

E. Für den Export und für überseeische Kundschaft.

Sehr vortheilhaft ist das Conservirungs-Salz für den Export, da man das Fleisch auf mehrere Wochen oder Monate conservieren kann.

Das frische Conservirungs-Salz streut man ganz leicht durch ein feines Sieb auf das Fleisch, jedoch das Fleisch ganz weich ansetzt, nachdem das Fleisch auf diese Weise eine Stunde gelegen hat, wird es in gut schließende, dichte Fässer möglichst fest folgendermaßen eingepackt: Man stellt eine Lösung von 2 Eßlöffel frischen Conservirungs-Salz und 1 Eßlöffel Kochsalz in 3 Liter abgekochtem Wasser her, giebt dann von dieser Lösung 1 Liter in das Fäß, hierauf legt man eine ca. 10 cm hohe Schicht Fleisch hinein, dann wird wieder von dieser Lösung so viel dagegeben, daß die erste Fleischschicht davon überdeckt wird, dann kommt wieder eine Schicht Fleisch und wieder so viel Lösung und auf diese Weise fort, bis das betreffende Fäß voll ist.

Das Fleisch muß man ganz fest eindrücken, damit keine großen Zwischenräume entstehen und deshalb auch wenig Lösung gebraucht wird.

Am zweckmäßigsten ist es, wenn man dazu möglichst große Fleischstücke verwendet. Durch das sorgfältige und selle Einfüllen des Fleisches in die Fässer vermeidet man, daß sich zwischen den Fleischstücken Stellen bilden, welche von der Lösung nicht ausgefüllt werden. Deshalb muß die Fülligkeit das Fleisch bedecken, denn wo solche nicht ist, wird das Fleisch trocken und hart. Ohne weitere Präparation werden die Fässer geschlossen und somit ist das Fleisch zum Transport fertig.

Solche Conservirungs-Methode hat vor allen übrigen besonders die bedeutenden Vorteile, daß das Fleisch in vollständig frischem Zustande erhalten bleibt, dadurch Kühlkammern, Eis und luftdichter Verschluß erspart und ferner unsere Methode bedeutend billiger und bequemer als alle übrigen ist.

Butter, für den Export bestimmt, welche man also

Monate lang frisch und wohlgeredet erhalten zu findet man 1½—2 Eßlöffel voll frisches Conservirungs-Salz auf 1 Kilo Butter gehörig ein; nachdem nun Butter in gut schließende Gefäße gelegt werden ist, zieht man dieselbe mit einer Lösung von 1 Eßlöffel frischem Conservirungs-Salz in ½—1 Liter abgekochtem (oder kaltem) Wasser. Dann werden die Gefäße geschlossen und die Butter ist zum Export fertig.

Vor dem Gebrauch braucht man die auf diese Weise conservierte Butter nur mit reinem Wasser thürig abwaschen und zu wässern.

Beim Verkauf oder Vagen von Zellen und Hufen bestreut man dieselben auf der Fleischseite ganz frisch frischen Conservirungs-Salz und legt sie mit der Fleischseite gegeneinander, läßt sie so eine Stunde lang liegen, damit sich das Salz lösen und in die Haut eindringen kann.

Für die Herdenbesitzer des inneren Landes sind unbedeutend wirksameren frischen Conservirungs-Salz sondern höchst willkommen, wenn auch dieselben mehr teurer als die Seesalze sind, doch sind letztere auch nicht mit enormen Kosten zum Transport und mit Schwierigkeiten verbunden. Daher ist es den Herdenbesitzern möglich, ihre Zelle und Häute conservierten und dann einzuführen zu können.

Noch bitten wir die Gebrauchs-Anwenderungen Fleischereien u. c., Hotels und Landwirtschaft einer breiteren Durchsicht unterzuwerfen zu wollen, da auch hier für die überseeische Kundschaft viele wichtige Anwendungen und Vortheile unserer einzigen daselbstigen Conservirungs-Salze verzeichnet sind.

Besonders zu empfehlen ist es für die in der heissen Zone liegenden Länder, die angegebenen Dosen Conservirungs-Salz, ohne den Lebensmittel dadurch zu schwächen zu verstärken.

Preisverzeichniss.

Conservirungs-Salz frisches.

Per 100 Kilo 80 Mark.

Unsere Salze werden verpackt

in Rissen:

von 10—100 Kilo Inhalt.

Conservirungs-Salz frisches.

Per 100 Kilo 180 Mark.

in kleinen Säcken:

von 5—10 Kilo Inhalt.

in starken Papptaschen:

von 1 Kilo Inhalt.

Verpackung wird nicht berechnet!

Um Fälschungen und Weißwände zu vermeiden, bitten wir auf unsere geistlich gesetzte Fabrikmarke zu achten.

Kauf von Paul Göttsche in Leipzig, Waisenstrasse 7.