

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. 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: 08.02.2025

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 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 weiß, daß bisher noch kein Mittel bekannt geworden ist, die Käse vor der Gattung Würmer zu verwahren, die selbst in den eingesalznen 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 umgekehrte gemacht Beobachtungen haben zu nützlichen Entdeckungen 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 ver-
sperrt war. Um dessen gewiß zu werden, ließ man die Fen-
ster und den Kasten öffnen, worinn der Käse lag. Die Flie-
gen fanden ihn nun, und in weniger als einem Monat
wimmelte er von Maden. Man ließ mehrere Käse be-
reiten und einsalzen, und eben die Vorsicht dabei anwen-
den, 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 Er-
zeugung dieses Geschmeißes sehr ausgesetzt ist.

Es sah Jemand Himbeeren auf einem Tische reinha-
gen. 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 Himbeeren, der sogleich un-
beweglich und starr wie eine Nadel wurde. Man ver-
suchte es mit mehrern, die Wirkung war immer dieselbe,
und diß traf auch bei den Käsewürmern ein.

Man nimmt gewöhnlich 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, daß es beim Versuch die Wür-
mer im Augenblick tódet.

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

