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 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: 18.11.2025

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

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

Die Fortsetzung in folgendem Stud.)

Mittel den Ras zu verbessern und recht lans ge aufzubehalten.

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

Das Fleisch lange zu erhalten.

Fleisch in Dehl ausbewahrt, erhält solches gar lange kisch, ohne daß daß Dehl dadurch unbrauchbar wird. Die Franzosen erhalten solches auf diese Weise bis nach Indien frisch. Auch pflegen sie in den Wein, zu Erhalzung desselben, Fleisch zu thun. S. Ebend. S. 75.

die Steine ohne Hammer, nur so mit bloser Hand gar leicht wegnehmen konnte. Hingegen eine andere, die älter und trocken war, war so hart, als ein Stein senn kann. Durch diese Erfahrung wird man nun leicht auf die verdächtige Güte und Dauer, unsserer stark zur Mode werdenden frischgemauerten Güllenkästen schliessen können; wo sie nicht wenigstenst, mit der Loriotschen Mauerspeise bestochen, und auf dem Boden damit übergossen werden.

