

Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten
Herausgeber: Bernhard Otto
Band: 4 (1782)
Heft: 2

Artikel: Verbesserung der Papinischen Maschine, wodurch dem Armuth viel Nahrung verschafft werden kann
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-543476>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Verbesserung der Papinischen Maschine, wodurch dem Armuth viel Nahrung verschafft werden kann.

Herr J. C. Wilke hat vor einiger Zeit der königl. schwed. Akad. der Wissensch. einen Versuch übergeben, worinn er eine neue Vorrichtung von Papins Digestor zu ökonomischem Gebrauche bekannt macht. Bekanntlich hatte der französ. Arzt Papin, der nachmals Prof. zu Marburg ward, ums Jahr 1680 einen starken metallenen Topf erfunden, auf welchen ein gleichfalls starker genau passender Deckel mit Schrauben befestigt wurde, und vermittelst dessen man im Stande war, bei ganz wenigem Feuer mit Hilfe der Wasserdünste die härtesten Knochen bis zur Geschmeidigkeit einer Gallerte aufzulösen. Dieses Werkzeug machte zwar bald vieles Aufsehn, ward aber, außer von den Chymikern, wenig, und zum ökonomischen Gebrauch gar nicht angewendet. Herr Wilke glaubt, daß der hohe Preis und die nicht sehr bequeme Einrichtung desselben an dem letztern schuld sey, und schlägt deswegen vor, man sollte dazu einen runden, inwendig wohl verzinneten kupfernen Kessel von 3 bis 4 Maas Inhalt erwählen. Die Dicke des Kupfers könnte $\frac{1}{6}$ bis $\frac{1}{8}$ eines rheinl. Zolles seyn. Der Kessel selbst besteht aus 2 Hälften, die mittelst eines starken Falzes in der Mitte auf die gewöhnliche Art vereiniget sind. An der obern Hälfte ist ein ganz kurzer ovaler Hals angetrieben, der in der Mitte eine ovale Oeffnung hat, die 3 bis 4 Zoll lang und 2 bis 3 Zoll breit ist. In diese Oeffnung wird nun beim Gebrauch ein gleichfalls ovaler kupferner Deckel, der in seiner Mitte einen gutbefestigten Griff hat, hinein gebracht, so, daß er die Oeffnung des Kessels alsdann verschließt,



verschließt, wenn man ihn mit samt dem Gefäß in die Höhe hebt. Hierinn besteht hauptsächlich die neue und bessere Vorrichtung, wodurch mittelst der Dünste des Wassers selbst, der Deckel immer fester an den innwendigen Falz des Halses angedrückt wird, und man also aller Schrauben dabei entbehren kann. An dem Griff des Deckels befindet sich ein Haken, den man in ein Kettchen, welches oben an der Mauer des Schornsteins befestigt ist, hängen kann, so daß der Kesselboden etwa einer Querhand hoch über der Fläche des Herdes schwebt, um denselben setzt man ein Paar Backsteine und kocht das Wasser mittelst eines Kohlfeuers; dadurch gewinnt man den Vortheil, daß der Kessel nicht rufig wird. Wenn der Deckel am innwendigen Rande nicht recht schließen will, welches mehrentheils der Fall seyn wird, so legt man einen Ring von drei bis vierfachen starken und feuchten Papier dazwischen, welcher vielmals hintereinander gebraucht werden kann, wenn man ihn gehörig in Acht nimmt. Zu mehrerer Bequemlichkeit ist im Handgriff gleich über dem Deckel ein Loch, wodurch man eine starke eiserne Gabel stecken kann, die ganz über den Rand des Kessels hergeht. Dadurch wird nicht allein der Deckel vor dem Hinabfallen bewahrt, ehe das Kochen angeht (denn alsdann geschieht es nicht mehr, und er wird im Gegentheil sehr stark von den Dämpfen aufwärts gedrückt,) sondern der Papierring drückt sich auch desto besser rund um an. In dem Deckel kann man auch noch ein Ventil anbringen, das sich nach Gefallen mittelst eines Hakens öffnen und verschließen läßt, vermittelst desselben kann man beobachten, wie es mit den zu kochenden Sachen im Kessel aussieht. Es ist zu merken, daß man den Grad der Hitze nicht zu hoch treiben dürfe; dieser ist allemal hoch genug, wenn ein Tropfen, oben auf dem Kessel gespritztes

gespritztes Wasser schäumend abfließt: wird die Hitze viel höher getrieben, so bekommen die Sachen nicht allein einen brandigen Geschmack, sondern es geräth auch der Kessel in Gefahr Risse zu bekommen. Mit Hilfe eines solchen Kessels hat Hr. Wille 3 Kochungen von Knochen vollendet, ehe das Fleisch, nach der gewöhnlichen Art gekocht, gahr wurde. Es ist ein besonderer Vortheil, wenn man die Knochen vorher zerschlägt ehe man sie in den Kessel thut; die völlig ausgekochten Knochen lassen am Ende eine Art von Kalk übrig, den man zwar nicht mit in die Brühe thut, die man genießen will, der aber zu andern Dingen doch gebraucht werden kann. Man hat überrechnet, daß die Armen einer ganzen Stadt bloß mit den Knochen, die ganz weggeworfen werden, nach einer solchen Einrichtung überflüssig zu sättigen sind.

Dusle und Babel.

Ein Schweizerliedchen.

Es hätt' e' Buur e' Töchterli,
Mit Name hieß es Babeli,
Es hätt' e' paar Zöpfe, sie sind wie Gold,
Drum ist ihm auch der Dusle hold.

Der Dusle lief dem Vater na':
„O Vater, wollt ihr mir 's Babel lahn?“
„Das Babel ist noch viel zu klein;
Es schläft dies Jahr noch wohl allein.“

Der Dusle lief in einer Stund',
Lief abe bis gen Solothurn,
Er lief die Stadt wohl uf und ab,
Bis er zum obersten Hauptmann kam: