In conseguenza di ciò noi vorremmo, che si appigliaffero, per il pan coperto, ai pani di *sei libbre*, che sono in una buonissima proporzione.

Num. IV.

Dei Forni da cuocere il Pane.

OGnuno conosce la forma dei Forni; ma tutti quelli ancora che si ingegriscono di costruirne, e di farne uso, non fanno dargli le buone proporzioni.

Il *Piano* del forno, o il pavimento sopra il quale si mettono i pani, si fa o di argilla, o di bandelloni, o di mattoni, o di pietre; la migliore di tutte le maniere che si può usare per tutto, è di farlo di *mattoni*. Durano più della terra, e dei semplici bandelloni; prendono meglio il caldo, e non troppo, come per il solito fanno le pietre.

Il *Cielo* del forno è la volta che copre il *piano*. Il difetto solito delle persone di Campagna, è di far questo *cielo* troppo alto, la qual cosa produce che si consuma più legne che non ci vorrebbe, o impedisce il pane di cuocersi bene.

Le proporzioni di un buon forno per cuocere un settiere di grano di pan coperto