

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

**Artikel:** Das Fleisch lange zu erhalten  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-544047>

### **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:** 04.05.2025

**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.

