

δ) Man kann auch einen fog. doppelten oder gefpaltenen Schneckenzug einrichten, wenn man am rückwärtigen Ende des Brennraumes eine Theilung mittels einer Zunge vornimmt und die Züge nun nach rechts und links um die Kesselwandungen herumführt, sie an der gegenüber liegenden Seite wieder zusammenführt und nach dem Schornstein leitet.

ε) Anstatt der einfachen und doppelten Lauffeuer, bezw. der Schneckenzüge hat man wohl auch radial gestellte Feueranäle angeordnet. Hierbei ruht der Kessel auf 6 bis 8 radial gestellten Mauerkörpern oder Stegen nach Art der Fig. 16.

Diese Mauerkörper m , lassen zwischen sich die Züge z frei; der Roßt r liegt zwischen zwei solchen Stegen m und reicht bis unter die Mitte des Kesselbodens, so daß die Flamme den ganzen Kessel k befeuchten kann. Die Rauchgase entweichen bei o in den Schornstein; zu diesem Ende sind die beiden daselbst gelegenen Stege entsprechend hoch geführt. —

Sämmtliche beschriebenen Anordnungen haben indess den Nachtheil, daß die Mauerung der Züge einen zu großen Theil der Heizfläche des Kessels fortnimmt und daß man die directe Gluth, welche auf dem Roße vorhanden ist, in ihrer Wirksamkeit fört; die Wirkung der letzteren auf den Boden und auf den Rumpf des Kessels ist werthvoller, als jene der Flamme selbst. Man ordnet deshalb in neuerer Zeit vielfach einen ganz einfachen Zug in der Weise an, daß man in einem Abstände von etwa $\frac{1}{3}$ bis $\frac{1}{4}$ (der Kesselhöhe) vom Kesselrande eine Zunge anbringt, welche ihren Mittelpunkt im Centrum des Ausströmungsröhres der Feuergase hat und etwa $\frac{1}{3}$ um den Kessel herumreicht; auch diese Zunge wird am besten nicht gemauert, sondern aus Eisen hergestellt.

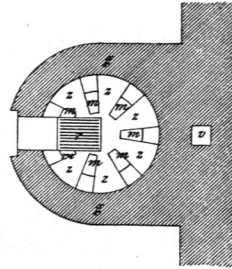
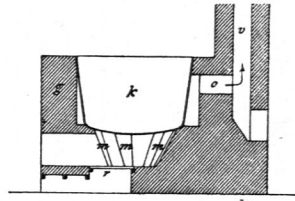
Um den beim Kochen sich entwickelnden Dunst oder Wrafen aus der Küche abzuführen, bringt man nicht selten nach Art der Fig. 15 einen fog. Dunst- oder Wrafenfang w an, der aus Blech angefertigt wird, über den ganzen Herd hinwegragen muß und den Dampf in ein besonderes Abzugsrohr ableitet.

Nicht unerwähnt mag schließlicb bleiben, daß in den hier besprochenen Herdconstructionen das fog. Anbrennen der Speisen nur durch häufiges Umrühren verhütet werden kann.

2) Herde mit geschlossenen Kesseln.

Die Anwendung von nach Art der *Papin'schen* Kochtöpfe hermetisch verschlossenen Kochkesseln gewährt in erster Reihe den Vortheil der rationelleren Ausnutzung des verwendeten Brennstoffes. Allein bei Construction von Kesselherden für Massenbereitung von Speisen ist neben der Dauerhaftigkeit, leichter Handhabung und geringem Brennmaterialverbrauch vor Allem auch eine rationelle Zubereitung der Speisen im Auge zu behalten. Dies ist die Ursache, weshalb sich das *Papin'sche* Princip des Kochens mit gespanntem Dampf im vorliegenden Falle ganz besonders empfiehlt, und es sind deshalb die hiernach ausgeführten Kesselherde selbst den später noch zu besprechenden Dampfleinrichtungen vorzuziehen.

Fig. 16.



Kesselherd mit Radialzügen.
1/60 n. Gr.

21.
Dunstoffänge.

22.
Princip.