

## 67. Schnecken = Knötlein.

**D**ie Schnecken werden zusamt denen Häuslein / wie gebräuchlich / abgesotten / und fleissig gebußt / mit Salt wohl abgerieben / nachmal schön gewaschen und klein gehackt; dann röstet man ein wenig geriebenes Eyerbrod / auch / so es beliebt / etwas vom gehackten Petersilien = Kraut in Butter / und rühret es darunter / würckets dann mit Pfeffer / Cardamomen und Muscaten = Blüh / schlägt Eyer daran / so viel derselben vonnöthen / formiret kleine Knötlein daraus / legt solche in eine siedende Fleischbrüh / und läst sie jedoch nicht allzu lang / damit sie nicht zerfahren / kochen.

## 68. Capaunen = oder Hünner = Knötlein.

**N**ach dem gesottenen / oder nur abgeschipfftes / Capaunen = oder Hünner = Fleisch / thut zimlich viel Marck darunter / hackt es klein / und reibt ein wenig Semmel = Mehl / und einen guten theil Weinbeerlein oder Corinthen darein / würckets mit Ingber / Pfeffer / Muscaten = Blüh und Saffran ; schläget zwey oder drey Eyer daran / rühret es unter einander / leget in eine gute Fleischbrüh / und lassets so lang als harte Eyer kochen.

## 69. Hünner = Knötlein / auf andere Art.

**W**ann von einer Hennen das Fleisch ein wenig gesotten ist / hacke es klein / nimm ein wenig Eyerbrod / reibe und röste es ein wenig in einer Butter ; mische es zu dem gehackten Fleisch / oder aber weiche / anstatt des gerösteten Brods / einte Semmel = Brotsam in Milch oder Fleischbrüh ein / wie bey denen Krebs = Knötlein / druckts wohl aus / und rühre es darunter / schlage Eyer daran / so viel dazu vonnöthen / würcke es auch mit Muscatblüh / Cardamomen und Saffran / rühr alles untereinander / mach kleine Knötlein daraus / und legs in eine siedende Fleischbrüh / laß aber nicht zu lang kochen : Oder wann man diese Knötlein mit dem gerösteten Brod machet / und der Teig dazu etwan zu trocken ist / kan man sie mit ein wenig