

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

geschnittener Zimmet/ lege darauf wiederum ein gut Theil in Stücke zerschnittener Butter/ Salbey/ Lorbeer-Blätter, und würffliche geschnittene Citronen- Schelffen / schlage den Deckel darüber/ verfertige die Pasteten wie gebräuchlich/ und lasse sie/ nach dem der Schuppen groß / drey oder vier Stunden lang backen.

### † 46. Eine Ollapotrid - Pasteten.

**E**iner Ollapotrid-Pasteten von zweyen Hünern und zwey oder drey Tauben / wird der Teig von zwey Diebhäufflein Mehl angemacht; wann nun die Hünern und Tauben sauber gebüset oder abgebrühet und gewässert sind/ muß man selbige in vier Theile zerschneiden/ und dann mit vermischten Salz/ Pfeffer/ Cardomomen und Muscatblüß/ nach Nothdurfft einwürzen/ ein klein wenig Wein daran güssen/ wie bey der Butter- Pasteten Num. 3. beschrieben/ und also mit einander wohl schwingen; hiezu kan man auch zwey oder anderthalb Pfund Krebsen abfüden / dieselbige ausschälen/ zwey paar kalberne Briese oder Halsdrüse ein wenig im Wasser abschipffen und zu Pläglein schneiden; ingleichen auch eine gute Hand voll Morgeln oder Maurachen sauber brühen / oder ein wenig im Wasser besonders abfüden lassen / und so dann ferner diese dreyer Stücke in einer Schüssel besonders mit voriger Gewürz und ein wenig Wein nochmal schwingen; wozu man auch ein paar Spißlein/ oder etwan zehen kleine Vögelein nehme/ kan selbige sauber rupffen/ ausschneiden / waschen/ und zusamt etlichen Leberlein und Mägenlein/ von denen Hünern und Tauben/ so zuvor im Schmalz geröstet worden/ nicht weniger auch etwas von grüner Baar/ nach dem es die Zeit gibt als etwan einen Käse- oder Blumen- Kohl/ Spargel/ Kartes/ und friesche oder aufgedörte Arttschocken- Kerne/ welche zuvor sauber gebüset und im Wasser nur ein wenig abgefotten worden / darunter mischen/ Dieses alles kan noch ferner mit kleinen Knödelein oder Knöpflein von Kalbfleisch/ nur also frisch gemachet und ungesotten/ wie auch mit kleinen Brat- Würsten/ und etwan sechs oder mehr Dottern von Hühern