

dazu gerührt, Zucker, Butter und Salz dazu gethan und unter beständigem Quirlen wieder anziehen gelassen.

Wasserkaltschale. In ganz frisches Brunnenwasser werden geriebenes hartes Brod, auf Zucker abgeriebene Zitronenschale, Zucker, Zimmt, kleine Rosinen und einige Tropfen Zitronensaft gethan und aufgetragen.

Wasserkuchen. Man rührt einen Tassenkopff voll geschmolzener Butter, einen voll Milch, einen voll zerschlagener Eier, und einen mit guten Weißbierhefen mit so viel Mehl zusammen, daß man die Masse kneten kann, jedoch nicht zu fest. Nun bestreut man eine Serviette mit Mehl, legt den Teig hinein, läßt ihn etwas stehen, bindet dann die Serviette zu, wie bei einem Pudding, und legt ihn in kaltes Wasser. Hierin läßt man ihn so lange liegen, bis er sich hebt und dick wird, alsdann wird er aus dem Wasser genommen, mit großen und kleinen Rosinen, abgeriebener Zitronenschale und Zucker gut durchgearbeitet, auf einem Bleche ausgemandelt, ein Rand gemacht, derselben mit Ei bestrichen und aufgehen gelassen. Sobald er sich etwas gehoben, wird er gebacken, dann mit Zucker und Zimmt, oder mit gestoßenen Mandeln bestreut und mit geschmolzener Butter begossen.

Wassermus. Es wird wie Milchmus, siehe Mehlmus in Milch, bereitet, wenn das Wasser kocht, welches hier anstatt der Milch genommen wird, quirlt man das Mehl nach und nach hinein, salzt das Mus, brät ein paar würfelig geschnittene Zwiebeln in Butter und streut sie bei dem Anrichten darüber.

Wassersuppe, gebrühte. Es wird in