

lege man in ein siedend= gesalzenes Wasser / und lasse sie sieden wie die vorigen. *

100. Wehl= Knötlein.

S Laube / wasche und hacke ein gut theil grünes Mäyen= oder Knötlein= Kraut / und röste es wohl im Schmalz / ingleichen auch ein wenig würfflicht= geschnittenes weisses Brod / rühre es alles zusammen unter zimlich viel Wehl / gieß ein wenig frisches Wasser / Milch / oder aber Kern und süßen Kam daran / und feuchte es gleichsam damit an / dann dieser Teig muß etwas lehn und lind seyn / salze ihn / und schlage drey oder vier Eyer daran / nach dem derselben wenig oder viel ist ; mache dann selbigen zusammen / und formire die Knötlein daraus / wie bekandt / lege sie in ein siedend= gesalzenes Wasser / laß länger nicht als eine gute halbe Stund sieden / und wann sie dann angerichtet / brenne ein wenig Schmalz darauf.

101. Wehl= Knötlein / auf andere Art.

S Schneidet einen Weck oder Semmel auf / wie zu einer Suppen / gießt gute siedende Milch daran / deckets zu / und lassets wohl weichen : wann sie nun ein wenig erkaltet / seihet die Milch von dem Brod ab / rühret ein gut theil schönes Wehl darunter / wie auch würfflicht= geschnittenes / zuvor im Schmalz geröstetes Brod / und eben dergleichen kleine Zwiebelein / schlaget drey oder vier Eyer daran / und machet den Teig etwas lehn zusammen : formiret dann Knötlein daraus / lassets in einem gesalzenen Wasser / so bereits / ehe sie eingelegt werden / gesotten hat / ferner sieden / und überbrennet sie zu lezt in der Schüssel mit Schmalz.

102. Bauz

* Wenn es beliebt / der kan auch den Teig etwas salzen / und wann diese Knötlein angerichtet worden / ein wenig Schmalz darauf brennen.