Wasser, sondern stets in Wasserdampfe. Ein mehr flacher als hoher Kessel wird etwa mit einem Sechstel Wasser angefüllt, worüber man ein auf 3 Füßen stehendes, und etwa 6 Zoll über die Oberfläche des Wassers reichendes Drahtsieb oder einen Durchschlag setzt, auf welchen man die Kartoffeln legt. Mit einem genau anschließenden Deckel wird der Kessel sorgfältig zugedeckt. Sobald nun das Wasser durch die Wirkung des Feuers in Dampf verwandelt wird, so durchdringt dieser Dampf, welcher einen weit stärkern Grad der Hitze, als das in freier Luft kochende Wasser anzunehmen fähig ist, die Kartoffeln sehr geschwind, ohne daß er denselben den eigentlichen Zuckerstoff benimmt, den das Wasser extrahirt. Folglich kochen auf diese Weise die Kartoffeln, mit Beibehaltung ihres ganzen Wesens, und ihr Geschmack muß wohl weit vorzüglicher ausfallen. Auf dieselbe Art kocht man in England alle Arten von Gartenfrüchten, und selbst das Fleisch, welches letztere dann weit saftiger bleibt, und einen viel delikatern Geschmack bekommt. Hugs Jones in London hat für diese Art zu kochen eine einfache und bequeme Maschine erfunden, die er Steam Kitchen nennt; er hat darüber ein königlich Patent erhalten *).

Das Sieden der Kartoffeln im Dampfe des Wassers, welches geschwinder geht, und wobei die Früchte ihren vollkommenen Geschmack behalten, haben zuerst auch die Franzosen von den Engländern angenommen. Ihr Verfahren dabei ist folgendes: Sie schütten 3 bis 4 Zoll hoch Wasser in einen Kessel, und setzen ihn über hellbrennendes Feuer. Wenn das Wasser kocht, so decken sie ein eisernes Gitter oder ein Geflechte Weiden in den Kessel, das eine passende Weite und etwa die Gestalt einer Wagschale hat. Mittelst dreier Füße kann man es machen, daß es gerade an den rech-

*) Die neuesten in Deutschland erfundenen Dampfküchen, z. B. des Querner, Meisner u. a. sollen in der Folge auch noch beschrieben werden.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn32282091X/203 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG