**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:** 02.11.2025

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

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

Die vornehmste Sorgfalt erfodert noch das Trocknem Nicht an der Sonne, nicht in einem ftreifenden Zugwinde oder in warmen Stuben, sondern im Schatten und stiller Luft gerath es am besten. Man hangt es dunne 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 holzernen hammer, der eine gute glatte Bahn hat, wohl geschlagen, und von neuem so fein als man will gehechelt werden. Erfahrung wird geben, daß der sprodeste Flachs so weich wie Seide, und wenn er vorher mittelmäßig gewesen, zu dem feinsten Lothzwirnspinnen geschickt geworden ist; denn durch die Lauge ist der sprodemachende Gummi aufgeloset und weggeschaft, die Kasern theilbarer, folglich der Flachs weicher und feiner geworden, und die wenige Mube und Rosten, welche dieses Verfahren erfodert hat, find reichlich bezahlet.

S. Goth. Wochenbl.

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

Die Kartoffeln werden ungeschält erst mit Wasser gestocht, hernach geschält, und alsdann mit einem Wells bolze zu einem Teig zerquetscht. Diese Arbeit muß gesschehen, wenn sie noch warm sind, denn sonst verlieren sie ihre Zähigkeit und wollen nicht zusammentrocknen. Um Sauerteig zu erhalten, setzt man etwas von diesem Teige mit etwas vorherkaus Kartoffeln geschiedenem Krastmehl

und Waffer an einen warmen Ort, wo es nach 48 Stunben fauren wird. Von diesem Sauerteige kann man jedesmal etwas jum neuen Backen aufheben; man fann auch Sauerteig vom Beder bazu nehmen. Wenn man backen will, muß man den Abend vorher den Sauerteig mit etwas Waffer und Kartoffelteig in Arbeit setzen. In dem lettern thut man beim Kneten allemal einen Theil Kraftmehl aus Kartoffeln hinzu. Das Brod läßt man erst ein paar Stunden stehen, benett die Oberflache des felben und schiebt es in den Ofen. Bur Bereitung des zum Backen nothigen Kraftmehls dienet folgende Bors schrift: Man wascht die Kartoffeln, macht sie auf einem großen Reibeisen zu Brei, verdunnt diesen mit Wasser und schlägt ihn alsbann durch ein feines Sieb. durchlaufende Wasser hat das Kraftmehl in sich, welches sich bald zu Voden sett. Man gießt das rothliche Wasser ab, und dafür so oft frisches auf, bis es gang klar und ungefärbt abläuft. Das Rraftmehl wird in einem mit Papier belegten Siebe an der Luft oder an einem wars men Ort getrocknet; dassenige aber, wovon das Kraftmehl ausgeschieden ist, dient zum Wiehfutter. Ein Pfund Kartoffeln gibt drei Ungen 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 seucht senn, auch keine üble fauliche Luft haben. Er muß deswegen einen trocknen Boden, oder sür das Wasser einen Ablauf haben. Die Tiese muß sich auf 10 Schuh unter der Erde erstrecken. Zu dem Gewölbe werden tros kene Steine genommen. Die Kellerlöcher sind besser,