

Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten
Herausgeber: Bernhard Otto
Band: 2 (1780)
Heft: 18

Artikel: Von der Verfertigung eines neuerfundenen Küchengeräths
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-543731>

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: 25.12.2025

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

Unser Gärtner hat Süßholz = Weiden setzen lassen,
 und hoft, die Leute sollen davon zu dem neuen Sigorien-
 Kaffee, welcher igt so sehr getrunken wird, gebrauchen.
 Allein ich fürchte, unsre Aerzte werden sich bald dagegen
 setzen, weil bei diesem Getränke kein Mensch krank werden
 wird. Es wird damit wie mit den Kartoffeln gehen,
 welchen die Becker und Müller anfangs Schuld gaben,
 daß sie die Wassersucht beförderten. Wo wollten auch
 unsre vielen Krämer bleiben, wenn kein Kasse und Zucker
 mehr gebraucht, und die lieblichen jungen Pfirschenblät-
 ter anstatt des schaaalen Thees getrunken würden? *)

Ich bin

Von der Verfertigung eines neuerfundenen Rükhengeräths.

Das Rükhengeräthe, dessen Verfertigung wir hier bekannt
 machen, hat nicht nur alle die Reinlichkeit und Schön-
 heit, die jedes Geräthe in einer Küche haben soll, sondern
 es hat noch besonders die ganz vorzügliche Eigenschaft,
 daß sein Gebrauch der Gesundheit auf keine Weise nach-
 theilig wird.

Daß der Gebrauch des kupfernen Rükhengeschirres
 von den schädlichsten Folgen sey, und daß diese Schäd-
 lichkeit

*) Unlängst hat ein gewisser Herr eine Rechnung ge-
 macht, daß, wann nur jede adeliche oder wohlha-
 bende Familie unsers Bündtnerlandes jährlich 10 fl.
 weniger für Kaffee, Thee und Zucker ausgabe,
 dadurch außs aller wenigste eine Summe von 15000
 fl. ersparet werden könnte. Wie viel besser könnte
 also nicht dieses Geld verwendet werden.



lichkeit, wegen der arsenikalischen Theile in dem Zinne, durch das Verzinnen nicht gehoben werden könne, hat sich durch die traurigsten Erfahrungen bestätigt gefunden.

Schon in dem Jahre 1742 hat die Pariser Akademie der Wissenschaften, Geschirre mit Zink überzogen, der Gesundheit für ganz unnachtheilig gefunden; allein die sich damals gezeigten Schwierigkeiten, den Zink auf das Eisen zu bringen, hatte die allgemeine Einführung solchen Geräthes noch immer gehemmt. Nur seit kurzem hat Herr de la Folie ein Verfahren bekannt gemacht, wodurch das Auftragen des Zinks auf das Eisen, auf die allerleichteste Art bewerkstelliget werden kann.

Da die ganz besondern Vorzüge, die diese verzinkte Gefäße haben, niemand, der auf Reinlichkeit, Schönheit und Unschädlichkeit seines Küchengeräthes sieht, gleichgültig seyn können; so glauben wir dem Handwerksmanne, in dessen Gewerbe die Verfertigung solcher Geräthschaften einschlägt, einen Dienst zu erweisen, wenn wir ihm die Verfahrungsart dabei bekannt machen.

Das eiserne Gefäß wird an Stellen, wo es verzinkt werden soll, abgefeilt oder abgeschabt, so daß gar kein Rost noch schwarzer Flecken darauf zu sehen ist, alsdann wird es mit einer Auflösung von Salmiak gerieben.

Diese Auflösung besteht aus filtrirtem Flußwasser, das man kochend macht, und so viel von dem Salmiak darinn auflöst, bis es davon gänzlich gesättigt ist.

Man schmelzt nunmehr den Zink, und wenn er wohl fließt, wirft man einige Handvoll Harz hinein, alsdann trocknet

trocknet man das Gefäß wohl ab, macht es ein wenig warm, und taugt es eine halbe Minute in den flüssigen Zink. Sobald man nun sieht, daß der Zink, der durch das Eintauchen des Gefäßes erkaltet, wieder flüssig ist; so schäumt man ihn ab und nimmt alsdann das Gefäß verkehrt heraus, damit nicht mehr Zink darinn bleibe, als zum Ueberzuge erforderlich ist. Will man einen starken Ueberzug haben; so wiederholt man auf die vorgeschriebene Art das Eintauchen zum zweitenmal. Sobald nunmehr das Gefäß heraus ist, reibt man es schnell mit einem Ballen Berg, damit die Ueberlage vom Zink desto ebener werde.

Sollten sich aber doch einige Erhöhungen und Ungleichheiten in dem Zinküberzuge finden, welches zu geschehen pflegt, wenn der Zink nicht flüssig genug war; so kann man entweder diese Erhöhungen wegschneiden, oder es noch einmal in flüssigem Zink eintauchen, und wieder wie vorher verfahren.

Ist dieses geschehen, so kann nunmehr das Gefäß, eben so wie zinnerne Gefäße, abgedrechselt, oder wenn es vorher erst abgeschabt ist, mit dem Hammer eben gemacht werden. Der Zink wird durch das Hämmern nicht brüchig, und läßt sich nachher vollkommen so wie das feinste Silber poliren.

So lange man in diesen Gefäßen kein Vitriolöl, Scheidwasser oder distillirten Weineßig kocht, das dann in den Küchen nicht eingeführt ist, so sind diese Gefäße der Gesundheit auf keine Weise nachtheilig.



Das Eisen wird durch den Zink so wohl überdeckt, daß nichts von jenem Metalle durchziehen kann, die Speisen bekommen weder Geschmack noch Farbe davon, und die Zinküberlage ist so hart, daß diese Gefäße auch mit Sand geschleuert werden können.

Dreierlei Arten die Maulwürfe zu vertreiben,

aus dem Agostino Gallo.

Die erste ist: man gebe frühe bei Sonnenaufgang *) an solchen Plätzen Achtung, wo sie zuletzt Erde aufgeworfen haben, weil sie um diese Zeit aufs neue aufzuwerfen pflegen. Hat man nun eine Schaufel bei sich, so wird es leicht seyn, sie aus ihren Löchern herauszuheben, indem man ihnen den Rückweg abschneidet.

Die zweite, man giesse oder leite Wasser in die Gänge wo sie frisch geworfen haben; so bald sie dieses spüren, werden sie hervorkommen, um sich auf dem trocknen zu retten, wo man sie lebendig oder todt haben kann.

Die dritte: man suche einen lebendigen Maulwurf zu bekommen, und zwar im Monat Merz, weil sie zu der Zeit in der Brunst sind, thue ihn in einen etwas tiefen Napf oder Schüssel, und grabe diesen Abends beim Nachtwerden so in die Erde ein, daß oben der Rand dem Boden eben sey. Der Gefangene wird in der Nacht den übrigen rufen; diese, denn sie haben ein sehr feines Gehör, werden herbei kommen, und um ihm zu helfen,

*) Hauptsächlich im Frühjahr; am eifrigsten sollen sie beim Nordwind wühlen.