

Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten
Herausgeber: Bernhard Otto
Band: 1 (1779)
Heft: 48

Artikel: Mittel den Käs zu verbessern und recht lange aufzubehalten
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-544042>

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: 12.01.2026

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



nur den äußern Anwurf, sondern sogar die Mauerspeise zwischen den Steinen auf; verzehrt und zermehlt ja sogar die gebrannten Ziegelsteine — und der Endzweck ist also doppelt verfehlt, wenn die Dammung bei der bisher gewohnten Weise noch dazu nicht gerathen ist.

(Die Fortsetzung in folgendem Stück.)

Mittel den Käſ zu verbessern und recht lange aufzubehalten.

Salpeter mit Kohlen zerstoßen, mit Längensalz einen weissen Eßig gesättigt, darein ein Tuch tunken, den Käſ 24 Stunden, oder länger damit überschlagen — macht den trockensten und schlechtesten Käſ verbessert. S. Rozier Obsrv. &c. 1771. 2 B. 1 Thl. S. 274.

Das Fleisch lange zu erhalten.

Fleisch in Oehl aufbewahrt, erhält solches gar lange Fleisch, ohne daß daß Oehl dadurch unbrauchbar wird. Die Franzosen erhalten solches auf diese Weise bis nach Indien frisch. Auch pflegen sie in den Wein, zu Erhaltung desselben, Fleisch zu thun. S. Ebend. S. 75.

als wäre solche nur wenige Jahre alt; so daß man die Steine ohne Hammer, nur so mit bloser Hand gar leicht wegnehmen könnte. Hingegen eine andere, die älter und trocken war, war so hart, als ein Stein seyn kann. Durch diese Erfahrung wird man nun leicht auf die verdächtige Güte und Dauer, unserer stark zur Mode werdenden frischgemauerten Gullenkäſen schließen können; wo sie nicht wenigstens mit der Loriotischen Mauerspeise bestochen, und auf dem Boden damit übergossen werden.





stossen und dem Schweine in Grünsche zu fressen geben. Das Schwein lebt ohnerachtet des tödtlichen Gifles noch in gutem Wohlheyn und 4 Wochen sind verlossen ohne daß es rüdig geworden wäre. Der Herr Statthalter der mir dieses in einer freundshaftlichen Unterredung erzählten 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 frank wird und nicht fressen will, so muß man nach der Wunde sehen, den Faden, womit sie zugcnahet ist, wegschneiden und dem Schweine kalt Wasser zu trinken geben. Lehmann.

Anmerkung zu S. 384.

Zu besserm Verstand des hier angeführten Mittels zur Besserung der Käse, gehört folgendes: Man wirft den Salpeter mit 1/4 gepulverter 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 gereinigt, indem man es im Wasser auflöst, durchsiegt, 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.

