

angebracht, der in ein horizontales, mit kleinen Oeffnungen versehenes Rohr verlängert ist.

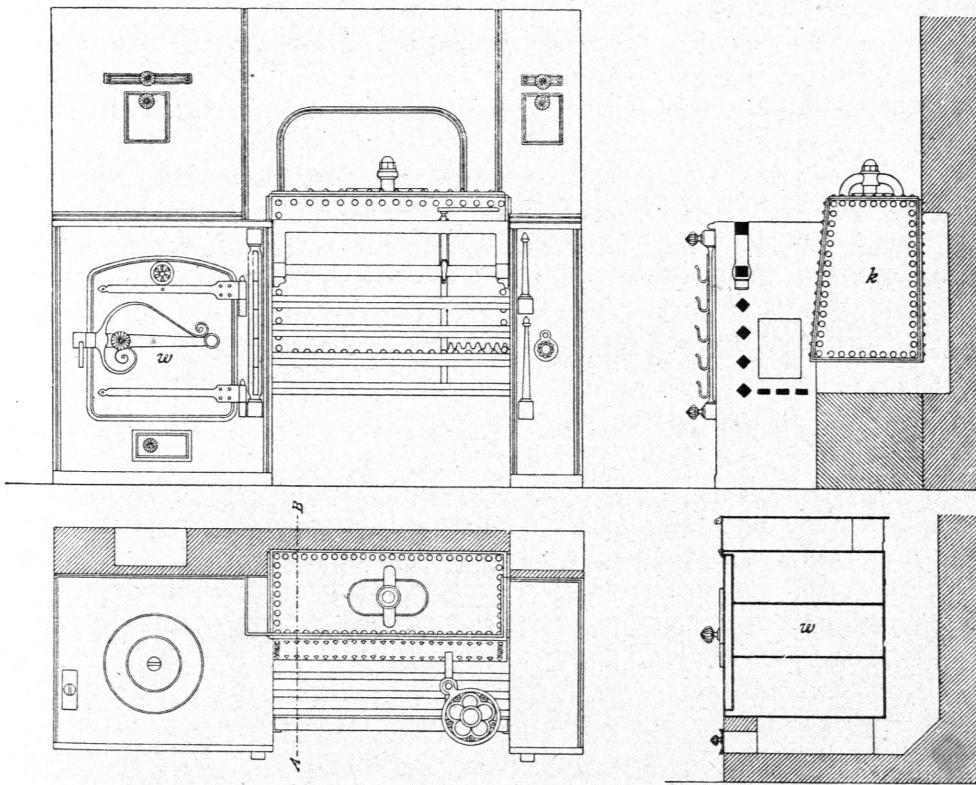
Ist das Holzkohlenfeuer entzündet, so beginnt die Drehung des Spießes, je nach der Qualität des Fleisches mehr oder weniger schnell. Der Koch begießt den Braten mit der herunterträufelnden Brühe. Um zu sehen, ob das Fleisch durchgebraten ist, sticht man zeitweise mit der Gabel hinein. Ist der Zustand richtig, so wird das Fleisch heruntergenommen.

Wendet man eine Uhr zum Drehen des Spießes an, so zieht man dieselbe auf; oben auf der Uhr befinden sich Glöckchen, welche läuten, sobald sich die Uhr in Gang setzt. Dieses Läuten läßt in dem Verhältniß nach, als der Spieß sich langsamer in Bewegung befindet. Geht die Uhr langsamer, so ist dies ein Zeichen, daß sie bald abgelaufen ist; man kann dies in einem entfernten Winkel der Küche deutlich hören. Man hat dann, falls der Bratproceß nicht beendet ist, die Uhr von Neuem aufzuziehen. Die Uhr muß so eingerichtet sein, daß zwei Vorrichtungen zur Aufnahme der Spieße dienen können, deren eine, weil kleiner im Durchmesser, eine schnellere, die andere, weil größer, eine langsamere Drehung des Spießes hervorruft.

Für großen Bedarf errichtet man einen kaminartigen Bau (Fig. 45), der innen hohl, nach vorn mit einem Roß verschlossen ist. Man läßt mittels Steinschrauben

Fig. 48.

Schnitt A B.



Spießbratapparat von C. Yeakes & Co. in London. — 1/25 n. Gr.

geronnenen Eiweißstoff besteht. Wenn das Fleisch plötzlich einer starken Hitze ausgesetzt wird, so gerinnt auch sehr rasch der im Fleischsaft enthaltene Eiweißstoff, und es schließen sich die kleinen Oeffnungen und Poren im Fleisch, durch welche der Saft entweichen könnte.

Am sichersten und vollkommensten wird dieser Zweck beim Braten am Spieß erreicht; denn wenn dieser über einem hell lodernden Feuer gleichmäßig gedreht wird, gerinnt die Oberfläche des Fleisches ringsherum augenblicklich. Dabei hat man darauf zu achten, daß der Spieß nicht durch das Fleisch selbst gestochen wird, was das Ausfließen des Saftes zur Folge haben würde.

Das Braten auf dem Roß kommt, insbesondere bei kleineren Fleischstücken (wie Cotelettes, Beefsteaks etc.), dem Spießbraten in der Wirkung sehr nahe; das Braten in Pfannen unter Benutzung der Bratöfen entspricht am wenigsten.