

Vogtländischer Anzeiger.

48. Stück.

Freitags den 29. November 1805.

Ganz einfache und wohlfeile Vorrichtung zum Kochen der Erdäpfel in Dämpfen.

Schon vor einigen Jahren war im Plauischen Intelligenzblatte das Kochen der Erdäpfel in bloßen Dämpfen, statt im Wasser, empfohlen worden, weil dabei die Erdäpfel weit lockerer werden. Da bei der heurigen nassen Sommerwitterung dieses Wurzelgewächs besonders viel Feuchtigkeit enthält und diese durch das gewöhnliche Kochen im Wasser noch mehr Feuchtigkeit annimmt; so ist wohl nicht überflüssig, die Kochmethode in Dämpfen abermals in Erinnerung zu bringen, welche um so mehr Empfehlung verdient, da man nicht nöthig hat, durch Anschaffung eigen dazu eingerichteter Kochgefäße erst Aufwand zu machen. Ich habe mir nämlich von starkem Eisendrath einen Ring gemacht, diesen mit Drath gitterweis durchflochten, so daß kein Erdäpfel durchfallen kann und diesen Rost auf 3 Füße von Drath gestellt. Dieser drätherne Dreifuß wird nun in einen angemessenen irdenen Topf gesetzt, in denselben fast bis an den dräthernen Rost Wasser gegossen, und dann auf diesen die Erdäpfel geschüttet. Damit der irdene Topf da, wo kein Wasser ist, nicht springe, so muß er auf einen gewöhnlichen Dreifuß gesetzt werden, auf daß die Flamme bloß an den untern, mit Wasser gefüllten Theil

schlage, welches noch überdieß den Vortheil gewährt, daß man weniger Holz gebraucht und das Kochen doch schneller von Statten geht. Außer diesem nicht unbeträchtlichen Gewinn habe ich von dieser Art zu kochen auch noch folgende Vortheile aus Erfahrung kennen gelernt. 1) Die Erdäpfel kochen schneller und besser durch; 2) selbst die wägrigen werden bei weitem weniger schliffig; 3) sie springen auf, ohne zu zerspringen, wodurch viel von der Frucht verloren geht oder für den Menschen ungenießbar wird; 4) die Erdäpfel bekommen einen bessern, reinern Geschmack und 5) sättigen, wegen ihrer größern Consistenz und Trockenheit, weit eher und besser. — Man hat nicht nöthig, deshalb ein besonderes Heerdfeuer anzuzünden; denn ich lasse sie auf dem Dreifuß im Ofen kochen und brauche, wie gesagt, äußerst wenig Holz dazu. In großen Wirthschaften, wo Ofenköpfe sind, müßten auch diese sogar benutzt werden können, wenn man in ihnen bis etwa zum untersten Drittheil so einen Drathrost anbrächte und dicht unter der innern Ofenseite desselben ein kleines Feuer unterhielte.

Das Sehen.

Die Alten hatten wunderliche Meinungen über das Sehen. Die Platoniker bildeten sich ein,

ein,