

Inhalts-Verzeichniß zu der vorstehenden Preisſchrift.

Einleitung.

	Seite.
§. 1. Beranlassung 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 Ueberflüß	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. Schlusfolgerung	26
» 23. Beruf der Gesellschaft	27

II. Abschnitt. Verderbnis und Erhaltung der organischen Körper.

§. 24. Lehre von der Selbstantmischung	27
» 25. Verzögerung derselben	28
» 26. Lebenskraft und Chemismus	28
» 27. Auflösungsmittel	28
» 28. Verderbnis	29
» 29. Gährung und Verwesung	30
» 30. Bedingungen zur Selbstantmischung	30
» 31. In den organischen Körpern	30
» 32. Außerhalb derselben	30
» 33. Stationen der Entmischung	31
» 34. Conservationsstoffe	31
» 35. Arten der Selbstantmischung	32
» 36. Bedingungen des Verlaufes	32
» 37. Verschiedenheit der Stoffe	32
» 38. Fermente	33
» 39. Einfluß des Menschen auf die Selbstantmischung	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

	Seite
§. 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 Einbeizehen oder Mariniren	58
» 62. Das Einsalzen oder Einpökeln	62
» 63. Verfahren dabei	64
» 64. Vorzüge des Verfahrens	66
» 65. Das Räuchern oder Selcken des Fleisches	67
» 66. Ausdehnung auf mehrere Fleischwaren	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 Russlauge	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. Milk syrup	97
» 81. Rahm oder Sahne	97
» 82. Molk e 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 Pflanzenthüle	246
» 109. Futtergeschöpfen	254