

Lassen Sie uns zuerst die verschiedenen Anwendungen der aufgetriebenen Dämpfe genauer betrachten. Sie sind:

1) Benutzung der Wasserdämpfe bei Kochanstalten. Es wird Ihnen bei der Beobachtung eines jeden Kochens in offenen Gefäßen nicht entgangen seyn, daß eine Menge heißen Wasserdampfs unausgesetzt dem Kochgefäße entsteigt, und daß hier eine große Menge Feuer (Wärme) ungenutzt entweicht. Bei einigermaßen großen Kochanstalten kann eine gute Hausmutter dieses entweichende Feuer sehr ökonomisch benutzen; indem durch den aufsteigenden Dampf, wenn man ihn zweckmäßig auffängt und leitet, noch mehrere Nahrungsmittel erweicht werden können. — Die einfachste Art ist folgende: Man läßt auf irgend ein Kochgefäß ein genau passendes Spansieb, welches noch etwas mehr Höhe als das Kochgefäß selbst haben kann, verfertigen. Es soll nun z. B. in dem Kochgefäße Rindfleisch gesotten werden, so kann man das Sieb mit geschälten Kartoffeln u. dergl. füllen. Sobald die Flüssigkeit in dem Gefäße kocht, steigen die Dämpfe in das Sieb, und erweichen auch das Gemüse, welches auf diese Art zur Gare gebracht und oben drein sehr schmackhaft wird. — Befürchten Sie, meine Freundin! aber, daß von dem aus dem