

Inhalts: Verzeichniß

zu der vorstehenden Preisschrift.

E i n l e i t u n g.

Seite.

§.	1. Veranlassung zur Preisfrage	9
»	2. Besorgliche Nothzeit	9
»	3. Die Jahre 1770 und 1771	10
»	4. Allgemeine Nachwirkung derselben	11
»	5. Besondere Wirkung für Mähren	11
»	6. Nachwirkung auf Regenten	12
»	7. Nachwirkung auf die Völker	13
»	8. Nachwirkung auf unsere Zeit	14
»	9. Die Preisfrage.	15

I. Abtheilung. Allgemeine Aufbewahrungslehre.

I. Abschnitt. Wann, wo und wie lange soll aufbewahrt werden?		
§.	10. Belehrung aus der Bibel	16
»	11. Sammlung bei Ueberfluß	17
»	12. Wirkung auf den Landbau	17
»	13. Bedenken der Oberleitung	19
»	14. Bedenken reicher Körper und Privaten	20
»	15. Hülfe auf anderem Wege	20
»	16. Magazine im Lande	21
»	17. Vortheile derselben	22
»	18. Beihülfe durch Fruchtmärkte	23
»	19. Deren Wirkung auf das Allgemeine	24
»	20. Nachtheile, wenn sie mangeln	25
»	21. Rückblick	25
»	22. Schlussfolgerung	26
»	23. Beruf der Gesellschaft	27

II. Abschnitt. Verderbniß und Erhaltung der organischen Körper.		
§.	24. Lehre von der Selbstentmischung	27
»	25. Verzögerung derselben	28
»	26. Lebenskraft und Chemismus	28
»	27. Auflösungsmittel	28
»	28. Verderbniß	29
»	29. Gährung und Verwesung	30
»	30. Bedingungen zur Selbstentmischung	30
»	31. In den organischen Körpern	30
»	32. Außerhalb derselben	30
»	33. Stationen der Entmischung	31
»	34. Conservationsstoffe	31
»	35. Arten der Selbstentmischung	32
»	36. Bedingungen des Verlaufes	32
»	37. Verschiedenheit der Stoffe	32
»	38. Fermente	33
»	39. Einfluß des Menschen auf die Selbstentmischung	34
»	40. Aufbewahrungsmittel und ihre Eintheilung	34
»	41. Grad der Erhaltungsfähigkeit	36

III. Abtheilung. Besondere Aufbewahrungslehre.

I. Abschnitt. Nahrungsmittel aus dem Thierreiche.		
§.	42. Uebersicht derselben	36
»	43. Fleischsorten	37
»	44. Frisches Fleisch	37
»	45. Allgemeine Regeln	38
»	46. Besondere Mittel	38
»	47. Luftzug	38
»	48. Kälte	39
»	49. Eisgruben und Eiskeller	40
»	50. Eisbehälter überhaupt	41
»	51. Kleine Eisbehälter	41

§. 52.	Größere Eisbehälter	42
» 53.	Eishaus	42
» 54.	Anwendbarkeit der Eisbehälter	47
» 55.	Wärme	48
» 56.	Abschluß von der Luft	49
» 57.	Appertsche Methode	50
» 58.	Verfahren dabei	51
» 59.	Vortheile der Appertschen Methode	55
» 60.	Aufbewahren in Getreide, Sand, Kohle,	56
» 61.	Das Einbeizen oder Mariniren	58
» 62.	Das Einsalzen oder Einpökeln	62
» 63.	Verfahren dabei	64
» 64.	Vorzüge des Verfahrens	66
» 65.	Das Räuchern oder Selchen des Fleisches	67
» 66.	Ausdehnung auf mehrere Fleischwaaren	68
» 67.	Prüfung der Conservation durch Räucherung	70
» 68.	Grundregeln für das Räuchern	71
» 69.	Räucherungsmethoden	72
» 70.	Gewöhnliches Räuchern	72
» 71.	Art des Schlachtens	72
» 72.	Fehler bei dem Einsalzen	75
» 73.	Fehler bei dem Räuchern	76
» 74.	Rauchkammern	76
» 75.	Schnellräucherung durch Kupflauge	78
» 76.	Bemerkungen dagegen und dazu	82
» 77.	Räucherung durch Holzsäure	84
» 78.	Aufbewahrung der Eier	89
» 79.	Aufbewahrung der Milch als solche	94
» 80.	Milch syrup	97
» 81.	Rahm oder Sahne	97
» 82.	Molke oder Heiltrank	99
» 83.	Aufbewahrung der Butter	101
» 84.	Einsalzen der Butter	103
» 85.	Einschmelzen der Butter zu Schmalz	105
» 86.	Einschmelzen im Wasserbade	106
» 87.	Das sogenannte Auslassen (Zerlassen, Einschmelzen) d. Butter	108
» 88.	Einschmelzen der Butter mit Ausscheidung des Käsestoffes durch die Hitze nach unten	109
» 89.	Einschmelzen der Butter im Backofen	111
» 90.	Sammlungsgeschirre für Schmalz	112
» 91.	Käse	113
» 92.	Schaffkäse	114
» 93.	Süßkäse	122
» 94.	Sauerkäse	132
II. Abschnitt. Nahrungsmittel aus dem Pflanzenreiche.		
§. 95.	Getreide	139
» 96.	Getreidedarren	141
» 97.	Getreidegruben	159
» 98.	Silos	165
» 99.	Erfahrungen über ausgeführte Silos	168
» 100.	Silos über der Erde	176
» 101.	Getreidekästen	187
» 102.	Schüttböden	104
» 103.	Mehl vorräthe	196
» 104.	Aufbewahrung des Brotes	207
» 105.	Kartoffeln	213
» 106.	Kartoffelmehl	226
» 107.	Kartoffelstärke	237
» 108.	Gesäuerte Pflanzentheile	246
» 109.	Futterstopfen	254