

Buch

47

so ist er arg wan vserlich ist er harte in
nerlich cleberig vnd halb gekocht. her
vmb ist er niemant beqweme wider
müssigen noch arbeytenden von wege
des vserlichen verbrennes. Wan mā
aber brot da von wil machen das soll
nit groß syn wā das groß brot gewin
neten harte croste die ist vndaunwelich
vnd neret gar lüzgel vnd trücket die
natürliche suchtkheyt vnd stopffet den
buch. Auch hat groß brot vil brossam
vñ die ist grober narunge vñ cleberig
sucht vñ gebiert flegma dz gar zese vñ
lymg ist Cleyne brot ist subtile vñ das
suer durch dringet vñ trücket die such
tkheyt vñ lymkheyt der brossam da vñ
wirt es cleynere narunge vnd wirt nit
balde gedauwert vñ vñ gefurt wan es
stopffet den buch. nemlich wan es kalt
ist vnd zweyer tage oder elter ist. Das
brot das mittelmessig ist in der größe
ist auch mittelmessig in syner krafft/
Wann das suer groß ist zu backen so
wirt es vñwenig vñre unetlich aber
wirt es nit wol gebacken wann so die
croste balde hart wirt leset sie nit die
hütze in gan zu der brossam vñnd wirt
die croste entzundet vñ gebiert trocken
blut vñ stopffet de buch vñ die brossam
kelyket grob vñ cleberig vñ vngedau
wert da von gebiert sie rtho vñ cleberige
od lymige suchtkhe wā wirt es vñ ge
zogē ee das es gebackē ist so wirt es zu
male schlymig vñ beqwemet niemāt
zu essen wan den grossen arbeytern vñ
die gute darwung thun. kelyket es aber
bis es gāz gebackē wirt so ist es drockē
vnd harte vnd stopffet dar vmb soll ein
messig suer syn das gleich vñ nit schnell
durch dringe das ganz brot vnd ist ye
besser das im dem ofen gebacken wirt
wan das vñnd den kolen oder patellen
wan das wirt niemer oder selten gleich
gebacken vnd dar vmb ist es vnda wi
lich vñ lymig. vñnd wer das zu dem
dicke malle esse dem kernen blehunge

vnd weeder syten. Also auch das vñnd
der asche gebacken wirt oder vñ kolen
das wirt schnelle vñwendig trocken
inwendig aber kelyketes grob vñnd ly
mig oder mischet sich mit aschen nem
lich wan das holz weych ist vñnd bald
oder schnelle zu asche wirt. dar vmb so
machet solich brot blehung/ beschwe
runge der glidder vñnd dunckelheyt der
augen. Frisch brot ist mere suchte vñnd
spysen bass vñnd nemlich eines od zwey
er tage aldt die wyle es vñwendig vñ
inwendig messig ist nit zu harte noch
zu weych gebacken Welches aber alzu
trocken ist wie wol es lycht ist oder lose
von wegen der benomen suchtkheyt. ist
es doch nit gut wan es drocknet vñ die
natürliche suchtkheit vñnd machet dü
sten vñ wegen der trockenheyt des ma
gens vñnd stopffet den buch. Das brot
aber das messig gesuret ist vñ hat saltz
vñnd ist wolgemacht vñnd wol gebackē
wirt lichtlich gedauwert in dem mā
gen vñnd gebiert luter vñnd reyn blut/
dar vmb kelyket es wol den die mus
sig syn vñnd wollustig Aber den arbey
tern ist es nit beqweme vñnd der subtili
kheyt wyssen vñ lychten darwung wan
es wirt alzu balde gelöset von iren glid
dern. Das aber lüzgel gesuret ist vñnd
nit saltz hat vñnd auch nit wol gebacken
ist/ gebiert lyme vñnd grobheyt das ist
beqwemer den arbeytern. das aber sere
gesaltzen vñnd gesuret ist neret nit noch
stercket wan das saltz trücket vñ syne
suchtkheyt vñnd der besel oder deyssem be
numet ime syne bestendikeit vñnd machet
es alzu lose.

Wicken
Jeden gebuchē wir in zwei
erley wyse des samen halbe
oder zu suter. wann ir kreutz
vñnd auch der same ist gar
gute narung pferden vñnd ochsen. Wann
soll sie sehwen in dem hartmonte vñnd
g iii