

Wasser / und wann sie nicht über sich wollen / so fahret mit dem Koch = Löffel fornen in den Hasen in Sud hinab / biß auf den Boden / so steigen sie übersich / laßt sie langsam / und in allen nicht wol über eine halbe Stund sieden / sonderlich wann kein Speck dabey ist / sie zerfahren sonst / drehet auch und verwendet den Hasen offft bey dem Feuer : Wer will / kan diese Knötlein zuvor / ehe man sie anrichtet / im Schmalz rösten / und dann die Brüß / darinnen sie gesoffen / darüber anrichten. *

105. Bauern = Knötlein / auf eine andere Weise.

Schneid ein gut theil Zwiebeln klein und würfflicht / röst solche im Schmalz / daß sie fein weich werden ; darnach gieß eine gute Milch / Kern oder Kam daran / laß sieden / schütte im Sud so viel Gries oder Gris hinein / als darinnen sieden kan / und ein dicker Brey oder Nus daraus wird ; salze es / und laß ein Schmalz in einem Pfännlein zergehen / dunck einen eisernen Löffel hinein / und hebe mit selbigen jedesmals / nach und nach / etliche Knötlein heraus in eine Schüssel / setze sie auf eine Kohlpfanne / und laß dann noch ein wenig prazeln.

106. Bauern = Knötlein / noch auf eine andere Art zu machen.

Nehmet halb Gries / und halb Weizen = Mehl in einen Napff / zuvor aber klaubet / waschet und hacket allerley grüne gesunde Kräutlein / und ein gut Theil Schnittlauch / oder / an deren statt Zwiebeln darunter / vermischet sie mit dem Gries und Mehl / schneidet auch ein gut theil weisses Brod würfflicht / röstet solches / wie
 Inn ij auch /

* Diese Knötlein / so etwan einige derselben übergeblieben / kan man auch halb - oder Viertel - weiß zerschneiden / und in einem heißen Schmalz schön heraus bachen ; sie sind aber noch besser / wann man sie zuvor durch zerklöpffte Eyer zieht / und dann heraus bächt.