

re macht. Es ist hierinne auch in hiesigen
 Fluren ein grosser Unterschied, und wer sol-
 chen versteht, giebt des Ortes wegen, wo der
 Weizen gewachsen, bisweilen lieber etwas
 mehr vor jede Meße. An fürstlichen Höfen
 pflegen sie deswegen eine Gegend zu wählen,
 woher sie alle Lieferung solches Weizens oder
 Weizen-Mehls thun lassen. Daher solch
 Mehl oft viel Meilen weit verfahren und theuer
 verkauft wird, wie vom Türnberger bekannt,
 wiewohl man hier seit etlichen Jahren her es
 eben so gut herauszubringen, und damit
 fremde vornehme Küchen zu versorgen weis.

Sonderlich aber wird dem hier unbekann-
 ten Sommer-Weizen nachgeredet, daß er
 nasse, und sich nicht zu allerhand Gebäckenes
 schicke.

Wenn ich nun hier handele vom bartigen
 Sommer-Weizen mit Hacheln, so hat es al-
 lerdings seine Nichtigkeit, daß der Teig hier-
 von sehr fliesse, aus einander gehe, und bey
 dem Wirken nicht zusammen zu bringen sey,
 an statt, daß anderer Weizen von guten Or-
 ten, und in guten Jahren stark zuquillet, daß
 man nicht satt Feuchtigkeit zugeben kan. Da-
 her es kommt, daß die Stärke eines Orts so
 berühmt ist vor andern Orten, weil einige
 so quillet, daß man mit der Helfte fast so weit
 kommt, als mit anderer in verdoppelten Ge-
 wichte.

§. 2.