

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

+ Wie man den feinen Ruzen macht

Bestlich nimmt man ein Pfund² Malt ein Pfund²
Zucker und ein halbes Pfund² Butter 2 Loth² Woll
Wam. In was 7 oye soll gehen und soll
dähten den 2 Stunden die schellen glänzen lassen
und den i gerind zimt und 2 hell wägel thier
großes Pfeffer auch ein halbe 1/4 lb zügerne nisse
dopp also und den 3 mal und anlage ob und
den andern ein andern ob. Die Butter muss
in 2 mal geschicht werden moße mit
den Wam und oger den Teig nicht zu hant
an wälge isur wie den geschicht man und
Teig auch wälte mit den groffen Wälzeger
wies man die selbe und das ob anstodt
den wäpfer mit dem gess Wäl wie die
wind ob wälten nimmt ein pfund² und
be so. In was aber abzut man ein wenig
den das In was bringt Teig. Das ein