

Farben des Prisma wahr, und zuletzt zeigte sich der Cylinder im herrlichsten Azurblau.

Die Versuche mit dem Phloskop werden am 15ten und 30sten jedes Monats von 12 bis 2 Uhr öffentlich wiederholt werden, beim Bürger Ange, in der Lampenmanufactur *Rue Saint-Avoye*.

XI.

Vorzüge des Kochens durch Dämpfe,
vom

Bürger CADET - DE - VAUX. *)

— — Warum führt man aber nicht den amerikanischen Kochtopf ein, auf den schon Parmentier aufmerksam machte? Er besteht aus einem kupfernen, verzinnnten Kessel, mit Handhaben, und mit einem genau passenden Deckel, in welchem sich ein zweiter kleinerer Kessel aus Kupfer- oder verzinntem Eisenbleche befindet, der, gleich einem Durchschlage, durchlöchert ist, und auf drei kleinen angelötheten Füßen ruht. Beide Kessel stehn am Boden um 1 bis 2 Zoll, und ringsumher um $\frac{1}{2}$ Zoll von einander ab. Ihr unterer Zwischenraum wird voll Wasser gegossen, und ihr Zwischenraum an den Seiten ist für die Dämpfe des kochenden

*) *Décade philosophique*, An 10, trimestre 2, pag. 210. d. H.

Wassers bestimmt. Eine oder zwei senkrechte, gleichfalls durchlöchernte Platten theilen den innern Kessel in zwei oder vier Abtheilungen, die für verschiednerlei Gemüse, welche man zugleich kochen will, z. B. für Spargel, Blumenkohl, Kartoffeln und Mohrrüben, bestimmt sind. Man findet dergleichen amerikanische Kochtöpfe in Paris von verschiedner Größe zu Kauf.

Hat man den Boden voll Wasser gegossen, und die Gemüse hineingethan, so hängt man den Kochtopf über die Feuerstätte ein. Das Wasser kömmt schnell zum Kochen, da es nur wenige Kannen sind, und die Dämpfe ziehn sich dann von allen Seiten durch die Gemüse. Sie wirken weit kräftiger als das kochende Wasser, wenn man die Gemüse darin schwimmen läßt, und alles wird hier weit schneller gar und bei weitem schmackhafter. Das Wasser entzieht den Gemüsen, die darin schwimmend kochen, viel von ihrem Geschmacke und Geruche; die Dämpfe extrahiren dagegen aus ihnen nichts, und wirken gerade so wie die glühende Asche, in der bekanntlich, bei trockner Hitze, alles vorzüglich schmackhaft wird. Das durch Wasserdampf gekochte Gemüse wiegt weder mehr noch weniger wie zuvor. Dem so bereiteten Spargel gleicht kaum der gewöhnliche. Er ist vollkommen gekocht und doch noch spröde, hat feinen vollen Geschmack und eine dunklere Farbe. Ich bediene mich dieses Kochtopfes seit langer Zeit in meiner Landwirthschaft, und meine Schweine bekommen schmackhafteres

Wurzelwerk, als ich es auf den Tafeln der Reichen finde. Oft theilen wir uns darein mit ihnen.

Diese Art, die Gemüse zu kochen, erspart Zeit, Geräthschaften, Wasser und Feuer, erfordert weniger Raum als die gewöhnliche, und erhält den Gemüsen ihren ganzen Wohlgeschmack, den wir bei unsrer gewöhnlichen Kochart durch Würzen ersetzen müssen.

XII.

Vermuthete Identität des Telluriums und Spießsglanzes,

*aus einem Briefe aus Wien, den 30st. März 1802. *)*

Major Tihavsky, der durch seine Widerlegung der Versuche Tondi's über die vorgebliche Reductibilität des Baryts, der Kalkerde und der Talkerde zu Metallkönigen den Chemikern bekannt ist, hat seinen ansehnlichen Vorrath von *Tellurium* und *Uranium* zu einer nochmahligen genauen Untersuchung dieser Metalle hergegeben.

Der *Tellurium-König*, den er nach Klaproth's Methode bereitet hat, wiegt mehrere Gran, und stimmt mit Spießglanz-König in den *physischen Merkmalen* völlig überein, z. B. in Bruch, Farbe, Här-

*) Nicholson's *Journal* etc., 1802, No. 5, pag. 62, eingerückt von einem Correspondenten, der deshalb in Wien Nachfrage gehalten hatte. d. H.