

1) Einrichtungen mit Heizedampf.

27.
Kochkessel.
Zahl
und Gröfse.

Die Kochherde, bei denen Dampfheizung in Anwendung kommt, sind in ihrer Einrichtung, insbesondere in Betreff der Kochkessel, den unter b. beschriebenen Kesselherden sehr nahe verwandt.

Die Zahl und Gröfse der letzteren hängt selbstredend auch hier von der Personenzahl ab, die gespeist werden soll. *Nérée* giebt ⁴⁾ an, dafs zur Zubereitung des Essens, und zwar einer dreimaligen Tagesportion, für je 500 Köpfe eigentlich nur 2 Kessel mit ungefährem Inhalt von je 600^l und 500^l erforderlich sind; will man sich indess eine bequemere und angenehmere Art des Kochens gestatten, so stelle man auferdem noch einen Kessel von 250^l Inhalt auf ⁵⁾.

Die mehrfach verbreitete Ansicht, dafs es sich für Dampfkochung empfehle, nur kleine Kessel von geringem Inhalt zu verwenden, ist nicht begründet. Allerdings kommt in kleineren Kesseln der Inhalt rascher zum Sieden, als in gröseren; allein der Betrieb wird bei einer zu grofsen Zahl von Kesseln zu umständlich, und es lassen sich auch thatsächlich Kessel jeder Gröfse mit Nutzen verwenden. Es befinden sich zur Zeit Kessel von 1000^l Inhalt und darüber im Betrieb; selten geht man unter 500^l Inhalt; nur für Speisen, die man in geringeren Quantitäten zu erzeugen hat, wählt man kleinere Kessel (bis zu 250^l).

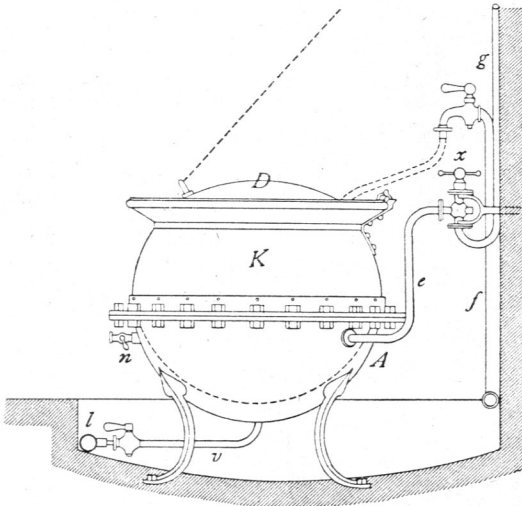
28.
Form,
Material und
Construction.

Für Dampfkochung müssen Kessel in Anwendung gebracht werden, die ganz oder zum Theile doppelwandig sind. Bei den älteren Kesseln, die eine mehr sphärische Gestalt hatten (Fig. 27), war eigentlich nur der Boden doppel. Die neueren Innenkessel *K* haben eine mehr cylindrische (Fig. 28) oder nach unten schwach conische Gestalt (Fig. 29), und der Boden ist bald nach einer Halbkugel, bald nach einer Kugelcalotte geformt; der Aussenkessel *A* erstreckt sich bisweilen nur auf den Boden und einen Theil der Wandungen (Fig. 27 u. 29); allein bei manchen Dampfkochherden sind Innen- und Aussenkessel ganz concentrisch gestaltet (Fig. 28).

Man verfertigt entweder beide Kessel aus Schmiedeeisen oder den inneren Kessel aus Schmiedeeisen und den äufseren aus Gufseisen oder Aussen- und Innenkessel aus Kupfer oder endlich den Innenkessel aus

Kupfer und den Aussenkessel aus Gufseisen. Die Verzinnung kupferner Innenkessel hält sich nicht gut.

Fig. 27.



Dampfkochherd in der Küche der Irrenanstalt zu Schwetz ⁶⁾.
1/25 n. Gr.

⁴⁾ NÉRÉE, A. v. Die Militär-Dampfküche und Bade-Anstalt. Berlin 1880.

⁵⁾ Hierfür ist ein Dampfkessel von 10 qm Heizfläche ausreichend; soll noch eine Badeanstalt mit Dampf versehen werden, so sind 12 bis 16 qm Heizfläche erforderlich; hat man auferdem noch eine Waschanstalt im Betriebe zu erhalten, so werden 16 bis 20 qm nothwendig.

⁶⁾ Nach: Zeitschr. f. Bauw. 1854, Bl. 30.