

und Zimmt hinein gethan. Haben die Aepfel nicht schon von Natur einen weinsäuerlichen Geschmack, so wird noch etwas Wein hinzugegossen und angerichtet.

Aepfel-Trank. Zwölf Borsdorfer-Aepfel werden geschält, mit einem Maßel Wasser in einem neuen zuvor ausgekochten Topfe, welcher oben zugemacht wird, eine Stunde hindurch gekocht, dann durch ein Tuch gepreßt, ein Quentchen Muskatennuß, etwas geriebnes Brod, zwei Gläser guter Wein und so viel Zucker als nöthig ist, hinzugethan.

Ein gutes Mittel für Kranke, denen es der Arzt gestattet.

Allerlei, siehe Potage.

Anrichten. (Kunstausdr. b. d. Kochen.) Hierunter versteht man das Anordnen der gar gekochten Speise zu dem Auftragen.

Ansetzen, oder Aufsetzen, worunter das zum, oder das über das Feuer stellen der zugepuzten Speisen verstanden wird.

Apfelsinen-Gelee. Drei bis vier Apfelsinen werden auf dem Reibeisen recht behutsam von der Schale durch Abreiben befreiet, das Abgeriebene mit 4 bis 5 Loth Zucker, mit der aus Hausenblase gemachten Gallerte (siehe Gallerte aus Hausenblase) und einem Maßel süßen Wein vermischt und das Ganze wohl eine kleine Viertelstunde lang über dem Kohlfeuer anziehen lassen, wenn man vorher noch den Saft von vier Apfelsinen dazu gedrückt hat. Alsdann gießt man es durch einen Filtrirsack, oder durch ein reines dünnes Tuch in eine porzellanene