

**Zeitschrift:** Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten  
**Herausgeber:** Bernhard Otto  
**Band:** 2 (1780)  
**Heft:** 18

**Artikel:** Mittel das Brod vor dem Schimmel zu bewahren  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-543763>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 30.03.2025

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



## Mittel das Brod vor dem Schimmel zu bewahren.

Dagegen ist das beste, und durch verschiedene Versuche bewährt gefundene Mittel, daß man, wenn das Korn nach der Mühle geschickt wird, unter jeden Scheffel eine gute Hundvoll türkische Bohnen (Saubohnen) mischet und solche mit dem Korn mahlen läset. — Auf diese Art wird dem Schimmel vorgebauet.

## Küchlein in kurzer Zeit fett zu machen.

Die ökonomische Gesellschaft in London setzte 1777 einen Preis auf diese Erfindung. Ein Landmann überreichte derselben folgendes Mittel, und erhielt dafür die ausgesetzte Belohnung. „Man nimmt die Küchlein in der Nacht, da sie ausgekrochen, unter der Henne weg, und leget an ihre Stelle andere Eyer unter. Auf diese Weise kann man sie nach und nach von der Mutter bekommen. Diese zarte Küchlein füttert man anfänglich mit hartgekochten Ethern, worunter man etwas Brod menget. Nach vierzehn Tagen macht man ein Gemengsel von Habermehl und Theriack, so, daß eine Art kernigten Teiges erhalten wird. — Die Küchlein fressen dieses Futter ungemein gern, und nehmen so dabei zu, daß sie binnen zwei Monaten schon den völligen Wuchs eines Huhns und starkes Fett haben.

## Mittel dem Oele seinen üblen Geschmack zu benehmen.

Man lasse es sieden, gieße etwas scharfen Esig darauf, schöpfe den aufsteigenden Dampf ab, und lasse es wieder erkalten, so wird das Oel gereinigt und wieder genießbar seyn.

Goth. gemeinnützl. Wochenbl. 1779. 6 St. S. 23 u. 24.

