

## Heißdampfgerichte.

Von Dr. C. Thomae.

Der Dampf des kochenden Wassers zeigt, wie man weiß, die Temperatur von  $100^{\circ}$  C. Diese Wärme hat er aber nur dann, wenn seinem Entweichen aus dem Erhitzungsgefäß der Weg nicht versperrt wird. Verhindert man seinen freien Abzug, so steigt mit dem Erhitzen des Gefäßes sowohl seine Temperatur, als auch seine Spannung, wie wir es bei den Dampfdruckkesseln sehen. Solcher Heißdampf erscheint für die Herstellung der in Frage kommenden Gerichte weniger geeignet, hauptsächlich wegen der Gefahren, die unter höherem Druck stehende Dampferzeuger für technisch Unerfahrene bieten. Geeigneter für das Verfahren ist der durch einen besonderen Ueberhitzer, meistens eine glühende Metallröhre, geleitete und dadurch auf höhere Temperaturen gebrachte, nicht unter Atmosphärendruck stehende Wasserdampf.

Zur Bereitung von Heißdampfgerichten schneidet man die Rohstoffe in dünne Scheiben oder kleine Stücke, bringt diese etwa eine halbe Stunde in wässrige Salzlösung von Zimmertemperatur, seigt sie ab, läßt sie ausgebreitet und unter Winden etwas abtrocknen und behandelt sie dann kurze Zeit, in der Regel einige Minuten, in einem Gefäß, das für sich erwärmt werden muß, mit Heißdampf. Zweckmäßig wird das die Materialien aufnehmende Gefäß schon vor dem Einleiten des Heißdampfes angewärmt, um dessen Abkühlung zu vermeiden. Selbstverständlich ist die Salzung Sache des Geschmacks, doch dürfte im allgemeinen eine fünfprozentige Salzlösung ausreichend sein. Man verwende das Salz nur in gelöstem Zustand, da die Materialien dann am leichtesten bis

in das Innere durchdränkt werden. Ein Austreten festen Salzes empfiehlt sich nicht.

Durch geringere oder stärkere, kürzere oder längere Heißdampfbehandlung hat man es in der Hand, die Gerichte gedämpft oder mehr oder weniger hart geröstet herzustellen. Selbst in der mildesten gedämpften Form erhält jedes Stückchen des Gerichtes eine Haut, die das weichere Innere umhüllt. Diese Haut schützt die Stückchen so sehr vor dem Zusammenkleben, daß das fertige Produkt in Kisten oder Säden aufbewahrt und versandt werden kann. Die Gerichte zeigen, sofort genossen einen angenehmen Frischgeschmack und sind mehrere Wochen haltbar, wobei sie kalt oder angewärmt gegessen werden können, z. B. Heißdampfkartoffeln, die in freiem Zustand von „Gedämpften oder Gerösteten“ kaum zu unterscheiden sind und kalt als Brotersatz dienen können. Hervorzuheben ist, daß die Gerichte ohne Fettzusatz hergestellt werden und solchen, die mit Fett bereitet sind, fast zum Verwechseln ähneln.

Das Verfahren ist sowohl für den kleinen Haushalt, als auch für die Großküchen von Truppen, Wohlfahrtseinrichtungen, Fabriken usw. geeignet. Heißdampfgerichte lassen sich in Zentralküchen herstellen, in Kisten verpacken und in die Schützengräben oder an nahrungsarme Plätze zur Verteilung schicken, wo sie kalt oder gewärmt oder mit Wasser und etwas Gewürz zur Suppe verlockt verspeist werden könnten. Bisher hat der Verfasser hauptsächlich Heißdampfkartoffeln und Heißdampfschnitzeln hergestellt, es ist aber nicht zu bezweifeln, daß sich auch viele andere Gewächse, z. B. die als Kartoffelersatz vorgeschlagenen Kohlrüben und andere Rüben, Früchte usw. durch das Verfahren als Dauergerichte von mehrwöchiger Haltbarkeit zubereiten lassen.

Ein großer Vorzug besteht ferner darin, daß man mit Heißdampf Materialien, die aus irgendwelchem Grund längeres Lagern nicht mehr vertragen, z. B. Kartoffeln, die wässrig zu werden oder zu faulen beginnen, vor dem Verderben retten kann. Nach Ansicht des Verfassers müßten sich die Kugellaffebrenner ohne Schwierigkeit und ohne sie ihrer ursprünglichen Bestimmung zu entziehen, mit einer Vorrichtung zur Erzeugung von Heißdampf in Verbindung bringen lassen. Der Heißdampferzeuger hätte aus einem geschlossenen Gefäß zum Kochen von Wasser mit angefügtem Glührohr zu bestehen und ließe sich in Größe und Gewicht derartig herstellen, daß ihr selbst bei großem Format eine einzelne Person mühelos heben kann. Gern ist der Erfinder dieser Zeilen bereit, Firmen, die Heißdampfeinrichtungen herstellen wollen, mit seinen Erfahrungen auf diesem Gebiet zur Hand zu gehen.