

etwas zusammen gefahren ist, herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt und so mit allen übrigen Eiern, verfahren. Diese Eier werden entweder mit Muskatblüthen bestreut zu Suppen, Spinat und dergleichen gegeben oder eine Johannisbeer-, Wein- oder andere passende Brühe darüber gemacht.

W.

Wachholderbrühe. Man kocht gestoßene Wachholderbeeren, mit einigen Nelken, etwas Zitronenschale und geröstetem Brode in Fleischbrühe, quirle es klar, gießt das Ganze durch einen engen Durchschlag, macht es nach Gutdünken durch Zugießen von Weinessig säuerlich und versüßt es mit Zucker ein wenig. Diese Brühe eignet sich für zahmes und wildes Schweinefleisch, so wie für gedämpfte wilde Enten.

Waffelkuchen. Ein Viertelpfund Zucker, ein Löffel voll Rosenwasser und ein wenig Muskatblümen werden mit 10 Eidottern eine Weile geschlagen, dann $1\frac{1}{4}$ Mäßel warme Milch, $\frac{1}{4}$ Mäßel gute Hefen, 2 Pfund Mehl, auch erforderlichen Falles ein paar Löffel mehr, wenn der Teig nicht steif genug sein sollte, auch vor dem Mehle 15 Eßlöffel klar geschmolzene Butter hinzugethan und gut durchgearbeitet. Der Teig wird nun an einen warmen Ort zum Gehen gesetzt und während dieser Zeit alles Rühren in demselben vermieden. Wenn er gut aufgegangen ist, füllt man mit einem Vorlegelöffel davon in die zuvor auf dem Feuer erhitzten und mit Butter ausgestrichenen Waffeleisen und läßt ihn nur gelb backen. Die Butter