Eine neue Entdeckung

Autor(en): **Lehmann**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **1 (1779)**

Heft 51

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-544079

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

des Saamens sehr verbessert, und die Hoffnung eines glücklichen Nachwuchses ungemein befördert wird.

A. . . n.

Eine neue Entdeckung.

Es ist jedem Hausvater zur Genüge bekannt, daß die Schweine, wann man sie mit Vortheil mästen will, vorher allemal müssen geschnitten werden. Man verrichtet diese Operation selbst an den Säuen oder Mutterschweinen, ob gleich öfters mit grosser Gefahr. Diejenigen, welche man nicht zur Zucht bestimmt, werden am besten und mit der wenigsten Gefahr geschnitten, wann sie 6 Wochen alt sind; die andern aber wann man sie zur Zucht nicht mehr gebrauchen, sondern metzgen oder schlachten will. Im dritten Jahre ihres Alters setzen die Schweine den mehresten Speck an, und dies ist daher die eigentliche Zeit sie zu mästen, wenn man sie vorzüglich fett zu haben verlangt. Bei den Ebern ist das Schneiden nothwendig, weil sonst ihr Fleisch einen sehr widerlichen und unangenehmen Geschmack hat, und bei den Müttern oder Mutterschweinen, weil sie sich nicht gut mästen lassen und oft in 3 bis 4 Tagen gar nichts fressen, wann ihnen ihre Brunst ankommt. Bei den allermehresten Thieren wird die Neigung zur Begattung nur in einer gewissen Jahrszeit rege. Das Schwein macht aber hierinfalls eine Ausnahme, denn es ist fast immer brünstig und selbst zu der Zeit, wann es trächtig ist; eine Eigenschaft die fast kein anderes Thier ausser ihm hat. Diese Brunst giebt sich bei dem Viehe auf mancherlei Weise zu erkennen. Das Schwein giebt, wann es rauscht oder rüßig wird, einen weissen zähen Saft durch die Geburtsglieder von sich und wälzt sich nachher im Kothe. Dieses dauert gemeiniglich 3 Tage und kommt

von

von 2 Wochen zu 3 Wochen wieder. Während dieser Zeit schmeckt ihnen, wann sie des Ebers entbehren müssen, kein Futter und sie nehmen wirklich ab. Es ist also kein anderer Rath man muß das Schwein wagen und es schneiden lassen und schon mancher verlohr so ein Kapital von etliche 20 fl. Vielleicht verliehrt das nun niemand mehr, wann nachfolgendes Mittel, das ich dem Publico und besonders unsern wertheſten Lesern nicht vorenthalten kann, durch mehrere gemachte Versuche sollte bestätiget werden. Zu Ruffenen in der Landschaft Rheinwald im Lobl. Grauenbunde wohnt ein Müller Martin Trey oder Treppi. Dieser industriöse Mann mästet seit einigen Jahren lauter Mutterschweine, ohne sie verschneiden zu lassen und macht sie demohnerachtet sehr fett. Der Herr Statthalter Jakob von Schorsch von Splügen aus der Landschaft Rheinwald hatte eine unverschnittene Mutter und wollte sie gern mästen. Gerade als sich seine Magd beklagte, daß das Schwein nun schon seit 3 Tagen nicht freſſen wolle, kam der Müller Martin Trey mit andern Fuhrleuten zu ihm. Der Herr Statthalter klagten ihm die Geschichte mit dem Schweine und bathen ihn um sein Mittel. Er weigerte sich es ihm in Gegenwart der übrigen zu eröfnen kam hernach aber allein zu ihm und sagte: „Herr, ich war einmal zu Chur und wollte eine „Kuh kaufen. Sie war bei meiner Treu wohlfeil, aber „eine Reiterin und ich ließ sie deswegen fahren. Ich kam zum „Herrn Jeremias Loretz einen Bürger zu Chur und erzehlte „ihm's. O hättest du sie nur genommen — ich will dir „ein Mittel angeben — sein Lebtag must keine Reiterin „mehr haben. Nimm eine Hand voll Pfeffer, stampf sie „im Mörser und gieb sie der Kuh, wann sie wieder zur „Ruhe kommt, im Salz nüchtern zu lecken. Dieß hatte „ich nachher niemals mehr Gelegenheit zu brauchen aber „ich dachte hilfts der Kuh, so hilfts dem Schwein auch. „Ich gabs meinem Mutterschwein es half und hat mir nun „schon etliche Jahre wohl dienet. Brauch's der Herr auf „mein Wort.„ Der Herr Statthalter hatten das 8te Stück unsers Sammlers, worinnen in einem Auszuge aus der Leipziger Sammlung ökonomischer Schriften behauptet wird, 3 Pfefferkörner könnten ein Schwein tödten eben so wenig gelesen, als den so berühmten Stuttgarter Kalender vom Jahr 1770 wo es *p.* 25 heist: ein einziges Pfefferkorn ist für die Schweine ein tödtliches Gift: und nahmen ein Kaffeetöpfchen voll Pfefferkörner, ließen es

stoßen

stoßen und dem Schweine in Grüsche zu fressen geben. Das Schwein lebt ohnerachtet des tödtlichen Giftes noch in gutem Wohlseyn und 4 Wochen sind verflossen ohne daß es rüßig geworden wäre. Der Herr Statthalter der mir dieses in einer freundschaftlichen Unterredung erzehlten und mein Erstaunen darüber bemerkten und mich ganze gelehrte Gesellschaften zum Zeugen wider sich aufführen hörten, ertheilten mir die Erlaubnis ihn öffentlich nennen zu dürfen und versicherten mit ihrer Ehre für die Wahrheit dieser Sache zu haften. Ich hoffe, daß vielleicht einige Partikulare diese Probe nachahmen, mir ihre Versuche mittheilen und mich dadurch in den Stand setzen werden, dieses Mittel so allgemein zu machen, als nur möglich seyn wird. Da man doch aber in Zukunft die Eber noch immer wird verschneiden müssen, bis uns vielleicht eine andere glückliche Entdeckung lehret, ihrem Fleische den widrigen Geschmack zu benehmen, so will ich bei dieser Gelegenheit noch ein Paar Vorsichtsregeln anbringen. Man wähle zum Schneiden gutes Wetter und einen Tag der weder zu kalt, noch zu warm ist. Gleich nach dem Schnitte gebe man den Schweinen gute Streue und lasse es ihnen nicht an Mehltränken fehlen, vor dem Schnitte aber lasse man sie etwas hungern. Wenn ein Schwein nach dem Schnitte krank wird und nicht fressen will, so muß man nach der Wunde sehen, den Faden, womit sie zugenähet ist, wegschneiden und dem Schweine kalt Wasser zu trinken geben. **Lehmann.**

Anmerkung zu S. 384.

Zu besserm Verstand des hier angeführten Mittels zur Verbesserung der Käse, gehört folgendes: Man wirft den Salpeter mit 1/4 gepülverter Kohlen vermischt nach und nach in einen glühenden Schmelztiegel. So oft dieses geschieht, wird eine helle Flamme mit einem zischenden Geräusch aufsteigen. Man wirft noch etwas Kohlen hinzu, bis keine solche Flamme mehr entsteht. Wenn diese Verpuffung geschehen ist, so giebt man noch eine halbe Stunde lang ein starkes Feuer. Das Zurückgebliebene ist ein Laugensalz, welches Fixer Salpeter heist, und in den Apotheken unter diesem Namen erhalten werden kann. Das Salz wird gereiniget, indem man es im Wasser auflöst, durchseigt, und wieder abdampft. Einen Eßig sättigen heist so viel Laugensalz nach und nach darinn auflösen, bis kein Aufbrausen mehr entsteht, und der Eßig alle Säure verloren hat.