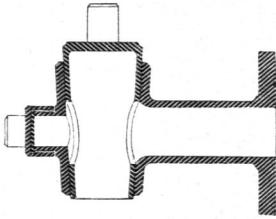
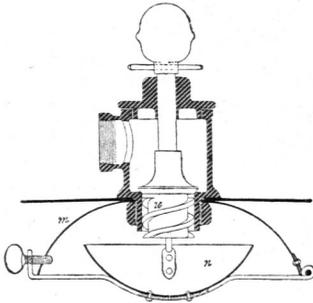


Fig. 22.



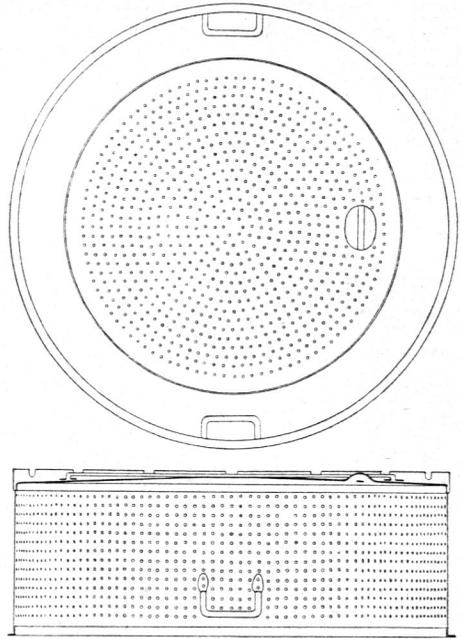
Abflusshahn.

Fig. 23.



Sicherheitsventil.

Fig. 24.



Kocheinatz für den Gemüsekeffel.

Auskochen aus den Ventilen zu verhüten, sind auf den Keffeldeckeln die patentirten rotirenden Sicherheitsventile *v* angebracht.

Der Ventilkegel (Fig. 23) ist mit einer Dampfturbine oder einem Schraubengewinde *u* versehen, durch welches derselbe beim Kochen des Keffelinhaltes gehoben und in Rotation versetzt wird. Das schnellere Rotiren in Verbindung mit dem Steigen des Ventilkegelkopfes zeigt eine Zunahme des Kochgrades an und ermöglicht (durch Schließen eines Canalschiebers) die Regulirung desselben. Die Ventile sind mit den noch zu erwähnenden Wrafen-Verzehrungsapparaten verbunden, so daß der den Ventilen entweichende Wrafen unsichtbar abgeführt wird; ohne die beschriebene Einrichtung würde sonach der Grad des Kochens für die Bedienungsmannschaft in keiner Weise erkennbar sein.

Das bei höherem Kochgrade entstehende Entweichen von Flüssigkeiten neben dem Wrafen wird durch einen einfachen, unter dem Keffeldeckel angebrachten Apparat vermieden. Der letztere besteht aus zwei Schalen von ungleichem Durchmesser; der Boden der oberen und größeren Schale *m* ist mit den Stützen des Ventilgehäuses verbunden. Die untere und kleinere Schale *n* sitzt auf einem Charnier-Bügel und ist mittels einer Flügelmutter verstellbar. In Folge der einander zugekehrten Schalenöffnungen und durch einen richtig gewählten Abstand derselben wird ein Durchströmen der flüssigen Kochsubstanzen verhütet, während der Dampf ungehindert austreten kann.

In den Gemüsekeffeln kommen Kocheinätze (Fig. 24) aus verzinnem Eisenblech in Verwendung; hierdurch wird es möglich, jede Art von Gemüse (fogar Reis) bei hermetisch verschlossenen Keffeln ohne Umrühren fertig zu kochen; ein Ansetzen oder Anbrennen findet nicht statt. Boden und Mantel dieses Kocheinatzes sind durchlöchert, wodurch ein Circuliren des Waffers erzielt wird. Mit feinem wenig durchbrochenen Fuß steht der Einatz auf dem Boden des Keffels. Damit die mehligten Bestandtheile der Speisen den im Einatz befindlichen nach Fertigstellung der Speisen wieder beigemischt werden können, ohne daß man den ganzen Kocheinatz zu entfernen braucht, ist der Boden des letzteren so construiert, daß derselbe mittels eines Hakens leicht herausgenommen werden kann.

Für den Fleischkeffel wurde ein Einatz zum Warmhalten des portionirten Fleisches construiert³⁾.

³⁾ Die Kochzeiten sind für verschiedene Speisen folgende: Hülsenfrüchte, Graupen, Kohlrüben, Wurzeln und Rindfleisch 1½ bis 2 Stunden; Hammelfleisch 1¼ bis 1½ Stunden; Schweinefleisch, alle Kohlartern und Backobst 1 bis 1¼ Stunden; Reis und Nudeln ¾ Stunden.