

oder klein sind -- beert sie ab, und mischt eine gute Quantität klaren Zucker den Abend zuvor darunter. Am Tage darauf weicht man für einen Groschen Semmel in zwei Kannen Milch ein; hat sie genug geweicht, so schlägt man sechs bis acht Eier und zwei Löffel Mehl dazu, quirlt alles gut zusammen, so daß von der Semmel keine Stücke bleiben und thut noch ein wenig Salz, gestoßenen Zimmt und Cardamomen nach Belieben dazu. Hierauf nimmt man sechs Loth Butter, klebt damit die Pfanne gut aus, schüttet die eingezuckerten Kirschen zu der eingequirlten Milch, rührt es mit einem Rührlöffel noch gut untereinander, schüttet es dann in die mit Butter ausgeklebte Pfanne, und setzt es in den heißen Brat- oder Backofen. Wenn die Fülle schön gelbbraun ist, dann muß sie herausgenommen werden. Man läßt sie ein wenig verkühlen, ehe man sie anschneidet, und streut beim Auftragen noch Zucker und Zimmt darüber.

### G.

**Gans, eine zu braten.** Sie wird ganz allein in kaltes Wasser gelegt, inwendig gut ausgewaschen, mit Salz ausgerieben, ein abgebrühtes Bündchen Weisfuß hineingesteckt, oder mit Borsdorfer Nepseln ausgefüllt, von außen gesalzen und schön gelbbraun gebraten. Man schöpft dabei das Fett sorgfältig ab. Legt man die Blume und das Darmfett mit auf die Gans und läßt es mit ausbraten, so bekommt es einen bessern Geschmack, als wenn man es in einem Diegel besonders auskröscht oder ausbratet.