

einer Schüssel an, gieße die Sauce darüber, setze Zitronensaft und geschnittene Zitronenschale hinzu und trage sie auf.

11. Jan. (Mittagsessen.) **1. Suppe von durchgestrichenem Schwarzbrod. 2. Teltower Rüben mit Schnäpeln. 3. Gänsebraten nach englischer Küche mit Apfelcompot.**

(Suppe von durchgestrichenem Schwarzbrod.) 2 Möhren, 2 Sellerieköpfe, 2 Petersilienwurzeln und 2 große Zwiebeln werden in ganz feine Scheiben zerschnitten, nebst $\frac{1}{2}$ Pfund frischer Butter in eine Casserole gegeben und $\frac{1}{4}$ Stunde langsam gedämpft, sodann mit $1\frac{1}{2}$ Quart Fleischbrühe übergossen, 2 Pfund klein geschnittenes Schwarzbrod hinzugesügt, alles noch $\frac{3}{4}$ Stunden lang fortgekocht und dann durch ein Haarsieb gestrichen. Das durchgestrichene Mus füllt man mit $2\frac{1}{2}$ Quart brauner Brühe auf, läßt es 2 bis 3 Mal aufkochen und richtet die Suppe sodann an.

(Teltower Rüben mit Schnäpeln.) Schnäpeln sind kleine Fische, eine Art Schollen, die man gesalzen kauft. Die Bereitung ist höchst einfach: sie werden mit heißem Wasser übergossen, bleiben in der Ofenröhre darin stehen, ohne zu kochen, bis sie weich sind, werden dann rings herum in die Schüssel gelegt und die Rüben darüber angerichtet.

(Gänsebraten nach englischer Küche mit Apfelcompot.) Die Gans wird von Innen und Außen mit Salz gerieben, worauf man sie eine Nacht liegen läßt. Hierauf hackt man Salbei, Thymian, Majoran und Petersilie klein, mengt diese Kräuter unter ein Stück Butter, giebt dieß in die Gans und läßt sie gahr braten; alsdann gießt man die Brühe in die Gans und läßt sie