

## Franckesche Stiftungen zu Halle

### Bericht Vom Brodt-Backen/ Fundiret und gerichtet auff die Substantz/ Natur/ Eigenschafft und Gütigkeit des Fruchtwachs/ und dann nach Art treulichen/ ...

Müller, Sebald

[Erscheinungsort nicht ermittelbar], 1706

VD18 1311056X

Der erste Theil von Probebacken.

---

#### Nutzungsbedingungen

Die Digitalisate des Francke-Portals sind urheberrechtlich geschützt. Sie dürfen für wissenschaftliche und private Zwecke heruntergeladen und ausgedruckt werden. Vorhandene Herkunftsbezeichnungen dürfen dabei nicht entfernt werden.

Eine kommerzielle oder institutionelle Nutzung oder Veröffentlichung dieser Inhalte ist ohne vorheriges schriftliches Einverständnis des Studienzentrums August Hermann Francke der Franckeschen Stiftungen nicht gestattet, das ggf. auf weitere Institutionen als Rechteinhaber verweist. Für die Veröffentlichung der Digitalisate können gemäß der Gebührenordnung der Franckeschen Stiftungen Entgelte erhoben werden.

Zur Erteilung einer Veröffentlichungsgenehmigung wenden Sie sich bitte an die Leiterin des Studienzentrums, Frau Dr. Britta Klosterberg, Franckeplatz 1, Haus 22-24, 06110 Halle (studienzentrum@francke-halle.de)

#### Terms of use

All digital documents of the Francke-Portal are protected by copyright. They may be downloaded and printed only for non-commercial educational, research and private purposes. Attached provenance marks may not be removed.

Commercial or institutional use or publication of these digital documents in printed or digital form is not allowed without obtaining prior written permission by the Study Center August Hermann Francke of the Francke Foundations which can refer to other institutions as right holders. If digital documents are published, the Study Center is entitled to charge a fee in accordance with the scale of charges of the Francke Foundations.

For reproduction requests and permissions, please contact the head of the Study Center, Frau Dr. Britta Klosterberg, Franckeplatz 1, Haus 22-24, 06110 Halle (studienzentrum@francke-halle.de)

urn:nbn:de:gbv:ha33-1-193443

Hoffund Haushaltung zu grossem Nutz und Frommen / dem lieben Vaterland allgemeinen Besten/ und lieben Armuth / nicht allein in diesen Landen / sondern auch andern Orten zu gutem Nutz und Frommen/ desto ausführlicher / klärlicher/ und im Augenschein durch die eingeführten Exempel und Rechen-Kunst, ratione substantiæ möge an Tag gegeben werden.

### Der erste Theil von Probetbacken.

#### I.

Erstlich/ und vor allen Dingen soll ein Scheffel Korn/ gut Kauffmanns Gut gemässen / auffrichtig gewogen/ und die Gewicht zur Nachrichtung auffgezeichnet werden.

#### II.

Zum andern/ soll dasselbige Korn vom Staub rein gefeget/ der Abgang gewogen / gleichfals anzemercket werden.

#### III.

Fürs dritte / sol gedachtes Korn ein wenig mit Wasser besprenget / fürnehmlich der Weizen/ welcher mit einem mehrern muß genehet werden/ der Zugang des Wassers abermahl gewogen/ und ebenmässig ad notam genommen werden / dar-  
von



von Plin. lib. 18. cap. 9. Nam quæ sicca moluntur, plus farinæ reddunt, quæ falsa aqua sparsa, candidiorem medullam, verum plus retinent in furture.

## IV.

Zum vierdten / muß dem Müller / (ehe und wann das Korn in die Mühle gebracht) angezeigt / und mit Ernst befohlen und aufserleget werden / daß / ehe er die Mühle zurichte / den Stein mit allem Fleiß haue / denselben nicht mit Kleyen / sondern mit seinem eigenem oder andern guten Korn / wie sich gebühret / recht wohl bemahle / und den Stein vollständig speise / das Korn nach der Becker Art mit allem Fleiß mahle / damit sich das Mehl im Backen wohl könne ergeben / das Brodt fein und ohffe möge gebacken werden / dann wo das Mehl kieffig / oder sonst verdorben / wird das Brodt ganz unohffe / und kan derwegen die Prob / demnach die Substantz in pejus transferiret, secundum qvalitatem nicht bestehen.

## V.

Zum fünfften / nachdeme in Erkundigung gebracht / daß dem Mehl in mahlen an einem pondere nichts abgeheth / sondern vielmehr einen Zuwachs bekömmt / der nichts (weil er gar geringe) zu achten.

Derwegen ist constituiret, daß der Müller

D iij

die

die behörliche und völlige Gewichte aus der Mühlen liefern soll und muß/ und also bestehet die Probe im Mahlen/ secundum quantitatem mensuræ atqve ponderis.

Wo ferne aber das Korn oder der Weizen mit Wasser besprenget oder genehet/ muß der Zugang des Wassers am Gewicht wieder aus der Mühlen geliefert werden.

## VI.

Zum sechsten stehet der Obrigkeit alleine zu/ wie viel Pfund Kley die Müller den jenigen / so das Brodt auff den Rauff backen / von einem Maas oder Scheffel Korn abbeuteln sollen / anzuordnen und zu constituiren.

Es ist aber in gemein/ daß 100. Pfund / nicht mehr denn 10. Pfund Kley oder 15. Pfund zu seinem Essen Brodt sollen abgebeutelt oder abgesichtet werden/ constituiret und angeordnet.

## VII.

Zum siebenden/ wann das Korn richtig und vollständig zu Mehl gemacht ist / muß dasselbige mit laulichem Wasser / mit zuthun eines guten Stück Sauerteigs/ der dann der Werck-Meister ist/ augmentiret und treibet das Werck / eingeweicht werden/ der Zugang gewogen / und zur Nachricht annotiret werden.

## VIII.



## VIII.

Zum achten muß ein Hauß-Vater des Waßfers und Salzes an der Maas und Gewicht / so viel dessen nach Gelegenheit des Mehls zum einweichen und zum zukneten gehöret / gewiß seyn / daß mit in einem oder andern nicht zu viel oder wenig geschehe. Es ist aber durch vielfältige / gehaltenen / richtige und ohne Vortheil gebackene Proben / in Erkundigung gebracht / das 100. Pfund Mehl in gemein 60. Pfund Wassers an sich nehmen / bißweilen ein wenig ein mehrers / auch wohl ein minders / darnach das Mehl gut / treuge oder feucht ist / welches in gemein ein Dritttheil einbäckt / daraus folget / daß aus 100. Pfund Mehl 140. Pfund Brodt können gebacken werden / von diesem Plinius lib. 18. cap. 7. Sic ait optimum frumentum esse, quod in subactu congium aquæ capiat.

## IX.

Zum neunften muß derjenige / so das Brodt bäcket / wie viel er Teig auff ein dreÿ Pfennig / Schilling oder Groschen Brodt einlegen sol / gewiß seyn. Es geben aber alle richtige Becker Proben und Ordnungen / fürnehmlich der Stadt Regensburg / wie auch die Proben / so die Becker Anno 97. den 9. Augusti in Königsberg gebacken

D 10.

cken

ffen haben / daß auff ein Pfund Brodt an Teig ein Pfund 6. Schott Gewicht eingelegt wird/ auff ein halb Pfund 27. Schott-Gewicht/ auff ein Viertel vierzehende halb Schott-Gewicht.

## X.

Zum zehenden/ muß der Ofen mit einer rechten behörlichen Hitze versehen werden/ dann ohne dessen durch die linde Hizen wird das Brodt zu hart aufgebacken / und muß sonderlich darauff gute Achtung gegeben werden/ daß das liebe Brodt/ wie es zu des Menschen Nahrung und Gesundheit am zuträglichsten ist / gar wohl aufgebacken/ und zu rechter Zeit aus dem Ofen gezogen werde/ davon schreibet der vorhero gedachte/ übertreffliche/ hochgelehrte Medicus Galenus lib. 1. cap. 2. De alimentorum facultatibus concoctu autem inter panes sunt facilimi, qvi plurimum sunt fermentati & pulcerrime subacti, qviqve in clibano igne moderato fuerint assati. Nam ignis ardentior primo statim occurſu superficiem externam circumurens, intestæ modum indurat, acciditqve duplici nomine parum panem fieri, priori quidem, qvod partem internam habeat crudam & illaboratam: posteriori verò, qvod exteriorem siccam habeat, ac præ-



præassatam & testaceam, porrò, ignis moderato remissior panem minus bellè elaborat, sed ipsum crudiores relinquit & maxime partem omnem ejus internam, qui autem igne moderato longiore spacio per totos seipsos æqvabiliter assati tuerint, ei bellissime tum in ventriculo concoquuntur, tum ad cæteras actiones, qui coctionem consequuntur, erunt accomodatissimi.

XI.

Zum eilfften / wil sich auch gebühren / das Brodt/ wenn es erkaltet/ aufzuschneiden/ und ob es fein ohffe sey / mit allem Fleiß zu besichtigen/ wo ferne aber Mangel gespüret / daß der Müller (welches im Probbacken gar oft pfleget zu geschehen) ein Stück und Vorthail gebraucht / so / daß der Müller das Mehl übel und dermassen zurechtet und gentahlen / daß die feine und ohffe des Brodts nicht hat können erreicht werden / darvon oben in der vierdten Regel gedacht/ diesem zu begegnen/ ist durch vielfältige Mühe / Fleiß und Arbeit in Erkundigung gebracht / daß kein besserer/ leichterer und gewisserer Weg sey/ die quantitatem & qualitatem secundum substantiam & materiam des Mehls zu erreichen / als eben durch diese nachfolgende Probe.

D v

I. Daß

1. Daß ein Haus-Vater zu einem Becker in sein Haus gehe / und von seinem Mehl 75. Pfund fein Mehl / so viel dann ein Scheffel Korn / nach Abziehung der gebührliehen Meße und Aleye giebet / aus seinem Sacke / wie der Müller dasselbige dem Becker gemahlen und gebeutelt hat / unvermerckt erkauffe / und zu verbacken bewahre.

2. Fürs andere / noch 90. Pfund Mehl schlecht gemahlen / und wie es vom Reine abgelauffen / erkauffe und sichte denselbigen / wie von der Obrigkeit constituiert, auch 15. Pfund Aley ab / den Rest des feinen Mehls als 75. Pfund zu verbacken behalte.

3. Zum dritten abermahl 90. Pfund Mehls von den Beckern erkauffe / wie das vom Steine abgelauffen / und nach Abzug zwey oder drey Pfund Aleye / den Ueberrest in gleichen zu verbacken bewahre / diese drey Sorten Mehls kan ein fleißiger Haus-Vater selber verbacken / oder in Manglung dessen / müssen solche drey Sorten unverdächtig Beckern überreicht und zu verbacken übergeben werden / das Mehl eines jeden Scheffels muß besonders mit allem Fleiß ein Gewicht / der Zugang am Wasser / Salz und Sauerteig gewogen / die Gewichte desselbigen muß zum Gewicht des Mehls addiret, und zur Nachrichtung  
auch



auch auffgezeichnet werden/ hernacher/ wann der Teig gewircket/ muß ein jedes Stücke insonderheit eingelegt und gewogen werden/ die Summa addirt kömmt die Wicht mit der vorigen des Mehls und des Wassers überein / so ist richtig und recht zu gegangen/ und kein Vortheil begangen. Folgens muß der Teig gezehlet / und in den Ofen geschoben werden/ und nach deme das Brodt wohl aufgebaken und erkaltet / muß gleichfals das Brodt gezählet / und mit allem Fleiß gewogen werden / befindet sich alsdann die Anzahl der Brodt wieder / und daß aus 5. Pfund Mehl 7. Pfund Brodt/ oder aus 3. Pfund Mehl 4. Pfund Brodt sind erbacken worden/ so ist die Probe richtig / und kan für recht bestehen. Also kan auch deme zu Folge ein jeder Hauß-Vater durch solchen geschwinden Proceß ohne grosse Mühe / Arbeit und Unkosten / wie auch ohne vielfältig des Kornes sacken/ mahlen und backen / die feine und öhße des Brodts ( darvon dann im Probbaken der größte Zwist und Streit zu jeder Zeit gewesen/ auch noch ist ) aus dem Grunde erreichen und erlangen.

Dergleichen Proben zu backen / ist durch einen solchen geschwinden Proceß in Deutschland an vielen Orten in Gebrauch kommen / wie aus der Stadt Leipzig Brodt-Ordnung zuersehen. An-

Anno 1531. Hat der Wohlgebohrne Herr Ernestus von Schönberg gleichmässigen summarischen Proceß/ ohne der Becker Sacken und Mahlen mit seinem Becker gehalten / welcher sich gegen seinem Nachbar gerühmet : Ob schon das Korn theuer wäre/ könnte er gleichwol anderthalben Gulden auff einem Scheffel verdienen / da nun solches für den Herrn Ernestum von Schönberg kommen / hat er denselben Becker zu Gaste geladen/ und endlichen gefraget / ob er das beweisen könnte? Da er nun solches zu beweisen gezwungen/ hat er alsbald seine Kleider müssen ablegen/ und einen Scheffel Mehl einteigen/ und in seiner Gegenwart verbacken / und hat darnach alle Becker lassen einsetzen / und gesagt. Ihr lieben Herrn / wenns Stehlen gilt/ so könnte ichs auch/ wenn ich nur zum Beutel könnte kommen/ daß der Wohlgebohrne Ernestus von Schönberg durch so einen geschwinden Proceß das Fundament und den Grund des Backens erreicht / die grosse Menge seiner Becker nicht angesehen / sondern sie sämlich über einen Hauffen ins Gefängniß geworffen und gestraffet/ solches hat D. Martin Luther oft und vielmahls in seinen Colloquiis gerühmet/ und denckwürdig erzehlet/ wie solches in Epitom. Historiarum fol. 317. und in Prompt. Exem-



Exemplorum Andreae Hohendorff / übers sie-  
bende Gebot mit mehrern Col. 326. zu lesen.

XII.

Zum zwölfften / kan auch ein Haus-Vater  
gar leicht selber probieren / daß ein klein Stück  
Teig/ so in Ofen geschoben / und wegen der ge-  
schwinden und scharffen Hitze bald muß wieder  
heraus gezogen werden / nicht mehr als ein groß  
Stück Teig / so in eine behörliche Hitze in den  
Ofen geschoben wird / und lange darinne stehen  
muß/ außbäckt/ und wie der Vernunft nicht un-  
gemäß/ daß ein klein Stück ein mehrers / als ein  
groß Stück Teig/ doch nach advenant der Gewich-  
te sollte außbacken. Als bin ich im Anfang auch  
fast der Meinung gewesen / nachmahls bin ich  
aus dem Galeno eines andern Bericht / wie vor  
diesem gedacht / zu dem so weisets auch die Ver-  
nunft / und die tägliche Erfahrung bestätiget es  
auch/ daß ein groß Brodt von 24. Pfunden / so  
wohl als ein klein Brodt außbacken muß/ in An-  
merckung und fleissiger Erwegung/ daß ein Brodt  
von 24. Pfunden drey oder mehr Stunden muß  
im Ofen stehen/ daß es also durch die langwürige  
Hitze wohl gar und außgebacken wird/ dagegen  
ein klein Stück Brodt / so in eine scharffe Hitze in  
Ofen geschoben wird/ und bald muß wieder her-  
aus gezogen werden/ nicht ein mehrers einbacken  
kan/

kan / wie dann auch durch vielfältige gebackene Proben/ sonderlichen aus denen / so die Becker auff Befehl eines erbarn Raths in der Alt Stadt Königsberg / Anno 1597. den 6. Augusti gebackten/ daß ein klein Stück Teig nicht ein mehrers/ als ein größers außbeckt / wie dann auch an dem Kringel und Becken-Teig / der vorher gar gesotten/ darnach in den Ofen geschoben wird/ und als bald wieder heraus gezogen werden muß / befunden werden/ und da es / wie sich ehliche düncken lassen/ etwas seyn solte/ so gehet doch dem kleinen Pfennig Brodt in der Abtheilung und Taxa aus dem Pfennig Theil/ so im nachwegen des Brodts nicht gewogen / so viel auch wol ein mehrers zu/ sonderlich in der theuren Zeit / dann je theurer das Korn / je mehr sind die nachgegebene Pfennig Theil werth.

## XIII.

Zum dreyzehenden und letzten fällt nach gehaltenem Probbacken diese Frage vor/ wie es daß auch zu allen und jeden Zeiten nicht wenig disputirens gegeben/ wann durch Vorsehen/ oder mit Fleiß eine Unrichtigkeit im Probbacken durch den Becker begangen / ob auch solcher Irrthum und Unrichtigkeit von denen/ die an statt der Obrigkeit dem Werck zusehen / im Augenschein bald könne einge-



eingegenommen / gesehen und gespüret werden?  
Darauff sag ich Ja/ aber nicht von allen / sondern  
nur allein von denjenigen/ so das Müller und Be-  
cker-Handwerck gelernet/ vor der andern Augen  
seynd die Errata und Unrichtigkeiten / ( welche  
alias Arcana genennet werden ) verborgen.

Derwegen wann Proben gebacken werden/  
müssen ehliche/die das Müller und Becker-Hand-  
werck übergeben haben / und durch andere eheli-  
che Handthierung ihr Brodt erwerben / wo man  
derselben haben kan / darzu genommen werden/  
in Manglung dessen müssen unvoordächti-  
ge Becker / als die Hospital-Becker / oder die da  
kein Brodt auff den Kauff backen/darzu gebraucht  
werden/ durch welche dann auch die Proben kön-  
nen verrichtet werden / wie aus der Stadt Nürn-  
berg Brodt-Ordnung zu ersehen / und das für-  
nehmlich darum / dieweil die Becker in ihren eige-  
nen Sachen ohne Verdacht nicht wohl Richter  
seyn können / darvon in der Pfalzgräfflichen  
Mühl- und Becker-Ordnung in Ober und Unter-  
Bäyern mit mehrern zu lesen.

Demnach Churf. Durchl. Pfalzgraff Frieder-  
ich Anno 1599. dieselbe in Druck außgehen/ und  
darunter die vornehmsten Regeln/ so zum Brodt  
und Probacken gehörig/ enthalten/ auch deswe-  
gen

gen Denkens / hohes Lobens und ewigen Ruhmens würdig / als habe ich dieselbe diesen allen beysügen/ fürträglich und dienstlich zu seyn erachtet/ auch zu dem End / auff daß solcher hohen Potentaten/ Fürsten und Herrn constitution, Fundamen- und Gründe/ ich mein Fundament und Grund ( so nicht aus der Luft geschöpffet ) gerichtet/ gegründet und gelernet habe/ von männiglich möge vermercket / und in Augenschein eingenommen werden/ derselben formalia von Wort zu Wort/ wie folget/ lauten / wie dann eines jeden Orts in Städten und Flecken etliche erbare Personen aus dem Rath oder Gericht und der Gemeine/ sonderlichen die das Becker-Handwercks/ so viel möglich berichtet/ und wo deren zugehaben/ so das Handwerck nicht mehr treiben/ verordnet/ denen bey ihren Pflichten aufferleget werden sol/ jetzt zum Anfang und hernach/ so oft es nöthig geacht/ die Anzahl Weizen und Korn so sauber/ und Rauffmans Gut in ihrer aller beyseyn mit Fleiß durch einen geschwornen Meister abmessen/ fürder an einer wohl zugerichteten Mühl/ nach Abzug gewöhnliches Mülters oder Meh treulich und sauber abmahlen/ folgendes die gedachten Becker das gemahlen Mehl von den Kleyen absondern und beuteln/ dasselbe Mehl alles zu Beck-Brodt und  
Eis