

### 94. Knötlein vom Körfel, oder Körblein = Kraut.

**D**er Körfel oder das Körblein = Kraut wird auf das fleißigste durchklaubet / gewaschen / und fein gehackt ; dann lässet man eine Butter zergehen / röstet ein wenig geriebenes weisses / oder Eyer = Brod darinnen / und mischet es unter das gehackte Kraut / würzets mit Pfeffer / Cardamomen und Muscaten = Blüh / schlägt ein Ey daran / rührt alles wohl durcheinander ; machet kleine Knötlein daraus / legets in eine gute Fleischbrüh / und last sie sieden / aber nicht lang.

### 95. Semmel = Knötlein.

**M**imm alt = gebachen Eyerbrod / reibs / mach ein Schmalz heiß / brenn es auf das geriebene Brod / schlag fünff oder sechs Eyer daran / würz es mit Pfeffer / Ingber / Muscatblüh / Cardamomen / Saffran und ein wenig Salz ; mach alsdann in dem Pfännlein / darinnen das Schmalz heiß gemacht worden / die Knötlein fein rund mit dem Koch = Löffel / legs hernach nach einander in die siedende Fleischbrüh / und laß wohl durchaus sieden / so sind sie recht : Wer will / kan auch Weinbeerlein oder Corinthen darunter mischen.

### 96. Semmel = Knötlein / auf andere Art.

**M**ache geriebenes Semmel = oder Weck = Mehl mit Eyer zu einer rechten Dicken an / streue Muscatblüh / Saffran / Pfeffer / Ingber / und ein wenig Salz darein ; man kan auch / nach belieben / Weinbeerlein / oder etwas grünes / als entweder ein gehacktes Petersilien = oder Mäyen = Kraut / darunter rühren / und wohl lehn anmachen : Darnach laß ein Schmalz heiß werden / und leg ein Knötlein nach dem andern darein / drehe es in der Pfannen herum / so werden sie rund / laß aber nicht zu braun werden ; dann kan man sie in einer siedenden Fleischbrüh / oder mit einem Fleisch / oder auch in einer Erbsen = Brüh / sieden lassen / so werden sie groß und gut.

### 97. Semmel