen Könige (die Melophori oder Apfelträger) goldene Apfel an ihren Lanzen trugen, und nach ägyptischer Darstellung deuteten drei Apfel die drei in Aegypten angenommenen Jahreszeiten an. Nach griechischer Mythe war Bakchos Schöpfer des Apfels und hatte diese Gabe der Aphrodite mitgebracht. Dadurch ward der Apfel ein mythologisches Bild, daher auch in der Mythe von Atalante diese durch einen Apfel besiegt wird. Der Apfel der Zwietracht — jener berühmte Preis

der Schönheit, welchen Paris der Göttin Venus mit Hintansetzung ihrer Mitbewerberinnen Minerva und Diana zuerkannte — veranlaßte die zehnjährige Belagerung von Troja. Kein Wunder also, daß der Apfel eins der geheiligten Attribute der Göttin der Schönheit ist. Eben so befand er sich unter den Früchten, welche man der Meditrina, der Göttin der Heilkunde, darbrachte, während Pomona als Zeichen ihrer Herrschaft über das Obst, einen schönen runden Apfel in der Hand hält. Herkules wird oft dargestellt, wie er Äpfel einsammelt, und bei den Festlichkeiten zu seiner Ehre waren Äpfel die Sühngeschenke seiner Verehrer. Juno überreichte ihrem Herrn und Meister, Jupiter, Äpfel als eheliche Mitgift, und um nur zwei oder drei dieser beneideten Äpfel für den hartherzigen Eurysthenes zu erlangen, übernahm der Gott der Stärke alle Arten von gefährvollen Abenteuern, bis er durch den überlisteten Atlas sie erhielt; da aber selbst Minerva, obwohl die weiseste der Gottheiten, nicht wußte, wie diese Äpfel erhalten werden könnten (denn dieses Buch war damals noch nicht erschienen), so unternahm sie es, dieselben den Hesperiden zurückzubringen. Die Athener, von denen es selbst im Sprichworte heißt, daß sie gewußt hätten, was gut schmecke, waren leidenschaftliche Apfelessen, liebten sie aber besonders mit einem Mehlteige umkleidet und so gebacken, mit welcher Bemerkung wir von den

Gottheiten zu dem Gebiete der Verdauung hinabsteigen. \*)

Es ist ein weitverbreiteter Irrthum, daß man meint, Aepfel wären schwer zu verdauen; ein guter roher aber reifer Aepfel gehört zu den vegetabilischen Stoffen, mit denen der Magen am schnellsten fertig wird, da der ganze Proceß der Verdauung in genau fünfundachtzig Minuten vollendet wird. Selbst ein englischer Aepfelkloß wird in kürzerer Zeit verdaut, als zartes Kind- oder Hammelfleisch, und zwar in etwa hundertundachtzig Minuten. Durch Mißbrauch kann freilich alles ungesund werden. Man erzählt, daß Claudius Albinus so für die Aepfel eingenommen gewesen sei, daß er gewöhnlich zu jeder Mahlzeit einen Scheffel derselben gegessen habe. Wie muß er damit seinen Magen belästigt haben!

Den Römern sagt man es nach, daß sie den Aepfelbaum nach Britannien eingeführt hätten, und den römisch-katholischen Mönchen, daß sie seine Cultur erhielten und fortsetzten. Die Ueberlieferung erzählt uns, daß die Klöster des Mittelalters von herrlichen Obstgärten umgeben und der Verkauf der Aepfel eine der vorzüglichsten Quellen der Einnahme für die Mönche gewesen seien. Auch der Aepfelsaft — wenn man ihn auch nicht einen

---

\*) Wir hätten noch den deutschen Reichsapfel erwähnen können, allein derselbe ist kein Aepfel, sondern eine Kugel, und bedeutet die Erdkugel.

Nektar nennen kann — ist doch stets ein beliebtes Getränk gewesen, das selbst von Dichtern nicht verschmäht sein soll, wie denn Byron ein besonderer Liebhaber desselben gewesen ist.

In medicinischer Hinsicht sind Aepfel von äußerster Wichtigkeit, da sie nicht nur ungemein fäulnißwidrig einwirken, sondern auch sonst sehr gesund sind. Zur Mast des Viehes sind Aepfel ganz unschätzbar, nicht sowohl wegen ihrer nährenden Eigenschaften, wie wegen der Anregung, die sie der Freßlust ertheilen. Die in den Aepfeln enthaltene Apfelsäure ist nicht nur außerordentlich erfrischend, sondern verbessert auch die Säfte des Genießenden. Für die, welche an einem Fieber leiden, ist der Genuß von Aepfeln ungemein erquickend. Auch bei Unterleibskrankheiten und träger Verdauung ist nichts vortheilhafter, als nach jeder Mahlzeit einige Aepfel zu genießen. Mit Zucker versetzt dienen Aepfel gegen Brustbeschwerden, bei Heiserkeit u. s. w. Auf Seereisen dienen sie zur Verhinderung des Scorbut's. Apfelmuß oder gebratene Aepfel verwendet man, da sie zweimal so schnell erkalten wie Wasser, als Breiumschlag bei Augenentzündungen zum Auflegen auf Augenlider, um die Hitze auszuziehen. In den Apotheken bereitet man mit dem Saft von Meinetten und Borsdorfern das apfelsaure Eisenextract und die apfelsaure Eisentinctur. Das Auflegen fauler Aepfel hat sich bei Frostbeulen oftmals nützlich bewährt. Eben so soll gegen Hämorrhoidalknoten ein

Brei aus gekochten Äpfeln mit Rothwein von Nutzen sein. Auch rühmt man die Anwendung eines Breies aus sauren Äpfeln zur Linderung mancher schmerzhaften Blutschwären. Das Unguentum pomatum, eine Salbe aus gleichen Theilen Hammeltalg und Wachs, mit Apfelsaft vermischt, wird bei aufgesprungenen Rippen und Milchknoten benutzt. — Fieberkranken Hausthieren giebt man Holzapfel als Labung.

### 1. Pommes au Naturel.

Als der Gottseibeiuns unserer Aller Aeltermutter den ersten Apfel anbot, da bewährte er seine Schlangenlist auch dadurch, daß er Eva verleitete, die Frucht vom Baume zu brechen; denn ungeachtet der Achtung, die wir vor unserer Kochkunst fühlen, müssen wir es doch für das Nec plus ultra aller Feinschmeckerei halten, die Äpfel vom Baume zu essen. Es ist das jedoch nur bei den bereits im Sommer oder Herbst zeitigenden Äpfeln der Fall, denn die sogenannten Winteräpfel, welche erst nach dem October, zum Theil sogar nach dem Januar ihre Zeitigung erlangen, können nur vom Lager, nicht vom Baume genossen werden. Jede Äpfelart hat ihre besondere Zeit, wo sie den höchsten Wohlgeschmack besitzt; ist dieser Augenblick vorüber, so nimmt der Geschmack allmählig wieder ab, die Schale wird zähe, das Fleisch trocken.

Ueber das Schälen der Äpfel brauchen wir

nicht viele Worte zu verlieren. Man löst dabei, wo-  
möglich mit einem silbernen Messer, da ein eisernes  
den Apfel schwärzt, die Schale möglichst dünn ab, so  
daß nichts von der Schale zurück bleibt. Es ist  
besonders für Damen eine große Zierde, wenn sie  
bei Tafel recht schnell die Äpfel zu schälen ver-  
stehen, und zwar so, daß die Schale in einem  
Stücke bleibt. Die Tafel aber ziert es, wenn die  
Äpfel geschickt auf ihrem Teller aufgeschichtet sind,  
wobei man ihnen auch eine Unterlage von Blättern  
geben kann.

## 2. Pudding à la Zouave.

Blanchire ein halb Pfund süße Mandeln, zer-  
stoße sie in einem Mörser, setze allmählig  $\frac{1}{2}$  Pfd.  
Butter, 4 wohl zerschlagene Eier,  $\frac{1}{4}$  Quart Rahm,  
 $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker und ein Glas Madeira hinzu.  
Wenn das Ganze zu einem weichen Teige gewor-  
den ist, so rührt man 1 Pfd. Apfelmuß darunter,  
das man schon früher kochte, durchrieb und erkal-  
ten ließ. Nachdem alle diese Zuthaten wohl unter  
einander vereinigt sind, bringt man sie in eine  
gut mit Butter ausgestrichene Form und läßt sie  
eine halbe Stunde backen.

In Marseille reicht man dazu eine Sauce aus  
Zucker und Rum, in der man eine oder zwei  
Zehen Knoblauch gedämpft hat.

## 3. Ingwer-Äpfel.

Nimm drei Pfund gute Pippings, schneide sie  
in schmale Stücke, lege sie in eine Schüssel, gieße

siedendes Wasser über sie und decke sie dann zu. Hierauf nimm ein den Äpfeln gleiches Gewicht weißen Zucker, löse ihn in etwas Wasser, koche ihn zu einem starken Syrup, rühre  $\frac{1}{12}$  an Gewicht gestoßenen Ingwer darunter und lege die aus dem Wasser genommenen Äpfel hinein. Hierauf hebt man das Gefäß vom Feuer und läßt es zugedeckt eine halbe Stunde stehen. Nun legt man die Äpfel sauber in ein Einmacheglas, kocht den Zucker nochmals zu Gelée dick ein und gießt ihn über die Äpfel. Diese halten sich gut, sind sehr gesund und können vollkommen die Stelle des eingemachten Ingwers vertreten.

#### 4. Pommes à la Vésuve.

Man kocht einige Maccaroni in Wasser, läßt sie dann in einem Durchschlage gut ablaufen, versüßt sie mit Zucker, würzt sie mit ein wenig Rum und zerschneidet sie dann in zolllange Stücke. Nun häuft man Äpfelmarmelade auf einer Schüssel auf, belegt diesen Haufen rundum mit den in angegebener Weise vorbereiteten Maccaroni, streut gestoßenen weißen Zucker dick darauf und formt nun auf der Spitze des Berges einen Krater, den man mit überzuckerten Mandeln füllt. Zuletzt übergießt man das Ganze mit fuselfreiem Alkohol, zündet diesen an und trägt das Gericht flammend auf.

### 5. Apfelbrot.

Nimm sieben Pfund gute saftige Äpfel, schäle sie, schneide das Kernhaus heraus und koche sie in einem irdenen Topfe zu Muß. Dieses läßt man etwas abkühlen und mischt es dann mit 14 Pfund Mehl, worauf man 2—3 Loth Preßhese zusetzt und so viel Wasser, daß ein weißer Teig entsteht. Diesen läßt man mindestens zwölf Stunden an einem warmen Orte gehen, formt ihn dann in längliche Brötchen und bäckt diese langsam in einem nicht zu heißen Ofen.

### 6. Pommes Farcies.

Nimm einige große Äpfel, schäle sie und schneide von der Blume aus das Kernhaus heraus; das so in jedem Apfel entstandene Loch fülle mit feingehacktem Gänse-, Enten- oder auch Schweinebraten, den man nach Bedürfniß mit Pfeffer und Ingwer gewürzt hat. Die so gefüllten Äpfel stellt man in eine Tortenpfanne, legt unter jeden ein Stückchen Butter und bäckt sie unter Begießen mit braungewordener Butter eine halbe Stunde. Beim Anrichten bestreut man sie mit geriebenem Schwarzbrot.

### 7. Pipping-Torten.

Nimm drei große Sevilla-Orangen, schäle sie ganz dünn ab, koche die Schale, bis sie weich ist, und wiege sie dann fein. Hierauf schäle vier

Duzend Goldpippings, schneide die Kernhäuser heraus, und koche sie mit so viel Wasser, daß sie gerade nur von demselben bedeckt werden; sind sie fast weich, so setze 1 $\frac{1}{2}$  Pfund Farinzucker, die zerkleinerte Drangenschale und den Saft der Drangen hinzu, koche alles zu einem feinen Muß und lasse dieses erkalten. Nun lege man die Tortenpfännchen mit dünnem Blätter- oder Butterteig aus und fülle sie mit dem Apfelmuß. Diese Törtchen können kalt oder warm gegessen werden.

### 8. Apfelform.

Schäle etwa zwei Pfund Äpfel, backe oder dämpfe sie, bis sie vollkommen weich sind, setze 2 Pfund gestoßenen weißen Zucker hinzu, nebst dem Saft und der zerschnittenen Schale von zwei Citronen und, wenn nöthig, noch ein wenig Wasser. Koche alles vierzig Minuten, und thue es dann in eine Form. Wenn es kalt geworden, stürze es aus der Form, überziehe es mit dickem Cierrahm und trage es auf.

### 9. Pommes Sautées.

Schäle einige sehr kleine und hübsch geformte Äpfel, aber schneide deren Stiele nicht ab; dann setze sie in ein Casserol mit siedender Butter und schüttle sie über einem raschen Feuer, bis sie eine hübsche braune Farbe angenommen haben. Nun nimm sie heraus, lasse sie abtropfen und stelle sie,

die Stiele nach oben, auf eine mit einer dicken Schicht Zucker bestreuten Schüssel. Trage sie warm oder kalt auf.

### 10. Einfache Apfelpastete.

Schäle die Äpfel, entferne das Kernhaus und zerschneide sie dann in feine Scheiben, die man in die Schüssel legt und mit etwas Zucker bestreut. Wenn die Schüssel gefüllt ist, so gießt man den Saft von zwei Citronen über, streut die feingeschnittene Schale derselben und etwas gestoßenen Zimmt auf, deckt eine dünne Lage süßen Teig über und bäckt etwa eine Stunde. Vor dem Auftragen streut man gestoßenen Zucker über.

### 11. Beignets de Pommes.

Nimm einige Reinetten, stoße die Kernhäuser mit einem Apfelstecher heraus und zerschneide die Äpfel in dünne Schnitte; diese lege mit der zerschnittenen Schale einer Citrone in Rum und stelle sie einige Augenblicke über Feuer. Wenn die Schnitte hübsch warm sind, so nimmt man sie heraus, taucht sie in Schlagteig und bäckt sie in ausgelassenem Speck. Darauf läßt man das Fett möglichst von ihnen abtropfen und trägt sie, dick mit gestoßenem Zucker bestreut, so warm wie möglich auf.

### 12. Pommes en Compote.

Koche einige Äpfel halb weich, schäle sie dann, schneide das Kernhaus heraus und theile sie in

Viertel; nun lege sie mit einem gleichen Gewicht weißem Zucker in ein Casserol, setze etwas Wasser hinzu, lasse es langsam bröbbeln und erhalte es dabei, bis die Äpfel weich sind. Nun lasse sie kalt werden, lege sie in ein Glas, koche den Saft zu einem dicken Syrup ein und gieße ihn siedend über die Äpfel. Wenn diese kalt sind, binde sie zu.

### 13. Apfelkrusten.

Schneide aus einigen dünnen Schnitten Brot runde Scheiben, überziehe diese auf beiden Seiten mit Butter und lege sie in eine gut mit Butter ausgestrichene Tortenpfanne. Nun schneide einige mittelgroße Pippings in Hälften, stich das Kernhaus heraus und lege auf jedes Stück Brot einen halben Apfel, die innere Seite nach oben. In die durch das Ausschneiden des Größtes entstandenen Höhlungen fülle guten dicken Rahm und streue etwas gestoßenen Hutzucker über Äpfel und Brot. Stelle es dann in einen nicht zu heißen Ofen und erneuere Rahm und Zucker, wenn sie zerfließen. Ist das geschehen, so ordne die Brotschnitte mit den Äpfelhälften auf ihnen auf eine Schüssel und gieße den von dem Brote nicht aufgenommenen Saft darüber. Trage es warm auf.

### 14. Apple Fritters (Apfelschnitzen).

Mache einen dicken Schlagteig aus sechs gut geschlagenen Eiern,  $\frac{1}{2}$  Quart Milch, ein wenig

geriebener Mascatnuß, einem Glase Rum und so viel feinem Mehl, wie zur erforderlichen Teigstärke genügt. Zerschneide einige gutgeschälte Äpfel in runde Scheiben, tauche jede derselben in den Schlagteig und röste sie dann über einem raschen Feuer in ausgelassenem Speck, der bereits dampfen muß, ehe die Fritters in ihn gethan werden, weil diese sonst keine gute Farbe bekommen.

### 15. Apfelgelée.

In einem halben Quart Wasser kocht man  $1\frac{1}{2}$  Pfund weißen Zucker, bis derselbe zu einem dicken Syrup wird; dann giebt man zwei Pfund geschälte, ausgestochene und in Scheiben zerschnittene Pippings hinzu, drückt den Saft von zwei Citronen daran und läßt langsam bröbbeln, bis dasselbe zu einer Paste geworden ist; diese gießt man in eine Form, aus der man sie, wenn sie kalt geworden, als feste Gelée herausstürzen kann. Man trägt sie mit Schlagrahm übergossen in einer tiefen Schüssel auf.

Oder: Der nach dem Weichkochen von Äpfeln von denselben abgeflossene Saft wird durch einen Flanellsack mehre Male filtrirt; auch kann man den Saft bis zum andern Tage ruhig stehen lassen, wobei er sich von selbst abklärt und die markigen Theile zu Boden sinken. Dann rechnet man auf ein Kannenmaß Saft 1 Pfund guten Raffinatzucker und kocht beides bei starkem Feuer

zusammen, bis von dem kupfernen Schaumlöffel die Tropfen in Form von Lappen wieder zurückfallen, oder ein auf ein Kartenblatt gefallener Tropfen seine runde Form behält und nicht mehr breit läuft. Vor dem Ausgießen in Schüsseln oder Gläser, was übrigens sehr schnell geschehen muß, legt man auf die gekochte Masse einen Bogen Papier, an welchem der Schaum zurückbleibt.

Oder: Man nimmt ganz reife und mürbe Äpfel, gewöhnlich nach Ende des Winters die, welche vom Froste oder sonst gelitten haben, zerstampft und preßt sie, läßt den zuerst fließenden trüben Saft bei Seite, nimmt den nachher fließenden helleren, sowie den letzten, der bei Zufügung von ein wenig Wasser auf die zerquetschten Äpfel ausfließt, und kocht ihn bis auf die Hälfte ein, wodurch man einen wohlschmeckenden Saft erhält, oder auch  $\frac{3}{4}$ , was eine haltbare Gelée gibt. Des Wohlgeschmacks wegen fügt man etwas Zitronenschale zu.

Oder: In kleine Stücken geschnittene Reinetten oder andere säuerliche Äpfel werden mit hinreichendem Wasser ganz weich gekocht, durch einen Saftbeutel gegossen und der Saft mit  $\frac{3}{4}$  seines Gewichts Zucker zur Gelée gekocht, die man mit Cochenille roth färben kann.

### 16. Apfelsalat à la Contrabandista.

Schäle etliche wohlduftende Äpfel (Goldreinetten, Himbeeräpfel u. s. w.), zerschneide sie in

runde Scheiben und tauche jede von diesen in Olivenöl, ordne sie auf einer Schüssel, bestreue sie fein mit spanischem Pfeffer, gieße ein Glas Malaga auf die Schüssel und garnire diese mit Schnitten von rothen Rüben. Wird sehr geachtet zu heißem oder kaltem Wildbret.

### 17. Gesottener Apfelpudding.

Lege die Puddingform mit einem guten Teig aus, gemacht aus 8 Theilen Rindertalg und 12 Theilen Mehl, mit Hinzufügung von etwas Salz. Nun schäle die Äpfel, stich sie aus und schneide sie in Scheiben; mit diesen fülle den Pudding, streue Farin und etwas gestoßene Melken hinzu, decke alsdann eine Lage des Teiges darüber, binde das Ganze zu und koche es zwei Stunden lang.

### 18. Pommes Soufflées.

Schäle die Äpfel, stich sie aus und koche sie, bis sie weich genug sind, um sich durch einen Durchschlag treiben zu lassen; dann versüße es nach Belieben, rühre etwas gestoßenen Zimmt darunter, gieb das Ganze in eine Schüssel und, wenn es kalt genug, einen guten Eierrahm darüber. Das von dem Eierrahm übergebliebene Weiße der Eier schlage zu einem steifen Schnee, ziehe diesen in eleganten schmalen Streifen darüber, siebe feingestoßenen Hutzucker darauf und schiebe es  $\frac{1}{4}$  Stunde oder 20

Minuten in einen mäßig heißen Ofen. Kann sowohl warm, wie kalt aufgetragen werden.

### 19. Gedämpfte Goldpeppings.

Schneide die Kernhäuser aus, schäle und wirf die abgeschälten Stücke sogleich in kaltes Wasser, damit sie nicht schwarz werden. Auf jedes Pfund Aepfel wäge anderthalb Pfund weißen Zucker ab und koche ihn in  $\frac{1}{2}$  Quart Cider bis zur Consistenz eines dicken Syrups; schäume diesen gut, wirf die Aepfel hinein und dämpfe sie sehr langsam, damit sie nicht zerfallen. Wenn sie klar, so sind sie fertig. Sie werden in dem Syrup aufgetragen.

### 20. Eingemachte Aepfel.

Schneide eine Quantität kleine Peppings in Viertel, entferne die Kernhäuser aus ihnen und schäle sie. Dann koche Schalen und Kernhäuser eine Stunde in Wasser, gieße dieses dann ab, thue die zerschnittenen Früchte hinein und setze sie in einem Casserol auf langsames Feuer, um sie bröbbeln zu lassen, bis sie weich sind, worauf man auf jedes Pfund Aepfel  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker zusetzt und  $1\frac{1}{2}$  Stunde mitkochen läßt, indem man sorgt, daß die Masse nicht anbrenne. Es ist das ein sehr angenehmes Eingemachtes, das man statt der Pflaumen und anderer Marmeladen benutzen kann, die gewöhnlich im Winter selten sind.

## 21. Gedünstete Kochäpfel.

Nimm einige kleine Kochäpfel, wickle jeden einzeln in ein Weinblatt, schichte sie fest in ein Casserol, gieße so viel Wasser über, daß sie kaum davon bedeckt werden, setze sie auf das Feuer und lasse sie langsam bröbbeln, bis sie weich genug sind, um ihnen nach einigem Abkühlen die Schalen abzuziehen. Dann übersiebe sie mit feingestossenem weißen Zucker und trage sie auf Rahm oder mit Eierrahm in Gläsern auf.

## 22. Gekochte Apfelflöße.

Nimm einige mittelgroße Äpfel, denn zu große werden nicht gleichmäßig durchgekocht, schäle sie, aber nimm den Größt nicht heraus, da die Kerne den Geschmack erhöhen, hülle jeden in einen guten, mit Kindertalg (wie zum Apfelpudding) gemachten Teig, lege sie in siedendes Wasser und lasse sie eine Stunde sieden. Trage sie so heiß wie möglich auf, und zwar stets mit folgender Sauce:

Nimm  $\frac{1}{4}$  Quart frische Milch, laß darin 4 Loth frische Butter zergehen und quirle allmählig so viel Mehl darunter, daß die Masse dicklich wird; dann rühre zwei Eßlöffel gestossenen Zucker und zwei Dessertlöffel des besten gestossenen Ingwers darunter. Fahre mit dem Rühren bis zum Sieden fort. Es ist das eine sehr schmackhafte Sauce zu Apfelflößen, Apfelpudding u. s. w.

Löhrling, die Apfelflöchin.

### 23. Apfelgefrorenes.

Schäle und koche gute Aepfel, treibe sie durch ein Haarsieb, verdünne sie mit Wein, thue etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale oder etwas Zucker, worin Orangeschale trocken gezogen, dazu, und versüße es mit geläutertem Zucker.

### 24. Apfelnarr.

Schäle die Aepfel und dünste oder backe sie, bis sie weich genug sind, um sie durch einen Durchschlag zu treiben. Versüße dieses Apfelmart nach Belieben und fülle die Gläser zu drei Viertheilen damit. Dann streue etwas gestoßenen Zimmet und gestoßene Nelken darüber, fülle die Gläser vollends mit geschlagenem Rahm und überstreue diesen mit weißem Zucker.

### 25. Chartreuse de Pommes.

Koche  $\frac{1}{2}$  Pfund des besten Carolina-Reis in einem Quart frischer Milch recht weich, aber verhüte dabei mit größter Sorgfalt, daß die Masse an dem Boden des Topfes anbrenne. Nun schäle sieben große oder neun mittelgroße Aepfel von guter Sorte, nimm die Größte heraus, ohne die Aepfel durchzuschneiden, fülle in die Höhlungen etwas Himbeergelée und schließe sie dann mit Rahm. Dann belege eine tiefe Tortenpfanne mit einem guten Teige, lege die Aepfel auf denselben, fülle die Zwischenräume zwischen ihnen mit dem

Milchreis, schlage eine Eidotter darüber, bestiebe das Ganze mit feingestossenem Hutzucker, schmücke es dann mit einigen Stücken Citronat auf und backe es schließlich etwa 40 Minuten in einem stark geheizten Ofen. Dieses Gericht wird am besten heiß gegessen.

### 26. Apfelpuffs.

Schäle die Äpfel, backe sie, drücke sie durch einen Durchschlag, mische das von dem Kernhause befreite Mark mit einer hinreichenden Menge weißen oder braunen Zuckers und zerschnittener Citronenschale oder einigen Löffeln voll Orangeblüthenwasser, lege Häufchen davon auf einen dünnen Blätter- oder Buttermehl, schlage diesen über dem Apfelmarm zusammen und backe etwa 20 Minuten in einem mäßigwarmen Ofen. Vor dem Auftragen auf die Tafel übersiebt man die Puffs mit Zucker.

### 27. Apfeltand.

Brate so viel Äpfel, wie nöthig scheinen, rühre sie durch, setze eine genügende Menge Zucker zum Versüßen und die abgeriebene Schale von zwei Citronen hinzu und lege die Masse in dicker Schicht auf den Boden einer Schüssel. Nun mische  $\frac{1}{2}$  Quart Rahm,  $\frac{1}{2}$  Quart süße Milch und die wohl zerschlagenen Dottern von drei Eiern, setze es auf das Feuer, rühre bis es zu kochen beginnt,

versüße es dann und laß es kalt werden. Nun breite letztere Masse mit einem Löffel über die Äpfel aus und überziehe schließlich das Ganze mit einer feinen Schicht Schlagrahm.

### 28. Apfeltorte.

Schäle einige schöne Äpfel, zerschneide sie in lange Schnitte, dämpfe sie, bis sie weich genug, aber benutze dabei möglichst wenig Wasser; wenn sie weich genug, so zerrühre sie mit der Flüssigkeit, in der sie gekocht wurden, zu einem gleichmäßigen Brei, füge 4 Loth frische Butter, einen Tassenkopf voll Rahm, die abgeriebene Rinde einer Citrone und etwas weißen Zucker dazu, mische alles wohl untereinander, drücke den Saft der Citrone darüber, lege Boden und Rand von einem leichten Teige auf eine Schüssel, die Äpfelmasse darauf, einige Streifen von demselben Teige gitterförmig darüber und backe es eine halbe Stunde in einem scharf geheizten Ofen.

Oder: Nimm eine runde zinnerne Tortenschüssel von etwa zehn Zoll Durchmesser, streiche sie gut mit Butter aus, belege sie mit einem dünnen Teige und biege diesen rundum empor, so daß ein Rand gebildet wird. Stelle den Teig in den Ofen, backe ihn halb gar, fülle ihn dann mit Marmelade, Compote oder Confitures von Äpfeln und stelle ihn noch 10 Minuten in den Ofen, worauf die Torte ausgebacken sein wird. Schmücke

Man  
er die  
Ganze  
sie in  
genug,  
wenn  
flüssig-  
gleich-  
einen  
de einer  
mische  
ast der  
n einem  
lmasse  
ge git-  
Stunde  
Torten-  
streich  
nem dün-  
apor, so  
Teig in  
dann mit  
n Äpfeln  
den Ofen,  
Schmück

sie durch Belegen mit einigen blanchirten Mandeln aus und trage sie heiß oder kalt auf.

Oder: Nachdem die Äpfel vorher geschält worden, schneidet man sie in Stücke und kocht sie mit Zucker, Citronenschalen und etwas Zimmet zu einer Marmelade. Alsdann läßt man sie auskühlen, macht von einem Blätterteig eine Torte, füllt die Masse hinein, streicht sie fingerhoch auseinander, macht einen dünnen, eingeschnittenen Deckel darüber, bäckt die Torte langsam und glacirt sie.

Oder: Einen Boden von Blätterteig nach der Größe der Schüssel geformt,  $\frac{1}{2}$  Zoll dick Apfelmuß (das beliebig mit Zucker, kleinen Rosinen, und klein geschnittenen Citronenschalen bereitet sein kann) darauf gestrichen, so daß 1 Zoll vom Rande frei bleibt (man kann auch Apfelmuß in abwechselnden Schichten mit gestoßenen Mandeln anwenden), dann von dünnem Teige mit einem Mädchen schmale Bändchen geschnitten, das Muß damit bis auf den Rand nach einem schönen Muster belegt, dann einen dicken Rand  $1\frac{1}{2}$  Zoll breit geschnitten (auch ausgelegt), auf den mußleeren Raum rund um die Torte herum gelegt, den Teig mit Ei bestrichen und bei starker Hitze  $\frac{1}{4}$  Stunde gebacken. Wenn die Torte bald gar ist, mit klarem Zucker bestreut und wieder in den Ofen gestellt, so daß der Zucker schmilzt und glacirt; endlich lau oder kalt gegessen.

Oder: Einen Kuchen aus einem mürben oder Blätterteig gemacht, einen breiten Rand von eben diesem Teige darum gelegt; einen Teller voll geriebenes schwarzes Brot mit Zucker, Zimmet, Citronen und kleinen Rosinen, desgleichen einen Teller voll geschälte und in Scheiben geschnittene Äpfel bereit gesetzt, eine Schicht von den Äpfeln auf den Kuchen gelegt, von dem gewürzten Brote einen Finger dick darüber gestreut und noch mit Butter belegt, dann die Äpfel-, Brot- und Butterschichten 3- bis 4mal wiederholt, so daß die letzte Lage in Brot und Butter, mit viel Zucker bestreut, besteht. Nun noch einen zweiten Rand darauf gelegt, so daß es recht hoch aussieht, denn es fällt durch's Backen zusammen und muß lange backen. Mit Zimmet bestreut und kalt gegeben.

Oder: Schäle Borsdorfer Äpfel, löse den Größt heraus und schneide sie in dünne Scheiben. Alsdann thue sie mit gestoßenem Zucker, etwas gestoßenem Zimmet, kleingehackten Citronenschalen und ein wenig weißem Wein in ein Casserol und laß es unter einigem Umrühren so lange kochen, bis es ein dicker Brei ist. Stoße geröstetes Brot, siebe es durch und mische etwas gestoßenen Zucker und Zimmet darunter. Eine Tortenform wird nun sehr stark mit Butter bestrichen, das Brot hineingestreut und auf dem Boden und an den Seiten einen kleinen Finger stark angedrückt. Die Äpfelmasse wird alsdann hineingethan, wieder eben so stark Brot aufgestreut, mit der Hand etwas zu-

fammen und an den Seiten angedrückt, einige kleine Stückchen Butter oben aufgelegt und bei mäßigem Feuer gebacken.

### 29. Apfel = Confiture.

Auf jedes Pfund siedenden geklärten Zucker setze ein gleiches Gewicht geschälte und in schmale Schnitte zerschnittener Pippings, so wie den Saft und die fein abgeriebene Schale von drei Sevilla-Orangen. Laß es zwanzig Minuten kochen, schäume es sorgfältig ab, nimm es dann vom Feuer, laß es etwas erkalten und fülle es in Einmachegläser.

Den nächsten Tag streut man in jedem Glase eine Schicht klaren weißen Zucker auf und bindet mit Pergamentpapier zu.

### 30. Reinetten = Crème.

Zwölf ziemlich große Reinetten geschält und die Größte ausgeschnitten, dann in einem messingenen oder besser Marmormörser schnell und vollkommen zerstoßen, mit  $\frac{1}{2}$  Quart dickem Rahm gemischt, nach guter Mischung die zerstoßene Krume von Zwieback, ein Glas weißen Wein und Zucker nach Geschmack darunter gerührt. — Es ist das eine köstliche kalte Zubereitung, die namentlich als Dessert herrlich mundet.

### 31. Pommes au Riz.

Nimm einige mittelgroße oder vielmehr kleine Äpfel, schäle dieselben, durchstich sie nach allen

Seiten mit einer groben Nadel, überstreue sie mit Zucker und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen. Während sie backen, thue  $\frac{1}{2}$  Pfund Reis in eine genügende Menge Wasser und koche unter fleißigem Rühren. Wenn derselbe ziemlich weich, füge 6 Loth frische Butter, 8 Loth weißen Zucker und ein wenig gestoßenen Zimmt hinzu. Zuletzt färbt man den Reis mit einem vorrätzig gehaltenen starken Aufguß auf Saffran, füllt ihn auf eine Schüssel und setzt die Äpfel in ihn; man garnirt mit Citronenscheiben und stellt das Gericht, wenn es nicht mehr warm genug sein sollte, noch auf einige Minuten in den Ofen.

Oder: Einige kleine Äpfel werden abgeschält, ganz gelassen und nur das Kernhaus herausgestochen. Ein dünner Syrup von Citronensaft, Zucker und Wasser wird gekocht und dann die Äpfel hineingelegt. Wenn man sieht, daß dieselben weich werden, so nimmt man sie heraus und legt sie auf ein Haarsieb zum Ablaufen. Von etlichen Äpfeln muß besonders eine Marmelade gemacht werden. Eine Schüssel wird sodann mit Butter bestrichen und der Boden mit in Milch gekochtem Reis belegt, die Äpfel darauf rangirt, dieselben aber in der Mitte, wo das Kernhaus war, mit Confituren gefüllt und mit Reis ganz zugedeckt. Feingeschnittener Citronat oder Orangenschalen nebst feinem Staubzucker werden noch oben drauf gestreut. Im Ofen läßt man dann diese

Äpfel in Reis noch eine schöne glacirte Farbe annehmen.

Oder: Siede ein halbes Pfund Reis in etwa einem Quart frischer Milch, und während dies geschieht, stelle einige eingemachte Äpfel in einen Ofen, damit sie heiß werden. Wenn der Reis weich ist, so gib ihn auf eine Schüssel, stelle die eingemachten Äpfel in die Mitte, übersiebe sie mit Zucker und garnire den Reis mit einigen Schnitten Citronat. Unmittelbar vor dem Auftragen lege einige Stücke frische Butter darauf. Muß warm gegessen werden.

Oder: Äpfel mit Reismehl. Schäle sieben mittelgroße Äpfel, schneide die Kernhäuser heraus, lege sie in eine gut mit Butter ausgestrichene Tortenpfanne und gieße darum eine bereits fertig gehaltene Menge von Reismehl, das in Milch mit zwei Vorbeerblättern und etwas Zucker gekocht ist; schlage ferner zwei Eier mit einer Tasse voll Rahm, gieße es über das Gericht und backe es 50 Minuten bis 1 Stunde in einem mittelheißen Ofen. Vor dem Auftragen schäle eine Citrone, zerschneide sie in äußerst zarte Scheiben unter Entfernung der Kerne, lege sie auf das Gericht und übersiebe es mit gestoßenem Zucker.

### 32. Apfelsyrup.

Schäle einige Reinetten, aber entferne die Größte nicht aus denselben; schneide sie in recht

dünne Scheiben und setze auf jedes Pfund derselben ein Pfund weißen Zucker und eine Tasse voll siedendes Wasser; thue alles in ein irdenes Casserol, welches in einem Kessel mit Wasser steht, koche es unter gelegentlichem Umschwenken, aber ohne Rühren mit einem Löffel oder anderm Gegenstande, zwei und eine halbe Stunde, lasse es dann erkalten und gieße den klaren Syrup sanft von dem Mark ab, um ihn in Flaschen aufzubewahren.

Oder: Etwa 12 große geschälte, in dünne Scheiben geschnittene Reinetten mit  $1\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenem Zucker und 6 Eßlöffeln voll Wasser in einem verschlossenen Gefäße 2 Stunden lang in's siedende Wasserbad gestellt, wobei man von Zeit zu Zeit das Gefäß schüttelt, ohne es herauszunehmen; nach zweistündigem Kochen läßt man es im Bade selbst kalt werden und fügt vor dem Erkalten etwas Citronensaft nebst ein paar Löffeln voll Orangeblüthwasser, Zimmetspiritus und dgl. hinzu. Setzt sich ein wenig Bodensatz ab, so läßt man das Gefäß noch einige Stunden stehen, worauf man den Syrup behutsam in Flaschen gießt.

Oder: Man legt auf eine Schüssel hölzerne Stäbchen dicht neben einander, legt auf diese Reinettenapfelscheiben, die man mit gestoßenem Zucker stark überstreut, dann wieder Scheiben und Zucker, bis ein Berg daraus entstanden ist. Hat dieser eine Nacht im Keller gestanden, so hat er den

Syrup in die Schüssel fließen lassen. Man kann diesen Syrup entweder sofort verbrauchen, oder auch erst etwas abdampfen lassen.

### 33. Gebackener Apfelpudding.

In eine gut mit Butter ausgestrichene Puddingform thue eine Lage Brotkrumen, dann eine Lage schmaler Apfelschnitte, die man mit Korinthen und Farin bestreut. Solche Schichten von Brot und Äpfeln wiederhole, bis die Form gefüllt ist, worauf man das Ganze mit zerlassener Butter begießt, noch eine Schicht Brotkrumen überstreut und eine Stunde bäckt.

### 34. Apfel = Omelette.

Schäle die Äpfel und schneide die Kernhäuser heraus; hierauf schneide sie in schmale Scheiben, tauche diese in Rum und bestreue sie mit fein abgeriebener Zitronenschale, lege sie in eine Bratpfanne, in welcher Speck zerlassen ist, schmore sie einige Minuten unter Umschütteln über einem lebhaften Feuer und nimm sie wieder heraus. Nun zerschlage einige Eier, thue Zucker nach Erforderniß daran, mische die Apfelschnitte darunter und backe auf lebhaftem Feuer. Wenn die Omelette gar, rolle sie auf, überstreue sie mit durchgeseibtem weißen Zucker und glacire sie, wenn es möglich.

Oder: Ein halb Maß Rahm, 12 Eier,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl wird auf gewöhnliche Art zu

einer Omelettenmasse angerührt; dann läßt man einen Löffel klare Butter in der Pfanne heiß werden, gießt die Hälfte von der Masse hinein und läßt sie backen. Eine hinlängliche Anzahl Borsdorfer Äpfel wird in Scheiben geschnitten, darauf gelegt und dick mit Zucker und Zimmt bestreut, alsdann die übrige Masse darüber gegossen und wieder etwas klare Butter daran gethan. Man bedeckt die Pfanne mit einem gut passenden Casseroldeckel, nimmt die glühenden Kohlen unter der Pfanne hinweg, legt sie oben auf und läßt die Omelette gar backen, wozu eine halbe Stunde nöthig ist.

Oder: (Omelette à la Monaco.) Einige große Äpfel werden geschält, ausgestochen und dressirt wie zu einer Apfelsauce; sind sie gahr, so fügt man  $\frac{1}{4}$  Pfund frische Butter und 6 Unzen Zucker hinzu. Nach dem Erkalten rührt man vier wohl zerschlagene Eier (Weißes und Gelbes) hinzu, thut es in eine gut mit Butter ausgestrichene tiefe Pfanne, deren Boden man mit einer Lage Brotkrumen bedeckt hatte, streut auch noch Brotkrumen über, bäckt  $\frac{1}{4}$  Stunde, stürzt die Omelette auf eine Schüssel und übersiebt sie mit Zucker.

Oder: (Omelette à la Confiture.) Schlage einige Eier und mische sie mit etwas zerstoßenem Zucker. Backe auf einem lebhaften Feuer, aber laß es nicht anbrennen. Wenn die Omelette fertig, belege sie mit einer dicken Lage von Apfelmuß

(mit Zucker, Korinthen und Zimmt gewürzt),  
klappe sie auf und servire sie mit Zucker übersiebt.

### 35. Pommes d'amande.

Nimm einige schöne Aepfel, laß sie in einem heißen Ofen braten, presse sie dann durch einen Durchschlag, laß das Mark erkalten und trage es mit fein zerschnittenen Mandeln auf.

### 36. Pommes au Beurre.

Schäle die Aepfel und entferne die Größte sauber mit einem Aepfelstecher. Nun streiche eine Pfanne mit Butter aus und bedecke deren Boden mit viereckigen feinen Brotschnitten, lege auf jede dieser letzteren einen Aepfel, fülle dessen Höhlung mit einer Mischung von Butter und Zucker, stelle es auf einen nicht zu warmen Ofen und fülle gelegentlich Butter und Zucker nach. Zwanzig Minuten genügen zum Gahrwerden. Trage die Aepfel auf einer reinen Schüssel auf.

### 37. Apfelpastete.

Dünste die Aepfel in einer möglichst geringen Menge Wasser, ziehe die Schalen von ihnen und stelle sie in eine Tortenpfanne; gieße etwas von dem Wasser, worin sie gedünstet wurden, über, verführe genügend mit zerstoßenem Zucker und lege einen guten Pastetenteig über. Dann backe, aber verhüte das Anbrennen. Bei raschem Feuer genügt eine halbe Stunde zum Backen.

### 38. Apfelsalat.

Zerschneide einige recht duftige Äpfel nach dem Schälen in runde Scheiben, ordne diese zierlich auf einer kleinen Schüssel, bestreue sie dick mit durchgeseibtem Zucker und gieße etwas besten Cognac über. Dieses Gericht eignet sich sehr gut als Dessert für den Winter.

### 39. Miroton de Pommes.

Dünste sechs große Äpfel, drücke sie, wenn sie weich genug, durch einen Durchschlag, versüße sie ein wenig und schichte die Masse dann zu einem Berge auf der Schüssel auf, auf welcher sie aufgetragen werden soll. Nun nimm eine Tasse voll von dem Wasser, in welchem die Äpfel gedünstet wurden, füge die fein abgeriebene Schale einer Citrone, sechs Loth weißen Zucker, die wohl zerschlagene Dotter von drei Eiern, das zerschlagene Weiße von einem Ei, einen Löffel voll feines Mehl, eben so viel Rum und 4 Loth frische Butter hinzu. Mische alles in einem Casserol über mäßigem Feuer, und wenn es vollkommen gleichartig geworden, so gieße es über die Äpfel. Zuletzt schlage das Weiße zu einem steifen Schnee, überdecke damit das Miroton, siebe ein wenig Zucker darüber, stelle es zehn Minuten in einen mäßig heißen Ofen und trage es heiß oder kalt auf.

#### 40. Apfel-Füllsel.

Nimm ein gutes halbes Pfund Mark von angenehm schmeckenden Äpfeln, die man vorher gebraten oder gedünstet hatte, und füge 4 Loth Brotkrumen, etwas gepulverten Salbei, eine fein gewiegte Schalotte und etwas Cayennepfeffer hinzu. Es ist das eine delicate Füllung für gebratene Gänse, Enten, Tauben u. s. w.

#### 41. Pommes au dessert.

Nimm 6 Pfund Pippings, schäle sie, stich die Größte heraus und zerschneide sie in zierliche Würfel. Dann nimm ausgekernte Rosinen und frischen Hammeltalg, von jedem drei Pfund, letztere ebenfalls in Würfel geschnitten. Außerdem nimm Zimmt, Nelken, Macis, sämmtlich fein gepulvert, von jedem ein halbes Loth, drei Pfund zerstoßenen weißen Zucker, den Saft und die abgeriebene Schale von drei Citronen, ein wenig Salz und  $\frac{1}{4}$  Quart Rum. Alles wohl gemischt und als Füllung zu Pasteten benutzt.

#### 42. Pommes à l'Allemande.

Die Äpfel werden geschält, in Viertel geschnitten, die Kernhäuser entfernt, dann die Äpfel in ein Casserol in siedende Butter gelegt, fünf Minuten auf lebhaftem Feuer unter öfterem Umschwenken gelassen, damit sie hübsch braun werden, nun mit

Mehl überstreut, ein wenig Rheinwein und Zucker zugesetzt. Man läßt sie dann noch eine halbe Stunde bröbbeln und trägt sie mit der Sauce auf, die man zuvor noch mit einem wohl gequirkten Ei abzieht.

#### 43. Apfel-Conserven.

Zwei Duzend schöne große Äpfel geschält und von den Kernhäusern befreit, in ein Casserol gethan, nur so viel Wasser darüber gegossen, wie eben zum Bedecken genug ist, zu einem Nuß gekocht, mit einem hölzernen Löffel fein gerührt, auf jedes Quart Nuß  $\frac{1}{2}$  Pfund weißen Zucker zugesetzt, noch eine Stunde gekocht und, wenn nöthig, auch geschäumt. Nach hinreichender Abkühlung in Einmachegläser gefüllt.

#### 44. Gebackene Apfelklöße.

(Äpfel im Schlafrock.)

Mache einen guten Teig mit Butter und Mehl, schäle einige Äpfel, stich die Kernhäuser aus ihnen, spicke jeden mit 2—3 Nelken, schlage ein ausgemangelttes Stück Teig darum und backe in einem mäßig heißen Ofen, da von zu starker Hitze der Teig Risse bekommt. Sind die Äpfel gahr gebacken, so werden sie mit Butter besiebt und heiß aufgetragen.

Oder: Schöne, gleich große Äpfel werden geschält und mit einem spizen Messer oder einem

blechernen Ausstecher vom Stiele nach der Blüthe ein Loch gebohrt, um das Kernhaus zu entfernen ohne den Apfel zu theilen. Sodann wird Blätterteig dünn ausgerollt und von ihm Stücke im Quadrat geschnitten, so groß, daß die vier Ecken über dem Apfel zusammengeschlagen werden können. Die Äpfel werden nun mit Ei bestrichen, auf dieses Quadrat gesetzt, die Höhlung mit einem Gemenge von Zucker, Zimmt und Korinthen gefüllt, die Ecken über den Äpfeln zusammengeschlagen, wieder mit Ei bestrichen und nicht zu rasch gebacken.

#### 45. Pommes à l'Eau de Vie.

Suche einige mehr kleine, hübsch aussehende Äpfel aus, koche sie in Wasser weich, lasse sie dann abträufeln und wische sie ab. Dann durchstich sie an mehren Stellen mit einer langen Nadel und lege sie in einen siedenden Zuckersyrup (durch Einkochen von mit Wasser gelöstem Melis bereitet); lasse sie fünfzehn Minuten langsam kochen, nimm sie dann vom Feuer und ordne sie, wenn sie allmählig erkaltet, in weithalsige Flaschen. Nun koche den Syrup nochmals auf, thue etwas feingestößene Nelken und Zimmt dazu, laß ihn stark einkochen, gieße ihn noch heiß über die Äpfel und fülle nach dem Erkalten die Flaschen mit Cognac an.

Löhring, die Äpfelköchin.

#### 46. Pommes à la Châtelaine.

Schneide einige schöne Äpfel in lange Streifen, etwa 2 Zoll lang und 1 Zoll dick, lege sie in ein Casserol, überstreue sie mit Zucker, decke sie fest zu und lasse sie bis zum nächsten Tage stehen, worauf man noch mehr Zucker darüber streut und ein Glas Madeira hinzu gießt. Lasse das Ganze über schwachem Feuer langsam kochen und nimm es ab, wenn die Äpfel weich, aber noch nicht zerfallen sind. Nachdem sie erkaltet, schichte die Apfelstücke so auf, daß sie einem runden oder viereckigen Thurme gleichen, der in der Höhe mit Zinnen versehen ist. Die innere Höhlung dieses Gebäudes fülle mit dem dick eingekochten Apfelsaft und stelle obenauf einige Kanonen von Zucker. Schließlich umgieb diesen Thurm mit einem tiefen Graben von Crème, und wenn nun tapfere Ritter bei Tafel sind, muthig genug, die Feste anzugreifen, so müssen sie bei der Demolirung sehr vorsichtig verfahren, damit nicht der Bau zusammenstürze.

#### 47. Black Caps. (Schwarzkappen.)

Nimm einige große Äpfel, schneide sie in Hälften, stich mit einem spitzen Messer die Größtspitzen heraus, aber schäle sie nicht. Bestreue sie dann recht stark mit zerstoßenem Zucker und backe sie zwanzig Minuten oder eine halbe Stunde. Wenn

sie gahr, so bräune ihre Schalenseite mit einer darüber gehaltenen glühenden eisernen Schaufel und gieße eine Sauce aus 1 Glas Wein, 1 Glas Wasser und 2 Löffeln voll Zucker daran. Wird heiß aufgetragen.

#### 48. Irish Stow. (Frischer Schmarren.)

Nimm vier große Äpfel, zwei Kartoffeln und zwei Zwiebeln, wiege sie zusammen fein, setze noch etwas frische Gewürzkräuter zu und irgend eine Art Fleisch, das aber gut mit Pfeffer und Salz gewürzt sein muß. Nun lege in ein Casserol abwechselnd eine Lage der feingewürzten Äpfel u. s. w. und wieder eine Lage Fleisch, bis es zu drei Viertheilen gefüllt ist. Dann fülle  $\frac{1}{2}$  Quart Fleischbrühe darüber, lege eine dicke Schicht Talg darauf, decke den Deckel auf das Casserol und laß zwei Stunden langsam kochen.

#### 49. Apfel = Auflauf.

1. Reisauflauf mit Äpfeln. Soufflée des pommes au ris. Ein Pfund Reis wird gut abgewaschen, in Wasser mit einigem Wallen aufgekocht und dann in kaltem Wasser wieder abgekühlt. Dazu kocht man wieder ein Quart Milch und ein Quart Rahm mit einem Stück Zimmt, mischt den Reis darunter und läßt ihn auf schwachem Feuer aufquellen. Wenn der Reis weich ist, so nimmt man ihn ab, thut  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter

hinein und stellt ihn zum Verkühlen. Weiter werden 15 Stück große Borsdorfer in Scheiben geschnitten, mit Zucker, Zimmt und einigen Löffeln Franzbranntwein ungefähr eine Stunde in einem porzellanenen Geschirr marinirt und nebst  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker, worauf man das Gelbe einer Citrone abgerieben, 16 Eidottern und dem Reis zusammen gerührt. Zuletzt kommt noch der Schnee von 12 Eiern dazu. Die Form, in welcher man den Auflauf bäckt, wird gut mit Butter ausgestrichen und mit fein geriebener Semmel ausgestreut.

2. Soufflée aux pommes. Man kocht zuerst 15 Borsdorfer Aepfel mit 2 Tassen weißem Wein zu Marmelade und streicht diese durch ein Haarsieb. Ein halb Pfund Mandeln wird sodann mit 2 Eiern gestoßen und auf  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker eine Citrone abgerieben. Die Aepfel werden nun noch mit den Mandeln eine Zeit lang gerührt, dann nach und nach 10 Eidotter und 6 ganze Eier dazu geschlagen, der Zucker ebenfalls dazu gethan, der Saft der Citrone hinein gedrückt, der Schnee von 4 Eiern darunter gezogen und der Auflauf gebacken.

3. Dreißig schöne Borsdorfer Aepfel werden geschält, mit einem Quart Wein zu Marmelade gekocht und durch ein Haarsieb getrieben. Weiter werden  $\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln mit 2 Eiern gestoßen und mit den Aepfeln und  $\frac{1}{4}$  Pfund feinen Semmelkrumen eine halbe Stunde gerührt. Alsdann wird  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, worauf eine Citrone ab-

gerieben wurde, nebst dem Saft derselben dazu gethan, 12 Loth Butter mit 6 ganzen Eiern und 10 Dottern abgerührt, dann die Masse und zuletzt der Schnee von 6 Eiern darunter gezogen und der Auflauf in einem Ring oder Rand gebacken.

4. Man schält recht gute Reinetten oder Borsdorfer, zerschneidet sie, dämpft sie in Butter und etwas Wasser recht weich und rührt sie dann durch ein Haarsieb. Zugleich schlägt man  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter nebst 6 ganzen Eiern recht schaumig, röstet 4—6 Eßlöffel voll geriebene Semmel schön gelb, rührt diese nebst 10—12 Löffeln des Apfelbreies unter die Butter, giebt dazu Zucker und Zimmt, bis es süß genug ist, so wie auch die fein gewiegte Schale einer Citrone, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Brot bestreute Form und läßt es so in einer nicht zu stark erhitzten Röhre backen. Man giebt den Auflauf in der Form und mit Zucker bestreut zur Tafel.

#### 50. [Apfel-Pasteten.

Aus schönen, recht rothbackigen Äpfeln wird die Blüthe und der Kern geschnitten (auch kann man gleich mit einem Ausstecher Blüthe, Kernhaus und Stiel hinwegnehmen, wie man es bei den zu trocknenden Äpfeln macht); dann werden dieselben mit frischem Brunnenwasser auf gelindes Feuer gesetzt und bis zum Kochen erhitzt, wobei man

jedoch das Platzen zu verhindern sucht. Wenn die Äpfel weich geworden sind, so reibt man sie durch ein feines Haarsieb, nimmt auf 1 Pfund Äpfelmark 28 Loth gestoßenen Raffinatzucker und läßt die Äpfel, wie bei einer Marmelade, zur Hälfte einkochen, ehe man den Zucker zugiebt. Nach einmaligem Aufkochen der ganzen Masse wird diese entweder in irdene oder Blechformen gefüllt, oder auch mit einer Spritze runde Häufchen in der Größe eines Zweipfennigstückes auf ein weißes Blech oder Papier dressirt, die, nachdem sie mit Zucker bestäubt und 24 Stunden gestanden haben, mit ihrer flachen Seite je 2 und 2 aneinander gedrückt werden, so daß kleine Kugeln entstehen. Die in Blech- oder Thonformen gefüllten werden nach dem Erkalten auf einer Seite gelockert und durch ein wenig Einblasen leicht aus der Form gelöst.

### 51. Normannische Backäpfel.

Nimm recht schöne, mehr kleine Äpfel, lege sie in siedendes Wasser und laß sie in demselben bis es kalt geworden; dann lege sie wieder in anderes siedendes Wasser, bis sich die Schale abziehen läßt, wobei man jedoch die Stiele an ihnen läßt. Hierauf legt man sie auf ein Drahtsieb und stellt sie in einen mittelwarmen Ofen. Sobald sie weich genug geworden, drückt man sie zwischen den Händen breit und legt sie dann wieder in den Ofen, bis sie vollkommen trocken geworden. So-

bald dieses der Fall und sie kalt geworden, schichtet man sie in Büchsen oder Schachteln. — Bei der Zubereitung müssen diese Äpfel in einer reich gezuckerten Brühe weichgedämpft werden.

### 52. Schweizer Apfelpastete.

Einige Äpfel werden geschält, von dem Kernhause befreit und in Viertel geschnitten. Dann kocht man die Schalen und die Größte mit einigen Gewürznelken in einem Viertelquart Wasser, dem hinreichend Zucker zum Versüßen zugesetzt wird. Lege die Äpfel in eine Pastetenpfanne, mische sie mit  $\frac{1}{4}$  Pfund kleinen Rosinen, füge die von den Schalen abgekochte Brühe, ein Glas Rothwein, die abgeriebene Schale und den Saft von zwei Citronen dazu, vertheile 4 Loth Butter darüber und decke das Ganze mit einem leichten Pastetenteige zu, worauf man 1 Stunde backen läßt und dann mit gestoßenem Zucker übersiebt.

### 53. Gebackene Äpfel.

Wähle recht hübsche kleine Äpfel aus, durchstich sie, um das Plazen zu verhüten, nach den verschiedensten Seiten mit einer groben Nadel, stelle sie, mit den Stielen nach oben, in eine Backschüssel und beträufle sie mit Butter, sobald sie warm werden. Sind sie gar, so bestreut man sie mit Zucker und trägt sie warm oder kalt auf.

#### 54. Sülzäpfel.

Brich die Aepfel im August, ehe sie reif geworden, lege sie in eine starke Sole von Salz und Wasser und lasse sie unter gelegentlichem Umrühren drei oder vier Tage in derselben liegen. Dann nimm sie heraus, trockne sie ab, stich mit einem spitzen Messer die Blume nebst dem Kernhause heraus und fülle die entstandene Höhlung mit scharfem Mostrich, dem man etwas schwarzen Pfeffer und gestoßenen Ingwer zugesetzt hatte. Nun koche einen Pökel aus 2 Quart Weinessig,  $\frac{1}{2}$  Pfund Senf, 4 Loth Pfeffer, 2 Loth gestoßenem Ingwer, 2 Loth Knoblauch und einem Löffel voll Salz und gieße dieselbe siedend über die Aepfel. Diese Pökel wird noch drei- oder viermal abgegossen, wieder aufgekocht und dann wieder übergegossen. Nach dem Erkalten wird das Glas, in welchem sich die Aepfel befinden, zugebunden.

#### 55. Aepfel-Marmelade.

Aepfel werden nach Belieben in Stücke geschnitten (womöglich bedient man sich solcher Früchte, die etwas viel Säure und keine rothen Backen haben), mit Wasser übergossen und bei nicht zu starkem Feuer gekocht; dann wirft man die gekochten Schnitte auf ein Haarsieb, läßt den Saft recht ablaufen und reibt sie nach dem Abkühlen durch ein Sieb. Man rechnet auf 1 Pfund von diesem Durchgeriebenen  $\frac{3}{4}$  Pfund grobgestoßenen Zucker,

kocht zunächst das Muß unter stetem Umrühren mit einem Holzspatel ungefähr auf die Hälfte, ohne Zucker zuzusetzen, ein, nimmt es dann vom Feuer, giebt den Zucker dazu und läßt die ganze Masse nur einmal tüchtig aufkochen. Soll diese Marmelade in steinerne oder hölzerne Gefäße gefüllt werden, so kann man sie unter fortgesetztem Umrühren vorher noch etwas verkühlen lassen.

### 56. Apfel-Chocolate.

In einem Quart frischer Milch koche ein Pfund geriebene Chocolate und 12 Loth weißen Zucker; schlage indeß die Dottern von 6 Eiern und das Weiße von zweien, und wenn die Chocolate zu sieden beginnt, so nimm sie vom Feuer und rühre allmählig und unter stetem Umrühren die Eier hinein. Nun halte eine tiefe Schüssel bereit, auf deren Boden sich eine gute Lage Apfelmuß, das nach Erforderniß versüßt und mit gestoßenem Zimmt überstreut ist, befindet, gieße die Chocolate vorsichtig darüber und stelle die Schüssel in einen Kessel mit siedendem Wasser. Wenn die Masse dick geworden, so überstreue sie mit gestoßenem Zucker und glacire mit einer glühenden Schaufel. Diese Zubereitung ist nicht nur sehr delicat, sondern auch äußerst gesund.

### 57. Glacirte Aepfel.

Schäle die Aepfel, koche sie in Wasser weich, lasse sie dann gut abtropfen und stelle sie neben

einander in einen Napf. Man hält indeß schon siedenden Zuckersyrup (aus Melis und Wasser gekocht) bereit und gießt ihn über die Aepfel. Nach 24 Stunden gießt man den Syrup wieder ab, bringt ihn nochmals zum Sieden und gießt ihn abermals über die Aepfel. Dieses Verfahren wiederholt man acht Tage nach einander. Nun nimm die Aepfel heraus, tauche jeden derselben in einen frischen Zuckersyrup, der so lange gekocht ist, bis er schnappt, und lege sie dann auf Papierbogen zum Trocknen.

#### 58. Pudding à la Mode.

Nimm ein halbes Duzend große Aepfel, schäle sie, stich die Größte heraus, schneide sie in Viertel und koche sie in Wasser, bis sie genügend weich geworden; nun zerreihe sie zu einem Muß, dem man noch die abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone beifügt. Schlage dann die Dottern von vier und das Weiße von zwei Eiern, füge zwei in Wein geweichte Zwiebäcke hinzu und 6 Loth auf dem Feuer zerlassene Butter, mische das Apfelmuß darunter, lege eine Pastetenform mit einem leichten Buttermuße aus, bringe obige Masse darauf, backe es 1 Stunde und stürze es dann zum Serviren auf eine Schüssel.

#### 59. Apple Polao.

Thue  $\frac{3}{4}$  Pfund vom besten Reis in siedendes Brunnenwasser, laß ihn langsam kochen, bis er

fast weich ist, gieße dann das überflüssige Wasser ab und stelle den Topf neben das Feuer, indem man ihn von Zeit zu Zeit umschwenkt. So wie der Reis trocken wird, mischt man ihm  $1\frac{1}{2}$  Pfund etwas versüßtes Apfelmuß bei. In einer Pfanne brät man nun eine in dicke Scheiben zerschnittene Zwiebel in Butter, bis sie braun geworden, worauf man sie als nicht weiter nöthig herausnimmt, die Butter mit einem Theelöffel voll gestoßene Nelken würzt und die Mischung von Äpfeln und Reis in dieselbe bringt. Sobald dieselbe heiß geworden, wird sie als Zukost zu gebratenem Fleisch aufgetragen.

#### 60. Apfelzucker.

Raffinat Zucker wird mit Wasser aufgelöst und zu Caramel gekocht, doch ehe derselbe ausgegossen wird, thut man ungefähr 3 Eßlöffel voll Apfelmus auf je 1 Pfund Zucker, worauf man die Masse auf einen mit Del bestrichenen Stein ausgießt, in Stücken von 2 — 4 Loth mit einer Scheere zerschneidet und dann aus ihnen runde Streifen formt, die man rollt, bis sie erkaltet sind.

#### 61. Spanische Sauce.

Gieße zwei Weingläser voll des besten Weinessigs in ein Casserol, koche ihn bis zur Hälfte ein, lege dann in ihn einige geschälte, von den Kernhäusern befreite und in Streifen zerschnittene

Äpfel, setze noch einen Theelöffel Cayennepfeffer hinzu, rühre während des Kochens und trage die Sauce so heiß wie möglich auf, wenn die Äpfel vollkommen zerkoht sind. Diese Sauce eignet sich vorzüglich zu Lachs.

### 62. Reinetten = Pastete.

Nimm eine hinreichende Menge Reinetten und dämpfe sie neben dem Feuer oder in einem nicht zu stark geheizten Ofen; wenn sie weich genug, so schlage vier Eier aus, mische sie mit dem Apfelmarmelade, setze ein Spitzglas Rum, den Saft von zwei Citronen und die in feine Streifen zerschnittene Schale derselben zu, so wie ein Viertelquart Rahm. Nun lege eine Pastetenform mit einem leichten Teige aus, bringe die Apfelmarmelade darauf und decke sie mit dem Teige zu; dann backe drei Viertelstunden in einem mäßig heißen Ofen, aber sorge, daß die Pastete nicht anbrennt.

### 63. Geschmorte Äpfel.

Nimm ein Duzend mittelgroße Äpfel, schäle sie und schneide sie in Viertel; dann thue sie mit einem Duzend Gewürznelken, einem halben Quart französischen Wein und einem Pfund Hut Zucker in einen glasirten Topf, stelle denselben in einen mittelheißen Ofen und lasse die Äpfel langsam gar werden. Wenn dieses der Fall, so hebe sie mit einem Schaumlöffel heraus, lege sie auf eine ge-

eignete Schüssel, gieße die Sauce darüber und trage sie heiß oder kalt auf.

#### 64. Deutsche Apfelklöße.

Dazu nimmt man eine gute Sorte Äpfel, schält sie, entfernt den Größt und schneidet sie in ganz feine Würfelchen. Alsdann thut man sie nebst etwas Zucker, abgezogenen und fein gestoßenen Mandeln, wozu man die Hälfte bittere nimmt, und abgeriebener Citronenschale in eine Schüssel und rührt es mit Milch und geriebenen Semmeln zu einem Teige, welchen man mit einem Löffel zu Klößen absticht, die man in kochendes Wasser thut und darin gahr werden läßt. Man giebt sie gewöhnlich mit geschmolzener Butter, doch kann man sie auch mit einer Milch- oder andern beliebigen Sauce geben.

#### 65. Herzogin = Äpfel.

Koche einige Äpfel, bis sie sich leicht zu Musz rühren lassen, mische sie dann mit einigen gut geschlagenen Eiern, ein wenig Rahm, etwas gestoßenem weißen Zucker und so viel Brodkrumen, daß sich die Masse zu kleinen Kuchen formen läßt. Diese leg' in eine Pfanne mit siedender Butter, bis sie hübsch braun gebacken sind. Dann nimm sie heraus, laß sie erkalten, beträufle sie mit etwas Citronensaft, lege auf jeden Kuchen einen Löffel voll geschlagenen Rahm, siebe Zucker darüber und trage sie auf.

66. **Eingemachte Aepfel auf amerikanische Art.**

Nimm recht reife Aepfel und schichte sie, ohne ihnen die Stiele zu nehmen, in schmale aber weithalsige Flaschen. Nun thue in jede Flasche  $\frac{1}{2}$  Pfund vom besten Hutzucker, stöpfele sie gut zu und stelle sie, mit dem oberen Ende nach unten, in einen Kessel mit kaltem Wasser, das man allmählig zum Sieden bringt und gegen drei Stunden in langsamem Kochen erhält. Da das hübsche Aussehen dieser Aepfel deren Hauptreiz ausmacht, so hebt man sie besonders auf, um sie zur Ausschmückung anderer Gerichte zu benutzen.

67. **Französisches Apfel-Eingemachtes.**

In einem Quart Wasser koche zwei Pfund Hutzucker, bis ein schöner klarer Syrup entsteht, den man sorgfältig schäumt und dann erkalten läßt. Nun schält man zwei Pfund weiße Borsdorfer, legt sie in den Syrup und läßt sie mit demselben langsam kochen, bis sie vollkommen weich sind. Darauf nimmt man jeden Apfel einzeln aus dem Syrup, schichtet sie in Einmachegläser ein, bestreut jede Schicht mit in schmale Streifen geschnittener Zitronenschale und gießt den Syrup, nachdem man ihn hat erkalten lassen, über.

68. **Apfel-Tisane.**

Backe zwei große, saure Aepfel, schneide sie, wenn sie weich sind, in Viertel, lege sie mit einem

Art. ohne weit- the  $\frac{1}{2}$  gut zu unten, n all- unden üßche macht, r Aus- es. d Hut- t, den läßt. dorfer, mselben sind. us dem n, be- geschnit- p, nach- reide sie, it einem

halben Duzend Rosinen und einem Löffel voll Zucker in einen Topf, gieße ein Viertelquart siedendes Wasser auf, decke den Topf zu und stelle ihn eine Stunde neben das Feuer. Dann läßt man die Tisane erkalten und reicht sie in Gläsern Kranken als ein erquickendes Getränk.

### 69. Apffel auf pommersche Marcipanart.

Eine gute Portion schwarzes Hausbrot wird gerieben und mit viel feingestossenem Zucker, Zimmt und geriebener Citronenschale untermischt. Man läßt sodann  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter in einer Randschüssel zergehen und streut so viel Brotkrumen darein, daß der Kuchen einen kleinen Finger hoch ist. Dann wird eine dicke Schicht Apfelmarmelade darauf gelegt, unter welche große Rosinen, Apri-cosen-Marmelade und fein geschnittenes Citronat gemengt wird, worauf man diese Schicht wieder mit einer eben so hohen Lage Brotkrumen zudeckt. Zuletzt wird das Ganze mit zerlassener Butter überall fein begossen und im Ofen dreiviertel Stunden langsam gebacken.

### 70. Pudding à la Rachel.

Nimm Brotkrumen, fein geriebene Apffel, ausgelassenen Rindstalg und Korinthen, von jedem 1 Pfund, ein wenig geriebene Muscatnuß, die Schale und den Saft von zwei Citronen und 4 wohl zerschlagene Eier. Mische das alles zusam-

men, thue es in eine Puddingsform und laß es drei Stunden kochen. Trage diesen Pudding mit einer Weinsauce auf.

### 71. Pommes à la Bohémienne.

Nimm 1 Pfund Aepfel und eben so viel kalten Schweins- oder Rindsbraten, der zu anderen Zwecken zu fett ist, wiege beides mit einander recht fein und setze etwas Cayennepfeffer hinzu. Nun belege den Boden einer Backform dick mit Brotkrumen, bringe das Gehackte darauf, decke es wieder mit Brotkrumen und laß es eine Stunde backen. Dann garnire es mit Schnitten von hartgekochten Eiern und hübsch zugeschnittenen Kettigscheiben.

### 72. Aepfel-Honigkuchen.

Nimm 2 Pfund Aepfelsyrup, 1 Pfund Butter, 2 Pfund Mehl, 2 Loth gestoßenen Ingwer, 2 Loth gestoßenen Kümmel, etwas in Würfel geschnittenen Citronat und 1 Glas Rum, wirke alles gut unter einander und backe es in einem Ofen bei rascher Hitze. Dieser delicate Honigkuchen wird namentlich während der Feste der Pariser in den elysäischen Feldern verkauft.

### 73. Getrocknete Aepfel à l'Anglaise.

Stelle die Aepfel drei oder vier Tage nach einander in einen halbwarmen Ofen. Wenn sie

weich werden, so nimm sie heraus und bedecke sie mit einem Gewicht, um sie flach zusammen zu drücken. Gegen das Ende des Trocknens kann die Hitze verstärkt werden.

#### 74. Apfel-Charlotte.

Eine Quantität schöner Äpfel geschält und die Kernhäuser herausgeschnitten, dann von einem Laib feinen weißen Brots die Rinde abgeschnitten und es in dünne Schnitte zerschnitten, welche gut mit Butter bestrichen werden. Diese legt man in eine große Form, welche ebenfalls mit Butter ausgestrichen ist, bestreut sie mit zerschnittener Citronenschale und Zucker und legt eine Schicht Apfelschnitte darauf. Man fährt so mit abwechselnden Lagen von Brotschnitten und Apfelschnitten fort, bis die Form gefüllt ist, worauf man noch den Saft von zwei Citronen darüber preßt und dann 1 Stunde bäckt. Man stürzt die Charlotte aus und trägt sie wie einen Kuchen auf.

Oder: Mehre schöne Äpfel werden abgeschält und in Stücke zerschnitten, die man mit Zucker, etwas Citronenschale und ein wenig Wasser zu einer Marmelade kocht, welche man darauf kalt werden läßt. Nun wird eine Mundsemmel in dünne Scheiben geschnitten und jedes Stück in zerlassene Butter eingetaucht, symmetrisch eins über das andere in ein Casserol gelegt, die Marmelade darüber gerichtet, in der Mitte aber ein Loch gelassen, woein man Apricosen-Marmelade

Löhrling, die Apfelföchin.

thut. Wenn das Casserol voll ist, so deckt man es mit Semmelschnitten, die in Butter eingetaucht sind, oben ganz zu, stellt sie in einen warmen Backofen und läßt sie dreiviertel Stunden backen. Wenn man will, so kann man große und kleine Rosinen hineinthun, auch Drangeschalen oder Citronat, Zimmet und etwas gestoßene Vanille darunter mengen.

### 75. Süße Aepfel à la Provençale.

Wähle einige kleine Reinetten aus, schäle sie und durchstich sie überall mit einer groben Nadel; dann stelle sie in einen Napf, der in einem Kessel mit siedendem Wasser steht, und übergieße sie mit zwei Eßlöffeln voll des besten Honigs. Binde nun braunes Papier über den Napf und schwenke ihn oft um, aber nur sanft. Wenn die Aepfel weich sind, so nimm sie heraus, lege sie in eine tiefe Compotschüssel, gieße den Honigsaft über sie und bedecke sie, sobald sie kalt geworden, noch mit einer guten Lage geschlagenen Rahms.

### 76. Aepfelschnittchen.

Als Garnirung für Carbonate und ähnliche gebratene Fleischgerichte nimmt man einige mittelgroße Aepfel, schält sie, sticht den Gröbßt heraus und schneidet sie in runde Scheiben von etwa  $\frac{1}{3}$  Zoll Dicke, die man auf beiden Seiten gut mit spanischem Pfeffer bestreut, in die Pfanne legt, in der man die Cotelettes u. s. w. gebraten hatte,

über ein gutes Feuer stellt, einmal wendet und dann abwechselnd mit Schnitten von hartgekochten Eiern rund um die Fleischspeise legt.

77. *Pommes à l'Impératrice.*

Nimm einige Äpfel, schäle sie nicht, aber kerbe sie mit einem scharfen Messer der Länge nach ein. Dann schneide an dem Stielende ein gutes Stück ab und entferne den Größt, fülle die dadurch entstandene Höhlung mit Quittenmarmelade oder Apri-cosengelée und lege sie mit dem Blumenende abwärts in eine Backschüssel, indem man etwas Wein und Zucker daran thut. Man begieße sie fleißig und trage sie, wenn sie gahr sind, warm oder kalt in ihrer Brühe auf.

78. *Pommes en balon.*

Einige Borsdorfer Äpfel werden geschält, in der Mitte ausgestochen, mit eingemachten Stachel-beeren gefüllt, in ein gutes Stück Buttermilch eingewickelt, auf eine Tortenplatte gestellt, im Backofen langsam gahr gebacken und mit Zucker glacirt.

79. *Apfeltorte à la Normande.*

Nimm eine runde zinnerne Tortenpfanne von etwa 10 Zoll Durchmesser, streiche sie gut mit Butter aus, lege einen dünnen Teig hinein und richte denselben an den Seiten empor, so daß er einen Rand bildet. Stelle die Pfanne in den Ofen, und wenn der Teig fast gar ist, so fülle

ihn mit Marmelade, Compot oder Confiture von Aepfeln, stelle ihn noch zehn Minuten in den Ofen und belege dann die Torte in zierlicher Weise mit blanchirten Mandeln. Sie kann warm oder kalt aufgetragen werden.

### 80. Roley - poley - Pudding.

Zwei gut zerschlagene Eier,  $\frac{1}{2}$  Pfund zerlassenes Rindstalg, 1 Quart süße Milch, ein Dessertlöffel gestoßener Ingwer und ein wenig Salz werden gemischt und allmählig so viel Mehl darunter gerührt, daß ein guter Teig entsteht; diesen rollt man aus und belegt ihn dick mit Aepfelmarmelade oder mit eingemachten Aepfeln. Dann rollt man ihn vorsichtig auf, vereinigt die Enden gut, bindet den Pudding in ein Tuch, legt ihn in siedendes Wasser, läßt ihn zwei Stunden langsam kochen und richtet ihn mit Puddingsauce an.

### 81. Gediünstete Borsdorfer.

Lege die Borsdorfer in ein Casserol, gieße Cider und Traubenwein so viel hinzu, daß sie vollkommen bedeckt werden, setze sie dann neben das Feuer und lasse sie allmählig warm werden. Sobald sie zu plazen beginnen, bringt man sie näher an das Feuer und schwenkt sie gelegentlich um. Wenn die Brühe zu schnell verdampft, so ergänzt man sie. Scheinen die Aepfel ziemlich gar, so thut man Zucker, ein wenig Muscatnuß und etwas recht fein geschnittene Citronenschale hinzu.

### 82. Pommes Sautées au Rhum.

Man schneidet einige Borsdorfer in Viertel, thut sie in etwas siedendes Olivenöl, schwenkt sie darin um und nimmt sie wieder heraus, wenn sie eine schöne braune Farbe angenommen haben. Dann rühre etwas Mehl in das Del, und wenn es schön braun wird, so gieße ein Glas Rum daran, rühre wohl um, gieße es über die Aepfel und servire diese heiß.

### 83. Gefüllte Aepelpastete.

Schäle eine genügende Menge Kochäpfel, zer-  
schneide sie in Scheiben und lege eine starke Lage von diesen auf den Boden einer Pastetenform; streue dann etwas Zucker über, lege einige zierliche Schnitte Kalbsbraten, mit Pfeffer und Salz wohl eingerieben, darauf, streue etwas fein gewiegte Schalotte darüber, lege eine neue Schicht Aepfelschnitte auf und fahre so fort, bis die Form mit abwechselnden Lagen von Fleisch und Aepfeln gefüllt ist. Nun gieße  $\frac{1}{2}$  Quart gute Bouillon hinein und lege eine dicke Decke von Teig darüber. Wird eine Stunde lang gebacken.

### 84. Boulettes de Pommes.

Brate einige Aepfel in einem Ofen, drücke sie dann durch einen Durchschlag und verwische das gewonnene Mark mit dem Saft von zwei Citronen, vier wohl geschlagenen Eiern, etwas Zucker und ein wenig Rahm. Dann setze noch so viel Brot-

krumen hinzu, wie nöthig ist, um aus dem Gemenge kleine Kugeln formen zu können, die man in siedender Butter hübsch braun bäckt und dann mit weißem Zucker übersiebt servirt.

### 85. Pudding à la Perse.

Acht große Äpfel werden geschält, die Kernhäuser heraus gestoßen, zu Muß gekocht, der Saft von zwei Citronen und ein wenig gestoßener Zimmt, nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenem Hutzucker daran gethan. Indes hat man zwei Loth Reismehl in  $\frac{1}{4}$  Quart frischer Milch zu einem dünnen Brei gekocht und thut diesen nebst dem zu Schnee geschlagenen Weißer von sechs Eiern zu den Äpfeln. Wenn alle diese Dinge gut gemischt sind, so thut man sie in eine heiße, mit Butter gut ausgestrichene Form und stellt diese in einen Kessel mit siedendem Wasser, bis der Pudding steif wird. Nun bereite einen Eierrahm von den Dottern der sechs Eier und belege damit den Pudding, nachdem man diesen auf eine Schüssel gestürzt hat. Man kann den Pudding auch noch mit Kronsbeeren und anderem Eingemachten verzieren.

### 86. Apple Curry.

Zerscheide einige große geschälte Äpfel in breite, aber nicht dicke Scheiben, mische diese mit einer fein gewiegten Zwiebel, thue es in eine Pfanne mit Butter und brate es über dem Feuer, bis es schön braun geworden ist. Dann nimm die Reste von

kaltem Geflügel oder anderem Fleisch, die man vorher mit einer Mischung von Mehl und Gewürz eingerieben, lege sie in die Pfanne und brate sie auf beiden Seiten. Ist die Butter vollständig eingesogen, so gießt man etwas Bouillon oder frische Milch daran, läßt es noch eine Stunde langsam kochen und trägt es mit gerösteten und in Citronensaft getauchten Brotschnitten auf.

### 87. Apfel auf portugiesische Art.

Einige Borsdorfer Apfel werden geschält und in der Mitte ausgestochen, alsdann mit Confituren oder Pistazien-Crème angefüllt, in einem Weinteig umgekehrt, langsam gebacken und mit Zucker glacirt.

### 88. Apfeltauchen.

Von Blätterteig wird ein Boden ausgerollt, die Seiten etwas aufgeschlagen und geschält, fein geschnittene oder gehobelte Apfel nicht zu dick darauf gelegt, hierauf etwas Zucker, Korinthen, fein geschnittene Pomeranzenschale, abgeriebene Citronenschale und etwas Zimmt darauf gestreut, von derselben Masse eine Decke darüber gelegt, diese am Rande mit dem Boden gut zusammendrückt, mit Ei bestrichen und ziemlich rasch gebacken.

### 89. Apfel-Confiture mit Pflaumen.

Lege gleiche Gewichtstheile Apfel und ausgekernte Pflaumen in ein Casserol und koche sie, ohne Wasser hinzuzuthun. Wenn das Obst weich ge-

worden, so reibt man es durch einen Durchschlag und thut dann auf jedes Pfund des Muses ein Pfund Zucker. Nun läßt man noch eine Stunde langsam kochen und thut die Masse in muschelartige Formen, die man in einen mäßig warmen Ofen stellt, in dem man sie abtrocknen läßt, bis man sie in Form kleiner Käse ausstürzen kann.

### 90. Apfelwurst.

Man hackt oder wiegt fettes Schweinefleisch, wie zu gewöhnlichen Bratwürsten, setzt dann auf jedes Pfund Fleisch ein halbes Pfund geriebene saure Äpfel, würzt mit Pfeffer und Nelken, füllt in Därme und brät in Butter braun. Man servirt diese Würste mit Oliven.

### 91. Apfel-Bralins.

Man drückt den Saft von zwei oder drei Citronen in ein kleines Töpfchen oder glacirtes Cafferol. Dann nimmt man einige recht kleine Äpfel, schält sie, sticht die Kernhäuser heraus, schneidet sie in schmale Längsstreifen, wirft sie in den siedenden Citronensaft, schwenkt sie mit demselben eine oder zwei Minuten über dem Feuer und stellt sie dann bei Seite, damit sie so viel Citronensaft wie möglich verschlucken. Wenn sie völlig kalt sind, legt man sie in einen aus Zucker und etwas Wasser gekochten Syrup und läßt diesen langsam kochen, bis er wieder zu Zucker geworden ist. Dann nimmt man die Apfelschnitten heraus und läßt sie trocknen.

### 92. Apfelschnitze.

Die Äpfel werden geschält, in Viertel oder Achtel geschnitten und diese, nachdem die Größte abgeschnitten sind, an Fäden gereiht und an einem lustigen Platze aufgehängt. Sobald sie vollkommen trocken geworden, werden sie in Düten oder Beuteln aufgehoben, um sie zu Compoten, Saucen u. s. w. zu benutzen.

### 93. Pommes à la Frangipane.

Schäle einige Borsdorfer, stich die Größte heraus und backe sie, bis sie vollkommen weich sind. Dann zerdrücke sie in einer tiefen Schüssel zu einem Muß und breite über dieses eine dicke Lage Frangipane, welches auf folgende Weise bereitet wird: Mische vier Eier und vier Eßlöffel Mehl unter einander, verdünne es mit einem Quart süßer Milch, in der man eine genügende Menge Zucker gelöst hat, und setze sechs feingestößene Macaronen, so wie ein Glas Orangenblüthwasser hinzu. Stelle diese Mischung auf das Feuer, laß sie unter gutem Umrühren steif werden und gieße sie dann über die Äpfel, die man hierauf eine halbe Stunde in einem mäßig warmen Ofen bäckt.

### 94. Apfelmolken.

Koche einige Schnitte feines weißes Brot in einem halben Quart Milch; wenn dieselben weich genug, so nimm sie von dem Feuer, versüße sie

mit Zucker und mische auch einen Theelöffel voll gepulverten Ingwer hinzu. Thue es in einen Napf und rühre allmählig das Mark von drei oder vier gebratenen Aepfeln darunter.

### 95. Rothe Aepfel in Gelée.

Nimm einige recht schöne rothe Aepfel, lege sie in ein Casserol, gieße so viel Wasser darauf, daß sie bedeckt sind, thue in dieses einen Theelöffel voll Carmin und laß langsam kochen. Wenn die Aepfel weich sind, so nimm sie heraus und stelle sie auf eine Dessertschüssel. Die Brühe, in der sie gekocht wurden, siede mit weißem Zucker und dem Saft von zwei Citronen zu einer Gelée ein und gieß diese über die Aepfel, die man außerdem mit feingeschnittener Citronenschale verziert.

### 96. Aepfelzwieback.

Dämpfe oder backe einige Aepfel, drücke sie dann durch einen Durchschlag, vermische das Mark mit einem gleichen Gewicht des besten weißen Zuckers, den man natürlich zuvor stieß und durchsiebte, schlage die Masse zwei Stunden und fülle sie dann in Formen aus weißem Papier. Diese laß eine Nacht hindurch in einem abgekühlten Backofen stehen, wende sie den folgenden Tag um, und in zwei oder drei Tagen werden die Zwiebäcke trocken genug sein, um sich in Schachteln aufheben zu lassen.

### 97. Apfelschmarren.

Zwölf Loth Mehl rührt man mit 10 Eidottern,  $\frac{3}{8}$  Quart Sahne, ein wenig Salz und Zucker recht klar, und vermischt die Masse mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weißen der Eier, so wie mit würfelig geschnittenen und in Butter mit ein wenig Zucker halb weichgedämpften Aepfeln. Dann läßt man 12 Loth geklärte Butter in einem flachen Casserol oder in einer Bratpfanne heiß werden, gießt die Masse hinein, bäckt sie auf gelindem Feuer, bis sie unten schöne Farbe angenommen hat, theilt die Masse mit einer kleinen eisernen Dampfnudelschippe in kleine Stücke, dreht sie um, bäckt sie auf der andern Seite gleichfalls zu schöner Farbe, streut Zucker und Citronenzucker darüber, schmort die Schmarren unter wiederholtem Umrühren noch eine gute Weile, richtet sie gehäuft auf eine Schüssel an und streut Zucker und Zimmt darüber.

### 98. Linzer Apfelspeise.

Man reibt  $\frac{1}{4}$  Pfund süße und 6 Stück bittere Mandeln in einem Reissnapfe mit ein wenig Eiweiß fein, rührt nach und nach 5 hartgekochte, durch ein Sieb gestrichene Eidotter, 10 Loth Zucker, Citronenzucker, 5 rohe Eidotter, 6 Loth geschmolzene feine Butter, 4—5 Löffel geriebene weiße Semmel, den Saft einer Citrone und das sehr steif eingekochte durchgestrichene Muß von etwa  $\frac{1}{4}$  Meze Aepfel darunter, vermischt die Masse mit dem sehr

steifgeschlagenen Schnee von 8 Eiweißen, füllt sie in eine Porzellan- oder Blechform oder in einen Teigrand, streut Zucker darüber und bäckt die Speise eine gute Stunde in einem mäßig heißen Ofen.

### 99. Apfelsuppe.

Man schält gute Borsdorfer Äpfel oder Reinetten, zerschneidet sie, entfernt die Gröbste und kocht sie mit Zimmt, Citronenschale, 2 Quart Wasser und in Scheiben geschnittenem Milchbrot, so wie einigen süßen und bitteren Mandeln ganz weich, streicht sie durch ein Sieb, thut Zucker und ein Glas Wein, auch wohl den Saft einer halben Citrone daran, läßt die Suppe noch einmal aufkochen und richtet sie über geröstetem Zwieback an.

### 100. Apfelmuß.

Man schäle die Äpfel, schneide sie in Viertel und das Kerngehäuse heraus, wasche sie, setze sie mit Zucker und Citronenschale und einigen Löffeln voll Wein oder Wasser auf gelindes Feuer, lasse sie weich kochen, streiche sie durch ein Sieb oder einen Durchschlag, richte das Muß an, streiche es glatt und verziere es nach Belieben mit eingemachten Früchten, Korinthen u. s. w.

### 101. Apfelmuß mit Bisquit.

Schäle 15 Äpfel, schneide sie in Scheiben und koche sie zu einer Marmelade mit einem Stück

ganzen Zimmt und dem nöthigen Zucker kurz ein, passire sie durch ein Haarsieb, gieb sie auf die dazu bestimmte Schüssel, streiche das Muß recht glatt, überziehe es mit steifem Eiweißschnee, stelle die Schüssel in den Ofen, bis der Schnee fest geworden ist, garnire runde Zuckerbrote rund herum und trage auf.

### 102. Aufgezogenes Apfelmuß mit Mandeln.

Man schält 6—8 Stück große Äpfel, schneidet sie in kleine Würfel und dämpft sie in einem Stück Butter weich, rührt  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, eine Hand voll abgezogene, zart gestoßene Mandeln mit 6 Eiern tüchtig zusammen, rührt 2 Kochlöffel voll Mehl mit einem halben Schoppen süßen Rahm recht glatt und vermengt dies mit den Äpfeln zu einer Masse. Hierauf macht man in einer Blechform  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter heiß, füllt die Masse in dieselbe ein, setzt sie auf Kohlen, giebt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt es langsam aufziehen.

### 103. Apfelfunzen.

Schäle 12 Äpfel, schneide sie in feine Scheiben und dünste sie mit Butter schnell halb weich; dann rühre 12 Loth Butter mit 10 Eiern, gieb 3 Löffel voll Mehl, gewiegte Citronenschale und Zucker dazu, bis es süß genug ist, vermenge die Äpfel damit, bestreiche eine Form dick mit Butter, fülle die Masse ein, bestreue sie mit gehackten, mit

Zucker vermischten Mandeln, pflücke etwas Butter darüber, backe den Kunzen im Ofen und trage ihn in der Form auf.

#### 104. Apfel-Sorbet.

Nimm zwei große Äpfel, zerschneide sie in möglichst dünne Scheibchen, lege diese mit gestoßenem weißen Zucker und ein wenig gestoßenem Ingwer in einen Napf, gieße ein viertel Quart siedendes Wasser darüber und lasse es in einem ziemlich abgekühlten Ofen eine oder zwei Stunden stehen. Wenn es kalt geworden ist, so gieße die Flüssigkeit ab und reiche sie mit etwas kohlensaurer Soda in Champagnergläsern. Man trinkt die Flüssigkeit, so lange sie noch schäumt. — Äpfel, die zum Essen nicht gut genug sind, eignen sich am besten zu diesem Getränk.

#### 105. Apfelschnee.

Zu einem Quart guten süßen und recht dicken Rahm fügt man das Weiße von vier Eiern und schlägt die Mischung, bis sie zu einem steifen Schnee geworden ist. Unter fortwährendem Schlagen mischt man nun ein Pfund Mark von gebratenen Äpfeln und  $\frac{1}{4}$  Pfund feingestohlenen weißen Zucker hinzu. Man häuft es in Form eines Berges auf eine Dessertschüssel und trägt auf.

#### 106. Äpfel mit Kastanien.

Koche einige Kastanien, bis sie weich sind, rühre sie zu Muß und füge etwas weißen Zucker und

Citronensaft hinzu. Damit lege eine mit Butter gut ausgestrichene Tortenform aus, bringe darauf eine Schicht versüßtes und mit Zimmet und Muscatnuß gewürztes Apfelmuß, breite darüber wieder Kastanien, dann wieder Aepfel und so fort, bis die Form gefüllt ist, gieße etwas Citronensaft darüber und backe in einem scharf geheizten Ofen. Stürze es wie eine Torte aus der Form auf eine Schüssel.

### 107. Apfel = Käse.

Nimm ein Pfund Apfelmart, ein Pfund gestoßenen weißen Zucker, den Saft und die abgeriebene Schale von drei Citronen und vier wohl geschlagene Eier. Mische alles sorgfältig und bringe es in ein Casserol, in welchem ein Pfund frische Butter zerlassen wurde. Rühre es ohne Aussetzen eine halbe Stunde über einem mäßigen Feuer und thue es in Einmachetöpfe, sobald es gar ist. Diese vortreffliche und lange haltbare Conserve dient vorzüglich zur Füllung von Torten, Pfannkuchen u. s. w.

### 108. Pommes Meringues.

Aus 10 Stück Borsdorfer Aepfeln wird eine steife Marmelade gemacht. Sie wird auf die Schüssel dressirt, von Eiweiß und feinem Zucker ein Schnee geschlagen und über die Aepfel gezogen. Im Backofen läßt man sie alsdann eine gelbliche Form annehmen und servirt sie recht heiß.

### 109. Mischungen.

Es ist von großem Werth, daß man die Aepfel mit verschiedenen anderen Früchten verbinden kann; sie verleihen den Quitten und Heidelbeeren Wohlgeschmack, verlängern die Anfertigungen aus Apri-cosen u. s. w. Ueberhaupt erhöht ein Zusatz von Aepfeln den Geschmack fast aller Conserven.

### 110. Aepfelgefrorenes.

Es werden 24 Stück Borsdorfer geschält, zerschnitten und das Kernhaus herausgestochen; dann werden die Aepfel in einem Reibasch fein zerstoßen, mit etwas Wasser auf Kohlenfeuer gebracht und dick eingekocht. Darauf werden sie durch ein Haarsieb gestrichen und der Saft mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker vermengt. Wenn die Masse recht ausgekühlt ist, wird der Saft von zwei Citronen hinzugethan und sie in die Gefrierbüchse gebracht.

die Aepfel  
en kann;  
n Wohl-  
us Apri-  
sats von  
n.

lt, zer-  
stochen;  
sch sein  
euer ge-  
rden sie  
mit  $\frac{3}{4}$   
se recht  
Citronen  
bracht.

In **J. Heuberger's** Verlag in **Bern** sind  
ferner erschienen und durch alle Buchhandlungen zu be-  
ziehen:

## Die Kartoffelküche.

Enthaltend:

verschiedene der schmackhaftesten Kartoffelsuppen, Pasteten, Knödel,  
Krapfen, Kartoffelnudeln, Kartoffelbrei, Omeletten, Aufläufe,  
Pudding, Strudel, verschiedene Gemüse von Kartoffeln, Würste,  
Hefenbackerei, Kartoffelcoteletten, verschiedene Schmalzbackereien  
von Kartoffeln, Torten, kleine Backereien, Kuchen, Salate,  
verschiedene wohlfeile Gerichte von Kartoffelsaucen zc.

Von

**Karoline Rümicher,**

Verfasserin des Konstanzer Kochbuchs, der bürgerlichen Küche und des eleganten  
und bürgerlichen Theetisches.

8. Aufl. 8°. Eleg. br. Preis 75 Pfg.

## Die vollkommene Eierköchin.

Anleitung,

die verschiedensten Eierspeisen zu bereiten, die Eier auf ihre  
Frischheit zu prüfen und ein Jahr aufzubewahren,  
nach meist neuen Vorschriften in 155 Anweisungen

von

**Katharina Löhning,**

Verfasserin von „Die wahre bürgerliche Kochkunst“ zc. zc.

16°. broch. Preis 60 Pfennige.

## Die unterrichtete Chocoladen-Köchin.

Ober Anweisung, die beliebtesten Sorten Chocolate zum Trinken  
zubereiten, sowie zur Bereitung von Chocoladen-Creme,  
Chocoladen-Torte zc. und zur Prüfung der Chocolate. Nebst  
Anleitung zur Anfertigung der in Familien beliebtesten künstlichen  
Getränke. Mit einem Anhange, enthaltend mehrere erprobte  
Recepte zur Aufbewahrung der Eier, Citronen zc.

Von

**Fr. Busse,**

Chocoladen-Fabrikant.

12°. broch. Preis 50 Pfennige.





UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK  
GIESSEN



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK  
GIESSEN



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK  
GIESSEN

Rara

3732

Die  
erfahrene Aepffelköchin,



von

Katharina Löhning.

