

Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten

Herausgeber: Bernhard Otto

Band: 3 (1781)

Heft: 36

Artikel: Vorschrift das Brod frisch zu erhalten

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-544027>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Vorschrift das Brod frisch zu erhalten.

Wenn das Brod aus dem Ofen kommt, muß es nicht sofort eingeschlossen, sondern erst an einen freien Ort gelegt werden, und zwar am besten in die Backschüsseln, das unterste zu oberst gekehrt, bis es völlig abgekühlt ist. Ist es zum Theil bei dem Backen nicht wohl gerathen, so isst man die übelgerathenen zum ersten auf, weil die wohlgebackenen mit der Zeit kräftiger werden, da die andern hingegen verderben würden. Die Mittel vor dem Schimmel des Brods, so insgemein angeführt werden, sind alle unzulänglich. Das beste ist, wenn der Teig aus untadelhaftem Mehl genugsam ausgewirkt und das Brod gehörig ausgebacken ist; denn der Schimmel entsteht lediglich aus der Feuchtigkeit, die ein nicht wohl ausgebackenes Brod noch bei sich hat. Sonst soll das Brod viel kräftiger als gewöhnlich werden, wenn man den Teig mit Wasser anmacht, worin Kleyen abgesotten worden. Man soll auch den vierten Theil an Brod mehr bekommen und dasselbe soll sich länger halten. Das Zurückgebliebene von der Kleyen kann man gleichwohl dem Vieh versüttern.

Ebend.

Für die fliegende Sitz.

Man nimmt Narcissenzwiebeln und halb so viel frischen Nesselsaamen; stößt es mit einem Quartlien Eßig zusammen, und bestreicht sich des Abends damit.

Ebend.

