

Derartig eingerichtete Kesselherde ließen sich die Etablissements von *Emil Rudolph Damcke* in Berlin-Charlottenburg und *Senking* in Hildesheim fast gleichzeitig (1880) patentiren, und es ist bereits eine große Zahl derselben im Gebrauch. Solche Herde werden eben so in runder, wie in prismatischer Form hergestellt.

23.  
Kochgefäße.

Den ersten Haupttheil solcher Herde bilden die Kochgefäße oder Kessel. Dieselben sind nach *Papin'schem* System dampfdicht mittels Schrauben verschlossen, so daß das Kochen unter einem bestimmten Drucke vor sich geht. In Folge dieses hohen Druckes und der hohen Temperatur werden die Speisen in ihre Bestandtheile, d. h. der Kleber und das Stärkemehl der Pflanzen, das Eiweiß und die anderen Substanzen der thierischen Stoffe aufgelöst und zersetzt, auch stark kalkhaltige Hülsenfrüchte weich und genießbar gemacht.

Fig. 17.

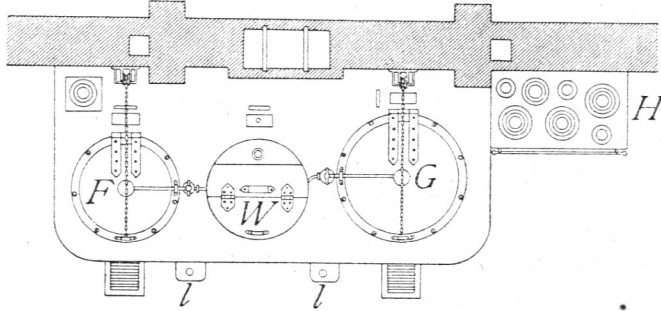


Fig. 18.

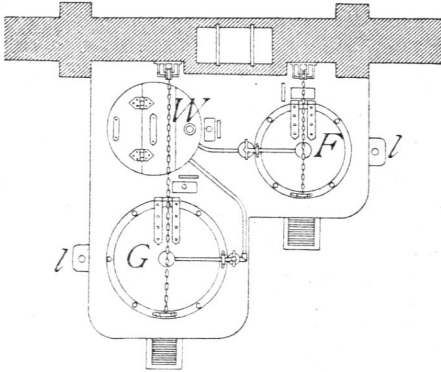


Fig. 19.

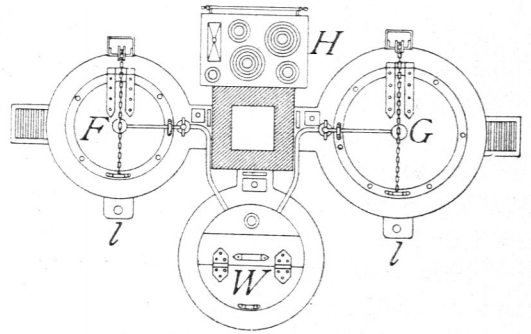
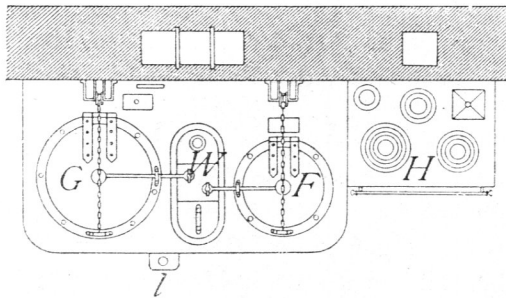


Fig. 20.

Kochherde  
geschlossenen  
von *Damcke*



mit  
Kesseln  
in *Berlin*.

1/100 n. Gr.