

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung

Straßburg, 1822

Rapport sur la Gélatine des os déjà cuits, fait à la Société
d'encouragement de Paris

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

~~~~~

RAPPORT sur la Gélatine des os déjà cuits, fait  
à la Société d'encouragement de Paris.

---

La Gazette universelle, connue sous le titre: *Allgemeine Zeitung*, d'Augsbourg, a fourni au mois d'Avril de l'an passé un rapport très-intéressant sur la Gélatine des os déjà cuits et propres à être jettés. D'après ce rapport il résulte, des expériences faites à ce sujet, qu'un nombre indiqué de ces os, propres à être jettés, produirait telle quantité de bon bouillon et le produit du quart seulement, provenant de la consommation des viandes à Munic, suffirait à donner, pendant un certain tems, une soupe par jour à mille individus. Cet objet présentant de très-grandes ressources dans des tems très-ordinaires et à plus forte raison dans des momens de pénurie.

Le sieur Busch, ancien aubergiste de Strasbourg, très-connu par ses connaissances dans la partie de la bouche, assistait aux expériences à Munic, où il dirigeait la cuisson de cette Gélatine, la clarifiait pour en faire une superbe gelée, propre à un aspic brillant, pouvant figurer sur les premières tables, et fit réduire le reste en glace et en tablettes, propres à être conservées des années entières.

De retour à Strasbourg, il répétait cette expérience, en présence de la Commission administrative des hospices et particulièrement au laboratoire de M.<sup>r</sup> le professeur Massuyer, chimiste célèbre de l'école de médecine, dont les certificats non-équivoques constatent l'identité; d'où il résultait, que de 20 livres d'os, déjà cuits à l'hospice civil, il a retiré sept quarts de livres d'une graisse blanche et moëlleuse et trois quarts de livre de glace sèche, propre à être mise en tablettes. Par une autre expérience, faite à Rastatt, il a, moyennant 12 livres d'os crus et 10 livres d'os cuits et sa graisse, par l'aide de son mouillement, fourni 520 portions de ris, pour lesquelles on employait ordinairement 50 livres de viande fraîche pour les cuire.

Il fit construire une marmite propre à cet objet, fermée hermétiquement avec une soupape, qui garantit du danger qui pourrait résulter d'une explosion. Cette marmite pouvant même être convertie en ovale, en forme de braisière, offrirait des services éminens, non-seulement pour la réduction des os, mais aussi pour la coction de toutes les viandes et légumes sèches, surtout pour celles dures à cuire, par la célérité de sa coction, comme aussi par la très-grande économie de toute espèce de combustible,

— \* —

ayant fait cuire, en présence des mêmes Autorités, dans cette marmite une pièce de bœuf de six livres, en une heure et demie, et un jambon de sept livres, en sept quarts d'heure, avec très-peu de bois et de charbons.

Or, ce vase deviendrait très-précieux particulièrement aux charcutiers, restaurateurs, rôtisseurs, pâtisseries et même à tous les particuliers, pour l'usage desquels on fera construire des marmites de toute grandeur, puisqu'une heure suffit pour faire cuire un pot au feu de trois livres de viande et ses légumes; on s'en sert déjà dans quelques capitales de l'Europe, en raison de sa célérité de la coction, de sa grande économie du combustible et du peu d'emplacement qu'il exige. Des apothicaires très-expérimentés l'ont employé pour leurs opérations chimiques.

Je ne motiverai point les services éminens que cette manière de construction pourrait rendre aux hospices, maisons de charité et autres grands établissemens de ce genre, en outre à la marine, dans les tems des grandes salaisons et aux vaisseaux, même pour le peu de tems et le peu d'emplacement que cela exige; et même à la partie militaire. Convaincu d'avance que son utilité sera reconnue indispensable et nous y forcera.

Le sieur Busch, a répété cette expérience, en présence de Monsieur Cadet-de-Vaux, qui l'a parfaitement approuvé et se propose de faire fabriquer tant la marmite que la braisière, à Paris, à l'aide d'habiles mécaniciens et chaudronniers qu'il y a trouvé et s'en promet d'avance les plus heureux résultats.

L'appareil, destiné à la cocture des viandes et des os, que le sieur Busch a perfectionné, me paraît réunir tous les avantages qu'il indique dans cet exposé, et dès lors, remplir les vues de l'économie publique, privée et commerciale; avantages qui sont justifiés par des expériences authentiques auxquelles je joins mon propre témoignage; et jamais époque ne fut plus favorable pour l'extension d'un mode alimentaire, qui n'est que partiel en France, le bouillon d'os, quand l'Europe entière jouit dès-long-tems, de ce bienfait. — A Paris, ce 25 Janvier 1818.

CADET-DE-VAUX.

La Commission administrative des hospices civils de Strasbourg, certifie que le sieur Jean-Daniel Busch, ancien aubergiste, a fait, à sa demande, à l'hôpital civil de cette ville, des expériences sur un procédé, pour extraire la Gélatine des os et sur la coction de la viande par la vapeur; qu'elle a été satisfaite du résultat, et qu'elle a reconnu que ces procédés peuvent offrir aux grands éta-



blissemens une amélioration dans le régime alimentaire et en même tems une économie.

En foi de quoi le présent certificat a été délivré au S.<sup>r</sup> Busch, sur sa demande, pour servir ce que de raison.

Fait à Strasbourg, le 21 Mai 1817.

FRANTZ ; L. PONCET ; J.-G. HUMANN ; J. MENNET ; TÜRCCKREIM ; BRAUN , Secrétaire-général.

---

Strasbourg, le 10 Juillet 1817.

Le Maire de la ville de Strasbourg, Chevalier de l'Ordre royal de la Légion d'honneur et de l'Ordre de l'Eperon d'or, certifie qu'il résulte des expériences faites pardevant lui à l'hôtel de ville, par M.<sup>r</sup> Jean-Daniel Busch de Strasbourg, pour l'extraction de la Gélatine d'os, qu'il a été extrait de vingt-deux livres d'os déjà cuits à l'hospice civil, deux livres un quart de graisse et une livre de glace, propre à être mise en tablettes; certifie en outre que l'extraction a été opérée moyennant la marmite économique, et que le résultat offre des avantages particuliers pour l'économie des établissemens publics.

En foi de quoi le présent a été délivré; fait à Strasbourg, les jour, mois et an que dessus.

DE KENTZINGER.

Vu pour légalisation de la signature de M.<sup>r</sup> le Maire de Strasbourg et pour attester que l'expérience faite sous nos yeux a présenté les résultats les plus satisfaisants.

Strasbourg, le 11 Juillet 1817.

Le Préfet: COMTE DE BOUTHILLIER.

---

En répétant l'expérience de l'extraction de la Gélatine des os par la machine à papin, je me suis assuré que ce procédé, quoique donnant moins de Gélatine, était préférable à celui de l'extraction par l'acide muriatique, en ce qu'il exige moins de mains-d'œuvres, et que l'on retire de quatorze livres d'os, qui ont déjà été cuits, comme à l'ordinaire, cinq quarterons de graisse très-substantielle, provenant des moëlles et une livre de tablettes de bouillon condensé, au point nécessaire pour la conservation des voyages de mer et de long cours, qui ne présenteront point l'inconvénient de rancir à leur surface, à raison de ce qu'elles ne contiennent point de partie extractive.

A Strasbourg, le 18 Mai 1817.

MASSUYER, Prof. méd.



Rastatt, den 7 August 1817.

Der Ober-Bürgermeister und Rath der Großherzoglich-Badischen Stadt Rastatt, bestätigt anmit dem Herrn Busch von Straßburg, daß er auf dahiesigem Rathhaus mit seiner Marmite économique folgendes Resultat geliefert hat :

Von zwölf Pfund rohen, vom Metzger genommenen Knochen, und zehn Pfund ausgetrockneter, auf dem Rathhause aufbewahrt gewesener Knochen, mit drey Kalbs- und vier Hammels-Füßen, ergab sich nach der ersten Kochet von 5 Stunden, eine starke Gallerte, nebst 2 Pfund, 3 Loth marfiges Fett.

Die zweyte Kochet, von den nemlichen Knochen, mit frischem Wasser bengeßet, lieferte eine fast ähnliche Gallerte, und drey Vierling Fett; die dritte Kochet, ebenfalls einen Vierling Fett und Gallerte.

Mit der zweyten Gallerte und ihrem Fett schmelzte man eine Rumfordische Suppe von 24 Pfund Reis und 15 Pfund Mehl, mit Wasser angekocht und verdünnet, welches 260 ordentliche Portionen Suppe ausmachte; die erste Gallerte, wie auch die dritte, nebst ihrem Fett, blieb zur fernern Aufbewahrung.

Kraft der Unterschriften :

Wolff, Ober-Bürgermeister; Feyler; Hällmann.

Vorbericht