

404. Ubi per saccum
cilicinum farina incer-
nitur, excutiturque, fur-
furibus extrâ sparsis.

405. Sed qui molit
(Molitor) emolumento
inhiat.

XXXIV. DE PANI- ficio.

406. Pistor massam
in matrâ, Sphathâ li-
gneâ depfit, & panem in
furno excoquit: fermen-
tatus geminam habet
crustam, medullam in-
tus porosam: azymus
compactus est.

407. Cupedi-
narius ex Polline ex

404. Allda durch einen
hârinnen Sack (Beutel)
das Meel durchgestäubet
und ausgebeutelst wird / al-
so / das die Kleyen vorne
(zum Beutel) heraus fal-
len / (gestreuet werden.)

405. Aber der Müller
(der da mahlet) schnappet
nach dem Meßkorn (sucht
seinen Vortheil.)

XXXIV. Vom Brots backen.

406. Der Becker kne-
tet den Teig im Backtro-
ge / (in der Backmolden)
mit einem hölzernē Knet-
scheid (Rührstocke) und
bäcket das Brot im Back-
ofen aus: Das gesäuerte
Brodt hat eine zwiefache
Kinde (Kranff) inwendig
eine lockere Krume: das
ungesäuerte ist dichte.

407. Der Kûchelbe-
cker (Pastetenbecker) be-
reitet Leckerbisclein aus
dem besten Meel / so aus
der

Moletri
dias pa
408
Species
Spiræ
na,
(Strib
Glob
ta, T
&c.

XX

vel
rat
cre
cu
ch
ha

ci
li