

(wenn ich vor diesmal das Wörtgen Bun ge-  
 brauche / so richte ich mich nach denen / welche  
 vermeynen / daß man es eher nicht Caté nen-  
 nen soll / als bis es zu Mehl gestossen sey /) doch  
 keinmal über 2 oder 3 Pfund: denn / je weni-  
 ger dessen ist / je besser es dörret. Thue die in  
 eine Pfanne / oder eberne Schüssel / hastu diese  
 nicht / nim einen irrdenen Ziegel / setze den auf  
 glüende Kohlen / (mit dem Holz- oder Loh-  
 Feuer thut man ihm nur Schaden /) und  
 stracks / wenn du merckest / daß die Körner be-  
 ginnen warm zu werden / so menge sie mit ei-  
 nem Spathen oder eisernen Löffel um / damit  
 die Körner alle durch gleiche Hitze kriegen / laß  
 auch nicht ab zu rühren / bis du siehest / daß sie  
 halb gesenget oder gebraten seyn / da fahre ja  
 bey Leibe nicht mit der Hitze und Darre länger  
 fort: und solches kanstu hieraus erkennen /  
 wann nemlich die Körner schwarz-braun und  
 Castanien-Farben werden / alsdenn ist hohe  
 Zeit / daß man sie vom Feuer abhebe. Köm-  
 mestu diesem allen gebührlich nach / so giebt es  
 einen annehmlichen Geruch von sich / nicht un-  
 gleich dem gebähten (geröstetem) Brodte / wel-  
 cher das Haupt stärcket / und dem (schwachen)  
 Magen sehr forthat. Es kan sonsten wohl  
 auch gedörret werden in einem Gefässe / so aus  
 Metall