Küchlein in kurzer Zeit fett zu machen

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten**

Band (Jahr): **2 (1780)**

Heft 18

PDF erstellt am: **01.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-543770

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Mittel das Brod vor dem Schimmel zu bewahren.

Dagegen ist das beste, und durch verschiedene Versuche bewährt gefundene Mittel, daß man, wenn das Korn nach der Mühle geschickt wird, unter jeden Scheffel eine gute Hundvoll türkische Bohnen (Saubohnen) mischet und solche mit dem Korn mahlen lässet. — Auf diese Art wird dem Schimmel vorgebauet.

Küchlein in kurzer Zeit fett zu machen.

Die ökonomische Gesellschaft in London setzte 1777 einen Preis auf diese Erfindung. Ein Landmann überreichte derselben folgendes Mittel, und erhielte dafür die ausgesetzte Belohnung. „Man nimmt die Küchlein in der Nacht, da sie ausgekrochen, unter der Henne weg, und leget an ihre Stelle andere Eyer unter. Auf diese Weise kann man sie nach und nach von der Mutter bekommen. Diese zarte Küchlein füttert man anfänglich mit hartgekochten Eyern, worunter man etwas Brod menget. Nach vierzehn Tagen macht man ein Gemengsel von Habermehl und Theriack, so, daß eine Art kernigten Teiges erhalten wird.„ — Die Küchlein fressen dieses Futter ungemein gern, und nehmen so dabei zu, daß sie binnen zwei Monaten schon den völligen Wuchs eines Huhns und starkes Fett haben.

Mittel dem Oele seinen üblen Geschmack zu benehmen.

Man lasse es sieden, gieße etwas scharfen Eßig darauf, schöpfe den aufsteigenden Dampf ab, und lasse es wieder erkalten, so wird das Oel gereiniget und wieder genießbar seyn.

Goth. gemeinnützl. Wochenbl. 1779. 6 St. S. 23 u. 24.