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

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **6 (1784)**

Heft 43

PDF erstellt am: **29.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-543996

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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 neue Leder hat. Mit so zubereiteten Stiefeln kann man Tage lang in Sümpfen 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 Leinöl tränkt und am Feuer trocknet, so zieht es auch das Wasser nicht an, und die Sohlen halten länger aus.

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

Jedermann weist, daß bisher noch kein Mittel bekannt geworden ist, die Käse vor der Gattung Würmer zu verwahren, die selbst in den eingesalzenen Käsen entstehen, und daß man um diese Insekten 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 ungefehr gemachte Beobachtungen haben zu nüzlichen Entdekungen hierrinnen 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

Salz

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

Man schrieb diesen sonderbaren Erfolg dem Umstande zu, daß den Fliegen aller Zugang in die Kammer versperret war. Um dessen gewiß zu werden, ließ man die Fenster und den Kasten öffnen, worinn der Käse lag. Die Fliegen fanden ihn nun, und in weniger als einem Monat wimmelte er von Maden. Man ließ mehrere Käse bereiten und einsalzen, und eben die Vorsicht dabei anwenden, daß keine Fliegen dazu kamen, und man fand ein ganzes Jahr lang keine Spur von Würmern, obschon sonst der Ort, wo der Versuch gemacht wurde, der Erzeugung dieses Geschmeisses sehr ausgesezt ist.

Es sah Jemand Himbeeren auf einem Tische reinigen. Zur Seite verfertigte man eine Arznei, wozu in Wasser aufgelöster gereinigter Salpeter kommen sollte. Ein Tropfen davon fiel auf den Tisch, und in diesen Tropfen ein Wurm aus den Hinnbeeren, der sogleich unbeweglich und starr wie eine Nadel wurde. Man versuchte es mit mehrern, die Wirkung war immer dieselbe, und diß traf auch bei den Käsewürmen ein.

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

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