

Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten
Herausgeber: Bernhard Otto
Band: 1 (1779)
Heft: 48

Artikel: Mittel den Käs zu verbessern und recht lange aufzubehalten
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-544042>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.03.2025

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



nur den äussern Anwurf, sondern sogar die Mauerpeise zwischen den Steinen auf; verzehrt und zermehlt ja sogar die gebrannten Ziegelsteine — und der Endzweck ist also doppelt verfehlt, wenn die Dammung bei der bisher gewohnten Weise noch dazu nicht gerathen ist.

(Die Fortsetzung in folgendem Stück.)

Mittel den Käse zu verbessern und recht lange aufzubehalten.

Salpeter mit Kohlen zerstoßen, mit Laugensalz einen weissen Eßig gesättiget, darein ein Tuch tunken, den Käse 24 Stunden, oder länger damit überschlagen — macht den trockensten und schlechtesten Käse verbessert. S. Rozier Observ. &c. 1771. 2 B. 1 Thl. S. 274.

Das Fleisch lange zu erhalten.

Fleisch in Oehl aufbewahrt, erhält solches gar lange frisch, ohne daß das Oehl dadurch unbrauchbar wird. Die Franzosen erhalten solches auf diese Weise bis nach Indien frisch. Auch pflegen sie in den Wein, zu Erhaltung desselben, Fleisch zu thun. S. Ebd. S. 75.

als wäre solche nur wenige Jahre alt; so daß man die Steine ohne Hammer, nur so mit bloßer Hand gar leicht wegnehmen konnte. Hingegen eine andere, die älter und trocken war, war so hart, als ein Stein seyn kann. Durch diese Erfahrung wird man nun leicht auf die verdächtige Güte und Dauer, unserer stark zur Mode werdenden frischgemauerten Gullenkäßen schliessen können; wo sie nicht wenigstens, mit der Lorientischen Mauerpeise bestochen, und auf dem Boden damit übergossen werden.





stoßen und dem Schweine in Grünsche zu fressen geben. Das Schwein lebt ohnerachtet des tödtlichen Giftes noch in gutem Wohlherrn und 4 Wochen sind verlossen 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 aufführen 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 besserem 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, durchsieigt, 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.

