

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Calamiero Di quanto peso deve esser il grosso
 del pan all' infrascritti precij a st^o Padovano
 a raggion de onza alla sotii *A*

Exemplum sumptum ex uolumine Statutor^o existente in officio Vic
 ualium, et damnor^o dator^o Pallacij iuris cois Padue.

145

Hauendo io Pagan da Rio considerati li grauami proposti per li For
 nari quali non furno considerati nel calamiero, che io feci del 1565
 ancho quelli, che li sono sopragionti da quel tempo impoi come cressimenti di
 Datio, et masena, lazi di monede cressimenti di legue de fallarij, et altro
 insieme con l'interresse della casa mata, et ancho uedendo, che la conside
 ration di sazi hauuta nel calamiero qual feci gia e impossibile a ese
 quirla nel mantenir del pan in quelle consideracioni per la diuersita, che
 puo fare, et li forni l'uno dal' altro, et ancho un forno in se medesimo che ven
 de impossibile come si uede gia per li sazi fatti del 1564. il poter mantere
 uniforme peso in un forno di pan como quantunque s'è fatto tanto uniforme
 di un peso in pasta Pero mi ha parso piu conueniente ridur il pan tutto
 a peso d'onza intiera come fu gia il calamiero fatto da nri Antiqui come
 cosa piu reussibile a benefittio uniuersale Pero dico il calamiero de forn
 ari douer esser riformato ue infra. Vj.

in staz^o

Pan tagliato da scafa. Pan buffato, et Roma. Pan de for^o grosso.

al 31^o sara il pan

grosso	On 32	On 26	On 44
al 32	On 31	On 25	On 43
al 33	On 31	On 25	On 43
al 34	On 30	On 24	On 42
al 35	On 29	On 23	On 41
al 36	On 28	On 22	On 40
al 37	On 28	On 22	On 40
al 38	On 27	On 21	On 39