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

Herausgeber: Bernhard Otto

**Band:** 1 (1779)

**Heft:** 51

Artikel: Anmerkung zu S. 384

Autor: [s.n.]

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-544085

## 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

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 Verstessterung 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.

