

Der beim Kochen sich bildende Wrafen wird mit Hilfe des patentirten Wrafen-Verzehrungsapparates entweder unter den Rost geführt oder behufs Condensation in den Wasserkessel übergeleitet (vergl. Fig. 21), von wo aus der geringe noch übrig bleibende, nicht zur Condensation kommende Theil durch ein verzinnertes Rohr x abgeführt wird. Im letzteren Falle wird gleichzeitig das Wasser im Wasserkessel erwärmt und kann dann als Spülwasser benutzt werden.

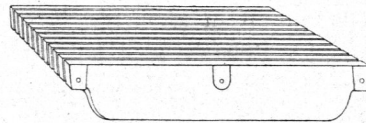
24.
Wrafen-
verzehrung.

Die Einmauerung der *Damcke'schen* Kessel geschieht in solcher Weise, daß dieselben durch das starke Herdgehäuse frei getragen werden und mit dem Mauerwerk nicht in Berührung kommen. An Stelle gemauerter Feuerzüge werden schmiedeeiserne Zungen angewendet, welche eine größere Kesselheizfläche ermöglichen. In den Rauchcanälen sind Schieber angebracht, die sich durch daran befindliche Splinte in verschiedenen Höhen reguliren lassen.

25
Herdkörper
und
Feuerung.

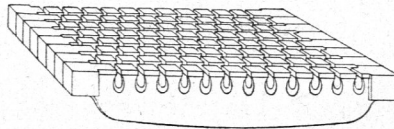
Für die Feuerstelle werden starke gusseiserne Feuerkasten und entweder schmiedeeiserne *Piedboeuf'sche* (Fig. 25) oder gusseiserne *Flet-scher'sche* Roststäbe (Fig. 26) verwendet; hierdurch werden die sonst permanenten Reparaturen an diesen Herdtheilen auf ein Minimum beschränkt.

Fig. 25.



Piedboeuf'scher Rost.

Fig. 26.



Flet-scher'scher Rost.

Da gewöhnliche Chamotte-Mauerung neben und über der Heizthür durch ungeschickte Handhabung von Störhaken etc. leicht beschädigt wird, werden bei den *Damcke'schen* Herden große Chamotte-Façonstücke von $65 \times 40 \times 23$ cm (bis zu 90 kg Gewicht) angewendet, welche der Form des Herdes und der Feuerung genau angepaßt sind.

Der *Damcke'sche* Kesselherd ist mit einem schmiedeeisernen Mantel umkleidet, woran die Heizthüren und sonstigen Armaturstücke befestigt sind und der durch Verankerung mit dem Mauerwerk ein stabiles und solides Ganze bildet. Hierdurch wird auch das Losbrennen der Heiz- und Reinigungsthüren, so wie das Entstehen schädlicher Fugen und Risse im Mauerwerk in Folge der großen Hitze vermieden.

c) Dampfkochherde.

Wie schon in Art. 6, S. 5 zum Theile angedeutet worden ist, werden beim Kochen der Speisen mittels Wasserdampf zwei Systeme befolgt, und zwar:

26.
Ver-
schiedenheit.

1) das ältere *Egestorff'sche* Verfahren, wobei der Dampf direct mit den zu kochenden Speisen in Berührung gebracht wird, dort sich condensirt, und wobei man auf diese Weise Fleisch und Suppe kocht, manche Gemüse etc. zubereitet, ohne das Condensationswasser abzuleiten, bei anderen Gemüsen jedoch das letztere abführt — Verfahren mittels Kochdampf;

2) ein System, wobei der Dampf zwischen den Wänden doppelwandiger Kochgefäße die in letzteren befindlichen Speisen zum Kochen bringt, und wobei man bei größerer Spannung des Dampfes braten und solche Speisen bereiten kann, die einer höheren Temperatur, als der des Wassers bedürfen — Verfahren mittels Heizdampf.

Das letztere Verfahren schließt sich den seither vorgeführten Kocheinrichtungen am meisten an, da im Wesentlichen nur die Art der Heizung eine andere ist; deshalb wird im Folgenden auch das in zweiter Reihe erwähnte Princip zuerst besprochen werden.