

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung

Straßburg, 1822

Erklärung und Anwendung der oekonomischen Marmite

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

Erklärung und Anwendung
der ökonomischen Marmite.

Da ich schon im Vorbericht von der Knochen-Gallerte gesprochen habe, so glaube ich nur noch folgendes über die Behandlung der Marmite sagen zu müssen. Sie muß sehr stark von Kupfer, und oben mit zwey wohl polirten Ringen (*a b*) versehen seyn, wovon einer am Deckel, der andere aber an der Marmite selbst angebracht ist, und mit sechs Schrauben sehr fest zugeschraubt werden; mitten im Deckel ist ein Luftloch mit einer Klappe (*c*), mit einem angehängten Gegengewicht (*d*), das der Größe der Marmite angemessen ist, um das Zerspringen derselben zu verhüten. (Siehe die Abbildung.)

Wenn die Marmite sauber gepuzt ist, so füllt man sie mit Knochen aller Art, bis oben an, und gießt höchstens ein Quart Wasser darüber; dann wischt man die eisernen Reife sauber ab, schraubt sie fest zu, stellt sie auf ein gutes Feuer, und läßt sie 6 bis 7 Stunden kochen. Um Unglück zu vermeiden, läßt man das Feuer nach und nach abgehen, daß es nicht mehr kochen kann; nimmt sie dann vom Feuer, schraubt sie behutsam auf, und gießt die Brühe davon ab; man kann sie würzen wie eine gewöhnliche Fleischbrühe; auch kann man unten in die Marmite einen kleinen Rost von Drath oder von stark verzinnem Kupfer, der etwa 3 Zoll hoch vom Boden steht, legen, damit die Knochen den Boden nicht berühren; dann kann man die Brühe ganz dick einkochen lassen, oder auch ganz trocken, um Täfelchen davon zu machen. In allhiefigem Bürger-Spital benutzt man sie mit dem besten Erfolg.