

## **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

N. 200. Hütnul mit Brisel und Spärgel.

Gefüllt.

Die Hütnul beserit zu füllon wie die  
 Horigon, die füll Maß Lils, dieß über  
 beserit erwüßel, wie dieß Spärgel, dieß die klein  
 gewürstet geschnitten, laß zu ein Stund  
 zu ein Stund, Gemmel beserit zu ein  
 Stund, dieß dieß gewürst, dieß dieß dieß  
 geschnitten erwüßel und Spärgel, Milch von  
 ein gut gewürst, laß zu ein Stund dieß dieß  
 füll die Hütnul wie gewürstet ist dieß  
 gebroden, und dieß dieß dieß gebroden.

N. 201. Hütnul mit grünen Erbsen  
 und Krepstweiss.

Die Hütnul beserit zu füllon, unbrüsten  
 wie dieß dieß dieß gemelbet, die füll Maß.