

97. Semmel-Knötlein / noch anderst.

Röste ein Semmel-Mehl im Schmalz / hacke Petersilien-
Kraut fein klein / röste es besonder im Schmalz; thue es zus-
ammen in ein Schüssellein / streue Ingber / Pfeffer / Muscas-
ten-Blüh und Saffran darein / schlag Eyer daran / rühre wohl un-
ter einander; setz eine Fleischbrüh zum Feuer / wann sie nun siedet /
gilbs ein wenig / leg dann die Knötlein ein / und laß sie so lang sieden /
als harte Eyer.

98. Semmel-Knötlein / auf eine noch
andere Art.

Nehmt einen Wecken im siedenden Wasser ein / drückt es
hernach zwischen zweyen Dellen aus; röstet ferner ein ge-
riebenes würfflich-geschnittenes weisses Brod im Schmalz /
rührt alles unter das eingeweichte Brod: nehmt allerley annehmli-
che grüne Kräuter / samt ein wenig Schnittlauch / flaubet / waschet
und hacket sie klein / röstet sie ebenfalls im Schmalz / und mischt sie
unter das obige / schlagt drey oder vier Eyer daran / rührt ein wenig
schönes Mehl darein / machets mit Zugießung einer kalten Fleisch-
brüh zusammen / daß es die rechte Dicke bekommet; formiret Knöt-
lein oder Klöslein daraus / legt sie in eine siedende Brüh / und laßt sie
ferner sieden. *

99. Gries- oder Gritz-Knötlein.

Man nehme ohngefähr ein viertel Pfund frisches Schmalz /
rühre selbiges schön ab / biß es wohl weiß wird; dann schlage
man zwey oder drey Eyer daran / und rühre sie darunter: nach
diesen rühre man ferner so viel Gries oder Gritz darein / biß der Teig
seine rechte Dicke bekommet / und formire Knötlein daraus; solche
lege

* Wem die grüne Kräuter darunter nicht anständig / der kan / an statt
derselbigen / nur ein paar Zwiebeln hacken / und darunter rösten.