

le abitazioni ; e questi forni sono congegnati sull'area della casa che non è lastricata ; e sono alti un piede e mezzo e larghi tre. Essi sono fatti di terra, e così poco solidi, che qualche volta ci accadde di sfondarli , sedendovi sopra per riscaldarci al focolare che è sempre dirimpetto.

Sonovi de' fornai nelle città, e se il pane che fanno non è cotto , tal è il gusto nazionale dominante. I signori Turchi , e i Greci ricchi cominciano però ad accorgersi che il pane ben cotto è il migliore dell'altro. Si fanno tre sorta di pane nelle città. Alla prima danno i Franchi il nome di pane armeno , ed è una specie di galletta pieghevole che somiglia più alla ciambella che al pane; la pasta è bigia e mal levata. La classe de' lavoranti ed operai, a' quali occorrono cibi di lenta digestione , se ne cibano e lo preferiscono. La