

bey dem Hader- und Nudel-Mus beschrieben worden: Wann dann das Hun oder der Capaun genug gesotten sind / legt's in eine Schüssel / richtet die Nudeln darüber / streuet auch Muscaten-Blüh darauf / und tragts zu Tisch.

## 20. Hünner oder Capaunen in Glößlein / Knöpflein oder Knötlein.

**D**ie Hünner oder Capaunen werden nur im Wasser schön weiß abgesotten / ein wenig Muscaten-Blüh darein gethan und gesalzen; indessen macht man Glößlein oder Knötlein an / entweder grüne / rothe oder weisse; man kan sie auch ein wenig länglicht / wie Würstlein / formiren: es werden aber die Grüne Knötlein von Petersilien-Kraut gemacht / und zwar dasselbige klein zerhackt / und ein geriebenes Semmel-Mehl / zusamt dem gehackten Petersilien-Kraut / in ein wenig zergangener Butter angerühret / Eyer dar ein geschlagen / mit Pfeffer / Cardamomen und Muscaten-Blüh gewürzet / Glößlein oder Knötlein daraus formiret / in eine siedende Brüh geleget / und also gesotten. Die Rothe Knötlein macht man von Krebsen also: Man siedet die Krebse / schählet sie aus / und hackets klein; dann wird das Beste von den Schalen zerstoßen / in Butter geröstet / und die Butter / welche davon ganz roth wird / durchgezwungen / in einen Napff gethan / ein wenig Semmel-Mehl und die gehackte Krebse darunter gerühret / ein Ey darein geschlagen / mit Cardamomen und Muscaten-Blüh gewürzet / Knötlein oder Glößlein daraus gemacht / und in einer siedenden Brüh gleich denen obigen abgesotten. Die Weisse Knötlein werden auf diese weise zubereitet: Nehmet von einem Hun das weißeste Fleisch fürnemlich von der Brust / zerhacket selbiges klein / rührt es zusamt einem geriebenen Semmel-Mehl in eine zerlassene Butter / schlaget das Weiße von einem Ey daran / würkt es mit guter Gewürz / macht Knötlein daraus / und siedet sie in einer Fleischbrüh wie die obigen. Wann nun diese dreyerley Arten der Knötlein / ingleichen auch die Hünner oder Capaunen gesotten haben / leget diese letzere / nemlich die Hünner

ner