

Rauchkammer, Räucherammer, ein Behältniß, am schicklichsten im Dachraum eines Gebäudes, um Fleisch daselbst zu räuchern. Das hauptsächlichste Erforderniß bei einer Rauchkammer ist Luftzug und vollkommene Räucherung durch den hineingeleiteten Rauch. Der Rauch darf das Fleisch, so zum Räuchern aufgehängt worden, weder zu heiß, noch zu kalt berühren. Im erstern Fall bekommt dasselbe oberflächlich eine harte, gleichsam gebratene Kruste und das Innere bleibt roh; im andern ist der Rauch bereits zersezt, er ist liquid geworden und legt sich an das Fleisch in tropfbarer Gestalt an, ohne dasselbe mit seinem Salz zu durchdringen. Bei strenger Kälte, wo diese Zersezung des Rauchs früher erfolgt und ehe er die Räucherammer berührt, kann daher der Räucherungsprozeß nie mit gutem Erfolg von statten gehen. Luftzug ist in einer Räucherammer nothwendig, um das von Natur feuchte Fleisch zu trocknen und die Räucherung zu beschleunigen, weil sonst jene Feuchtigkeit in Verbindung mit der dem Rauche beiwohnenden gar bald in Gährung übergehen und dem Fleisch einen bitter-sauern Geschmack mittheilen würde.

Damit aber der Rauch die Räucherammer nicht zu heiß berühre, so ist es nothwendig, die Kammer von der Feuerungsstätte wenigstens 20 Fuß zu entfernen. In Ansehung des Luftzugs kann der Rauch, der aus einem offenen Küchenheerd oder aus einem lebhaft ziehenden Cirkulirofen aufsteigt, die Räucherammer schon hinreichend mit Luft versorgen; bei strenger Kälte wird jedoch eine Vorrichtung, wodurch der Eintritt der äußern Luft in die Räucherammer unmittelbar gestattet ist, von ersprießlichen Folgen seyn, weil die Abtrocknung des Fleisches dadurch bezweckt wird, die zu einer vollkommenen Räucherung durchaus erforderlich ist.

Die Rauchkammer wird einer Schornsteinröhre angebaut, die eine Oeffnung bekommt, durch welche der Rauch in die Kammer eintritt. Der Schornstein bekommt zu diesem Behuf über dieser Oeffnung einen vollkommenen Verschuß mittelst eines blechernen Schiebers. Aus der Kammer muß ein Rohr den Rauch wieder abführen; am schicklichsten in denselben Schlot, um das Zurückschlagen desselben zu verhüten. In der Kammer werden die Stangen, an welchen das Fleisch aufgehängt ist, auf Absätze gelegt, die sich an den Seitenwänden befinden. Der Feuersicherheit wegen ist es gut, Wände, Decke und Fußboden der Rauchkammer gut mit Lehm zu bekleiden.

Rauchmantel s. Rauchfang.

Rauchwehr, die Bepflanzung eines Ufers mit Weiden (Busch- oder Krebsweiden, welche nur strauchartig wachsen), um den Beschädigungen desselben durch Eisgänge zu begegnen.

Raufe, Silbe, eine enggesproßte Leiter, worin Heu und Stroh zur Fütterung für das Vieh aufgesteckt wird. Wandrau-