

19. Jahrhunderts im Pflanzengarten zu Palermo auf einem aus China importirten Stamme gezogen wurde. Die Apfelsine ist die saftreichste unter allen Obstfrüchten und besitzt zugleich den größten Gehalt an freier Säure. Sie wird daher ausschließlich roh genossen, und zwar mit oder ohne Zucker — alle Versuche, sie in anderer Gestalt aufzutischen, verwischen nur den würzigen Geschmack der Frucht und setzen einen weniger reinen an dessen Stelle. Daher hat auch der Apfelsinen-Kojoglio, der in Florenz, Bologna und Udine fabricirt wird, außerhalb seines Vaterlandes nur wenig Verehrer gefunden. Der Saft liefert, in Zuckerwasser geträufelt, einen angenehmen Kühltrank, die in Frankreich so sehr beliebte Orangeade, die dort die Limonade nahezu aus dem Felde geschlagen hat. Die Schalen spielen bei der Punschbereitung eine Rolle.

Appenzeller Käse, aus Magermilch bereiteter Kuhkäse von 8—10 kg Schwere, der von den Händlern 9—12 Monate mit concentrirter Salzlake behandelt wird, bevor er zum Verkauf kommt. Er ist als Zukost zu Kartoffeln beliebt, aber sehr dem Rissigwerden unterworfen, nimmt auch leicht einen bitteren Geschmack an. In den sechziger Jahren des 19. Jahrhunderts war er daher eine Zeitlang durchaus in Mißcredit gerathen, seitdem aber hat sich sein Ruf wieder gehoben.

Appetitbissen, im Norden Appetitbrötchen genannt, kleine Blätterteig-Pastetchen oder dünne Brotscheiben mit verschiedener pikanter Fleischfüllung, welche zum Thee oder als Einleitung zu einem größern Frühstück servirt werden.

Aprikose, Armelle oder Marille, eine Armenierin voll schmelzenden Liebreizes, die um Christi Geburt nach Griechenland einwanderte und dann über Epirus nach Rom ging, wo das Stück zu des Plinius Zeit (23—79 n. Chr.) noch mit 1 Denar (etwa 41 kr. Silberwerth) bezahlt wurde. Durch die Römer gelangte der Aprikosenbaum nach Spanien