
Beschreibung der Verfahrungsart,

in welcher meine Methode besteht; ihre besondere Anwendung auf jede Substanz, die man erhalten will.

Rindfleisch und Fleischbrühe.

Ich setzte Rindfleisch wie gewöhnlich zum Feuer; nachdem es bis auf drey Viertel gargekocht war, nahm ich die Hälfte desselben aus dem Topfe, und löste die Knochen davon, weil diese Hälfte zum Erhalten bestimmt war. Nachdem der Überrest vollkommen gargekocht war, ließ ich die Fleischbrühe durch das Sieb laufen, auskühlen, und goß sie dann in Bouteillen, die ich gut zustöpfelte, mit Draht verband, und jede davon in einen Sack steckte. Das bis auf drey Viertel gargekochte Rindfleisch, welches ich früher aus dem Topfe genommen hatte, that ich in Flaschen, und goß einen Theil Fleischbrühe dazu. Nachdem ich diese Flaschen gut zugestöpfelt, verkittet, mit Draht gebunden, und in Säcke gesteckt hatte, stellte ich