

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



I. Eine Ollapotrid zu machen.



Emet Käß / Kohl / Artischocken / Kerne / Lactuck / Kardus /
 Spargel / und einen gefüllten Kohl / wie selbiger Nam.
 176. und 177. mit mehrern beschrieben zu finden; brüt
 het alles andere / den gefüllten Kohl allein ausgenommen /
 an / doch also / daß es nicht zu weich wird; nehmet auch ein
 junges Hun / und eine Tauben / oder auch zwei / und mehr derselben /
 nach dem ihr der Ollapotriden viel oder wenig anzumachen gedenket;
 in gleichen auch Briese / Bratwürste / Nierlein / Waaenlein und Wers
 geln: überschüpfet es alles ein wenig / die Leberlein aber leget nur frisch
 dazu / die Briese überschüpfet und zerschneidet zu Plätzlein / die Nier
 lein aber spicket und röstet mit etlichen Vögelein im Schmals / oder
 aber bratet und leget sie alsdann / benebenst den andern Sachen / um
 den Rand der Schüssel; die Hünner und Tauben aber zerschneidet / doch
 nicht zu klein; puget auch Schnecken / lasset sie ein wenig abbliden / in
 gleichen die Krebse / schälet sie aus / daß unten die rothen Spien von
 der Schalen annoch an den Scheeren bleiben / daß man selbige stecken
 könne; an den Schwänzen muß auch hinten das Krause daran gelas
 sen werden: Hacket hernach ein Kalbfleisch klein / röstet ein gerieben
 Eyerbrod in einer Butter / thut es zusamt ein wenig Weinbeerlein /
 Cardamomen und Muscablüh unter das Gehäck / gilbet es mit Saff
 ran / schlaget ein paar Eyer daran / rühret es unter einander / machet
 kleine Knölein davon / etwas grösser als die Schußer / leget sie in eine
 süende Fleischbrüh / und lasset sie darinnen süden: Oder man kan /
 an statt dieser Fleisch Knölein / von Hünner oder Gänse Leberlein klei
 ne Knölein machen; die Leberlein klein zerhacken dann ein wenig weiß
 geriebenes Brod im Schmals rösten / und wann das Brod etwas gelb
 lich werden will / die gehackte Leberlein dazu hinein thun / und ein we
 nig mit rösten; dann heraus in eine Schüssel legen / ein Ey daran schla
 gen / würcken / Knölein daraus formiren / und in einer Fleischbrüh sü
 den. Streuet hernach in einen stollichten Hasen ein wenig geriebenes
 Eyer