

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. 263. Ein gefüllter Tobanner.

Nimm ein gutes Tobanner, oder Judin
 nimm dieser, wenn es saubere gebüht
 und ausgelesen ist. Salz für ein
 Nimm ein halbes und zwei gute gelbe
 auf ein stilles gewächtes Farnel, drück
 es durch, und gieb es auf darunter
 Nimm ausgelesene vier Tollen, dinsten und
 gerührter Artrogsteln, auf ein wenig
 feinstes Pulver und offnen etwas
 dieser durchs Leben untereinander
 dieser davon 3 pfer, und gut gewicht
 fülle den Tobanner und fülle ihn
 zu, und ihn langsam gebasteln,
 etwas ein gutes Tobanner fast fügen