Plätzlein oben wieder darüber: Indessen rupffet und waschet auch kleine Vögelein / saltzt und pfeffert sie / röstets ein wenig im Schmaltz / und stecket selbige überal oben zwischen die Blätlein in das Kraut-Haupt / daß die Köpfflein über sich kommen; setzet dann den Kraut-Kopff in einen stollichten Hafen / brennet ein Schmaltz darüber / giesst eine Fleischbrüh daran / und last es also mit einander sieden.

177. Ein gefülltes weisses Kraut / auf eine noch andere Weise.

NEhmet ein schönes grosses Kraut-Haupt / schneidet die äusserste wurmstichige Blätter / samt dem grossen und harten Dorschen / ein wenig ab / doch daß die andere Blätter daran / und an einander hangend bleiben; unterdessen machet ein reines Wasser in einem grossen stollichten Hafen siedend / leget das Kraut-Haupt darein / saltzet / und last es sieden biß weich wird: nehmets darnach heraus auf einen grossen zinnernen oder erdenen Deller / und bieget ein Blat nach dem andern herab / doch also / daß sie an dem Dorschen bleiben / biß auf das Hertz; schneidet selbiges heraus und hackets klein: nehmt darnach ein geröstetes Semmel-Mehl und gehackten Speck / wie auch einen süssen Ram und zwey oder drey Eyer / samt allerley guten Gewürtz / so viel als beliebt / mischet alles wohl unter einander: Man kan auch Castanien braten / schählen / hacken / und unter diese Füll rühren; wann es nun alles wohl unter einander gemischet worden / nehmet einen Löffel voll Füll / und füllets in die Blätter; es muß aber allezeit in ein Blat ein Löffel voll dieser Füll gefüllt werden / biß sie alle gefüllet sind: Leget dann allezeit ein jedwedes Blat über die Füll / daß sie wieder zu stehen kommen wie vorhin / und also einem natürlichen und ungefüllten Kraut-Kopff gleichen; dann muß man dieses also gefüllte Kraut-Haupt mit einem Faden Creutz-weiß binden / damit die Blätter nicht von einander fallen: unterdessen thut ein Schmaltz in einen stollichten Hafen / lasts heiß werden / leget das Kraut-Haupt darein / giesset eine gute Fleischbrüh daran /