

gekocht, bis das Brod so weich ist, daß es sich durchschlagen läßt. Nach dem Durchschlagen wird es wieder ans Feuer gestellt, mit Zitronen, Zucker, Butter, Salz, auch etwas Wein versehen, mit diesen allen kochen lassen und darauf mit einigen Eiern abgezogen. Vor dem Anrichten kann man etwas Brod oder Semmel in Butter rösten, und die Suppe darüber gießen.

G l a c e heißt Eis oder Gefrorenes.

G l a s zu behandeln. Damit Glas und Porzellan nicht zu leicht zerspringe, muß man die zu große Sprödigkeit desselben, welche durch zu schnelles Abkühlen desselben bei der Fabrikation entstanden sein kann, zu beseitigen suchen, dieß geschieht dadurch, daß man die Gefäße mit kaltem Wasser, besser noch mit kaltem Del auf das Feuer setzt, es einige Zeit kochen, aber dann mit den Gefäßen erkalten läßt. Vor dem Hinein-thuen umwindet man die Gefäße mit Stroh, damit sie durch das Aneinanderstoßen nicht zerbrechen.

G ö z e, ein erzgebirgisches Gebäck. Drei Maßel jungen Quarkes, zwölf Eier, eine Kanne Sahne oder Rahm, zwölf Loth kleine Rosinen, zwei Loth gestoßene Mandeln, für einen Groschen geriebene Semmel und etwas Saffran werden genommen. Die Dotter der Eier werden mit einem Löffel Mehl in die Sahne gequirlt und nachher zu dem Quarke gerührt. Das Weiße derselben schlägt man zu Schnee und quirlt dazu ein wenig Salz. In einer Bratpfanne läßt man ein Stück Butter zergehen, thut das Eingetränkte dazu, bäckt es im Back- oder Bratofen schön, bestreut es, sobald es gut ist, mit Zucker und Zimmt und