

## A n h a n g.

### 1. Das Kochen mittelst Dampf.

Als die Wirkungen des Dampfes die ganze Welt in freudiges Erstaunen versetzten, erfasste mich die Idee, eine Anwendung desselben auf unsere Speisen zu versuchen. Dies konnte natürlicher Weise nicht ohne einige Gefahr und bedeutende Auslagen geschehen, dagegen wurden meine Bemühungen durch ein glückliches Resultat gekrönt, und ich übergebe mit Freude meine Erfahrung der Oeffentlichkeit, in der Hoffnung, dadurch zu weiterer Vervollkommnung den Weg abgekürzt zu haben.

Es war vor allem andern nothwendig, Gefäße oder Töpfe zu construiren, die Leichtigkeit in deren Handhabung und Gefahrlosigkeit gewähren würden, welches bei den papinianischen Töpfen in unsern physikalischen Cabinetten nicht der Fall ist. Es wurden daher Töpfe aus dünngeschlagenem Kupfer verfertigt weil dasselbe bei einem Unglücksfalle nicht zerspringen, sondern höchstens aufblasen, und daher nicht gefährlich werden könne; Töpfe mit breitem Boden, um dem Feuer eine möglichst große Berührungsfläche darzubieten, und einem eingezogenen Hals, um die Verschließung zu erleichtern. Dieser Hals war mit einem eisernen starken Ring umkränzt, der zugleich einen halben Finger breiten Vorsprung bildete. Ueber diesen Ring ward ein Deckel von starkem Eisen angepaßt, in dessen Mitte ein Ventil angebracht war, dessen Hebel über den Topf hinausragte, um ein Gewicht aufzunehmen; über dem Ventile in der Mitte des Deckels war ein kleiner Sattel, welcher, das Ventil schützend, zugleich der Schraube als Stützpunkt diente. Ein eiserner Bogen mit zwei geraden Schenkeln, deren Enden einen halben Finger breit einwärts aufgestülpt waren, und unter dem Vorsprung des Halses eingerissen, war in seiner Mitte mit einer starken Schraube versehen, die, wenn der Bogen aufgesetzt war, gerade auf den vorerwähnten Sattel wirkte, und so den Deckel an den Topf preste. Zwischen den Deckel und den Rand des Halses wurden Kränzchen von geflochtenem Hanf gelegt, um dem Dampf den Ausgang zu vermehren. Dieser erste Topf leistete recht erfreuliche Dienste. Um aber über die im Hintergrunde immer lauende Angst vor dem Zerspringen, Gewißheit

zu erhalten, wurde derselbe preisgegeben. Es wurde nämlich ein gut ziehender Windofen stark mit Holzkohlen angebrannt, der Topf (von sechs Maß Inhalt) zu zwei Drittheilen mit Wasser gefüllt, gut verschraubt, über das Feuer gesetzt, und mit einem Thermometer über dem Deckel versehen, der ventile Hebel aber mit drei Viertel Pfund Gewicht versehen. Die Oeffnung des Ventils war zwei Linien, die Länge des Hebels sechs Zoll. Die Flüssigkeit erhitzte sich bald, bei fünfzig Grad Reaum. fingen die Wände des Topfes an zu zischen, wenn man sie mit nassen Fingern berührte; bei ein und achtzig Grad hob der Dampf das Ventil. Nun ward ein ganzes Pfund Gewicht zu ersterem gehängt; die Hitze stieg schnell, der Dampf fing an, durch die Unterlage von Hanf immer mehr und mehr durchzudringen, bis das Thermometer hundert fünfzehn Grad zeigte. Nun war zu bemerken, wie sich Ausdehnungen an jener Stelle bildeten, wo die Flamme am heftigsten spielte, nämlich am scharfen Rande des Topfes; ich sah das Aufklaffen des Topfes im Geiste schon vor sich gehen, und (ich muß meine Zaghaftigkeit eingestehen) ich hatte nicht mehr das Herz, mich so nahe hinzuzuhalten, um die Grade am Thermometer zu zählen, obgleich eine kleine Vorrichtung von Bretern mich schützen sollte. Als die mittlere Ausdehnung (es waren ihrer fünf entstanden) die Größe und fast auch die Form eines Eies erhalten hatte, was ziemlich lange dauerte, hatte der zischende Laut des entweichenden Dampfes angefangen, nachzulassen, weil die Hitze zu fallen anfing, und die Ausdehnungen sich nicht mehr vermehrten. Nach größerer Abkühlung wurde ich zu meinem Erstaunen gewahr, daß diese ausgedehnten Blasen sich faltig an den Topf gleichsam überwarfen, und derselbe Topf leistete dann noch lange gute Dienste. Wenn es mir um die Ausmittlung zu thun gewesen wäre, bei welchem Hitze Grad der Topf beschädigt werden könnte, so wäre das Experiment als mißrathen zu betrachten, allein ich war höchst zufrieden mit demselben, denn es waren bei zwei Drittheile der Spannkraft über diejenige, die ich zu meinem Endzweck benöthigte, noch nicht im Stande gewesen, ein Aufklaffen zu bewirken, und so war meinen ferneren Versuchen völlige Sicherheit verbürgt.

Daß der Dampf bei höherer Spannung durch die Unterlage von Hanfstränzen durchdringen kann, ist als eine Unvollkommenheit zu betrachten; ich ließ daher die Deckel in den eisernen Ring einschleifen, und den Töpfen, die anfangs nur conisch waren, eine gefälligere Form geben, dadurch war aber die Beschaffung derselben nur um so kostspieliger, und daher für's Allgemeine hinderlich.

Ich benütze solch einen Topf seit zwanzig Jahren in meinem Hauswesen, die gemeinsten Mägde handhaben denselben, und ich habe noch von keinem Unglücke zu erzählen. Eine andere Thatsache findet hiebei eine Bestätigung, nämlich, daß ohne Zutritt der Luft keine Oxidation des Kupfers stattfindet, denn mein Topf, durch den langen täglichen Gebrauch längst von allem Zinn ganz entblößt ist, und es findet sich, durch die kräftigsten Reagentien untersucht, keine Spur von Kupfer in der bereiteten Brühe.

(2.) Viel spätere Versuche haben dargethan, daß sich das kostspielige Verschließen der Töpfe auf eine einfachere und den inwendigen Raum desselben vergrößernde Weise herstellen lasse. Es wird nämlich über dem Vorsprung am Halse ein fingerhohes Band von Kupfer angelöthet, oder, und noch besser, an der Wand des Topfes getrieben. Statt des eisernen Deckels wird eine Haube (Kuppel aus Kupfer) verfertigt, die über das Band aufsitzt, und inwendig mit eben so einem Bande versehen ist, so daß eine Furche entsteht, in welche jene des Topfes genau einpasse; in die Furche wird ein mit etwas Hanf umwundener Spagat eingezwängt, jedoch so glatt und zusammenspielend, als möglich. Auf der Mitte der Haube ist ein Blättchen starkes Eisen angebracht, auf welches die Schraube wirkt, und so die Haube auf den Topf preßt. Der Verschluss macht sich dadurch vortrefflich; jedoch nicht auf's erste Mal, denn nicht immer ist die Furche von dem Kupferschmiede so gearbeitet, daß sie nicht hie und da kleine Vertiefungen hätte; dann muß man durch vermehrte Unterlagen von Hanf abhelfen. Ist endlich der Verschluss gut, so macht man sich ein kleines Zeichen am Topf und an der Haube, um selbe immer auf gleicher Stelle aufzusetzen. Der Sicherheit wegen wird in die Haube eine zwei Linien kleine Oeffnung gebohrt, und eine kleine genau schließende Klappe angebracht, deren Feder so schwach ist, daß vier Loth Gewicht dieselbe heben.

Diese Töpfe kann man bis zum sechsten Theil voll füllen, und sie daher reichlicher benützen.

(3.) Nach der erworbenen Ueberzeugung, daß keine hohe Temperatur nothwendig ist, um unsere Speisen in solchen Töpfen auf das Vorzüglichste zu bereiten, habe ich nun Töpfe aus weißem Blech verfertigen lassen. Da das Blech sich nicht gut in schweißige Form schlagen läßt, so habe ich sie nur conisch construiren lassen, mit der Vorsicht, daß der Bodenrand eingeschlagen, und mit härterem Loth, als das gewöhnliche, verlöthet wurde. Einen Finger breit unter der Mündung wird ein eiserner Reif von der Stärke eines Federkießs, aber von

scharfen Kanten gut angenietet, dieser Reif dient als Anfaß für den vorerwähnten Bogen, der die Bestimmung hat, die Haube auf den Topf zu pressen. Die Haube wird so hoch gehalten, als sich das Blech nur immer schlagen läßt, und bekömmt eine Kappe von starkem Eisenblech, um von der Schraube nicht eingedrückt zu werden. Rundherum laufen, wie bei den Vorhergehenden von Kupfer, zwei Bänder parallel, die eine Rinne bilden, und genau auf den vorstehenden Theil des Topfes passen. Diese Rinne wird mit einfachem Spagat, der mit etwas locke-rem Hanf überwunden ist, eingepreßt, und dann der Topf mit etwas Wasser angefüllt, mit der Haube bedeckt, und mit dem eisernen Bogen, dessen Schenkel unter dem Reif eingreifen, mittelst der Schraube aufgepreßt, und über dem Feuer versucht; sollte der Dampf an einigen Stellen hervordringen, so werden solche an dem Deckel oder der Haube angemerkt, und in die Rinne etwas Hanf nachgelegt, bis man endlich den vollkommenen Verschluss erreicht, was dann für immer dauert. Auch bei diesem Topfe wird eine kleine Klappe oder Ventile angebracht, die zwar für den Geübten nicht nöthig, dem noch Ungeübten aber Sicherheit gewährt.

Diese Töpfe von weißem Blech leisten vortreffliche Dienste, und ihre Beschaffung kommt nicht viel höher, als eine Kaffeemaschine. Man muß jedoch nicht außer Acht lassen, daß sie keinen so hohen Hitzgrad aushalten, als jene von Kupfer, weil die Löthung schmelzen würde; allein eine solche Hitze ist nicht nothwendig, im Gegentheil für die zu bereitenden Speisen sogar schädlich, wie dies im weiteren Verlaufe erwiesen wird.

Auch dieser Topf von Weißblech ward einer Probe unterworfen. Nachdem derselbe längere Zeit gute Dienste geleistet, wurde er auf glühende Platten des Sparherdes gesetzt, und die Klappe festgemacht, damit der gespannte Dampf dieselbe nicht heben könne. Lange nachher, als die Seitenwände beim Bespritzen mit Wasser einen stark zischenden Laut von sich gab, erfolgte endlich, was erfolgen mußte und vorausgesehen war, die Löthung wurde durch die Hitze weich, es entstand am Boden der Wand eine Oeffnung unter bedeutendem Knalle, und der Dampf entquoll unter starkem Geräusche in einem Strahle von acht Schuh Länge. Allein in seiner ganzen Länge hatte derselbe die Temperatur der ihn umgebenden Luft; erst vier Zoll am Topfe selbst war derselbe stechend heiß anzufühlen. Der Topf ward dann untersucht, und es ergab sich, daß die schadhafte gewordene Oeffnung nicht größer war, als der Kopf einer feinen Stecknadel, und gleich wieder verlöthet werden konnte, also auch von dieser Seite keine Gefahr. Die Fertigigung der

Töpfe kann ein jeder Kupferschmied und Landklampferer unternehmen, wenn man sich das Gesagte nur einigermaßen verständlich, um es aufzeichnen zu können, und die Leute über den Zweck belehrt, damit sie begreifen, daß Accurateſſe hierbei das Wichtigſte iſt.

#### 4. Das Kochen in Dampf.

Wir machen keinen Unterſchied, ob der Topf aus Kupfer oder aus Weißblech beſteht, denn beide müſſen daſſelbe leiſten. Angenommen, der Topf faſſe zwei Maß Flüssigkeit, ſo wird derſelbe mit einer Maß Waſſer gefüllt und ein Pfund Rindfleisch hinein gethan, was ihn bis auf zwei Finger ungefähr unter dem Rande voll macht, und dieſes iſt nothwendig, um einen leeren Raum für die Ausdehnung der Flüssigkeit und die Entwicklung des Dampfes zu laſſen. Das gebräuchliche Grünzeug, als etwas Petersilienwurzel, Gelberüben und Sellerie, allenfalls etwas Kohl und Salz, werden gleich beigegeben, der Topf zugedraht, und an die heißſte Stelle des Sparherdes geſetzt. Leider geht das Erhitzen des Waſſers in geſchloſſenem Topfe nicht ſchneller von ſtatten, als in offenen Gefäßen.

Wir wiſſen, daß das Waſſer in offenen Gefäßen, wenn es Perlen zu treiben anfängt, was man den Siedpunct nennt, achtzig Grad Reaum. zeigt, von da an mag es noch ſo ſtark wallen und überſprudeln, bleibt doch der Hitzgrad derſelbe, denn das Waſſer hat nicht die Fähigkeit, mehr Wärme aufzunehmen; es verdampft in eben dem Maße ſchneller, als man ſtärkeres Feuer anwendet. Dieſes iſt nun nicht der Fall in hermetiſch verſchloſſenen Gefäßen; hier ſteigt die Temperatur auf eine überaſchende Weiſe. Bei meinen Verſuchen ergab ſich's, daß wenn das Thermometer über den Deckel gelegt einundachtzig Grad zeigte, die umgelegten Tücher verſengt wurden. Das Waſſer hat dann die Hitze des ſtarkheißen Biegeleiſens angenommen; dieſer Hitzgrad iſt aber glücklichweiſe nicht nothwendig. Sodann wird der Topf auf der heißen Stelle ſo lange gelassen, bis deſſen Wände, wenn man ſie mit feuchten Fingern überfährt, ein zißendes Geräuſch verurſachen, oder wenn man mit feuchten Fingern hinſchnellt, die feinen Tröpfchen zißend verſchwinden. Der Kürze wegen wird das erſte Verfahren angewendet, denn das Gefühl zeigt den größeren oder geringeren Hitzgrad mit mehr Sicherheit. Nun wird der Topf auf eine minder heiße Stelle geſchoben, jedoch ſo, daß der angegebene Hitzgrad freis derſelbe bleibt. Nach einer halben Stunde wird nun der Topf

vom Feuer gehoben und zum Ausfühlen seitwärts gestellt, bis beim Aufmachen der Klappe kein Dampf mehr entweicht.

Ein früheres Aufschrauben darf durchaus nicht stattfinden, denn hierin steckt die eigentliche Gefahr; nicht nur der ganze Inhalt würde herausgetrieben, sondern das unausweichliche Verbrennen die Folge sein; zum Glück, daß diese Gefahr so leicht vermieden werden kann. Ist der Topf ganz abgekühlt, so wird er aufgemacht, und wir finden eine krystallreine, wohl schmeckendere Brühe, als sie nur auf irgend eine andere Weise erzeugt werden könnte, was begreiflich ist, weil kein Aroma entweichen konnte. Das Fleisch ist vollkommen weich, und so wohlschmeckend, als man es nur immer bei offenen Gefäßen erhalten könnte.

Ist Eile vonnöthen, so wird kochendes Wasser angewandt, und das ganze Kochen des Fleisches ist dann in fünfundzwanzig Minuten beendet; sogar das Abfühlen kann beschleunigt werden, wenn man den heißen Topf in kaltes Wasser stellt, was aber ohne Bedeutung ist, weil das Abfühlen auch ohne kaltes Wasser nur drei Minuten dauert.

Der bei offenen Gefäßen aufsteigende Schaum aus Blut und Eiweißstoff bestehend, der in offenen Gefäßen zeitweise abgenommen werden muß, wird in diesen Töpfen eben so vollkommen ausgeschieden, man findet denselben an dem Deckel und den Wänden abgelagert.

(5.) Dieser Topf mit derselben Menge Fleisch ward um halb neun Uhr früh mit kochend heißem Wasser gefüllt, verschraubt und über eine brennende argantische Lampe, einen halben Finger hoch über dem Glase, aufgehängt; um zwölf Uhr wurde er geöffnet, gab, wie jedes Mal, die wohlschmeckendste Brühe, und das Fleisch war so weich, daß man es mit dem Löffel abstechen konnte.

Sollte so etwas unsern jungen Kanzelei-*ic.* Herren, die mehr Lebenslustige als heikliche Eßer sind, und vielleicht öfter einmal in pecuniäre Verlegenheiten gerathen, nicht ein erwünschtes Mal geben? Die Brühe, mit Semmel genossen, schmeckt angenehmer und kräftiger, als mit einer jeden andern Beigabe, das Fleisch mit dem mitgesotteneu Gemüse oder Senf, oder mit in Essig gelegten Kleinigkeiten, würde dem Magen eine angenehme Nahrung geben, ohne den Beutel bedeutend in Anspruch zu nehmen.

(6.) Ueber Spirituslampen liesse sich diese Kochart etwas schneller betreiben, als die vorhergehende, würde aber um etwas höher zu stehen kommen und eine beständige Gegenwart erfordern, welches bei der vorhergehenden nicht der Fall ist.

Zu größeren Quantitäten müssen natürlicherweise größere Töpfe genommen werden. Das Verhältniß an Ersparniß der Zeit und der Brennmaterialien beträgt etwas über die Hälfte, gegen den Bedarf bei offenen Gefäßen; indessen dieser Vortheil verliert sich ganz gegen den, die Speisen viel schwächer und zum größten Theile, wie es weiterhin angezeigt wird, von schönerem, ansprechenderem Ansehen zu bekommen.

Für unsere philanthropischen Gesellschaften, die immer mit Armensuppen debutiren, sind unsere Töpfe wie gemacht. Die großen und kostspieligen Apparate, von H. Darcet empfohlen, stehen ganz im Schatten gegen unsere einfachen sehr wohlfeilen und bequemen Kochtöpfe, in welchen mit nur etwas gesteigerter Hitze und längerer Einwirkung die Knochen gleichfalls zu Brei gekocht werden, und daher alle Gallerte ausziehen; weiterhin wird aber gezeigt, daß dieses Verfahren vollkommen zweckwidrig sich herausstellt.

Uebrigens bleibt es ein Räthsel, warum man bei solchen Etablissements die Männer vom Fach nicht zu Rathe zieht? Die Armensuppen müssen gekocht werden, und da sind nur die Köche Männer vom Fach, und nicht die Mediciner. Dr. Darcet weiß, daß die Gallerte eine nahrhafte Substanz ist, und läßt daher aus den Knochen alle Gallerte ziehen, um Suppen daraus zu bereiten. Ein Koch hätte gemußt, daß die Gallerte (der thierische Leim) ein Ekel erregendes Essen gibt, und nicht als Hauptbestandtheil, sondern als Beihilfe zum Nahrhaften Anwendung findet. Alle thierischen Abfälle, besonders die Häute, geben viel Gallerte, und alle enthalten mehr Osmazome, als jene aus Knochen, die sich nur dadurch auszeichnen, daß sie mehr Fett liefern. Graf Rumfort war in dieser Beziehung ein weit größerer Menschenfreund, als alle Darcets u. insgesammt.

Von Wichtigkeit ist die Entdeckung, daß der zu hohe Hitzgrad, nämlich jener, der das über dem Deckel angebrachte Thermometer über achtzig Grad steigen macht und längere Zeit angehalten wird, so z. B.: bis die Knochen mürbe werden, die Gallerte und Osmazome zersetzt. Ich habe Versuche gemacht, um diese Wirkung auf den Faserstoff zu beobachten. Derselbe hat alle Bindung verloren, wurde zum Zerreiben mürbe, und geschmacklos; eben so die Brühe, deren Osmazome und Gallerte zerstört war, und die eine schwarzbraune Farbe annahm. Meine Versuche hatten immer nur die Ausmittelung des vortheilhaftesten Gebrauches unserer Töpfe auf die Victualien zum Zweck, ohne die viel versprechenden für die Chemie zu berücksichtigen.

Für uns ist's interessant zu wissen, daß eine zu hohe Tem-

peratur des Dampfes unserem Endzweck hinderlich ist, daß unsere Manipulation gerade dadurch weniger Gefahr läuft, endlich, daß die Dauer der Einwirkung zur Spannkraft des Dampfes im Verhältnisse stehen müsse, was sich durch einige Versuche leicht von einem jeden auffinden läßt, wie überhaupt die ganze Handhabung der Töpfe sich leichter und angenehmer gestaltet, wenn man einige Zeit mit denselben arbeitet.

### 7. Speisen, die geeignet sind, mit Dampf behandelt zu werden.

Wir haben im Vorhergehenden gesehen, daß die Fleischbrühe in unsern Töpfen vortheilhaft bereitet werden kann; ich muß hinzufügen: sehr vortheilhaft, weil sie an Lieblichkeit und Aroma beibehält, was derselben auf keine andere Weise zu erhalten ist.

Aber einen augenfälligeren, angenehmeren Vortheil erlangen wir durch unsere Töpfe bei Speisen, die der Bereitungsart des Dämpfens und Dünstens unterliegen, wo nämlich nur wenig Flüssigkeit das Mittel bildet, durch welches das Fleisch durchdrungen und gar gemacht werden soll.

(8.) Zum gedämpften Rindfleisch wird bekanntlich ein schönes Stück gewählt, das mit dickem Speck durchzogen wird (S. 65); in unserm kleinen Topfe, in welchem ein Pfund Fleisch mit einer Maas Wasser Raum findet, können ein bis drei Pfund gedämpft werden, weil der leere Raum, in welchem die Flüssigkeit als Dampf das Fleisch umspielt, durchaus nicht hinderlich ist. Der Boden des Topfes wird mit einigen dünnen Speckschnitten belegt, darüber einige Scheiben Zwiebel, und endlich das Fleisch, welches, damit es nicht auseinander falle, mit Spagat umwunden wird. Vorausgesetzt, das Stück Fleisch sei zwei Pfund schwer, so kommen eine kleine Hand voll blättrig geschnittene Petersilienwurzel, eben so viel Gelberüben, zwei Lorbeerblätter, ein Kaffeelöffel voll schwarzer Pfeffer in Körnern, eben so viel Neugewürz, vier Gewürznelken, ein Paar Gliedchen Ingwer, aber kein Salz dazu, wenn nämlich der durch dasselbe gezogene Speck und das Fleisch insbesondere gesalzen worden sind. Es wird nun mit einem Seidel guten alten Oesterreicher Wein genäst, der Topf verschraubt und dem Feuer ausgesetzt; sobald der Topf so heiß geworden, daß dessen Wände, wenn man sie mit feuchtem Finger berührt, ein scharf zischendes Geräusch hören lassen, so schiebt man denselben an eine etwas weniger heiße Stelle, und läßt ganz unbeforgt das Dämpfen vor sich gehen, höchstens daß man ein Paar Mal mit



befeuchtetem Finger untersucht, ob der Topf in gleicher Hitze ist. Nach dreiviertel oder einer Stunde wird der Topf vom Feuer gehoben, und zum Auskühlen bei Seite gesetzt, welches, da so wenig Flüssigkeit in demselben enthalten ist, in drei, höchstens vier Minuten erfolgt. Nun wird die Schraube nachgelassen und der Deckel aufgehoben. War der Topf durch die angegebene Zeit hindurch gleich heiß geblieben, und das Fleisch von guter Qualität und abgelegt, welches man auch beim gewöhnlichen Dämpfen zu berücksichtigen pflegt, so ist unser Fleisch so weich und zart, daß man es mit dem Löffel abstechen kann, und von einem Geschmack, der ein jedes auf die alte Weise bereitete übertrifft. Greignet es sich, daß, wenn der Topf nicht in gleicher Hitze erhalten wurde, oder die Qualität des Fleisches nicht gut, oder dasselbe zu frisch geschlachtet war, und aus diesen Gründen beim Aufmachen noch etwas zu fest wäre, so darf man nur den Deckel wieder aufsetzen, und das Dämpfen noch einige Minuten forsetzen.

Man ist gewohnt, das gedämpfte Fleisch mit einer braunen Sauce oder einem ähnlichen Saft zu genießen; um nun dieser Gewohnheit zu entsprechen, müssen unserm lichtgelben, krystallklaren, kräftigen Saft einige Löffel voll braune Sauce (S. 45) beigemischt werden.

### 9. Gedämpfter Rostbraten.

Der breite Rückenmuskel mit seinem dichten Fasergewebe, also der Rostbraten, eignet sich vorzüglich zu dieser Bereitungsweise; die Schnitten werden einen Daumen dick, oder so dick gehalten, daß eine jede Rippe eine Schnitte gibt, sie werden in ein Tuch eingehüllt, mürbe geschlagen, mit dicken Stückchen Speck dicht durchzogen, mit Salz bestäubt und in den Topf dem vorhergehend gedämpften Fleische gleich eingerichtet und gedämpft, welches einige Minuten früher als das vorhergehende beendet werden kann.

Solcher Rostbraten, über einem Purée von Erdäpfeln, Linsen, Erbsen oder sonst einem Mus von Vegetabilien, gibt ein sehr schmackhaftes Gericht. Wenn das zu dämpfende Fleisch wie der vorhergehende Rostbraten als ein Beleg zu dienen bestimmt ist, und man den Saft nicht als Sauce zu benützen braucht (und der Topf gut schließt, was immer vorausgesetzt wird), so wendet man nur die Hälfte des angegebenen Weines an. Dieser Rostbraten, kalt genossen, schmeckt vortrefflich, und reinlich zugeschnitten, mit Fleischsuz verziert, gibt er einen werthvollen Imbiß.

### 10. Heißgefottenes Kalbfleisch.

Zu diesen Gerichten wählt man jene Theile, die sich für andere Bereitungsweisen weniger eignen, z. B. die Brüste, Schultern, Hälse u. dgl. Ein Hals von zwei Pfund Schwere wird nach dem Auswaschen einige Minuten lang in den Fleischtopf gethan, in Ermanglung dessen in kochendes Wasser; man nennt dieses: blanchiren; es bezweckt das Zusammenziehen der Muskeln, damit man schönere Stücke aus demselben schneiden kann. Der Topf, oder vielmehr dessen Boden, wird mit vier Loth frischer Butter bestrichen, die zugeschnittenen Stücke Fleisch werden mit Salz bestäubt, darüber gereiht, mit grüner Petersilie, grüner Zwiebel, etwas Kerbelkraut und so viel Bertram, als alles übrige ausmacht, auf einen Bündel zusammen gebunden, mit vier Gewürznelken und drei Gliedchen Ingwer und zwei Lorberblättern gewürzt, mit zwei Kaffeebecher voll Weinessig genäßt, und nun bedeckt, zugeschraubt und dem Feuer ausgesetzt. Wenn der Topf so heiß geworden, daß dessen Wände, mit nassen Fingern berührt, ein zischendes Geräusch hören lassen, so reichen fünfzehn Minuten hin, um das Ganze vollkommen gar zu haben. Nach dem Ausfühlen wird der Topf geöffnet, der Saft über einen Löffel voll sehr fein geschnittenen Bertram und die Hälfte so viel Schalotten geseiht, einmal aufgekocht und über das angerichtete Fleisch als Sauce gegossen. Die Kalbsbrust würde, wollte man sie mit ihrer Menge Rippen aufstücken, ein höchst unansprechendes Ansehen haben. Deshalb wird das Fleisch zwischen den Rippen, nachdem sie wie das vorhergehende blanchirt wurde, von den Rippen herab, an die Knorpeln geschoben, und die Rippen durch Ausbiegen und Umdrehen von den Knorpeln gelöst und herausgezogen, dann wird das Ganze erst in gefällige Stücke geschnitten und dem Vorhergehenden gleich behandelt.

### 11. Heißgefottenes Schweinfleisch

wird dem Vorhergehenden gleich behandelt. Wenn es aber als Krenfleisch erscheinen soll, so wird statt Essig nur Wasser genommen, und alle Würze, das Salz ausgenommen, bleibt weg; es wird alsdann angerichtet, und reichlich mit geriebenem Kren bestreut aufgetischt. Da das Schweinfleisch in der Regel fett ist, so wird keine Butter auf den Boden des Topfes gethan, und da es zu weich gekocht, welches bei jungem so leicht zu geschehen pflegt, leicht Ekel erregt, so

wird vorsichtshalber der Topf schon in zehn Minuten vom Feuer gehoben.

### 12. Sauer gedämpfte Hühnel. (Des poulets à la vinaigrette.)

Die Hühnel werden ganz so vorgerichtet, wie es früher (s. 150) beschrieben ist. Nun werden dieselben (angenommen, daß es drei mittelgroße sind) in den mit vier Loth Butter bestrichenen Topf gelegt, mit hinreichendem Salz bestaubt, mit einem Hand großen Bündel, aus grüner Zwiebel, Peterflie, Kerbelkraut, etwas Thymian, und so viel als Alles zusammen Bertram, bestehend, belegt, mit zwei Lorbeerblättern, einem Kaffeelöffel voll schwarzem Pfeffer, eben so viel Neugewürz, zwei Gliedchen Ingwer, vier Gewürznelken und zwei abgeschälten Schalotten gewürzt, mit einem Kaffeebecher voll starkem Essig, und in Betracht, daß die Hühnel nur wenig Osmazone haben, mit einem Becher voll Glace genäst, zugeschraubt und an die heißeste Stelle des Sparherdes gesetzt. Wenn der Topf so heiß geworden ist, daß die Wände desselben bei der Berührung mit feuchten Fingern ein zischendes Geräusch hören lassen, so schiebt man denselben etwas seitwärts, und in zehn Minuten sind sie vollkommen gar. Nach dem Ausfühlen, was in ein Paar Minuten stattfindet, wird der Topf aufgemacht, und der Saft über einen Löffel voll sehr fein geschnittenen Bertram gegeben, und während des Anrichtens der Hühnel aufgekocht, und dann die köstliche Speise mit demselben begossen.

### 13. Hühnel mit feinem Kräuteln. (Des poulets aux fines herbes.)

Diese Hühnel werden den vorhergehenden ähnlich bereitet. Es wird nämlich der Boden des Topfes mit einem Ei kleinen Stück frischer Butter bestrichen und mit der Hälfte des weiter unten beschriebenen Kräutels bestreut, dann werden die zerschnittenen Hühnel mit feinem Salz und weißem Pfeffer bestaubt, darübergereiht, mit dem übrigen Kräuteln bestreut, mit einem halben Becher voll Essig begossen, zugeschraubt und dem Feuer ausgesetzt; in zehn Minuten sind dieselben vollkommen gar. Sie werden, nachdem der Topf abgekühlt ist, durch einander geschwungen, und mit dem Kräuteln, das mit etwas Fleischsaft verdünnt worden, aufgetischt.

Das feine Kräuteln besteht aus vier Löffel voll fein geschnittenen Champignons (wenn Trüffel vorhanden sind, so haben

solche den Vorzug), die man, wenn sie geschnitten sind, durch ein Tuch preßt, um das viele Wasser, das sie bei dem Auswaschen aufgenommen haben, zu beseitigen; einem Löffel voll grüner Petersilie, eben so viel Kerbelkraut und Bertram, endlich einem Löffel voll Schalotten, welches alles mit etwas Salz und weißem Pfeffer gut durcheinander gemengt wird.

#### 14. Hühner mit Reis. (Des poulets au ris.)

Die Hühner (angenommen, daß es zwei große sind) werden so vorgerichtet, wie man es zu thun pflegt, um sie auf gewöhnlichem Wege mit Reis zu geben. Für unsern Topf werden sie aber nach der Regel zerschnitten und in den Topf gelegt, dessen Boden mit acht Loth Butter bestrichen ist. Jetzt kommen drei Becher voll reingeklaubtem und ausgewaschenem Reis mit sechs Becher voll gut gesalzenem Wasser über dieselben, nebst einer mittelgroßen abgeschälten spanischen Zwiebel, die mit vier Gewürznelken gespickt ist, hinzu; der Topf wird nun zugeschraubt, und über die heißeste Stelle des Sparherdes gestellt. Sobald derselbe so heiß geworden, daß dessen Wände bei der Berührung mit feuchten Fingern ein zischendes Geräusch hören lassen, so wird derselbe etwas bei Seite geschoben, und in einer Viertelstunde ganz weggehoben. Sobald der Dampf so weit abgekühlt ist, daß derselbe bei dem Aufmachen der Klappe nicht mehr auströmt, so wird alles durcheinander geschwungen, der Topf aufgemacht, und die Speise angerichtet.

Will man die Speise noch etwas geschwinder und schmackhafter haben, so darf man nur statt des Wassers kochende gute Fleischbrühe anwenden. Das Verhältniß vom Reis zum Wasser darf nicht übersehen werden, denn derselbe verschluckt zwei Mal so viel Flüssigkeit als sein Volumen beträgt.

Diese Beispiele dürften ausreichen, um alle Fleischarten, die sich zum Sieden, Dämpfen und Dünsten eignen, in unsern Töpfen behandeln zu können. Wir wollen nun zu den Hülsenfrüchten und Gemüsen übergehen, die in Betreff der Zeit des Garwerdens eine Abänderung erleiden.

#### 15. Gelberüben in Dampf. (Des carottes étuvées.)

Die Gelberüben werden dünnstiftlich, wie zu einer gemischten Grünspeise geschnitten.

Zwei Maas derselben werden in den Topf gethan, dessen Boden mit acht Loth Butter bestrichen, mit vier Löffel voll

Wasser genäßt, und mit einem Löffel voll Zucker und einem Kaffeelöffel voll Salz gewürzt ist. Nun wird derselbe über die heißeste Stelle des Sparherdes gestellt, und sobald die Hitze so gestiegen ist, daß die Wände bei der Berührung mit feuchten Fingern ein zischendes Geräusch hören lassen, so wird derselbe etwas seitwärts geschoben, aber so, daß die Hitze sich gleich bleibt. Nach zwanzig Minuten wird der Topf vom Feuer gehoben, und nach dem Auskühlen, wenn nämlich bei der geöffneten Klappe kein Dampf mehr ausströmt, die Rüben durch einander geschwungen, der Topf aufgemacht, und man wird überrascht durch die schöne lebhaftere Farbe und den guten Geschmack der Rüben. Die Gewohnheit will aber, daß selbe mit einer Sauce (eingebrennt) erscheinen. Um dieser zu willfahren, wird ein Ei kleines Stück frische Butter, mit einem schwachen Löffel voll Mehl kalt und genau abgerührt, und in die Rüben, die wieder auf eine heiße Stelle des Sparherdes gestellt werden, in kleinen Stückchen gegeben, und theils durch Schwingen, theils durch Rühren genau vermengt; die daran befindliche Feuchtigkeit und die vorhandene Hitze verwandeln das Mehl mit der Butter in eine Sauce, welche das Ganze bindet. Man kann es übrigens nicht leugnen, daß durch eine kleine Beigabe derlei Saucen dem Gerichte eine angenehme Milde beigebracht wird; und wenn die französische Küche sich gegen ein jedes Einbrennen sträubt, so geschieht es nur gegen die Form, denn kein Gemüse erscheint bei ihnen ohne eine kleine Beigabe von einer Sauce, und eine Sauce ist im Grunde nur eine verdünnte und verkochte Einbrenn.

### 16. Gelberüben zu gemischten Grünspeisen. (Des carottes pour uue macedoine.)

Zu gemischten Grünspeisen (dieser angenommene Ausdruck ist uneigenthümlich, weil diese Mischungen nicht aus der Reihe der Grünspeisen genommen werden) werden die Gelberüben in daumendicke Scheiben geschnitten, und diese dann mit einem halben Finger dünnen und wohl noch dünneren Ausstecher durchgestochen; dann werden sie, angenommen, daß eine Maas derselben gedämpft werden soll, mit eben so viel Butter und Zucker, wie oben, aber nur mit zwei Löffel voll Brühe befeuchtet, verschraubt und aufgesetzt. Nach achtzehn Minuten sind sie vollkommen gar. Der Topf wird mit der so oft empfohlenen Achtsamkeit aufgemacht, und man erhält die Rüben rein, unzerstört und von einer lebhafteren Farbe, als es auf andere Weise erlangt werden kann.

### 17. Kohlrüben in Dampf. (Des choux-raves étuvées.)

Die Kohlrüben (Kohlrabi) werden gewöhnlich, und besonders wenn dieselben jung sind, in dünne Spältchen geschnitten, von einer jeden solchen Spalte wird die Schale abgeschnitten, was ihnen die Form einer halben Scheibe gibt; nun wird ein kleiner Theil aus ihrer scharfen Mitte, die weniger gut ist, herausgeschnitten, und dadurch erhalten sie die Form eines Halbmondes, und diese Form ist zu ihrer eigenthümlichen geworden, und bezeichnet die noch zarten jungen Kohlrüben. Sie werden den Gelberüben gleich behandelt, mit dem Unterschiede, daß die ganz jungen in zehn Minuten gar sind, während die ältern oft eine doppelt so lange Zeit in Anspruch nehmen. Es wird nun ein starker Löffel voll Mehl mit einem Ei großen Stück Butter genau abgerührt, mit acht bis zehn Löffel voll kochender Brühe genäßt, und unter schnellem Rühren über dem Feuer zur Sauce abgerührt; zu kochen braucht dieselbe nicht, auch kein Salz, wenn die Brühe etwas gesalzen war. Nun wird der Topf mit der empfohlenen Vorsicht aufgemacht, die vorbereitete Sauce über die Kohlrüben gegoßen, und leicht durcheinander geschwungen. Ihr Geschmack ist rein, und ihre Farbe lebhaft weiß, mit einem Anfluge von grün.

Man wird einsehen, daß dieses Verfahren gegen das übliche, in Ermahnung der Zeit und der Aufmerksamkeit, so wie im Geschmacke, und überhaupt mit dem ganzen Resultate, sich vortheilhaft gestaltet.

### 18. Kohlrüben zur gemischten Grünspeise. (Des choux-raves pour une macedoine.)

Das Verfahren mit den Kohlrüben ist jenem bei den Gelberüben zu demselben Endzwecke vollkommen gleich. Sie erhalten auf eine Maas eben so viel Zucker und Butter, aber nur die Hälfte so viel Wasser. Der Vortheil ist, nebst der schnellen und sicheren Bereitung; die unzerbrochenen Rübchen und eine schöne weiße, in's Grünliche spielende Farbe.

### 19. Grüne Erbsen in Dampf. (Des petits pois verts.)

Man sollte meinen, daß so eine zarte Frucht Gefahr laufe, in heftigem Dampf behandelt zu werden, und daß dieses über-

flüssig sei, da sie ohnehin nur wenig Zeit zu ihrer Bereitung in Anspruch nehmen, und doch können wir behaupten, daß, wer sie einmal in unserem Topfe behandelt, würde diese Manier gewiß nicht mehr aufgeben.

Nach der gewöhnlichen Methode werden die Erbsen so lange gedünstet, bis der Saft, dessen sie viel geben, verdampft ist, dieses braucht nun verhältnismäßig lange Zeit, die nie unter, größtentheils aber über eine halbe Stunde reicht, und eine immerwährende Aufmerksamkeit wegen des so leichten Anbrennens erfordert, während welcher durch die Einwirkung der Luft, ihr zartes Grün in's Gelbe, oft wenn sie nicht mehr jung sind, in's Bräunliche übergeht, und je länger sie dünsten müssen, desto mehr ihr feiner Geschmack verloren geht, dahingegen, wenn dieselben ausgewaschen, abgeseiht, und wenn es zwei Maas waren, mit acht Loth Butter, einem Kaffeelöffel voll Salz, und zwei Löffel voll Wasser in den Topf kommen, derselbe zugeschraubt und über's Feuer gesetzt worden, und auf den gehörigen Sitzgrad gebracht (welches sehr bald geschieht) in Betracht der geringen Menge Flüssigkeit, die zu erhitzen ist, dieselben in fünf bis sechs Minuten vollkommen gar sind. Dieses wäre schon etwas, weil es Sorge erspart und dennoch den Erfolg sichert, aber der bedeutendere Gewinn besteht hauptsächlich darin, daß sie feiner im Geschmacke und von viel schönerer Farbe erhalten werden.

Beendet werden sie wie jene auf dem gewöhnlichen Wege bereiteten, es wird nämlich ein Viertelpfund frische Butter mit einem schwachen Löffel voll Mehl kalt abgerührt, in kleinen Stücken in dieselben gethan, und so lange über dem Feuer geschwungen, bis die Butter mit dem Mehl eine Sauce bildet, die sie weißlich umspült. Nun werden vier Eierdotter hineingeschlagen, und ein Löffel voll Zucker hineingerührt. Auch gibt man gerne zwei Kaffeelöffel voll grüne Peterilie als Würze hinzu.

## 20. Dürre Erbsen mit Selchfleisch. (Des pois secs au pressalé.)

Bei der Behandlung durrer Erbsen ist wesentlich zu bemerken, mit was für einem Wasser man zu thun hat; das harte Wasser zeigt sich am auffallendsten bei Hülsenfrüchten, indem es den Balg oder die Hülse gleichsam verdichtet, daher das Erweichen oder Garwerden verspätet und die Hülsen unverdaulich macht. In solchen Fällen muß man das Wasser früher eine Zeit lang kochen und dann klar werden lassen. Die Erbsen werden nach dem Durchklauben und Auswaschen, um den Staub

zu beseitigen, in den Topf gemessen; auf sechs Kaffeebecher voll Erbsen kommen zehn bis zwölf Becher voll Wasser und ein Pfund fettes, in zwei Finger kleine Stücke geschnittenes Seldschfleisch. Es wird gehörig gesalzen, und ohne andere Zuthat verschlossen. Der Topf wird über die heißeste Stelle des Sparherdes gesetzt, und sobald derselbe so weit erhitzt ist, daß, wenn man dessen Wände mit feuchten Fingern berührt, ein zischendes Geräusch wahrgenommen wird, so schiebt man denselben etwas seitwärts, aber so, daß beständig der Topf-Hitzgrad bleibt; in fünf und zwanzig Minuten wird derselbe vom Feuer gehoben, und wenn nach dem Lüften der Klappe kein Dampf mehr auströmt, so wird der Deckel abgehoben, und man wird mit Vergnügen gewahr, daß die Erbsen und das Fleisch vollkommen weich, von dem besten Geschmacke sind, und sogleich angerichtet werden können.

Die Würze von gerösteten Zwiebeln, die man gerne über den Erbsen sieht, kann auch hier stattfinden, obgleich der gute Geschmack derselben eine jede Würze entbehren kann.

## 21. Linsen mit Rebhühnern in Dampf. (Des lentilles aux perdrix.)

Wie mit den Erbsen, so verfährt man mit den Linsen, höchstens daß etwas weniger Wasser aufgegossen wird. Die Rebhühner, die zum Braten schon zu alt sind, oder sonst zu unansehnlich, werden mit grobem Speck, der mit Salz und weißem Pfeffer stark gewürzt ist, häufig durchzogen, mit dünnen Speckplatten belegt, und über die Linsen in den Topf gethan. Nach dem Verschließen wird derselbe über die heißeste Stelle des Sparherdes gesetzt, und sobald dessen Wände, mit feuchten Fingern berührt, ein zischendes Geräusch hören lassen, auf eine minder heiße Stelle geschoben, aber so, daß die Hitze fortwährend die gleiche bleibt. Nach fünf und zwanzig Minuten wird der Topf vom Feuer gehoben, und nach dem Abkühlen, wenn nämlich bei der Deffnung der Klappe kein Dampf mehr herausströmt, wird endlich der Deckel abgenommen, und der Inhalt ohne eine anderweitige Beigabe angerichtet.

## 22. Gerollte Gerste in Dampf. (Crème d'orge.)

Gerstenschleim entsteht bekanntlich, wenn man die gerollte Gerste in angemessener Menge Wasser längere Zeit kocht, bis ein gewisser Theil derselben aufgelöst ist; dann wird eine beliebige Menge kräftige Brühe darüber gegossen, je nachdem man



einen dünnen oder dicken Schleim erzeugen will, und dann schlägt man alles kochend heiß mit einer Schneeruthe. Dieses Kochen der Gerste muß wenigstens zwei Stunden dauern. In unserm Topfe erfolgt das Weichwerden der Gerste in dem vierten Theil der angegebenen Zeit. Man gibt nämlich die gereinigte Gerste, im Verhältniß von drei Becher Wasser auf einen Becher Gerste in den Topf, setzt denselben gut verschraubt über scharfes Feuer, beobachtet das gehörige Heißwerden und in einer halben Stunde, von dem Augenblick an, als der Topf heiß geworden, ist die Gerste vollkommen weich, und kann zu Gerstenschleim oder zu anderem Verbrauch verwendet werden. Der Schleim bildet sich, wie oben bemerkt worden, durch starkes Abschlagen unter Zugießung von kochender Fleischbrühe; an Fasttagen oder als Fastengerstenschleim geschieht dieses Abschlagen mit kochendem Wasser und der Beigabe von frischer Butter, saurem Rahm, der aber verkocht sein muß, dem Saft einer Citrone und der Würze von Muskatblüthe.

### 23. Sauerkraut in Dampf. (La choux croute.)

Das Sauerkraut ist bekanntlich am besten, wenn es am weichsten ist, daher die Meinung, es könne neunmal gewärmt werden, um es am schmackhaftesten zu bekommen; das Sprichwort geht aber nicht so weit, um uns zu sagen, ob man dieses besser machen und noch weiter treiben könne. Unsere Töpfe leisten uns auch hierin treffliche Dienste. Man gibt nämlich das Kraut in denselben, z. B. eine Maas voll mit einem Becher Wasser, und verschließt und erhitzt denselben nach hergebrachter Weise. Wenn die Wände bei der Berührung mit feuchten Fingern ein zischendes Geräusch verursachen, so wird derselbe etwas bei Seite geschoben, aber nur so weit, daß die Hitze dieselbe bleibt. Nach einer halben Stunde wird der Topf vom Feuer gehoben, und nach dem Abkühlen, wenn nämlich bei Lüftung der Klappe kein Dampf mehr herausströmt, aufgemacht, und unser Kraut wird so weich sein, als wenn es bei offenem Feuer zwei Stunden lang gekocht hätte. Da das Kraut aber schmackhafter wird, wenn frisches Schweinfleisch oder Selchfleisch in demselben gekocht hat, so wird nun ein Pfund von solchem Fleisch in zwei Finger kleine Stücke geschnitten, hinein gethan, mit zwei bis drei Becher voll saurem Rahm gesäuert, gehörig gesalzen, wieder zugeschraubt, erhitzt, und bei frischem Schweinfleische fünfzehn Minuten, bei Selchfleisch aber zwanzig Minuten lang noch einmal gekocht. Nach diesem Vorgange hat man ein Kraut, das dem neunmal gewärmten gewiß vorgezogen werden wird.

Für jene, die das Kraut eingebrennt haben wollen, wird ein Löffel voll Mehl mit acht Loth Schmalz gelbbraun geröstet, und nach dem ersten Aufmachen des Topfes dem Kraut beigegeben, und gut durcheinander gemengt, wodurch die im Kraut enthaltene Flüssigkeit verdicke wird; um aber zu verhindern, daß es am Boden anbrenne, und überhaupt die ihm zukommende Flüssigkeit erhalte, muß so viel kochende Brühe zugegossen werden, als nothwendig ist.

Wir wollen nun unser Verfahren recapituliren, um nichts Nothwendiges zu übergehen, das uns das sehr Angenehme und Bortheilhafte dieser Kochweise schmälern oder gar verleiden könnte. Die Töpfe von Kupfer haben natürlich den Vorzug vor jenen aus weißem Blech, weil man im ersteren ohne alle Sorge auf Sparherde kochen und selbst den Hitzgrad ohne alle Gefahr steigern kann. Sie kommen zwar höher zu stehen, allein das alte Kupfer hat doch immer den halben Werth.

Die Töpfe aus weißem Blech leisten zwar dieselben Dienste, man muß aber stets in Sorge sein, daß die Hitze nicht so hoch steige, daß die Lötung weich werde, wodurch sie beschädigt würden; der Schaden würde zwar mit kleinen Kosten reparirt, es ist aber unangenehm, wenn das Gericht mißglückt. Ein Exemplar dieser Weißblechtöpfe auf zwei Maas Inhalt dürfte kaum zwei Gulden kosten, und die gewöhnliche Intelligenz reicht hin, sie unbestimmt lange im Gebrauche zu erhalten, dagegen Mangel an Intelligenz auch die kupfernen zu Schanden machen wird.

Die Töpfe müssen nothwendiger Weise luftdicht schließen, was man durch den eingetriebenen, mit etwas Hanf oder Flachs umhüllten Spagat, in dem sehr gleich gehaltenen Raum, der einen Finger hohen Leisten am Deckel, die genau auf den etwas dicken Rand des Topfes passen, erreicht. Dieses ist der schwierigste Theil bei der Anfertigung der Töpfe, auf welchen daher die größte Sorgfalt zu verwenden ist. Wenn der Topf endlich so vorgerichtet ist, daß er luftdicht schließt, was nur selten bei dem ersten Versuche der Fall zu sein pflegt (man muß oft an jenen Stellen, die Dampf durchlassen, mit vermehrter Unterlage von Hanf nachhelfen), so macht man sich ein Zeichen am Topfe und am Deckel, um Letzteren jedesmal wieder auf dieselbe Stelle zu setzen, wodurch man das Angenehme gewinnt, daß der Topf jedesmal gleich gut schließt. Baumwolle, obgleich weicher und schmiegsamer, ist für Unterlagen nicht brauchbar, weil sie zu leicht verbrennt.

Die Töpfe dürfen nicht über drei Vierteltheile ihres Gehalts gefüllt werden, um der Entwicklung des Dampfes eini-

gen Raum zu lassen. Je weniger die Töpfe angefüllt sind, desto besser geht das Dämpfen vor sich.

Nach oft wiederholten Versuchen ist ausgemittelt worden, daß ein zu großer Hitze grad die im Fleisch enthaltene Gallerte (der nährende Bestandtheil) und die Osmazone (den geschmackgebenden Theil) zerstören würde, wenn nämlich das über dem Deckel angebrachte Thermometer achtzig Grade zeigt, und eben so, wenn ein niederer Hitze grad, z. B. siebenzig Grad zu lange Zeit, z. B. zwei Stunden continuirlich einwirkt. Erfreulich ist, daß, da das Thermometer in der Küche keine Anwendung finden will, daselbe hierbei auch entbehrlich ist. Der Topf am Feuer wird zeitweise mit befeuchteten Fingern berührt, entsteht ein zischendes Kreischen, so hat derselbe den gehörigen Hitze grad, und man rückt denselben auf eine minder heiße Stelle, um den Hitze grad gleich zu erhalten; würde man denselben auf der heißen Stelle länger lassen, so würde die Hitze steigen, und endlich den Topf beschädigen, oder den Inhalt verderben. Zur Verhinderung dessen ist die Klappe angebracht, um den zu sehr gespannten Dampf auszulassen.

#### 24. Vorsichtsmaaßregeln.

Es gibt deren nur wenige, die sich gleichsam von selbst verstehen, nämlich:

1. Der Topf darf nicht über drei Viertel seines Raumes angefüllt werden.

2. Der Topf darf nie ohne Feuchtigkeit aufgesetzt werden, und er muß deren so viel haben, daß, in Dampf verwandelt, eine Spannung desselben vorhanden ist.

3. Der Topf muß luftdicht schließen, denn ohne genauen Verschluß ist keine Spannung der Dämpfe möglich, und die Wirkung auf die eingelegten Gegenstände ohne Erfolg.

4. Die wichtigste Vorsichtsmaaßregel ist zugleich die leichteste, nämlich den Topf nicht eher aufzuschrauben, als bis der Dampf die ganze Spannung verloren hat, was man daran erkennt, daß bei Lüftung der Klappe kein Dampf mehr ausströmt.

Ich schließe mit dem Wunsche, es möchte sich bald Jemand finden, der diesen ebauchirten Gegenstand zu verfolgen und zu einer größeren Vervollkommnung führen möchte.

, desto  
norden,  
gallerie  
hmac-  
r dem  
o eben  
lange  
ich ist,  
ig fin-  
Feuer  
ht ein  
sgrad,  
n den  
hei-  
end-  
Ber-  
r ge-

selbst

umes

eden,  
delt,

auen  
ble

leiche  
s der  
aran  
mehr

hand  
d zu

Wals

E