

**Zeitschrift:** Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten  
**Herausgeber:** Bernhard Otto  
**Band:** 3 (1781)  
**Heft:** 36

**Artikel:** Vorschrift das Brod frisch zu erhalten  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-544027>

### **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:** 14.03.2025

**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 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 Sitze.

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

Ebend.

