

blasen, hängt sie in die Luft, wo man sie zwei Jahre ohne Schaden aufbewahren kann.

Der Handel mit gepökeltem und geräuchertem Fleische.

Das Fleisch vieler Thiere wird vom Menschen genossen, aber nur von wenigen, namentlich vom Rindvieh, von Schweinen und Schafen, kommt es als Waare theils eingesalzen und eingepökelt, theils geräuchert in den Handel, denn das frische Fleisch ist eigentlich nur ein Artikel des Kleinhandels für Metzger oder Fleischer. Den stärksten Handel und Verkehr mit schlachtbarem Vieh und Fleisch treiben Irland, Holland, Friesland, Holstein und Dänemark, Ungarn, die Wallachei, Rußland, Nordamerika und andere Länder, die das nöthige Vieh in vorzüglicher Güte und in Menge haben; jedoch geben sich auch einzelne Städte, besonders Hamburg, Bremen, Dublin, Kopenhagen, Riga, Archangel, St. Petersburg, Bordeaux ic. damit ab, und es wird nicht allein sehr häufig zur Verproviantirung der Schiffe gebraucht, sondern auch in solche Gegenden zu Wasser und zu Lande verschickt, die wenig Vieh haben und halten können. Die Versendung des eingesalzenen oder eingepökelten Fleisches geschieht in Tonnen oder Fässern von Eichenholz, die nicht ausgebrannt sind und auch keinen Bauch haben, und es ist beim Einkauf hauptsächlich darauf zu sehen, daß die Stücke gehörig frisch und hinlänglich groß sind, gut im Pökel und so dicht und fest, als nur möglich ist, zusammenliegen. Gewöhnlich hält die Tonne 180 Pfund holländ. Gewicht. Die Irländer bereiten meistens drei Sorten Rindfleisch: Großes Rindfleisch von starken Ochsen zu 500 Pfd.; Mittelfleisch von dergleichen zu 400 Pfd. und kleines