

thut Salz und Muskatnuß darein, und legt die Knöpflein in Fleischbrühe ein.

Gebackene Knöpflein von Kartoffeln oder Grundbirnen.

Die Grundbirnen werden roh geschält, nach diesem gesotten, doch so, daß sie nicht zerfallen. Wenn sie aus dem Wasser und kalt sind, so reibt man sie auf dem Reibeisen, und thut sie in eine tiefe Schüssel. So viel es große Grundbirnen gewesen sind, so viel werden auch Eyer daran geschlagen. Die Masse muß ganz leicht seyn. Nachdem man zuvor noch Salz und Muskatnuß daran gethan hat, werden sie im Schmalz (Schmelzbutter) gelb gebacken. Man kann sie auf jede Suppe thun, sie sind so gut als Butternknöpflein.

Anderer Art gesottener Knöpflein von Grund- oder Erdbirnen.

Man verfährt mit den Grundbirnen auf die nehmliche Art wie mit den vorhergehenden, rührt alsdann ein Viertelpfund Butter ganz leicht, schlägt 4 Eyer darein, und thut 3 Hände voll geriebene Grundbirnen, kleingeschnittenen Schnittlauch oder Petersilie, Salz und Muskat dazu. Sobald alles recht leicht gerührt ist, werden die Knöpflein in Fleischbrühe eingelegt. Zuvor kann man bey einem sehen, ob es nicht zerfällt, in welchem Fall noch mehr Grundbirnen genommen werden müssen.

Knöpflein von Weck oder Weißbrod.

Von 2 altgebackenen Kreuzerwecken reibt man die Brosamen auf dem Reibeisen, rührt