

seconda specie di pane fatta colla stessa pasta è divisa in pezzi di una libbra circa, ed è pur esso mal cotto. Alla terza qualità si dà il nome di *frantzole*, *frantzola*, cioè pane de' Franchi; ed è fatto con ottima farina e sopraffina. Si divide questa terza qualità in pani di mezza libbra; e sono ben levati e bene impastati per non riuscire discari, quando si mangiano il giorno in cui furono cotti. I Greci per timore di passare per ricchi si limitano bene spesso al pane della seconda qualità. Nessuno però di tali pani ha il sapore resinoso, siccome pretese taluno; e forse coloro che ciò asserirono, vollero intendere che vi si sentisse l'odore d'anice, che si pone qualche volta sulla crosta.

Passo all'arti meccaniche. Quelle di falegname tanto in grosso quanto in sottile sembrano nella loro infan-