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: 19.11.2025

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 ia sogar die gebrannten Ziegelsteine — und der Endzweck ist also doppelt versehlt, wenn die Dammung bei der bisher gewohnten Weise noch dazu nicht gerathen ist.

Die Fortsetzung in folgendem Stud.)

Mittel den Ras zu verbessern und recht lans ge aufzubehalten.

Salpeter mit Kohlen zerstossen, mit Laugensalz einen weissen Egig gesättiget, darein ein Tuch tunken, den Käß 24 Stunden, oder länger damit überschlagen — macht den trockensten und schlechtesten Käs verbessert. S. Rozier Observ. &c. 1771. 2 B. 1 Thl. S. 274.

Das Fleisch lange zu erhalten.

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

die Steine ohne Hammer, nur so mit bloser Hand gar leicht wegnehmen konnte. Hingegen eine andere, die älter und trocken war, war so hart, als ein Stein senn kann. Durch diese Erfahrung wird man nun leicht auf die verdächtige Güte und Dauer, unsserer stark zur Mode werdenden frischgemauerten Güllenkästen schliessen können; wo sie nicht wenigstenst, mit der Loriotschen Mauerspeise bestochen, und auf dem Boden damit übergossen werden.



flogen und dem Schweine in Grufche zu fressen geben. Das Schwein lebt ohnerachtet des todtlichen Giftes noch in gutem Wohlseyn und 4 Wochen sind verflossen ohne daß es rußig geworden ware Der herr Statthalter der mir dieses in einer freundschaftlichen Unterredung erzehlten und mein Erftaunen darüber bemerkten und mieh gange gelehrte Gesellschaften zum Zeugen wider sich aufführen horten, ertheilten mir die Erlaubnis ihn öffentlich nennen au durfen und versicherten mit ihrer Ehre für die Wahrheit dieser Sache zu haften. Ich hoffe, daß vielleicht einige Partikulare diese Probe nachahmen, mir ihre Pers suche mittheilen und mich dadurch in den Stand setzen . werden, dieses Mittel so allgemein zu machen, als nur möglich senn wird. Da man doch aber in Zukunft die Eber noch immer wird verschneiden mussen, bis uns viels leicht eine andere gluckliche Entdeckung lehret, ihrem Fleis sche den widrigen Geschmack zu benehmen, so will ich bei dieser Gelegenheit noch ein Paar Vorsichtsregeln ans bringen. Man wahle jum 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 Mehltranken fehlen, vor dem Schnitte aber laffe 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 ift, wegschneiden und dem Schweine kalt Wasser zu trinken geben. Lehmann.

Unmerkung zu S. 384.

Desserm Verstand des hier angeführten Mittels, zur Verstesserung der Käse, gehört solgendes: Man wurft den Salveter mit 1s4 gepülverter Kohlen vermischt nach und nach in einen glühenden Schmelztiegel. So oft dieses geschieht, wird eine helle Flamme mit einem zischenden Geräusch aussteigen. Man wirst noch etwas Kohlen hinzu, die keine solche Flamme mehr entsteht. Wenn diese Verpussung geschehen ist, so giebt man noch eine halbe Stunde lang ein starkes Feuer. Das Zurückges bliebene ist ein Laugensalz, welches Fixer Salveter heist, und in den Avotheten unter diesem Namen erhalten werden kann. Das Salz wird gereiniget, indem man es im Wasser auflöst, durchseigt, und wieder abdampst Einen Esig sättigen heist so viel Laugensalz nach und nach darinn auslösen, die kein Ausstrausen mehr entsteht, und der Esig alle Säure verloren hat.

