

Die Kessel werden am besten aus 10 mm starkem, gewalztem und innen verzinnem Schmiedeeisen gefertigt; vom Kupfer ist man des Grünspan-Ansatzes wegen in neuerer Zeit ganz abgegangen. Der Kesseldeckel bewegt sich in einem Charnier und hat am Rande einen Falz, der zur Aufnahme von Gummidichtungen dient. An einem Eckeisenringe, welcher dem Kessel zur Stütze, bezw. als Auflager dient, sind Charnierschrauben befestigt, welche in Einschnitte am Kesseldeckel passen und so ein festes Anziehen des Deckels auf den Kessel zulassen.

Die Deckel sind, um sie leicht öffnen zu können, durch Gegengewichte ausbalancirt.

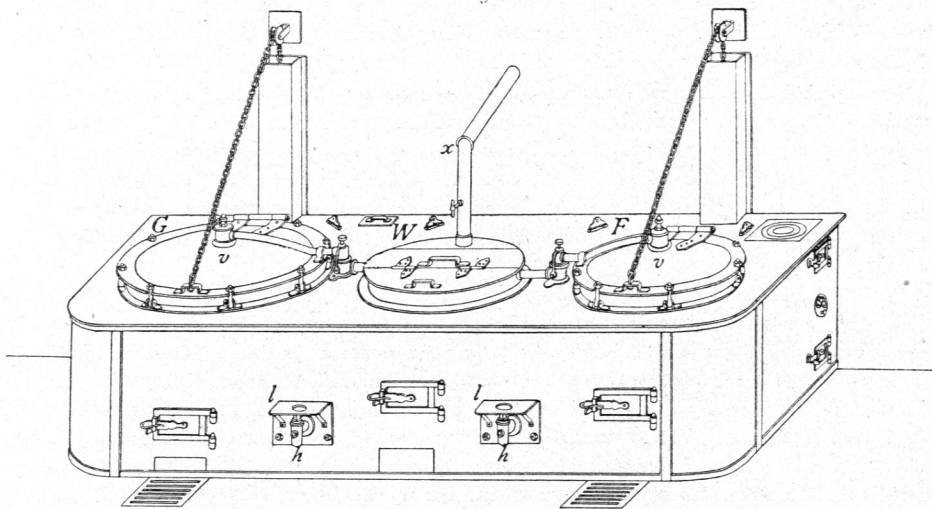
Für die meisten öffentlichen Anstalten, die hier in Frage kommen, benötigt man Herde mit drei Kesseln: Gemüse-, Fleisch- und Wasserkessel. Ihre Größe bemisst man derart, daß man pro Kopf der zu Speisenden 1,2<sup>1</sup> Gemüse rechnet<sup>2)</sup>.

In Fig. 17 ist ein *Damcke'scher* Herd dargestellt, der mit der einen Langseite an der Küchenwand placirt ist; links befindet sich der Fleischkessel, rechts der Gemüsekessel und in der Mitte der Wasserkessel; daneben ist ein kleiner Plattenherd aufgestellt (der in Mannschafsküchen für die Unterofficiere bestimmt ist). Fig. 18 zeigt einen Kesselherd in eckiger Form, bei dem der Wasserkessel hinter Gemüse- und Fleischkessel gelegen ist. Bei dem Herd in Fig. 20 fehlt der Wasserkessel; statt dessen ist ein Reservoir vorhanden, welches, wie sonst der Wasserkessel, zur Condensation gebraucht wird. In Fig. 19 endlich ist für jeden Kessel ein besonderer Herd mit rundem Gehäuse aufgestellt; die Rauchgase gehen in einen Fuchs, wohin auch der rückwärts gelegene Plattenherd einmündet.

Der Gemüsekessel *G* (Fig. 21) und der Fleischkessel *F* sind hermetisch geschlossen; der Wasserkessel *W* ist mit losem, getheiltem Charnier-Deckel versehen. Der Gemüse-, event. auch der Fleischkessel haben behufs Entleerung 40 mm weite Abflusrohre, welche derart angebracht sind, daß bei einer nothwendig werdenden Reparatur der Kessel herausgenommen werden kann, ohne eine Beschädigung des Mauerwerkes hervorzurufen. Ueber den leicht zu reinigenden Abflusshähnen *h*, deren Einrichtung aus dem Verticalschnitt in Fig. 22 zu ersehen ist, befindet sich ein Trittblech *l*, um dieselben beim Besteigen des Herdes zu schützen.

Um in den geschlossenen Kesseln den Kochgrad erkennen zu können und das

Fig. 21.



Kochherd mit geschlossenen Kesseln von *Emil Rudolph Damcke* in Berlin.

<sup>2)</sup> Hiernach würde man für 500 Menage-Theilnehmer einen Gemüsekessel von 610<sup>l</sup>, einen Fleischkessel von 305<sup>l</sup> und einen Wasserkessel von 400<sup>l</sup> brauchen.