

ſie recht beſtehen / vnd gut Meel vnd Brodt machen wollen. Welches ich mit einem Exempel muß erklären. In Friaul, zu Ferrar, Bologna, Rauenna, vnd faſt durch ganz Romaniam hat man ſchön weiß Brodt / von dem ſaubern vnd reinen Korn / ſo allda wächst: die weil es aber in einem feuchten vnd nidrigen Boden wächst / hat es von wegen ſeiner vbrigen Feuchtigkeit keinen ſonderlichen Geſchmack. Andere Länder aber / als Apulia, Iſtria, die Marca d' Ancona, Sicilia, Corſica, die Gegend vmb Genua, vnd andere mehr / tragen Frucht / die bey nahe keine Schälē hat / ſo zu Neapolis grani forti, das iſt / ſtarcke Frucht / vnd zu Benedig grani groſſo, grobe Frucht / genennet wirdt. Dieſe Frucht gibt wenig Kleyen / vnd ein ſchwarzes Brodt / welches aber von wegen ſeines lieblichen Geſchmacks dem vorigen weit vor gezogen wirdt.

Deßgleichen muß auch ein Becker einen guten Verſtand deß Malwercks haben / wie nemlich ein jede Sorte der Früchte recht nach ihrer Gebühr ſoll gemahlet werden. Dann die ſüße Früchte muß man alſo drücken vnd dürr mahlen / wie ſie von dem Speicher kompt / vnd wann man daſſelbige Meel zu Brodt will machen / muß man den Taig ziemlich ſteiff machen / vnd wol in dem Trog knetten. Darzu dann ein ſtarcker vnd ſleißiger Taigmacher gehört / der ſich die Arbeit nicht verdrieſſen laſſe / vnd deſto mehr Waſſer zu ſchütte / auff daß er deſto leichter darvon komme : In den Taig thut man ein wenig Saltz nach Gelegenheit / ſäuert ihn nicht zu ſehr / vnd läßt ihn wol auffgehen / ehe man ihn in den Ofen ſchieſet / auch muß man den Ofen ſo wiſſen zu temperieren / daß er nicht zu heiß ſeye / vnd vor allen Dingen allen möglichē Fleiß anſehen / daß das Brodt wol außgebakē werde. Das

Meel aber das von ſtarcker vnd grober Frucht kompt / erfordert einen andern Fleiß / vnd eine andere Handlung. Dann wann man die Frucht will mahlen / muß man ſie ein wenig nezen / auff daß das Meel nicht vn-



ter dem Stein verbrenne. Den Taig aber macht man nicht zu ſteiff / doch muß er wol außgetrieben ſeyn / vnd Fleiß anwenden / daß er wol außgebakē werde: welches dann das ſürnehmſte an allem Gebrödt iſt.

In bakē hält man dieſe Ordnung: Man nimbt das Meel / nach dem man viel oder wenig auß einmal will bakē : daſſelbige beuttelt man / daß die Kleyen wol her auß komme / wann man ſchön vnd gut Brodt haben will : Darnach macht man den Taig mit ein wenig Sauertaig vnd Süßtaig vnter einander / wirdt aber der Taig alſo gemacht / den Sauertaig / den man allezeit von einē Gebäck zum andern behält / zerläßt man in ein wenig lohe Waſſer / vnd knettet denſel-

H h h h h bigen