Vorschrift das Brod frisch zu erhalten

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

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **3 (1781)**

Heft 36

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-544027

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

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 isset man die übelgerathenen zum ersten auf, weil die wohlgebackenen mit der Zeit kräftiger werden, da die andern hergegen 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 ausgewirket und das Brod gehörig ausgebacken ist; denn der Schimmel entstehet 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, worinn 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 verfüttern.

Ebend.

Für die fliegende Hitze.

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

Ebend.