

Der Backer.

Der Backer, 1. kann bei seinem Handwerke das Mehl von Weizen und Roggen, welches im Mehlkasten 2. verwahrt wird, nicht entdehren; denn daraus macht er, nach vorhergegangener Reuteln, den Teig im Backtrog, 3. den man an einigen Orten mit den Händen 4. oder mit dem Knetscheite knetet, oder mit den Füßen tritt. Beim Roggenmehle wird insbesondere der Sauerteig gebraucht, der aus Weizenkleie, Mehl und Wasser besteht, und durch neue Zusätze gedachter Stücke ins Unendliche vervielfältigt werden kann. Ihm hat man alle Kraft des Brodes, das Heben und Ausbacken desselben zu verdanken. Die Werkzeuge des Backers sind der Backofen 5, dessen inwendige Länge gemeinlich 9 bis 10 Fuß, und die Weite 7 bis 8 Fuß beträgt, und hinten zwey gerade Ecken hat. Das Ofenloch 6. muß 1. und einen halben Fuß weit, und ungefähr 9 Zoll hoch seyn. Die übrigen Werkzeuge sind die Backschäufeln oder Schieber, 7. die zum Einschieben und Ausziehen der Semmeln und Brode gebraucht werden; der Backtrog; die Backbretter 8.; Trogscharen und Teigmesser; Speisische; Ofenruten; Stöbe, sowohl das Mehl zu reinigen, als den Weizen, der gemahlen wird, zu waschen; Mehlfaß, in welchen man das Mehl aus den Kästen holt, um es hernach zu seihen und zum Teige zuzubereiten; und gewisse Hölzer, den Teig zu allabendlichen Nachdruck zu drücken, u. s. w. Vom Backer werden sowohl Hausbackendrod, 9. als auch Semmeln, 10. Kuchen, 11. Brezeln 12. u. d. gl. gebacken, und öffentlich auf dem Backerladen 13. feil gegeben. Unter den Brezeln sind besonders die Kasten-Kummel- und gefüllte Brezeln berühmte. Der Teig muß bei allen diesen sehr streng und klar gebrochen werden; es erfordert aber eigene Handgriffe, sie gut zu backen: Sie laiden sich zum Theile sehr lang zu verschiedenem Gebrauche in der Küche aufzuwahren, werden aberl von den Aerzten für schädlich in Ansehung der Gesundheit gehalten. Auf den meisten Dörfern wird von einem jeden vermöglichen Haus-

Pistor.

Pistor, opificio suo satisfactorius, carere nequit farinae et tritico & frumento confecta, inque arca pollinaria aservata; namque ex illa, variis modis purgata, preparat massam in mastra; quo fit, ut massa heic manibus, illic spatha lignea depatur, pedibusve calcetur. Praecipuus est fermenti usus in farina siliginea, & fursure tritici, farina & aqua confecta, ad ditamentisque dictarum rerum in immensum fere multiplicandi. Debetur autem fermento omnis panis virtus, fermentatioque; quid? quod hujus ope panis pinis potest. Pro instrumentis utitur pistor furno, cujus interior longitudo plerumque novem vel decem pedes, latitudo vero septem vel octo pedes complectitur, & a fine binosque rectos habet angulos. Fornacis os s. praefurnium latum fit, necesse est, unum & dimidium pedem & novem pedes pollices altum. Reliqua pistoris instrumenta sunt pala, ingerendis & extrahendis similis panibusque adhibita; mastra, aliores, radulae, cultri, verricula; rutabula, cribra, quibus & decutitur farina, & repurgatur triticum, antequam molatur; coices, quibus utuntur pistoris ad deportandam ex arcis pollinariae farinam, ribro excutiendam, mastraeque preparandam; varii denique generis cylindri lignei, quorum ope placentarum massa ad orbium inlatur explanantur. Pistoris ergo est coquere panes cibantios, simlas, placentas, spiras, & id genus alia, eaque omnia in taberna venum exponere. Spirarum celeberrimae habentur, quae pinis solent Bacchanalium s. Quadragesimae tempore, item cumino conspersae & elixae. Earum vero massa indiget sedula & accuratissima subactione, nec sine arte singulari earum probe coquendarum ratio addiscitur. Sunt, quaeas quam diutissime culinariae & coquorum usus servant; medicorum autem calculo, tanquam infensissimae hominum sanitatis, damnantur. In plerisque vicis pro se quisque; paterfamilias s. rusticus

Le Boulanger.

Le Boulanger a absolument besoin pour son métier de farine de froment, ou de bled; on la conserve dans des vaisseaux; ainsi après l'avoir bien blutée, il la pétrit dans la huche en différentes manières, ou avec la luche, ou avec les mains, ou avec les pieds, selon la coutume des différents endroits. On se sert sur tout du levain dans la farine de seigle: Le Levain est formé du son de froment de farine, & d'eau, & en augmentant ces matières on peut l'accroître à l'infini. C'est le levain qui fait fermenter ou lever le pain, & qui le rend parfait. Le Boulanger a besoin d'un four, dont la longueur intérieure doit être de neuf jusqu'à dix pieds, & la largeur de sept, ou huit pieds. Le four se termine par deux angles droits. La bouche du four doit être large d'un pied & demi, & haute presque de neuf pouces. Les instrumens du Boulanger sont la pelle qui sert pour mettre, & ôter du four les diverses sortes de pains; la huche, les planches, les ratissoirs, les couteaux, les fourgons, le petit fourche, le tamis pour passer la farine, le crible, & le van pour cribler, & nettoyer le froment avant de le mouler; les hottes dont se servent les Boulangers pour transporter la farine des coffres afin de la passer, & de l'appréter en masse ou en monceaux; enfin différentes espèces de rouleaux, dont on se sert à pétrir, & à aplatis les galettes, ou gâteaux. C'est au Boulanger à faire diverses qualités de pain; c'est à dire du noir, du blanc, du pain mollet, des gâteaux, des galettes, & semblables, & de les étaler à la boutique pour les vendre. Les galettes qu'on fait ou pendant le carnaval, ou pendant le carême, & qui sont parsemées de cumin, ou bouillies dans l'eau sont très estimées. Elles doivent être bien pétrées, & bouillies avec attention, & avec un soin particulier. On les conserve long-tems dans les cuisines, & les cuisiniers s'en servent pour faire des mets; mais les medecins les condamnent

Il Fornajo.

Il Fornajo ha d'uopo di farina di frumento, o di grano pel suo mestiere. Si conserva la farina nelle arche. Dopo aver la ben bene abburattata la impasta nella madia in varj modi; o con la gramola, o con le mani, o co' piedi a tenore delle usanze dei diversi paesi. Si adopera principalmente il levame nella farina di segale. Vien quello fatto di semola di frumento, di farina, e di acqua, e per averne maggior dose basta accrescere detti materiali. Coll' ajuto del lavame il pane fermenta, leva, e diviene buono. Deve essere il Fornajo provveduto di forno, che sia lungo interiormente nove, o dieci piedi, e largo sette, o otto; Finisce in due angoli retti. La bocca del medesimo ha da essere larga un piede, e mezzo, ed alta quasi nove pollici. Gli Attrezzi del Fornajo sono la pala, che serve per mettere le varie sorti di pane in forno, e per cavarlo, la madia, le tavole, i radimadia, i coltelli, il spazzatoj, la forcella, la verga, il buratto, lo staccio per stacciare la farina; il vaglio, ed il crivello per purgare, e lavare il frumento avanti di macinarlo, le bigonje di cumino, che adoperano i Fornaj per trasportare la farina dai cassoni per abburattarla, e prepararla in monticelli, e mucchiatti; finalmente diversi matterelli, spianatoj, che servono ad impastare, e spianare le focacce, e le ciambelle. E officio del Fornajo il fare diverse sorti di pane; cioè nero, bianco, buffetto, focaccie ciambelle, e cose simili; e di metterle in mostra per venderle. Le ciambelle che fanno in tempo di Carnovale, e di Quaresima, che sono sparse di cumino, ovvero bollite nell'acqua vengono molto pregiate. Sono conservate lunga pezza nelle cucine, ed i cuochi ne usano nelle pietanze; sebene i Medici le pretendano nocive alla salute. Nei villaggi ogni contadino comodo, ed i gastaldi fanno il pane in casa; ma per risparmio di legna, e per altri compensi cominciano pure nei villaggi a servirsi di Fornaj

bücher oder Bäckern das Brod selbst zu Hause gebaken: Weil es aber die Holzparung bedörbert, und andere Vortheile verschafft, wenn man eigene Beker anstellt, so fängt man an in jedem Dorfe einen Gemeinbeker zu bestellen. Das gewöhnliche Brod hat aussen eine harte Rinde und inwendig die Brosam. Das Handwerk der Beker ist ein freies und gischentes; Die Beker nehmen sich großer Freiheiten an manchen Orten, und beruffen sich darauf, daß das vornehmste Frauenzimmer sich ihrer Arbeit in ihrem Ehen sein und sich der Keinlichkeit befleißigen. Die Beker in den ältern Zeiten nicht geschämt habe. Drei oder vier Jahre müssen die Lehrlinge lernen, bei denen man sehr darauf sieht, daß sie nicht in ihrem Ehen sein und sich der Keinlichkeit befleißigen. Die Beker in den ältern Zeiten nicht geschämt habe. Drei oder vier Jahre müssen die Lehrlinge lernen, bei denen man sehr darauf sieht, daß sie nicht in ihrem Ehen sein und sich der Keinlichkeit befleißigen. Die Beker in den ältern Zeiten nicht geschämt habe. Drei oder vier Jahre müssen die Lehrlinge lernen, bei denen man sehr darauf sieht, daß sie nicht in ihrem Ehen sein und sich der Keinlichkeit befleißigen.

pinfendi panis notitia est instructus, eique domi suae dat operam. Quod autem multa nobis cause suadent, lignis parcere, nec, quae inde expectare licet, commoda desunt; in singulis fere vicis principum iussu pistorum de pane coquendo tenentur prospicere populo universo. Quo vesci solemus, panis obdurus est crusta, cui subest mica. Pistorum officium praclaris gaudet hospitii prerogativis, & qui ei sunt addicti, magnifice jactant jura antiquitus concessa, imprimis quod apud seculum prius feminas summo loco natas ipsorum officii haud puduerit. Qui officio huic nomen dat, eidem non potest tres quatuorve non impendere annos, & alacris ad operas veniat, & studeat munditiae necesse est. Pistorum servi, nisi triennium saltem apud exteros transegerint, adspirare ad magistrorum jura nequeunt; in peregrinatione hospitio saepe excipiuntur, lautisque ornantur interdum muneribus. Panis, quum commune sit omnibus alimentum, ubique lecorum exitat designatio pretii, ad quod panes cum subcineritios tum pollinarios vendant, & sub gravioris poenae comminatione, quantum satis est, percoquant. Gravius nusquam in fraudulentos pistorum consulitur ac apud Muhammedanos. Cum bellum est, pistorum castrenses conquirunt undique servos, quorum opera in coquendo militibus gregariis pane utantur. Commoda haud contemnenda redeunt & quisquiliis pistrinae; equis enim nescit, eas prodesse extrahendo vino sublimato, sagnationi pecoris, imprimis suum?

comme dangereuses à la santé. Dans le villages tous les paysans riches, & les mérayers font le pain dans leur maison; mais pour épargner le bois, & pour d'autres avantages on comence aussi dans les villages à se servir des Boulangers qui sont destinés par ordre du Souverain à fournir le pain à tout le monde. Le pain commun ou ordinaire est couvert de croûte, & rempli de mie. Les Boulangers ont plusieurs privileges qui sont annexés à leur métier. Ils se vantent aussi que dans les premiers siècles les femmes du premier rang n'avoient point honte de faire le pain. Ceux qui veulent apprendre ce métier doivent s'y appliquer au moins quatre ans, & cocher d'être alertes, & propres. Les garçons qui n'ont pas du moins voyagé trois ans ne peuvent point obtenir la permission d'exercer leur métier: Dans leurs voyages ils sont bien reçus, reçoivent l'hospitalité & souvent de grands presents. Le pain étant un aliment commun on a par tout taxé les Boulangers par rapport au prix du pain blanc ou noir, & on les a menacés de rigoureuses peines, s'ils ne le faisoient pas bien cuir. Il n'y a aucun endroit, où les Boulangers frauduleux soient punis avec autant de rigueur que chez les Mahométans. Pendant la guerre les Boulangers prennent par tout des garçons pour fournir le pain aux soldats. Le son & les rebuts des Boulangers son employés avec utilité à faire de l'eau de vie, & à engraisser les cochons.

che vengono costituiti a bella posta dal Governo, affinché provvedano chiunque di pane. Il pane comune o ordinario è coperto di crosta, e ripieno di midolla. Godono i Fornaj di molti privilegij che sono congiunti al loro mestiere. Vantano pure che nei tempi antichi le donne di qualità non si vergognavano di fare il pane. Coloro che vogliono fare i Fornaj devono imparare almeno quattro anni, e procurare di essere svelti, e puliti. I Garzoni che non hanno per lo meno viaggiato tre anni non possono passare alla matricola, e nei loro viaggi vengono bene accolti, lor viene usata ospitalità, e spesso ricevono dei doni segnalati. Siccome il pane è un alimento generale; ovunque sono tassati i Fornaj del prezzo del pane bianco, o nero, e minacciati con pene rigorose, se nol facessero ben cuocere. In uina parte come presso i Maomettani vengono puniti con si gran rigore i Fornaj frodolenti. In tempo di guerra i Fornaj prendono, dove trovano de' Garzoni per provvedere di pane le marnade. La semola, e l' pacciamme de' Fornaj con vantaggio s'impiegano a fare dell'acqua vita, e ad ingrassare i porci.

