

eine Schüssel Semmel oder Brod geschnitten, ein gutes Stück Butter, Salz und fein gewiegte Petersilie darauf gelegt, ein Theil kochendes Wasser darüber gegossen, die Schüssel zugedeckt und das Aufgebrühte eine kleine Weile weichen gelassen, das übrige Wasser kochend zugegossen und aufgetragen.

Wassersuppe, gekochte. Es wird eine Kanne Wasser mit etwas Salz ans Feuer gesetzt, ein halber Löffel Mehl, ein Ei und Butter in ein wenig kaltes Wasser recht schaumig eingequirlt, unter starkem Quirlen in das kochende Wasser gegossen, noch ein wenig am Feuer anziehen gelassen, aber durchaus nicht lange, weil es sonst musig wird, und über geschnittene Semmel oder Brod angerichtet.

Wasserteig, gebrannter. Diesen Teig gebraucht man zu abgesetzten Pasteten, als Hasen, Rebhühnern, wilden Enten u. s. w. Man nimmt dazu eine Meße ordinäres Weizen- oder Roggenmehl, bringt es auf einen Backtisch, thut ein Stück Butter in das Mehl und gießt immer etwas kochendes Wasser dazu. Will man wissen ob der Teig gut ist, so kneipt man mit den Fingern etwas in die Höhe, bleibt er stehen, so macht man ein rundes Brod daraus, wickelt ihn in eine Serviette und läßt ihn so liegen, denn warm kann er nicht weiter behandelt werden.

Weiche Eier, siehe Eier, weiche.

Weinbrühe. Ein halbes Maßel Wein, eben so viel Wasser, ein Stückchen Zucker, eine Hand voll kleine Rosinen und einige Zitronenscheiben werden gekocht, mit zwei Eidottern und etwas Mehl abgequirlt