

Die Handhabung der Apparate.

Es läßt sich bei der großen Anzahl von verschiedenen Konstruktionen der Koch-, Brat- und Backapparate in diesem Büchlein leider nicht jede Konstruktion besonders besprechen; ich will aber versuchen, einzelne Gruppen zusammen zu fassen, um danach die bezüglichen Informationen zu geben. Es sei noch erwähnt, daß das, was ich über die Apparate zu sagen habe, lediglich meine eigene, bei Gelegenheit meiner Vorträge mit den verschiedenen Apparaten selbst gewonnene Anschauung ist.

Die Gasherde, soweit sie **nur zum Kochen** benutzt werden, lassen sich einteilen in 3 Gruppen; nämlich in solche mit gedeckter Kochplatte, bei denen die Brenner unmittelbar unter den Einsatzringen der Kochstellen liegen, für die man flache Töpfe haben muß, welche auf die Platte, resp. auf die Ringe gestellt werden. Ferner in solche, bei denen der Brenner vertieft in Topfshöhe unter der Platte liegt, für die also Einhängetöpfe nötig wären, und drittens in solche, welche überhaupt keine gedeckte Platte haben, sondern bei denen die Brenner frei in ausgeparten Öffnungen der rostartig offenen Herdplatte liegen. Es hat jede dieser Herd-Konstruktionen ihre besonderen Vorteile, die sich erklären lassen aus der Verschiedenartigkeit des Kochvorganges an sich. Das Kochen zerfällt in zwei Abteilungen; erstens das Ankochen mit fortwährender Steigerung der Temperatur bis zum Siedepunkt, der im offenen Topfe 100° Celsius beträgt. Zweitens das Fortkochen oder Garkochen, bei dem eine Steigerung der Temperatur über den Siedepunkt hinaus nicht mehr möglich ist, weil beim Sieden die nicht anders abgeleitete Wärme zur Umsetzung des Wassers in Dampf verwendet wird.

Das Ankochen, welches, um Zeit zu ersparen, immer möglichst schnell gewünscht wird, geschieht natürlich am besten und schnellsten, wenn man möglichst den ganzen Topf und nicht nur seinen Boden von der Flamme, resp. den heißen Gasen umspülen läßt. Dieses ist aber nur möglich bei solchen Herden mit gedeckten Platten, bei denen die Brenner vertieft liegen, der Topf also in die Öffnung hineingehängt werden kann oder bei solchen Herden, bei denen die Platte nicht geschlossen ist und die Töpfe frei über der Flamme stehen, die heißen Gase also auch die Seitenwandung des Topfes umspülen. Die Herde mit gedeckten Platten, bei denen nur der Boden des Topfes von der Flamme bestrichen wird, haben für das Ankochen demgemäß den geringsten Effect; aber sie sind wieder besser zu gebrauchen für das Fortkochen der Speisen, und dieses nimmt ja meistens eine wesentlich längere Zeit in Anspruch als das Ankochen. Für das Fortkochen ist nämlich eine weit geringere Hitze erforderlich als für das Ankochen, und daher ist es durchaus thunlich, mehr als einen Topf, ja sogar bis zu viereen um, resp. über einen Brenner auf die durch den letzteren erhitzte Platte zu setzen und doch dabei ein lebhaftes Kochen in diesen Töpfen zu unterhalten, ohne ein leichtes Anbrennen befürchten zu müssen. Man kann dadurch auf einem verhältnismäßig kleinen Herde mit solcher Platte viel mehr bescheiden, als auf einem solchen Herde, bei dem die Brenner frei liegen und jeder Topf seinen eigenen Brenner haben muß. Am zweckmäßigsten ist demnach ein gedeckter Herd, bei dem für das Ankochen der Speisen einige Kochlöcher mit vertieften Brennern vorhanden sind, die übrigen Brenner aber für das Fortkochen der Speisen nahe unter der Platte angeordnet sind. Über das Kochen selbst ist nach dem Gesagten nur noch wenig zu erwähnen. Man wird natürlich, sobald der Inhalt eines Topfes in's Kochen gekommen ist, den entsprechenden Brenner auf „Klein“ stellen, denn für das Fortkochen ist nicht soviel Gas nötig als für das Ankochen. Über die Form der Töpfe ist noch zu sagen, daß bei den offenen Kochplatten mit freiliegenden Brennern es nicht sehr darauf ankommt, welche Form der Topf hat; bei den geschlossenen Platten ist indessen die niedrige Form des Topfes mit großem Boden die zweckmäßigste, weil ja nur durch den Boden die Hitze übertragen wird, und große Seitenwandungen der Töpfe, welche nicht von den Heizgasen umspült

werden, nur auf die Abgabe der Wärme an die umgebende Luft wirken. Für diejenigen Herde, welche zum theil vertiefte Kochlöcher haben, sind Töpfe mit großem Boden und konischer Wandung erforderlich, die für die vorhandenen Ringe ausgepaßt sind.



Beim Anzünden der Brenner achte man darauf, daß man nicht etwa zuerst den Zünder, resp. das Streichholz an den Brenner halte und dann den Gashahn aufdrehe, sondern erst drehe man den Gashahn auf, und wenn dann wirklich brennbares Gemisch dem Brenner entströmt, zünde man dasselbe an, weil sonst, solange noch zuviel Luft in dem Brenner ist, wegen der größeren Explosionsfähigkeit des mit zu reichlicher Luft gemischten Gases innerhalb des Brenners ein Zurückschlagen der Flamme bis zur Gasauströmdüße, die nahe hinter dem Hahne sitzt, stattfinden kann. Tritt dieses Zurückschlagen der Flamme ein, so muß man den Gashahn wieder zudrehen und dann nochmals anzünden. Andererseits hat man auch darauf zu achten, daß dem Brenner nicht etwa zuviel Gas entströme, ehe man anzündet; zumal ist dieses bei den Brennern der Bratröhren oder sonst geschlossener Heizkammern zu berücksichtigen, weil dabei leicht der ganze Bratraum sich mit Gas füllen und dadurch eine größere Explosion bewirkt werden könnte. Jede Köchin, welche nur ein klein wenig aufmerksam ist, wird sehr bald den richtigen Zeitpunkt für das Anzünden inne zu halten wissen.

Die Bratröhren bilden wieder ein besonderes Kapitel für sich. Es existieren darin fast sovieler Konstruktionen, als es Fabriken für Gasherde giebt. Die zweckmäßigsten Bratröhren sind diejenigen, bei denen erstens eine gute Oberhize erzielt werden kann (an Unterhize fehlt es selten, weil die Brenner meistens nur unter der Bodenplatte der Bratenröhre angeordnet sind) und bei denen zweitens der Luftzutritt für die Verbrennung des Gases auf das für diese Verbrennung notwendige Minimum beschränkt wird. Ist der Zutritt der sekundären Luft zu den Brennern an der Stelle, an welcher die Flämmchen sich entwickeln, und findet sonst ein Hindurchstreichen der Luft für den Bratraum nicht statt, so wird die Luft auf das notwendige Quantum beschränkt werden können, und eine zu große Ventilation und damit zu große Abkühlung

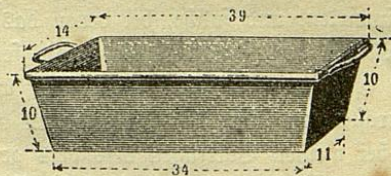
findet nicht statt. Die Bratröhren sind meistens mit seitlichen Leisten versehen, auf denen man das Brat- oder Backobjekt, das auf einem Rost oder Blech sich befindet, in der Höhe verstellen kann. In den nach dem Patent „Galley“ gebauten Bratröhren befindet sich noch ein in der Höhe verstellbares isolirtes Deckblech, mittelst dessen man die Oberhitze dadurch intensiver zur Wirkung bringen kann, daß man es dicht über den Braten in der Bratröhre heruntersetzt, resp. mit Hilfe der genannten Leisten einschiebt. Die soeben genannten Bratöfen haben außerdem noch die sehr nützliche Einrichtung, daß unter den Öffnungen für die sekundäre Luftzuführung sich noch ein Schieber befindet, mittelst dessen man, sobald der Ofen warm geworden ist, und ein genügender Zug sich im Schornstein gebildet hat, die sekundäre Luft ganz abstellen kann. Die Brenner erhalten dann nur durch das Mischrohr ihre, für die Verbrennung des Gases notwendige Luft, wodurch die Hitze im Ofen ganz wesentlich erhöht werden kann.

Die geschlossenen Koch- und Brat-Öfen*) eignen sich besonders zum gleichzeitigen Kochen und Braten; in dem geschlossenen Raum wird die Hitze sehr vorteilhaft ausgenützt, namentlich wenn zahlreiche verschiedene Gerichte gleichzeitig hergestellt werden. Das Kochen erfolgt über den im unteren Teil angeordneten gewöhnlichen Rundbrennern, das Braten auf einem über den Kochtöpfen befindlichen, herausziehbaren Gitterrost, der in verschiedener Höhe je nach Bedarf eingeschoben werden kann. Die größeren Koch- und Brat-Öfen enthalten zwei solcher Roste und werden auf Wunsch mit einem rechts oder links angeordneten Consol versehen, welches einen oder mehrere größere Brenner enthält, die zum Ankochen dienen. Speisen, die mit viel Wasser angefüllt werden müssen, bringt man auf dem Consol zum Sieden und setzt sie erst dann in den Kochofen, in welchem die kleineren Brenner die zum Weiterkochen genügende Hitze liefern. In diesen geschlossenen Koch- und Brat-Öfen kann auch gebacken werden, indem man behufs gleichmäßiger Verteilung der Hitze unter und über das Backblech geeignet durchbrochene Schutzbleche einschiebt; das Backen kann gleichzeitig mit dem Kochen und Braten erfolgen.

*) Werden geliefert von der Central-Werkstatt in Dessau.

Die neueren, besseren Bratöfen haben meist eine, durch Luft oder Asbest isolierte Grundplatte, wodurch verhütet wird, daß die unter derselben angeordneten Brenner dem Braten von unter her zuviel Hitze geben. Ist in einem Gasbratofen eine nicht genügend isolierende oder womöglich gar keine Grundplatte vorhanden und die Bratpfanne steht auf dem Rost unmittelbar über den Gasflammen, so muß man sich zu helfen suchen, wie es eben gehen will. Gewöhnlich kann man dann dadurch, daß man ein paar Chamottesteine unter die Bratpfanne legt, die letztere vor zu großer Unterhitze bewahren. Wird ein Bratobjekt in einem sonst guten Ofen doch unten zu braun, so kann man es auf die etwas höher liegenden Leisten der Bratröhre setzen; dadurch kommt dann auch die Oberhitze mehr zur Geltung. Für den Zweck des Backens kann man mit Asbest isolierte, besondere Platten käuflich erhalten, auf welche man dann den Kuchen setzt, oder aber man muß sich mit den Steinen behelfen. Im ganzen kann es als Regel gelten, daß man die Braten unten in dem Ofen placiert, größere Kuchen, Topfkuchen oder dergl. etwas höher setzt, und flache Kuchen, die auf Blechen gebacken werden, setzt man ganz oben in die Bratröhre.

Die alte runde Topfkuchenform, so hübsch sie aussieht, ist eigentlich wohl mehr für den offenen Herd aus alter Zeit berechnet, bei dem die Form womöglich auf einen Dreifuß gesetzt und mit Holzfeuer geheizt wurde. Sie läßt sich ja auch gut im Backofen verwenden, und auch für die Gas-Brat- resp. Backröhre ist sie verwendbar; eine ganz wesentlich praktischere Backform für unsere



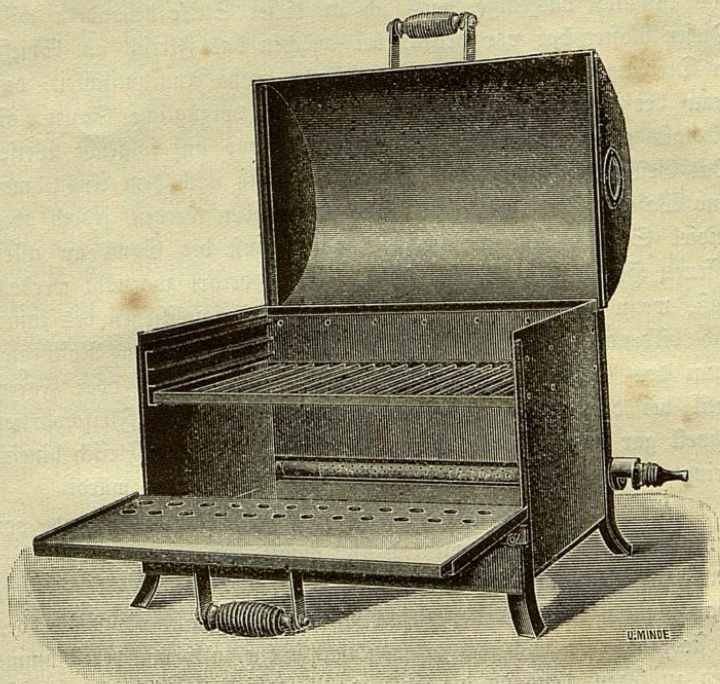
Zwecke ist indes die längliche Trogform. Diese Form ist die für den Gasofen naturgemäße. Der Kuchen wird in ihr völlig gleichmäßig braun und bäckt vollständig gut durch. Er bietet in dieser Form außerdem noch die Annehmlichkeit, daß er sich

wesentlich besser und praktischer schneiden läßt als der sogenannte altdeutsche Topfkuchen. Bei dem Backen der Blechkuchen hat man darauf zu achten, daß die Form des Backbleches so gewählt ist, daß die heißen Gase der Bratröhre auch über das Blech gelangen können und zwar vom Rande desselben her. Das Blech muß also etwas schmaler und kürzer sein als die Bratröhre, so daß ringsherum etwa 35 mm frei bleiben. Man kann den Bratofen auch verwenden, um in ihm Teller, Schüsseln u. dgl. anzuwärmen. Das geht bei den meisten Bratröhren, sogar in beschränktem Maße während des Bratens oder Backens, indem man die zu wärmenden Geschirre in den durch das Deckblech gebildeten oberen Raum der Bratröhre hinein auf dieses Blech setzt. Wird der Ofen nicht gerade zum Braten oder Backen benutzt, dann kann man natürlich den ganzen Bratraum für das Geschirrwärmen verwenden. War der Ofen vorher kalt, so genügt es für diesen Zweck, das Gas darin nur kurze Zeit brennen zu lassen. Die auch nach dem Verlöschen desselben den Wandungen des Ofens verbleibende Wärme teilt sich dann doch noch genügend dem Geschirr mit.

Der Röstbrater. Es giebt Röstapparate, bei denen der zu röstende Gegenstand an einen Spieß gesteckt werden muß und durch eine Uhr an der Wärmequelle dem Gasfeuer vorbei bewegt wird*) oder durch den Auftrieb der Abgase selbstthätig gedreht wird, wobei der Spieß an einem Flügelrade hängt; und es giebt solche Röstapparate, bei denen das Röstobjekt nur frei auf einen Rost gelegt und so der Einwirkung der heißen Gase ausgesetzt wird. Unter den letzteren giebt es wieder solche, bei denen die heißen Gase den Röstraum geradlinig durchstreichen und dabei auf das Röstobjekt einwirken, und solche, bei denen das Röstobjekt nur die strahlende Wärme der Flammen empfängt, ferner solche, bei denen die heißen Gase das Röstobjekt umkreisen und dadurch ein gleichmäßiges Anrösten desselben von allen Seiten bewirken. Diese letzteren, die ich bei meinen Vorträgen besonders gern benutze, und die ich für die praktischste halte, weil das Rösten darin am wenigsten Mühe macht, am wenigsten Gas erfordert und am präzisesten sich vollzieht, will ich hier besonders behandeln.

*) Solche liefert u. a. die Centralwerkstatt in Dessau. Sie sind besonders zum Braten von Geflügel geeignet.

Ich bilde den Röster hier im Texte ab, weil die Beschreibung an der Hand der Zeichnung am einfachsten zu bewirken ist. *) Wie



ein Geflügel, ein Roastbeef oder dgl. in dem Röster zu placieren ist, ersieht man schon aus dieser Abbildung. Ein Begießen des Bratens ist wegen der Feuchtigkeit der heißen Gase des Gasfeuers gar nicht nötig. Das Gasfeuer entzieht dem Fleische bei weitem nicht soviel Wasser als Kohlenfeuer, und aus diesem Grunde hält sich das Fleisch in dem Röstapparat auch saftig genug an sich, nur muß man dafür sorgen, daß man Fleisch vom jungen Tiere, das genügend alt geschlachtet ist, verwendet, denn ein Stück, welches wegen seiner zähen Beschaffenheit eine lange Schmorzeit erfordert, um weich zu werden, und bei dem sich die letztere wünschenswerte Eigenschaft womöglich nur durch Zuhilfenahme von einem Glase Cognac oder Portwein erreichen läßt, kann man nur in der Pfanne behandeln. Es ist allerdings nichts dagegen, solche Pfanne auch

*) Der Röster wird angefertigt von der Central-Werkstatt in Dessau.

in diesem Röster mit Vorteil zu verwenden; jedenfalls wird ein Braten darin wenigstens ebensogut als in einer Bratröhre. Aber das ist nicht dasjenige, was ich an dieser Stelle behandeln will. Dieser Röster hat vor denen, bei welchen das Fleisch am Spieße in Drehung versetzt wird, noch die sehr große Annehmlichkeit, daß man bei darin geröstetem Geflügel eine vorzügliche Sauce, die niemals anbrennen kann, gewinnt, und zwar auf folgende Weise: Das Geflügel, beispielsweise eine Gans, muß nach dem Ausnehmen und Waschen innen leicht mit Salz eingerieben werden, jedoch ohne zuviel Salz hinein zu bringen; dann muß die Gans an allen offenen Hautstellen, Bauch, Hals, Flügel, derart zugenäht werden, daß, wenn sie auf dem Rücken liegt, ein Herausfließen des innen sich bildenden Fleischsaftes unmöglich ist. Für den Rostbrater kann das Geflügel nicht gefüllt werden mit Äpfeln oder Farce, weil bei der großen Hitze im Röster die äußeren Fleischpartien schnell gar werden, diese Hitze aber nicht tief in das Fleisch hineindringt, und eine Farce daher innen nicht gar werden würde.

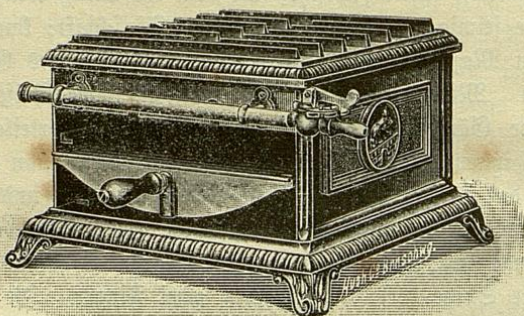
Man zündet die Gasflammen im Röster etwa $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Gebrauche des Apparates an, damit letzterer genügend vorgewärmt wird, und legt dann das Objekt, also in diesem Falle die Gans, etwa wie aus der Zeichnung ersichtlich, auf die Mitte des Rostes, hüte sich auch, es zu weit nach vorne, also von der Flamme weg zu legen, denn da die Hitze das Bratobjekt thatsächlich umkreist, so könnte letzteres vorne so gut verbrennen, als wenn es zu nahe an den Brenner gelegt, hinten zuviel Hitze bekäme. Eine junge, zarte Gans ist in etwa $\frac{1}{2}$ Stunde fertig geröstet. Je nach dem Alter und der Größe wird sie mehr Zeit erfordern, bis zu $\frac{5}{4}$ Stunden. Beim Rösten achte man darauf, daß das Objekt anfangs die ganze Hitze des Apparates bekommt, nachdem es aber braun genug ist, muß man den Gasbrenner kleiner stellen. Ein großes Roastbeef, das dick im Fleische ist, muß längere Zeit hindurch geringere Hitze haben, damit die Hitze bis ins Innere hinein wirkt. Wenn man hier gleich von vornherein dem Fleische die ganze Hitze giebt, bis es braun ist, so wird es außen trocken, und die Wärme kann dann, weil die feuchte Leitung der Wärme fehlt, nicht mehr so gut bis ins Innere hineindringen; das Fleisch bleibt dann innen zu roh. Doch zurück zu der Gans! Nachdem man sich durch Hineindrücken mit einem stumpfen Hölzchen davon überzeugt hat, daß die Gans weich und

gar ist, nimmt man sie in derselben Lage, wie sie im Röster liegt, heraus und legt sie auf die Schüssel, schneidet die Bauchnaht wieder auf und gießt den Fleischsaft, der sich während des Roastprozesses im Innern der Gans gebildet hat, am besten erst auf die Schüssel, indem man die Gans an ihrem oberen Ende hochhebt, und von der Schüssel in eine Pfanne. In dieser Pfanne vermischt man etwas braune Butter, etwas Fleischextrakt und ein wenig Kraftmehl, um die Sauce feimig zu machen, mit diesem Fleischsaft; kann auch ein Ständchen Majoran damit aufkochen und läßt dieses Gemisch gut aufwallen. Man wird finden, daß man auf diese Weise eine ganz vorzügliche Gänse Sauce gebildet hat. Um zu beurteilen, ob ein Roastbeef innen genug Wärme erhalten hat, steche man eine Spindel in das Fleisch hinein bis zur Mitte desselben und lasse diese Nadel etwa eine Minute darin, bis sie die Temperatur des Fleisches angenommen hat; hierauf ziehe man die Nadel heraus und fasse schnell die Spitze derselben zwischen zwei Finger. Ist die Spitze kalt, so hat das Fleisch noch nicht genug Wärme gehabt; ist sie warm oder wenigstens etwas warm, so genügt das für ein Roastbeef, und das Fleisch kann serviert werden. Das Baden kann ebenfogut in diesem Röster besorgt werden, wobei man sich der vorhin beschriebenen trogartigen Form bedient. Der Brenner muß dann klein gestellt werden. Wenn man Beefsteaks auf diesem Röster rösten will, so legt man den Roast auf die höchsten Leisten der Seitenwandungen des Apparates und läßt den Röster möglichst heiß werden. Die Fleischscheiben werden nur mit Salz und Pfeffer bestreut und nicht mit Fett behandelt und dann der Einwirkung der Hitze ausgesetzt, bis sie genügend gar sind, was in ca. 5 bis 8 Minuten erreicht ist. Nachher kann man beim Servieren ein Stückchen recht gute rohe Butter auf jedes Beefsteak legen, oder aber eine Sauce aus brauner Butter und etwas Fleischextrakt, in Bouillon gelöst, darüber gießen. In Restaurationen besteht die Gewohnheit, die Beefsteaks vor dem Rösten in Öl zu tauchen. Für diesen Röster ist das gar nicht angebracht und unrichtig. —

Auch Fische, Schellfische, Seezungen u. kann man auf diesem Röster rösten, die dadurch gegenüber der Zubereitungsweise durch Kochen ganz wesentlich an Geschmack gewinnen, weil sie ihren vollen Fleischsaft und alle Nährsalze dabei behalten. Die Zeit, wie lange die Fische rösten müssen, muß sich jede Hausfrau ausprobieren.

Solche Fische dürfen auch paniert werden und erhalten dann im Röster eine schöne braune Farbe.

Ich muß noch einen **Röster für kleinere Gegenstände***), d. h. für Beefsteaks, Roteletts u. s. w., anführen, der sich auch als sehr praktisch erwiesen hat. Auch die Zeichnung dieses Rösters will ich hier im Texte darstellen.



Kurze Zeit, bevor das gehörig geklopfte, nur gesalzene und gepfefferte Fleisch geröstet wird, heize man den Apparat an, wozu 3—4 Minuten genügen. Nun nehme man ein Stückchen Speck auf eine Gabel und bestreiche damit den Rost, damit das Fleisch sich nicht ansetzt. 4—5 Minuten Zeit reichen aus, um das Röstgut aufgehen und gar werden zu lassen, wobei die höchste Stellung des Rostes die vorteilhafteste sein dürfte. In den ersten 2 Minuten soll beim Rösten die Hitze stark sein, während später die Hähne kleiner gestellt werden können. Beim Rösten von Hammel-Rippchen sind Knochen möglichst zu entfernen, weil diese von der Hitze leicht anbrennen. Würstchen müssen auf dem Rost hin und her gewälzt werden, damit die Haut nicht platzt. Vorzüglich werden auf, resp. in dem Röstapparat Omelette, sowie jedes Ober- und Unterhitzte erfordernde, nicht zu dicke Gebäck, das nur kurze Backzeit nötig hat, während derselben aber großer Hitze bedarf.

Um nun die Zahl der zweckmäßigen Apparate zu vervollständigen, muß ich zweier Hilfsapparate erwähnen, die zwar nicht

*) Aus der Centralwerkstatt in Dessau. Derselbe wird auch größer angefertigt.

speziell nur für die Gasküche angefertigt werden und dienen sollen, die aber doch so nützlich sind, daß sie zweckmäßig in diesem Büchlein auch erklärt werden müssen. Es sind das die sogenannte „Schwedische Küche“ und der „Runge'sche Schnellbrater“. Es giebt noch einen dritten sehr nützlichen Apparat, nämlich den Dampfkochtopf (Papin'schen Topf). Dieser letztere ist aber schon zu bekannt, als daß es notwendig wäre, ihn hier genauer zu beschreiben.

Die schwedische Küche, eine Vorrichtung, die schon seit etwa 30 Jahren bekannt ist, besteht aus einem Behälter, in den die Kochtöpfe hineingesetzt werden können, und der in seiner ursprünglichen Herstellung innen mit dickem Filz ausgefüttert wurde. Statt des Filzes kann man auch andere zweckmäßige, die Wärme schlecht leitende Isoliermittel verwenden, beispielsweise Stroh- oder Schlackenwolle oder dergl. Der Apparat wird am besten in Form eines kleinen Wandschranks von Holz hergestellt, muß aber mit einer gut dichtenden Thür versehen sein und wird zweckmäßig nicht größer gemacht, als derart, daß der Topf, der darin untergebracht werden soll, gerade hineingeht. Der Apparat kann auch mit einer Zwischenwand für zwei Töpfe eingerichtet sein. Es existieren auch bereits im Handel solche Apparate, die cylinderförmig, oben mit einem Deckel versehen sind, und in denen sich die Töpfe übereinander anordnen lassen. Die Anwendung eines solchen Apparates ist folgende:

Das Gemüse oder die Bouillon wird nur wenige Minuten in demselben Topf, der für den genannten Behälter paßt, auf dem Herde angekocht und dann so heiß wie möglich in diesen Behälter, dem man jetzt den Namen „Selbstkocher“ gegeben hat, hineingesetzt. Infolge der isolierenden Eigenschaft des Filzes hält sich die Wärme der Speise in diesem Selbstkocher stundenlang und wirkt auf dieselbe auch weiter ein. Der Selbstkocher bewährte sich gut beim Kochen von Hammelfleisch mit weißem Kohl und Kartoffeln, von Rindfleisch mit Wurzeln und Kartoffeln u. s. w. Bei einem Versuch mit dem Apparat wurde das Fleisch 5 Minuten angekocht, gut geschäumt, dazu das in Wasser angekochte Gemüse und die ebenfalls in Wasser abgekochten Kartoffeln gethan, Alles zusammen noch 5 Minuten gekocht, der Topf fest geschlossen, dann schnell in den Selbstkocher gesetzt und dieser auch gut geschlossen. Das Essen wurde nach 6 Stunden serviert und äußerst schmackhaft befunden. Wenn man

nun Hülsenfrüchte auf diese Weise kochen will, so setzt man sie womöglich mittags am Tage, vor dem man sie essen will, erst in Wasser an, ohne sie zu kochen, und läßt sie bis zum Abend auf diese Weise weichen. Dadurch vollzieht sich ein Reinigungsprozeß, bei dem sich Zucker bildet, wodurch die Hülsenfrüchte wesentlich an Geschmack gewinnen und hauptsächlich ihren eigenartigen rohen Geschmack verlieren. Am Abend kocht man sie an und läßt sie über Nacht in dem Selbstkocher. Morgens kocht man sie nochmals an und läßt sie bis zum Mittag in dem Selbstkocher. Dann setzt man sie zum dritten Mal an's Feuer und braucht sie nun nur ganz kurze Zeit, etwa 10 bis 15 Minuten kochen zu lassen, bis sie völlig gar sind. Man wird sich wundern, wie außerordentlich schmackhaft so bereitete Hülsenfrüchte sind, und wird finden, daß sie auch bekömmlicher sind als es bei gewöhnlicher Bereitungsweise der Fall ist; die Stärkemehlkörperchen sind nun zweifellos viel besser aufgeschlossen und verdaulicher. Ein Anbrennen der Speise ist dabei ganz ausgeschlossen.

Der Runge'sche Schnellbrater ist ein Topf von Weißblech, dessen Boden zwischen doppelter Wandung eine Asbesteinlage hat. Diese Asbesteinlage bewirkt eine gleichmäßige Verteilung der Wärme unter dem Topfe, wodurch die Möglichkeit des Anbrennens der Speise auf ein Minimum beschränkt wird. Der Topf wird in runder und auch in länglicher Form geliefert. Der Deckel desselben schließt recht gut und fest, und dadurch wird ein gewisser Überdruck über den atmosphärischen Luftdruck im Innern des Topfes erzielt, woraus eine höhere Temperatur als die Kochtemperatur von 100° resultiert. Der Topf eignet sich vorzüglich für kompakte Gerichte, wie Irish Stew oder Birkelfteiner Fleisch oder dgl. Ganz ausgezeichnet geraten Schmorbraten und Geflügel in demselben.

Eine Abart des Runge'schen Schnellbraters ist der **Spar- und Saftbrater** von Schäffer und Walcker. Dieser Apparat ist speziell für den Gasbrenner eingerichtet und auch sehr empfehlenswert.