

**Zeitschrift:** Der grosse historische Appenzeller-Kalender auf das Jahr ...  
**Herausgeber:** Johann Ulrich Sturzenegger  
**Band:** 113 (1834)  
  
**Artikel:** Mittel, das Fleisch einzusalzen  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-372307>

### **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:** 22.02.2026

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



Alle Briefe müssen eine halbe Stunde vor Abgang der Post aufgegeben werden, die später aufgegebenen bleiben bis zum nächsten Posttag liegen.

Alle beschwerten Sachen für die jenseits verzeichneten Posten welche Morgens früh abgehen, müssen den Abend vorher bis spätestens 7 Uhr aufgegeben werden. Für die übrigen Posten spätestens 1 Stunde vor Abgang.

### Nebenbothen die ankommen und abgehen in St. Gallen.

Altstädten, Mittwoch und Samstag. Einkehr bey Herrn Steiger im schwarzen Bären.

Appenzell, kommt an u. geht ab, Dienstag, Donnerst. u. Samst. Einkehr beim Untli.

Arbon, alle Tage ausser Mittw. u. Sonnt. Einkehr in H. Schirmers Laden.

Bernegg, Montag, Mittwoch, Freitag und Samst. Einkehr in H. Schobingers Apotheke.

Bischoffzell, Montag, Mittwoch und Samstag. Einkehr bei Frau Wittwe Spizli zum Schäfle.

Gais, Montag, Dienstag, Mittwoch, Frent. u. Samstag. Einkehr im untern Scheggen.

Heiden, Mittwoch und Samstag; im obern Scheggen.

Herisau, kommt an und geht ab alle Tage, ausgenommen Sonntags. Einkehr im Köfli.

Hundwyl u. Stein, Mittwoch u. Samstag. Einkehr bey dem untern Scheggen.

Marbach, kommt an und geht ab alle Samstag. Einkehr im untern Scheggen.

Neherobel, Mittw. u. Samst.; neb. d. Schaf.

Rheinegg, Mittwoch u. Samstag, im Tempel.

Rorschach, alle Tage, ausgenommen am Sonntag. Einkehr in H. Baumgartners Laden.

Schrofenboth, alle Samstag; auch Briefe u. schwere Sachen auf Amrischwyl, Obereich, Sommeri, Erlen, Buchakern und Andwyl. Einkehr beim Untli.

Speicher und Trogen, alle Tage. Einkehr bey dem untern Scheggen.

Tägerweilen, bey Konstanz, kommt an am Dienstag u. geht Mittwochs ab. Einkehr im Storch.

Teufen, alle Tage. Einkehr zur Gans.

Thal, Mittwoch und Samstag, bei Fr. Hochreutiner, Zuckerbeck.

Urnäsch, Mittwoch und Samstag. Einkehr zur Taube.

Wald, Mont., Mittw., Donnerst. u. Samstag. Einkehr bei Frau Hochreutiner, Zuckerbeck.

Weinselden, kommt Frentag Abds., u. geht ab am Samstag Vormittag. Eink. zum Löwen.

Wolfhalden, Mittwoch u. Samst. Einkehr in Herrn Schobingers Apotheke.

### Mittel, das Fleisch einzufalzen.

Man zerlasse so viel Salpeter im Wasser, als man gewöhnlich Salz nimmt, um das Fleisch einzufalzen, ist der Salpeter zergangen, so legt man das Fleisch, das man räuchern will, in's Wasser, läßt es darin langsam bei einem schwachen Feuer einige Stunden kochen, bis alles Wasser verdampft ist. Hierauf hängt man das Fleisch 24 Stunden lang in starken Rauch, wodurch es von gleich gutem Geschmack, eben so fest, und inwendig eben so roth wird, als das gewöhnlich geräucherte Fleisch, das einige Zeit im Salze gelegen hat.

### Markt, Berichtigung.

Schaffhausen, der Bartholome-Markt wird Dienstag nach Bartholome gehalten, fällt dieser Name auf den Dienstag, so wird er an diesem Tage gehalten.

Burgdorf, Donnerstag nach Weihnacht, fällt diese auf den letzten Donnerstag des Jahrs, so wird er am erst darauf folgenden Freitag gehalten.

Ragaz, den 25 ten Herbstmonat, fällt dieser auf einen Sonntag, so wird der Markt am 27. gehalten.

Waltensburg, der erste den 24 ten Mai, der zweite am ersten Werktag nach dem Glanzer September-Markt.