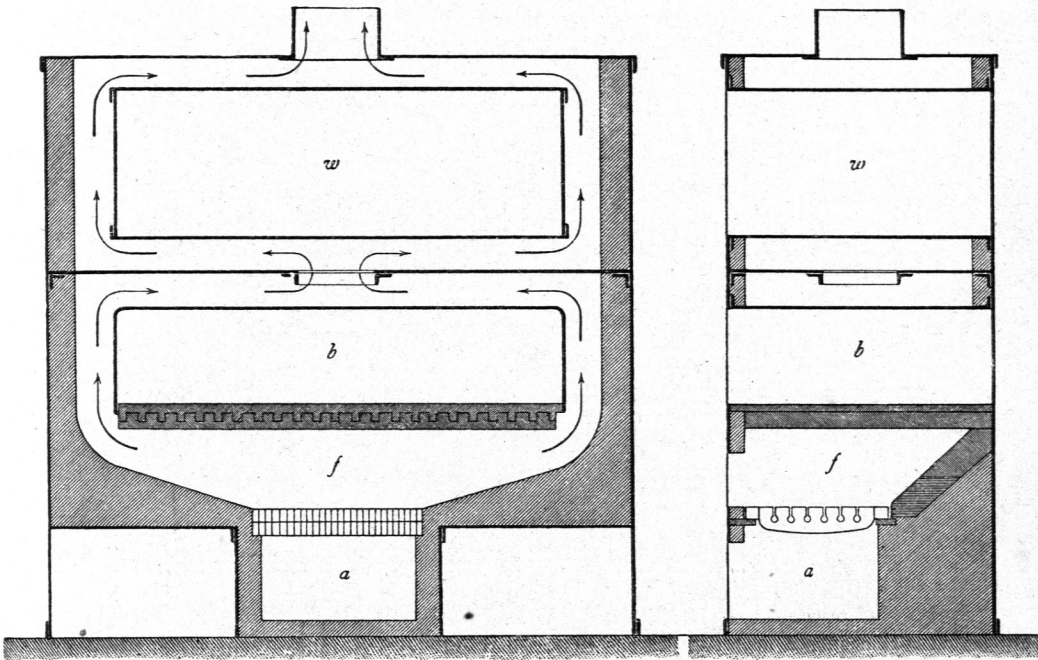


Für die Herstellung großer Braten-Quantitäten hat Hauptmann *Buchholz* den in Fig. 43 dargestellten Bratofen erfunden, der gleichfalls von der Firma *Emil Rudolph Dancke* in Berlin-Charlottenburg fabricirt wird.

43.  
*Buchholz'scher*  
Bratofen.

Im Grundprincip stimmt derselbe mit den eben erwähnten Bratöfen vollständig überein; er unterscheidet sich von denselben hauptsächlich durch die großen Dimensionen. Derselbe ist aus starkem Schmiedeeisen angefertigt, mit Chamotte ausgemauert und transportabel. Der untere Hohlraum *b* ist

Fig. 43.



*Buchholz'scher* Bratofen. —  $\frac{1}{20}$  n. Gr.

der eigentliche Bratofen, der obere *w* der fog. Wärmofen; doch kann auch letzterer zum Braten verwendet werden. Der untere Raum bratet selbstredend schärfer, weshalb mit den Bratpfannen zeitweilig gewechselt wird. Man kann mittels eines derartigen Bratofens ein ganzes Bataillon Infanterie befriedigen.

2) In guten Restaurationsküchen darf auch ein Rostbratapparat nicht fehlen; in neuerer Zeit kommt er in Privatküchen gleichfalls immer häufiger vor. In England und Frankreich sind Rostbratapparate besonders beliebt.

44.  
Rost-  
brat-  
apparate.

Die Construction eines solchen, in Fig. 44 dargestellten Apparates ist im Wesentlichen folgende. Unter einem verschiebbaren Rost *r* werden in einen Kasten Holzkohlen gelegt. Auf den Rost kommen die zu röstenden Fleischstücke. In dem Holzkohlenkasten befinden sich Oeffnungen, die zur Entwicklung des Zuges dienen. Der ganze Rostbratapparat ist mit einer verschiebbaren Klappe *k* zu verschließen; auf der oberen schmalen Seite des Apparates sitzt ein Rauchrohrstutzen zur Ableitung der sich entwickelnden Holzkohlengase in den Schornstein.

Der Koch hat von Zeit zu Zeit die Klappe zurückzuschieben und nachzusehen, ob das Fleisch nicht zu sehr durchgebraten ist, ob nicht zu viele Bestandtheile des Fleisches in das Feuer träufeln etc. Ist eine Seite des Fleisches geröstet, wird die andere vorgenommen.