

Zum sechsten / ist frisch Brodt zwar besser / als hart und alt backen / es muß aber erst kalt worden seyn. Denn das alt-backen wird bald schimlicht / ist also der corruption oder Verderbniß näher / als das neu-gebackene / in welchen alle Theilichen annoch saffig und kräftig seyn.

Zum siebenden / viel Brodt gegessen ist gesund / dieweil alle andere Speisen durch das liebe Brodt sehr verbessert werden.

Zum achten / ist viel gesunder und rathsamer / sein eigen Brod zu essen / denn von Beckern zu kauffen / welche allerhand böse Künste / dem Brodte einen Geschmack oder sonst ein Ansehen zu machen / zu gebrauchen pflegen / welche allhier zu erzählen nicht nöthig seyn.

Nach diesem ist alles Brodt von grossen Körnern gebacken / besser als von kleinen Brand- und abfall-Körnern / welche dem Viehe gehören / es were dann Sache / daß das Korn in Miss-Wachs über all nicht groß-körnigt gewachsen / als dann pflegen solche kleine Körner durch den