

14. Jan. (Fasten-Mittagsessen.) 1. **Apfelsuppe.** 2. **Gebratener Wels mit Kapernsauce.** 3. **Gefüllte Pfaffenbrödchen.**

(Apfelsuppe.) Man schält, schneidet und kocht Apfel in Wasser weich, rührt sie durch ein Sieb, quirlt 4 Eidottern und einige Messerspißen Kartoffelmehl in ein wenig Wein oder Wasser, thut dieses zur Suppe, welcher man zuvor in Wasser abgebrühte Corinthen nebst Zucker und Citronenschale zugesetzt und richtet sie über geröstete Semmelwürfel an. Wenn man will, kann man den Schnee der Eiweiße darauf geben, worauf man sie mit Zucker und Zimmt bestreut.

(Gebratener Wels mit Kapernsauce.) Ein schönes Welsstück, am liebsten nach dem Schwanz zu, wird 2 bis 3 Stunden mit Del, Citronensaft, Zwiebeln, Basilikum- und Petersilienzweigen marinirt, dann im Ofen gebraten und mit einem Ragout von der Leber des Fisches, Farceklößchen, kleinen Zwiebeln, Oliven u. s. w. aufgetragen; man giebt noch außerdem Kapernsauce dazu.

(Gefüllte Pfaffenbrödchen.) Man läßt hierzu kleine runde Semmeln von der Größe eines Taubeneies backen. Nachdem sie einen Tag alt sind, reibt man von allen Seiten die braune Rinde ab, legt sie in ein Geschirr, giebt guten Franzwein nebst Zucker, auf welchem Citronenschale abgerieben ist, auch etwas Zimmt dazu, läßt sie 2 bis 3 Stunden weichen und ganz vom Weine durchziehen. Kurz vor dem Anrichten werden sie in geklopftem Ei und geriebener Semmel umgewendet, in heißer Backbutter hellbraun gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut. Alsdann schneidet man von unten ein Loch hinein und füllt sie mit Eingemachten.