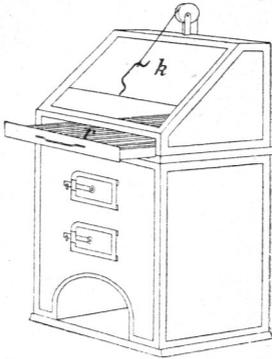


Fig. 44.



Rostbratapparat.

Fig. 46.

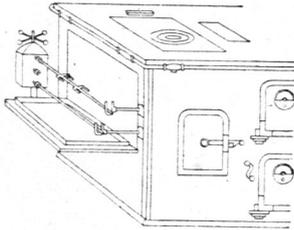
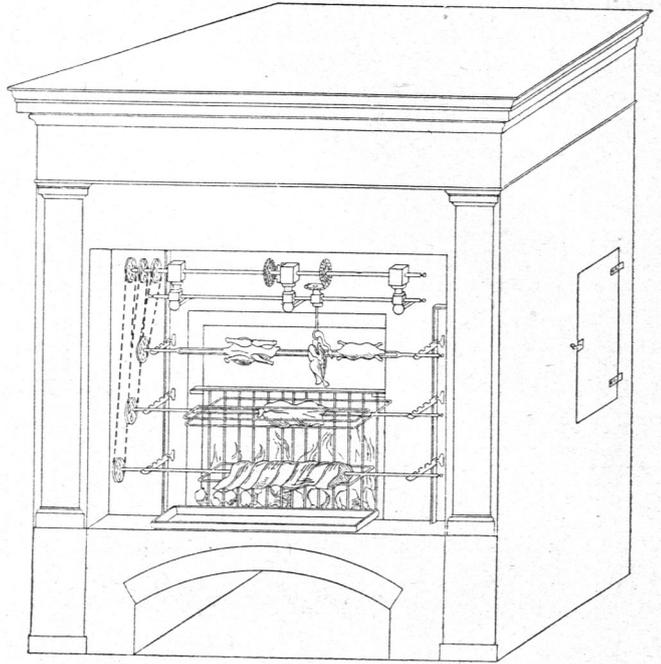


Fig. 45.



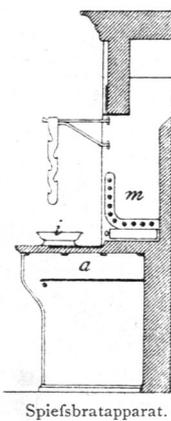
Spießbratapparate.

Neuere und verbesserte Rostbratapparate englischer Construction sind in den unten <sup>22)</sup> namhaft gemachten Quellen beschrieben.

In den *grill-rooms* der englischen Restaurants wird der Rost meist an einer Stirnwand in ziemlich beträchtlichen Dimensionen nach Art der offenen Kamine aufgestellt und bildet zugleich ein Ausstattungsstück des Raumes.

3) Eine weitere Gattung von Bratvorrichtungen repräsentieren die Spießbratapparate, die hauptsächlich in England und Frankreich, aber auch in Deutschland üblich sind <sup>23)</sup>.

Fig. 47.



Spießbratapparat.

Für kleinere Verhältnisse verwendet man einen schmalen, nach unten und nach vorn durch einen Rost begrenzten Kasten *m* (Fig. 47), in den die Holzkohlen gebracht werden; die nach dem Verbrennen derselben verbleibende Asche fällt in den Kasten *a*. Vor dem aufrechten Theil des Rostes ist eine Einrichtung angebracht, um den Bratspieß lagern zu können, z. B. Ständer mit Einschnitten oder die in Fig. 47 veranschaulichte Vorkehrung. An den Bratspieß wird das zu bratende Fleischstück mittels Klammern befestigt; der Spieß wird mit der Hand oder mittels einer besonderen Spießbratuhr oder durch eine Turbine in Umdrehung versetzt. Unter dem Spieß befindet sich eine schmale Pfanne *i* zur Aufnahme der abträufelnden Brühe; oben ist häufig ein Trichter

<sup>22)</sup> *Open and close fire kitchen-ranges. Building news*, Bd. 42, S. 787.

*Improvement in cooking stoves and ranges. Scient. American*, Bd. 46, S. 395.

<sup>23)</sup> Beim Braten des Fleisches kommt es hauptsächlich darauf an, den Saft darin zu erhalten; man bewirkt dies dadurch, daß man das ganze Fleischstück mit einer dünnen Hülle oder Rinde sich überziehen läßt, welche aus dem durch die Hitze