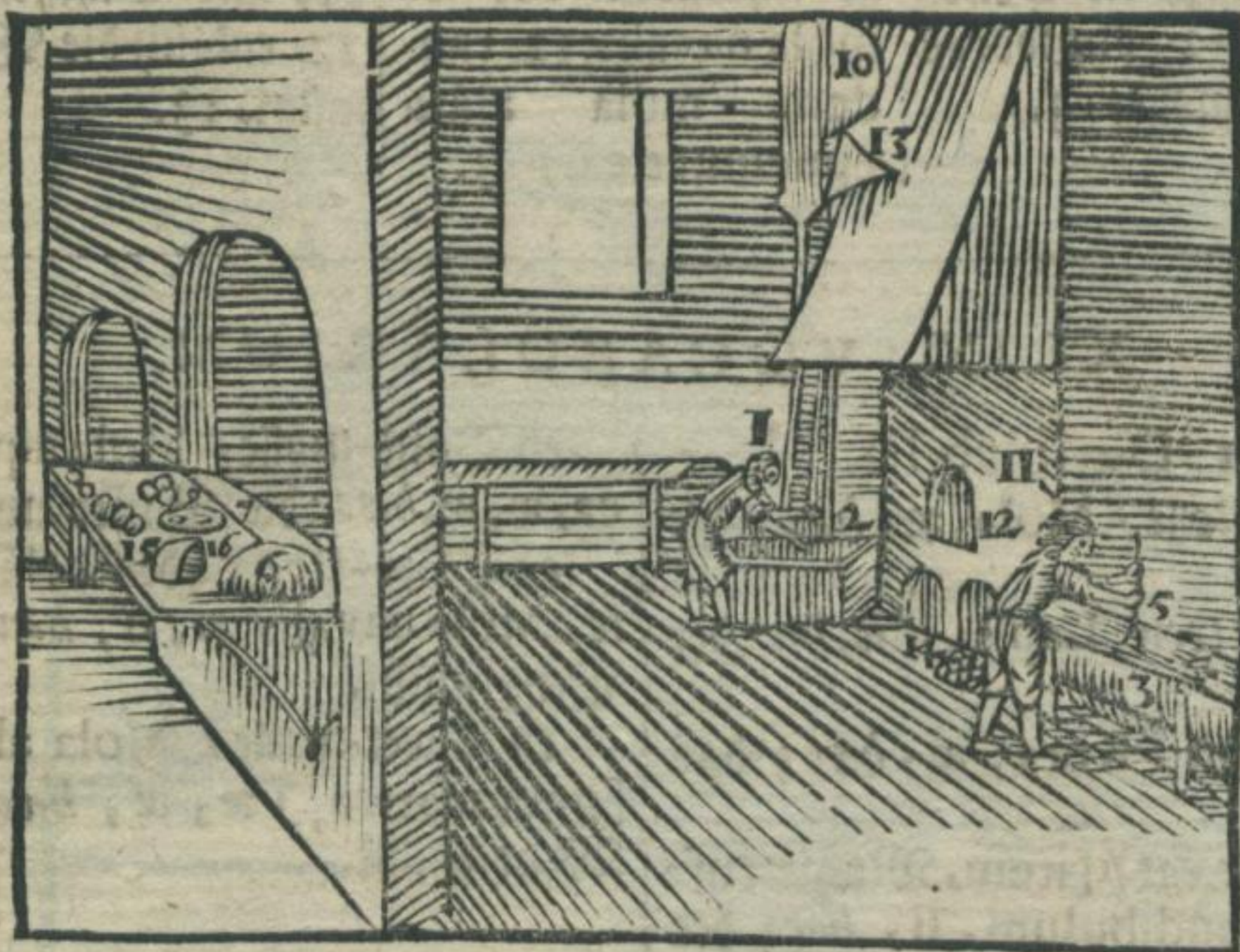


50. Bagen. L. Panificium. 50. Die Brodback.



Bageren 1. sigter
Mæled med et Mæl-
saald / 2. och hand-
kommer ded i Deijne-
Truged; 3. saa vser
hand Vand der paa
och gjør en Deij / 4. och
eldter dend med et
Deijne-Træe; 5.

Siden slaaer hand
Brod 6. op / Kager /
7 Simler 8. Kring-
ler. 9. o. a. s.

Deræfter sætter
hand dem paa Skyd-
selen / 10. och fører
dem i Ofonen 11. is-
gjemmel Ofvens-
Mundden: 12.

Pistor 1. cernit fa-
rinam cribro 2 pol-
linario, & indit ma-
stræ; 3. tunc affun-
dit aquam, facit mas-
sam, 4. de sitq; eam
spathâ 5. lignea;

dein format pa-
nes, 6. placentas, 7.
similas, 8. spiras, 9.
&c.

Pöst imponit pa-
læ, 10. & ingerit fur-
no 11. per præfurni-
um: 12.

Der Becker 1. beu-
stelt das Meel mit dem
Meelstieb (Katter) 2.
und schüttet es in den
Facktrug; 3. alsdann
gieffet er zu Wasser /
macht einen Teig / 4.
und knetet ihn mit den
Knetscheit; 5.

Darnach formet er
Brod [Leibe] 6. Kug-
chen / 7. Semmeln / 8.
Brecken [Kringel. 9]
u. d. g.

Nach diesem legt er
sie auf die Backschauf-
fel / 10. und schieft sie in
den Backofen 11.
durch das Ofenloch:
12.

men