

Grode/von dem saubern vnd reinen Korn/ so alda wechst: dieweil es aber in einem seuch- ten vnd nigrigen Boden wächst/hat es von wegen seiner überigen Fruchtigkeit keinen sonderlichen Geschmack. Andere Länder aber/ als Apulia, ist zu die Marca d' Ancona, Si- cilia, Corsica, die gegend vmb Genua vnd andere mehr tragen Frucht/die beynahe kei- ne schälen hat/ so zu Neapolis gran: forti, das ist/ starcke Frucht vnd zu Benedig Gra- ni grossa grobe Frucht/gennet wirdt. Diese Frucht gibt wenig Kleyen/vnd ein schwatz Brot/welches aber von wegen seines lieblich- en Geschmacks dem vorigen weit vor gezo- gen wirdt.

Desgleichen muß auch ein Becker einen guten Verstande des Malwercks haben/wie nemlich eine jede Sorte der Früchte recht vnd nach ihrer Gebürt soll gemahet werden. Dann die süsse Früchte muß man also drücken vnd dürr malen/wie sie von dem Speicher kommt/vnd wann man dasselbi- ge Meel zu Brodt wil machen/muß man den Teig zimlich steiff machen/vnd wol in dem Trog knetten. Darzu dann ein star- cker vnd fleißiger Teigmacher gehöret/ der sich die Arbeit nicht verdrissen lasse/vnd de- sto mehr Wasser zu schütte/auf daß er de- sto leichter davon komme/ In den Teig ihut man ein wenig Sals nach gelegenheit/sei- er ihn nicht zu sehr/vnd läßt in wol auff ge- hen/ ehe man ihn in den Ofen scheust/ auch muß man den Ofen so wissen zu temperie- ren/ daß er nicht zu heiß sey/vnd vor allen Dingen allen möglichen Fleiß antehren daß das Brodt wol aufgebacken werde. Das Meel aber das von starker vnd grober Frucht kommt/ erfordert einen andern Fleiß vnd eine andere Handlung. Dann wenn man die Frucht will malen/muß man sie ein wenig nezen/auf daß das Meel nicht unter dem Stein verbrenne. Den Teig aber macht man nicht zu steiff/doch muß er wol auffgetrieben seyn/vnd fleiß anwen- den daß er wol aufgebacken werde: welches dann das fürnembste an allem Gebröd ist.

Im backen hält man diese Ordnung. Man nimpt das Meel/nach dem man viel oder wenig auff einmal wil backen: dasselbe bent- test man/ daß die Kleyen wol heraus kom- men/wann man schön vnd gut Bred ha- ben will: Darnach macht man den Teig mit ein wenig Sauerteig vnd Süßteig un- ter einander/wirt aber der Teig also gemacht den Sauerteig/den man allezeit von ei- nem Gebäck zum anderen behält/zerläßt man in ein wenig löhe Wasser/vnd knetet den selbigen unter ein Theil des Meels/davon man das Brodt wil machen/vnd decket es also mit dem überigen Meel zu/ alda man

es dann die Nacht über/ oder auch etwas lenger läßt stehen. Darnach knetter man alles mit gewärmten Wasser vnter einan- der/vnd wircket es wol in dem Trog: macht darnach die Brodt anß gemeltem Teig/wie man die haben wil/ leget sie auff die Banck/vnd läßt sie wol auffgehen: scheust sie endet- lich in den Ofen/ alda sie bleiben/bis sie recht auffgebacken werden. Doch muß der Becker seinen Knechten oder Gesind befeh- len/ daß sie den Ofen zuvor wolaufzkehren/vnd achtung darauff geben/dab er seine ge- bürliche His habe: oder daß das Brodt auch nicht darinn verbrenne.

Bey den Beckern hat man allerhand Allerhand Brodt/ als rücken Brodt/ Weißbrodt/ Ku. Brodt. chen/ Gladewerck/ Gewölbrodt/ Biscot/ vnd was dergleichen mehr bey den Alten für Brodt im Brauch gewesen/vnd wie man dasselbe noch auff den heutigen Tag an un- terschiedlichen Orten pfleget beydes an ge- meinen Tafeln/vnd bei andern Mahlzeiten oder Gasterien zu gebrauchen.

Man pfleget auch bisweilen gemischte Brodt zu machen/ da man nicht nur Wete- gen vnd Korn vnter einander mängelt/den geyermäulern zugesallen: sondern da man viel andere strenge Materien vnter ein we- nig Rocken menget/ oder wol gar allein knetet vnd backet/ daß man sich des bittern Hungers erwehret: als Heydenkorn/ Bon- nen/ Eicheln/ vnd andere dergleichen Früch- te/wie man dann in theuerungen oft muß genauwo suchen: insonderheit da die beschwe- rungen so groß/ daß der arme Mann nicht kan darzu kommen/ oder sonst in theuerung- en einfallen/vnd man das Brodt so schwatz/ wie die Erde/vnd so zehe oder von solchen Misturen gemacht/ daß es ein Strauß kaum sollte verzehren/vnd klein wie Seifballen über theuerer muß bezahlen: Dabey man dann rausendi Franzosen wünschet/denen/ die da- ran schuldig seindt. Vnd ist noch daß be- schwerlichste/ daß solches so unsreundlich wirt verkauft/ als wann es auf eines Henck- ers Hand gekauft würde/vnd man sich offtermahls darüber rausßen vnd schla- gen/ daß man möge darzu kommen: Ster- ben auch eiliche hungers mit höchster Klage über die reiche Kornwühlen/ die die Früchte noch hinderhalten/ deren Genüssen gewiß- lich nicht lchr abgehet.

Beneben solchem allem findet man auch allerhand Schälck vnd Buben/vnter den Beckern/ welche mit fleiß das Brot zu kleink- machen/ verwässern es/damit es desto schwet- rer werde/ knetten Erde/kleyen oder andern vnrat des Meel/ auch wol vngelöschte Kalck/ wie man in den Historien findet/ darunter. In summa, es ist der Betrug hierin so groß.

*Zii iiiij vnd*