Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten

Herausgeber: Bernhard Otto

Band: 1 (1779)

Heft: 51

Artikel: Eine neue Entdeckung

Autor: Lehmann

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-544079

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

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

21...n.

Eine neue Entdeckung.

Es ist jedem Hausvater zur Genüge bekannt, daß die Schweine, wann man sie mit Bo theil masten will, vorher allemal muffen geschnitten werden. Man verrichtet Diese Operation selbst an den Sauen oder Mutter feb weinen, ob gleich öftere mit groffer Gefahr. Diejenigen, welche man nicht zur Bucht 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 gebraus chen, 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 masten, wenn man sie vorzüglich fett zu haben verlangt. Bei den Ebern ist das Schneiden nothwendig, weil sonft ihr Kleisch einen sehr widerlichen und unangenehmen Geschmack hat, und bei den Muttern oder Mutterschweinen, weil sie sich nicht gut masten lassen und oft in 3 bis 4 Tagen gar nichts fressen, wann ihnen ihre Brunft ankommt. Bei den allermehresten Thieren wird die Neigung zur Begattung nur in einer gewiffen Jahrszeit rege. Das Schwein macht aber hierinfalls eine Ausnahme, denn es ift fast immer brunftig und selbst zu der Zeit, wann es trachtia ist; eine Eigenschaft die fast kein anderes Thier auffer ihm hat. Diese Brunst giebt sich bei dem Biebe auf mancherlei Weise zu erkennen. Das Schwein giebt, wann es rauscht oder rußig wird, einen weissen gaben Saft durch die Geburtsglieder von sich und wälzt sich nachher im Rothe. Dieses dauert gemeiniglich 3 Tage und kommt von 3 Wochen gu 3 Mochen wieder. Während dieser Zeit schmeckt ihnen, wann sie des Ebers entbehren muffen, kein Kutter und fie nehmen wirklich ab. Es ift also kein ans derer Rath man muß das Schwein wagen und es schneis den lassen und schon mancher verlohr so ein Kapital von etliche 20 fl. Vielleicht verliehrt das nun niemand mehr. mann nachfolgendes Mittel, das ich dem Publico und befonders uniern werthesten Lefern nicht vorenthalten kann, durch mehrere gemachte Versuche sollte bestätiget werden. Bu Ruffenen in der Landschaft Rheinwald im Lobl. Grauenbunde wohnt ein Müller Martin Trep oder Diefer industriofe Mann maftet feit einigen Treppi. Jahren lauter Mutterschweine, ohne sie verschneiden zu Taffen und macht sie demohnerachtet sehr fett. Der herr Statthalter Jakob von Schorsch von Splugen aus der Landschaft Rheinwald hatte eine unverschnittene Mutter und wollte sie gern masten. Gerade als sich seine Magd beklagte, daß das Schwein nun schon seit 3 Tagen nicht fressen wolle, kam der Muller Martin Trev mit andern Fuhrleuten zu ihm. Der herr Statthalter flagten 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 fagte: " herr, ich war einmal zu Chur und wollte eine 11 Ruh kaufen. Sie war bei meiner Treu wohlfeil, aber , eine Reiterin und ich ließ fie deswegen fahren. Ich fam gum " herrn Jeremias Loret einen Burger zu Chur und erzehlte , ihm's. O hattest du sie nur genommen — ich will bir " ein Mittel angeben — sein Lebtag must teine Reiterin mehr haben. Rimm eine Hand voll Pfeffer, stampf fie uim Morfer und gieb fie der Ruh, wann fie wieder zur "Rube kommt, im Galz nüchtern zu lecken. Dieß hatte nich nachher niemals mehr Gelegenheit zu brauchen aber , ich dachte hilfts der Ruh, fo hilfts dem Schwein auch. 11 3ch 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 ste Stuck unfers Sammlers, worinnen in einem Auszuge aus der Leipziger Sammlung okonomischer Schriften behaup. tet wird, 3 Pfefferkorner konnten ein Schwein todten eben so wenig gelesen, als den so berühmten Stuttgarter Kalender vom Jahr 1770 wo es p. 25 heist : ein einziges Pfefferkorn ift für die Schweine ein tootliches Gift: und nahmen ein Kaffeetopschen voll Pfefferkörner, ließen es stoken

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 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 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.

