

guter Milch anfeuchten / und wohl damit abrühren ; dann ferner
verfertigen / wie ob gedacht.

70. Hüner = Knötlein / noch anderst.

Nehmet das Fleisch von einem Hun / auch nur ungesotten / so
werden sie kräftiger und milder / hacket es klein ; röstet ein we-
nig geriebenes Semmel-Mehl in Butter / würzets mit Mus-
scaten = Blüh / Cardamomen und etwas Saffran / thut ein gut theil
klein = und würfflicht = geschnittene Citronen = Schelffen darein / schla-
get so viel Eyer daran als nöthig ist ; mischet alles zusammen / und
formiret Klöslein oder Knötlein daraus / legetz in eine gute Fleisch-
brüh / und lasset sie sieden ; machet aber indessen nachfolgende Brüh
zusammen : Brennet ein Stäublein Mehl im Schmalz / gießt eine
gute Fleischbrüh daran / würzets mit Muscaten = Blüh und Carda-
momen / und laßt sie sieden ; werfft zulezt ein Stück Butter / und
würfflicht = geschnittene Citronen darein / druckt auch etwas vom
Safft daran / und richtet dann diese Brüh / wann die Knötlein oder
Klöslein fertig sind / darüber.

71. Bries = Knötlein von Kalbs = Briesen.

Nehmet ein paar Kälbern Briesen / siedet sie ab / laßt nicht zu
weich werden ; hacket / doch nicht zu klein / ein wenig Marck
darunter / reibt ein Eyerringlein / röstets in ein wenig
Schmalz oder Butter / thut es unter die gehackten Briesen / rühretz
unter einander / gießt ein wenig Wein dazu / und schlägt Eyer dar-
an / würzets es mit Ingber / Pfeffer / Cardamomen / Muscaten / einem
gutē theil Weinbeerlein und Zucker ; thut ein Schmalz in ein Pfänn-
lein / machet runde Kügelein / bachez fein schön licht / legetz in ein
Schüssellein / und machet entweder eine süsse = oder Butter = Brüh dar-
über.

72. Hirn