

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

gefottenen Eyern/nach selbst eigenen Belieben /hinzu gethan und vermehret werden. Wann nun solches alles bey samen/ und der Platz oder Boden von dem Teig ausgewälchert ist/ pflaget man auf besagten Boden ein wenig Salz und Pfeffer zustreuen/ und die Hünen und Tauben zu unterst; dann die Krebse / Brieße und Morgeln/ auf solche die Vögel/ Nagen und Leberlein/ und dann die grüne Waar/ Knödellein/ Würst und Eyerdottern darauf zu legen. Dieses wird nun wiederum wohl mit Gewürz bestreuet/ nemlich mit Salz/ Pfeffer/ Cardamomen und Muscatblüh / unter ein ander vermischet; dann kan man ungesehr anderthalb viertel Pfund Butter / Platz weiß dar auf schneiden / und also die Pasteten allerdingß gar verfertigen; wie solches ausführlich bey den vorigen beschrieben worden. Solche und andere dergleichen Ollapotrid-Pasteten / müssen in allem wohl zwey oder dritthalbe Stunden backen; wann sie dann eine Stund im Ofen gestanden / pflaget man ein halb Seidlein gute Fleischbrüh / oben durch ein Triechterlein hinein zu güssen / und ist nichts daran gelegen / ob sie kalt oder warm seye: wann dann die Pasteten ganz fertig und abgebachen / muß man oben zwischen den Band und den Ausschnitt ein Löchlein machen / ein wenig Brüh heraus lauffen lassen / ein zerklöpfftes Eyerdotterlein mit derselben anrühren/ und dann diese Brüh oben durch ein Triechterlein wiederum in die Pasteten hinein güssen.

† 47. Eine Ollapotrid - Pasteten / von einem Krebs-Teig.

Nimm zu einem Diebhäufflein oder achtel Mehl / zwey Pfund ausgehälte Krebse/nemlich die Schwänze und Scheeren/ Stosse oder hacke selbige so klein als es seyn kan; dann schütte das Mehl / wie sonst zu einem andern Teig / heraus auf ein Bret / und mache in der Mitte ein Gräblein / lege zu erst die gestoffene Krebse alsdann ein halb Pfund frisches Schmalz / und einen halben Biering

M m

oder