

## Garten-Speisen.

749. Rabis-Haupt so luff/wol gefotten/ in kaltem wasser abgekühlt / gerrücknet und die Blätter von einander zerlegt / alsdann gefüllt / widerum zusammen geschlagen/und in heissem schmaltz gedämpfft. sihe Num. 44.99.584.587.588. Man mag auch ein dünnes Erbsenbrühlin mit frisch Butter / Gewürkz und Saltz daran thun.

Man kan under diese Fülle auch Rabiskraut haben. sihe Num. 587.

750. Rabis-Häupter / werden gankz rein wie Bind-Faden geschnitten / in grosse Standen eingemacht/ gesalzen/wol eingetretten / oder eingestampfft / mit Bretter und Steinen beschwerdt / und wans anfangt Brühe zubekommen / oft abgewaschen. Man kochts wie das frisch Rabiskraut / thut Speck darein/ oder machts mit schmaltz auß.

Man mag im einsalzen zu solchem Saurkraut ganze Beckholderbeer oder Mattenkümich thun.

751. Rabishäuptlin gefotten / und kalt/ samt gesottene Ruben in einem Zuber mit zusatz Essig / wasser/ Saltz / gestossenem Senff / und geschnittenem Meer-rättig angemacht / gibt ein guten Compost. Wann man selbigen essen will/ soll man ihn wol säubern / frischen Essig und mattenkümich daran thun / und in der Fasten mit Suppen aufftragen.

752. Solche eingemachte Rabis-Häuptlin/ oder Ruben / mag man klein hacken/ in Milch kochen / mehl daran brennen / und Zimber / Pfeffer oder gelb Gewürkz darzu thun. An statt der Milch nimt man nur ein wenig wasser/ laßts kochen/brent Mehl daran/ und machts auß mit Gewürkz / wie gemeldet und röstet gebroßmet Brodt im anrichten darüber.

753. Rabis