

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

2. Eine Ollapotrid, auf andere und kürzere Art.

Sine Ollapatrid kan man auch auf die Weise kürzer und geringer machen: Erstlich nehmst Schnecken, südet sie im Wasser ab / thut selbige aus denen Häuslein heraus / puzet sie / schüttet selbige in ein Häflein / güsset eine Fleischbrüh daran / streuet Pfeffer / auch ein wenig Ingber und Muscatblüh darein / lasset es wohl einüden; als dann seihet die Brüh herab: brühet Morgeln oder Mawrachen / lasset sie ebenfalls in einer Fleischbrüh zuvor besonder süden; hernach seihet die Brüh auch herab / und thut die Morgeln oder Mawrachen unter die Schnecken / nehmst ferner gesottene Krebsen / schähet die Schwänze und die Scheeren aus / mischet sie / samt einen paar abgeschipften / und zuvor Plätzlein weiß geschnittenen Briesen / auch dazu: ebenmässig südet Artischocken im Wasser; nehmst wann sie weich sind / die Blätter zusamt dem Rauhen davon / die Kerne aber thut nebenst allen zuvor erzählten Sachen / in einen stöllichen Hafen vor unter man die Leberlein und Mägenlein auch mischen kan; güsset eine gute Fleisch oder Krebs-Brüh daran / würzet es mit Pfeffer / Ingber / und Muscatenblüh / schneidet ein gut Theil Butter darein / und lasset es wohl süden / daß die Brüh dickliche werde; güsset sie ein und andermal davon ab / und so dann wieder darüber / versuchet es ob sie recht im Salz ist / sollte sie zu viel gesalzen seyn / güsset ein wenig Wasser zu / lasset es noch ein und andern Wall thun: Richtet es dann an / und streuet Muscaten-Blüh darauf.

3. Eine Ollapotrid von Austern / Schnecken und Tartuffolen.

Süt die Tartuffolen in eine Schüssel; wann das Öl daran bestanden / lasset solches auf einer Kohlen zerschleichen / seihet das Öl davon herab / daß nur ein wenig daran bleibe: dann werden die wol weich abgesottene und reinlich gepusste Schnecken / samt einigen Austern / so in Fäßlein versühret werden / zu denen Tartuffolen