

## NIEUW BEWAARMIDDEL VAN VLEESCH.

---

In de *Berichte der Deutschen Chemischen Gesellschaft*, 28 Juni 1875, p. 822, geeft Prof. SCHIFF uit Florence een zeer gunstig bericht over eene nieuwe bewaarmethode voor vleesch, uitgevonden door A. HERZEN. Deze gebruikt ruw boorzuur, waarbij borax gevoegd wordt, om het oplosbaar te maken. De werking daarvan wordt bevorderd door toevoeging van een weinig keukenzout en salpeter. SCHIFF zegt gelegenheid te hebben gehad verscheidene proeven van aldus maanden lang, bij zomerhitte, bewaard vleesch te onderzoeken en het, op verschillende wijzen toebereid, te eten, en twee zijner bekenden hebben twee maanden lang zich met geen ander dan dit vleesch gevoed. Het vleesch behoudt geheel zijn natuurlijk voorkomen, vertoont geen spoor van bederf en ook bij mikroskopische waarneming geen verandering. Het laatste overblijfsel eener groote hoeveelheid die in kisten en blikken bussen zonder bijzondere voorzorgen gepakt was en twee tropische reizen had medegemaakt, was na een jaar nog eetbaar. SCHIFF houdt het vraagstuk aangaande het conserveeren van vleesch hierdoor voor opgelost. Reeds heeft zich te Florence een maatschappij gevormd, om op die wijze bewaard vleesch uit Zuid-Amerika en uit Rusland in te voeren.

HG.

---