

**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:** 20.02.2026

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



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

U. . . n.

### Eine neue Entdeckung.

**E**s 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 Mutter Schweinen, 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 Reigung zur Begattung nur in einer gewissen Jahrszeit rege. Das Schwein macht aber hierinfallß 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 rüsig wird, einen weissen zähen Saft durch die Geburtslieder von sich und wälzt sich nachher im Rothe. 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 verlor so ein Kapital von etliche 20 fl. Vielleicht verliert das nun niemand mehr, wann nachfolgendes Mittel, das ich dem Publico und besonders unsern wertheften Lesern nicht vorenthalten kann, durch mehrere gemachte Versuche sollte bestätigt werden. Zu Ruffenen in der Landschaft Rheinwald im Loth. Grauenbunde wohnt ein Müller Martin Trep 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 Trep mit andern Fuhrleuten zu ihm. Der Herr Statthalter klagte ihm die Geschichte mit dem Schweine und bathe ihn um sein Mittel. Er weigerte sich es ihm in Gegenwart der übrigen zu eröffnen 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 Lorek einen Bürger zu Chur und erzählte „ ihm's. O hättest du sie nur genommen — ich will dir „ ein Mittel angeben — sein Lebtag muß 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 Grünsche zu fressen geben. Das Schwein lebt ohnerachtet des tödtlichen Giftes noch in gutem Wohlfeyn und 4 Wochen sind verfloßen ohne daß es rüßig geworden wäre. Der Herr Statthalter der mir dieses in einer freundschaftlichen Unterredung erzählten und mein Erstaunen darüber bemerkten und mich ganze gelehrte Gesellschaften zum Zeugen wider sich auführen 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  $\frac{1}{4}$  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, 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.

