

## 2. Eine Ollapotrid, auf andere und kürzere Art.

**E**ine Ollapotrid kan man auch auf diese weise kürzer und geringer machen: Erstlich nehmet Schnecken / siedet sie im Wasser ab / thut selbige aus denen Häuslein heraus / pußets / schüttets in ein Häselein / gießt eine Fleischbrüh daran / streuet Pfeffer / auch ein wenig Ingber und Muscatblüh darein / lassets wohl einsieden; alsdann seihet die Brüh herab: brühet Morgeln oder Maurachen / laßt sie ebenfalls in einer Fleischbrüh zuvor besonder sieden; hernach seihet diese Brüh auch herab / und thut die Morgeln oder Maurachen unter die Schnecken / nehmet ferner gesottene Krebse / schählet die Schwänze und die Scheeren aus / mischet sie / samt einem paar abgeschipfften / und zuvor Pläslein = weiß geschnittenen Briesen / auch dazu: ebenmässig siedet Artischocken im Wasser; nehmet / wann sie weich sind / die Blätter zusamt dem Krausen davon / die Kern aber thut / nebenst allen zuvor erzehlten Sachen / in einen stollichten Hasen / worunter man die Leberlein und Mägenlein auch mischen kan; gießet eine gute Fleisch = oder Krebs = Brüh daran / würzets mit Pfeffer / Ingber / und Muscaten = Blüh / schneidet ein gut theil Butter darein / und laßt es wohl sieden / daß die Brüh dicklicht werde; gießet sie ein und andermal davon ab / und so dann wieder darüber / versuchets ob sie recht im Salz ist / solte sie zuviel gesalzen seyn / gießet ein wenig Wasser zu / lassets noch ein und andern Wall aufthun: Nichtets dann an / und streuet Muscaten = Blüh darauf.

## 3. Ein Krebs = Strudel.

**S**chähle gesottene Krebse aus / hacke selbige / zusamt ein wenig Rind = oder Schen = Marck wohl klein; mische nicht gar so viel geröstetes Eyerbrod / als des Gehäckes ist / darunter / und würze es nach belieben: schlag auch ein oder mehr Eyerdötterlein daran / nach dem des gehackten viel oder wenig ist / und rühre es damit an; rühre auch Eyer = weiß unter ein Mehl / salze und wircke es zu einem