

N^o 26. Presolen im Ofen gebäcken / oder gedämpfft.

Die Presolen müssen gelopfft und gedüst / dann mit Knoblauch / Semonen / und Capren in ein Geschir / mit Gewürz und frischem Butter gericht / und vermacht / im Ofen gebäcken / oder gedämpfft werden / gleich einer Paleten / mit selbst eigener gelber Brüh.

N^o 27. Presolen im Schlaf-Rock / gebäcken.

Die die Presolen mit gehörigem Sals und Gewürz / gleich den Bratwürsten / gemacht im Butter / das sie in dem Safft bleiben ; dann ziehe sie durch ein Salbey / Saiglein / und bachs aus heissem Schmalz / und dß heiß man Gebäcknes im Schlaf-Rock.

N^o 28. Presolen / mit Fäsch oder Gebäck vom Brät / im Schmalz / frisch gebäcker.

Nimm von dem Kalb / Schaaf / oder Lämmlein / die Rippen / schlage sie mit dem Messer breit / sals und gewürze sie gebührend / laß eine Weil also liegen ; lege darzu einen geschnittenen Zwibel / mit ganzen Nägelein / Lemonen / Rosmarin / so es beliebt / auch ein wenig Knoblauch / dann mach in einem Casserol warmen Butter / mit wenig gutem Speck / wirff die Presolen darein / schwinges etlichmal auf einer Blut herüber ; gieß ein wenig Eßig / Wein und Fleischbrüh darvon ; nur so viel / das sie damit gleich einem frischen Eyern paar End aufstun können ; als dann nimms hinweg / und laß also kalt werden ; hernach nimms herauf / ziehs durch gefloppfte Eyern / und schlage beydersits von gutem fetten Sälber Knödeln Gebäck darvon / das sie fein dick werden ; dann neße sie noch einmal wohl mit vertloppften Eyern / und

Bränge sie geschwind mit angemachtem geriebenen Brod / saßigen / biß es Zeit zum Anrichten ist ; dann bachs schnell aus heissem Schmalz / und gibß vor eine Speiß / oder nimms zum Regalieren / sie seynd gut / aber warmer ; jedoch mercke / daß das Fleisch / an den vorbeschriebenen Presolen / allezeit solck mit dem Messer zurück geschoben werden / damit die Weinsent blasser / als wie ein Stiel heraus gehen / gleich wie an ein Hirn.

N^o 29. Presolen fäschiert / oder mit Brät / oder mit Gebäck angelegt / und in Papier eingewicklet / auf dem Hoff / oder im Ofen gebäcken / oder in einer Brat = Pfannen gebraten.

Nimm die Presolen / schlage / sals / und richte sie mit Gewürz / und allweg / wie die vorhergehende ; allein das letzte mal soll man sie nicht durch Eyern / sondern durch schaffenen guten Speck / oder Butter ziehen ; dann bestreiche so viel Papier mit Butter / das du ein jede Presollen besondres in dergleichen Papier einschlagen / oder einwickeln kanst ; wann solches gethehen / und die Zeit zu dem Anrichten herbey kömmt / so lege sie sammt dem Papier auf den Hoff / oder bring in einem Ofen ; so bald sie fertig seynd / so gibß sammt dem Papier feind warm im Safft auf die Schüssel / regaliers / so gut du kanst / sie seynd gut. Also gibt man auch Presolen von Deyten und andern grossen Fischen / sie seynd Hauptgut ; wann sie vor gutem Butter wohl fett und warm gegeben werden / und wann kein Hoff / oder warmer Ofen bey Handen / so legt mans neben einander in ein breit Geschir / und gibt unten und oben Blut ; ist also auch gut.

N^o 30. Carbonädlein / oder Presolen anderst gefüllt / und im Ofen gebraten.

Nehde die Carbonädlein oder Presolen in guter Suppen / nimms das Fleisch darvon / und behalt die Weiner ; mit diesem