

Das Fleisch lange zu erhalten

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten**

Band (Jahr): **1 (1779)**

Heft 48

PDF erstellt am: **19.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-544047>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



nur den äussern Anwurf, sondern sogar die Mauer speise zwischen den Steinen auf; verzehrt und zermehlt ja sogar die gebrannten Ziegelsteine — und der Endzweck ist also doppelt verfehlt, wenn die Dämmung 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. Eberd. 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 Gullenkäse schließen können; wo sie nicht wenigstens, mit der Lorient'schen Mauer speise bestochen, und auf dem Boden damit übergossen werden.

