

Zeitschrift:	Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten
Herausgeber:	Bernhard Otto
Band:	3 (1781)
Heft:	37
Artikel:	Parmentiers Methode, aus blossen Kartoffeln oder Erdäpfeln Brod zu machen
Autor:	[s.n.]
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-544033

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: 23.01.2026

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

dieser Umstand so recht wesentlich nicht, und kann auch wegbleiben.

Die vornehmste Sorgfalt erfordert noch das Trocknen. Nicht an der Sonne, nicht in einem streifenden Zugwinde oder in warmen Stuben, sondern im Schatten und stiller Luft gerath es am besten. Man hängt es dünne auf Leinen, kehrt es einigemal um, bis es nach einigen Tagen trocken ist. Nun muß es wieder zusammengedrehet und auf einen platten Stein mit einem hölzernen Hammer, der eine gute glatte Bahn hat, wohl geschlagen, und von neuem so fein als man will gehechelt werden. Die Erfahrung wird geben, daß der sprödeste Flachs so weich wie Seide, und wenn er vorher mittelmäßig gewesen, zu dem feinsten Rothzwirnspinnen geschickt geworden ist; denn durch die Lauge ist der sprödemachende Gummi aufgelöst und weggeschafft, die Fasern theilbarer, folglich der Flachs weicher und feiner geworden, und die wenige Mühe und Kosten, welche dieses Verfahren erfordert hat, sind reichlich bezahlet.

S. Goth. Wochenbl.

Parmentiers Methode, aus bloßen Kartoffeln oder Erdäpfeln Brod zu machen.

Die Kartoffeln werden ungeschält erst mit Wasser gekocht, hernach geschält, und alsdann mit einem Wellenholze zu einem Teig zerquetscht. Diese Arbeit muß geschehen, wenn sie noch warm sind, denn sonst verlieren sie ihre Zähigkeit und wollen nicht zusammentrecken. Um Sauerteig zu erhalten, setzt man etwas von diesem Teige mit etwas vorher aus Kartoffeln geschiedenem Krafstmehl und

und Wasser an einen warmen Ort, wo es nach 48 Stunden säuren wird. Von diesem Sauerteige kann man jedesmal etwas zum neuen Backen aufheben; man kann auch Sauerteig vom Bäcker dazu nehmen. Wenn man backen will, muß man den Abend vorher den Sauerteig mit etwas Wasser und Kartoffelteig in Arbeit setzen. Zu dem letztern thut man beim Kneten allemal einen Theil Kraftmehl aus Kartoffeln hinzu. Das Brod läßt man erst ein paar Stunden stehen, benetzt die Oberfläche desselben und schiebt es in den Ofen. Zur Bereitung des zum Backen nöthigen Kraftmehls dient folgende Vorschrift: Man wäscht die Kartoffeln, macht sie auf einem großen Reibeisen zu Brei, verdünnt diesen mit Wasser und schlägt ihn alsdann durch ein feines Sieb. Das durchlaufende Wasser hat das Kraftmehl in sich, welches sich bald zu Boden setzt. Man gießt das röthliche Wasser ab, und dafür so oft frisches auf, bis es ganz klar und ungefärbt abläuft. Das Kraftmehl wird in einem mit Papier belegten Siebe an der Luft oder an einem warmen Ort getrocknet; dassjenige aber, wovon das Kraftmehl ausgeschieden ist, dient zum Viehfutter. Ein Pfund Kartoffeln gibt drei Unzen Kraftmehl, aber zu einem Brei oder Teig gemacht, leiden sie keinen Abgang.

Ebend.

Erfordernisse eines guten Kellers.

Ein guter Keller soll trocken, weder zu warm noch zu feucht seyn, auch keine üble fauliche Luft haben. Er muß deswegen einen trocknen Boden, oder für das Wasser einen Ablauf haben. Die Tiefe muß sich auf 10 Schuh unter der Erde erstrecken. Zu dem Gewölbe werden trockene Steine genommen. Die Kellerlöcher sind besser, wenn