

und viel schmackhafter. So ist es auch mit den Hülsenfrüchten und dem frischen Obst.

Schinken und Würste schmecken besonders gut, da sie durch das Wasser nicht ausgelaugt werden.

Es läßt sich auch durch Dampf braten, doch muß man, um das Fleisch braun zu machen, zuletzt einen blechernen Deckel auf den Topf legen, und glühende Kohlen darauf thun. Man ist bei dem Braten durch Dampf versichert, daß, wenn das Fleisch gar, es allemal durchaus gut ist. Begießen braucht man nicht. Besser ist es, wenn man zum Braten dazu eingerichtete Pfannen nimmt. Das Geflügel wird außerordentlich gut, so auch das Wildpret. Bei allem Fleisch und Braten bringt man das nöthige Gewürz bald mit ins Dampfgefäß, und die Braten werden auch, wenn es nöthig, wie gewöhnlich gespickt. Hammelbraten und Kalbsbraten werden auch sehr schön, und viel eher gar wie gewöhnlich. Die nöthige Butter setzt man erst zu, wenn das Fleisch seine gehörige Gahre hat. Beim Sauerbraten kömmt der Essig bald dazu; umzuwenden hat man nicht nöthig.

Man könnte auch durch Wasser und Dampf zugleich kochen. Nämlich in einem kupfernen gut verzinnten Topfe setzt man Rindfleisch mit Wasser wie gewöhnlich zum Feuer. Der Topf ist fest verschlossen, bloß oben dicht unter dem Rande geht eine Röhre aus, welche so kurz wie möglich in ein zweites Gefäß dicht über den Boden führt; aus diesem zweiten Gefäß, welches ebenfalls ganz dicht verschlossen ist, führt wieder eine Röhre, welche oben angebracht, am Boden hinein in ein drittes Gefäß. Beide letztere sind von Holz. Das zweite ist etwas kleiner als der kupferne Topf, und das dritte wieder etwas kleiner als das zweite. An dem dritten Gefäß ist oben eine kleine Röhre zum Ausströmen des Dampfes angebracht, welche man aber durch einen Hahn mehr oder weniger verschließen kann, je nachdem man den Dampf ausgehen lassen will. In dem zweiten Gefäß kann man nach Belieben ein Huhn oder etwas anderes in einem Neze aufhängen, und in dem dritten Gefäß kann man das Gemüse kochen. In die beiden letztern Gefäße kömmt kein Wasser; das darin Befindliche wird durch den durchströmenden Dampf gekocht, und wird sehr schmackhaft sein. Auf diese Art braucht man statt unter dreien nur unter einem Gefäße Feuer zu halten.

Es wird bald Jedermann durch die Erfahrung einsehen, daß durch das Kochen mit Wasserdämpfen nicht allein die Speisen weit schmackhafter werden, sondern daß man auch dabei viel Holz ersparen kann.