

Inhalts: Verzeichniß zu der vorstehenden Preisschrift.

E i n l e i t u n g.

Seite.

S.	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?

S.	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.

S.	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 Verlaufs	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.

S.	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. Milchsyrup	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. Mehlvorräthe	196
» 104. Aufbewahrung des Brotes	207
» 105. Kartoffeln	213
» 106. Kartoffelmehl	226
» 107. Kartoffelstärke	237
» 108. Gesäuerte Pflanzentheile	246
» 109. Futterschoppen	254