

fer mit etwas Salz weich, gießt dann wieder kaltes Wasser nach, nimmt sie heraus, schneidet das Fasrige von ihnen ab, und wäscht sie in dem Wasser, worinnen sie gekocht sind wieder gut ab. Dann legt man sie trocken in eine Schüssel, und richtet eine Brühe (Sauce) damit an. Die beste hierzu ist eine Weinbrühe, welche folgendermaßen bereitet wird: Man nimmt halb Wein halb Wasser; zwei bis drei Eierdotter nebst einem Löffel Mehl, quirlt alles gut durch, drückt etwas Zitronensaft dazu und läßt sie mit etwas Zucker versüßt am Feuer anziehen. Man giebt auch Spargelbrühe, Krebsbrühe oder junge Schotenerbsen dazu.

Afchuchen. Der Teig dazu wird wie gewöhnlicher Stollen- oder Beckenteig, jedoch mit mehr Milch und daher nicht so fest als jener eingemacht, (siehe Stollen zu backen.) und in einem Afche oder einer Afchuchenform, welche zuvor mit Butter ausgestrichen ist, gebacken.

Aspic, heißt eine aus Fleisch, Wein, Essig, Kräutern und Gewürz bereitete Fleischgallerte.

Attachiren. (Kunstausr. b. d. Kochen). So nennt man es, wenn Saucen oder andere Gegenstände, am Boden des Kochgefäßes, braun ansetzen sollen, ohne jedoch anzubrennen.

Aufbewahren der Eier. In Kalkwasser gelegt, halten sie sich Jahre lang gut frisch, und diese Aufbewahrungsart ist für die Gesundheit unschädlich. Manche Personen legen die Eier des Winters über in Hesel, Hafer oder Afche. Die Augusteier sind die besten zum Aufbewahren.