Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten

Herausgeber: Bernhard Otto

Band: 3 (1781)

Heft: 36

Artikel: Für die fliegende Hitze

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-544028

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: 02.11.2025

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 Backschusseln. das unterste zu oberst gekehrt, bis es völlig abgekühlt ist. Tit es zum Theil bei dem Backen nicht wohl gerathen, so iffet man die übelgerathenen zum ersten auf, weil die wohlgebackenen mit der Zeit kräftiger werden, da die ans bern hergegen verderben wurden. Die Mittel vor dem Schimmel des Brods, so insgemein angeführt werden, find alle unzulänglich. Das beste ist, wenn der Teig aus untadelhaftem Mehl genugsam ausgewirket und das Brod gehorig ausgebacken ift; denn der Schimmel entstehet lediglich aus der Feuchtigkeit, die ein nicht wohl ausgebackenes Brod noch bei fich hat. Conft foll das Brod viel fraftiger als gewöhnlich werden, wenn man den Teig mit Wasser anmacht, worinn Kleven abgesotten worden. Man soll auch den vierten Theil an Brod mehr bekommen und daffelbe foll fich långer halten. Das Zuruckgebliebene von der Klenen kann man gleichwohl dem Bieh verfüttern.

Ebend,

Für die fliegende Zige.

Man nimmt Narcissenzwiebeln und halb so viel frisschen Resselsaamen; stößt es mit einem Quartlien Eßig zusammen, und bestreichet sich des Abends damit.

Ebend.

