Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten

Herausgeber: Bernhard Otto

Band: 6 (1784)

Heft: 43

Artikel: Mittel den Käse und das Fleisch vor den Würmern zu erhalten, und

diese sogar zu vertilgen

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-543996

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: 24.11.2025

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

Anziehen etwas steif scheinen, aber bald wird das Leder von der Wärme des Fußes geschmeidiger. Wenn das Leder vor dieser Präparation gar zu weich ist, so trage man sie vorher zwei bis dreimal, um ihm die Fettigkeit zu benehmen, die alles wue Leder hat. Mit so zubereitesten Stiefeln kann man Tage lang in Sumpfen jagen, und mit trocknen Füßen nach Hause kehren.

Wenn man das Solleder bei neuen Schuhen oder Stiefeln, ehe man sie trägt, ein paar male mit gutem Leinol tränkt und am Feuer trocknet, so zieht es auch das Wasser nicht an, und die Sohlen halten långer aus.

*CECEEEEEEEEEE

Mittel den Käse und das Fleisch vor den Würmern zu erhalten, und diese sogar zu vertilgen.

Sedermann weist, daß bisher noch kein Mittel bekannt geworden ist, die Käse vor der Gattung Würmer zu verswahren, die selbst in den eingesalzenen Käsen entstehen, und daß man um diese Insetten zu töden bisher nichts ausgedacht hat, das nicht entweder der guten Eigenschaft der Käse, oder der Gesundheit derer welche sie geniessen, zum Nachtheil gewesen wäre. Von ungesehr gemachte Beobachtungen haben zu nüzlichen Entdekungen hierrins nen geführt.

Eine Bauersfrau war um häuslicher Verhinderungen willen genöthiget ihren Käse Nachts beim Licht und in einer Kammer zuzubereiten, in welcher das ganze Jahr weder Fenster noch Balken waren geöffnet worden. Sie salzte ihn ein, verschloß ihn in einem Kasten, und vergaß ihn. Erst ein Jahr darnach fand sie ihn wieder, das

W X IN

Salz hatte ihm gemangelt, aber kein einziger Wurm war entskanden.

Man schrieb diesen sonderbaren Erfolg dem Umstande zu, daß den Fliegen aller Zugang in die Kammer verz sperret war. Um dessen gewiß zu werden, ließ man die Fenz ster und den Kasten öffnen, worinn der Käse lag. Die Fliez gen fanden ihn nun, und in weniger als einem Monat wimmelte er von Maden. Man ließ mehrere Käse bez reiten und einsalzen, und eben die Vorsicht dabei anwenz den, daß keine Fliegen dazu kamen, und man sand ein ganzes Jahr lang keine Spur von Würmern, obschon soust der Ort, wo der Versuch gemacht wurde, der Erzzeugung dieses Geschmeisses sehr ausgesezt ist.

Es sah Jemand himbeeren auf einem Tische reinisgen. Zur Seite versertigte man eine Arznei, wozu in Wasser aufgelöster gereinigter Salpeter kommen sollte. Ein Tropfen davon siel auf den Tisch, und in diesen Tropfen ein Wurm aus den hinnbeeren, der sogleich uns beweglich und starr wie eine Nadel wurde. Man verssichte es mit mehrern, die Wirkung war innner dieselbe, und diß traf auch bei den Käservürmen ein.

Man nimmt gewönlich den achten Theil Salpeter vom Gewicht des Wassers, in welchem man ihn ausösen will, oder ein Viertelpfund zu einer Maaß Wasser, man mach es aber so start, das es beim Versuch die Würster im Augenblik tödet.

Mit gleich gutem Erfolg vertilget man die Maden im Fleische, oder kommt der Erzeugung derselben vor.



the risk was the title that the confidence of the confidence of