

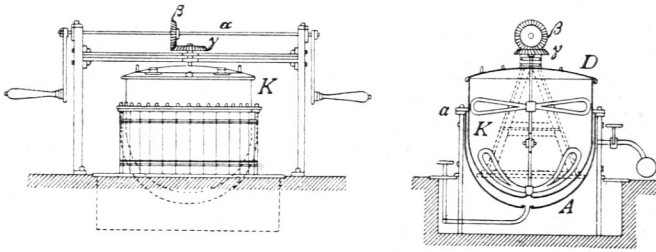
fei auf den vorhergehenden Band dieses »Handbuches«, insbesondere auf Art. 128 (S. 100), Art. 218 und 219 (S. 181 und 182), Art. 223 bis 226 (S. 183 bis 189) verwiesen.

Ist das Kochen sehr heftig, so daß der Kesselinhalt gegen den Deckel stößt und bei geöffnetem Deckel herausspritzt, so muß man das Dampfzuleitungsventil öffnen stellen.

31.
Umrühren
des
Kesselinhaltes.

Das Rühren der Speisen während des Siedens ist bei manchen Speisegattungen und bei kleineren Kesseln fast ganz überflüssig, da ein Anbrennen nicht zu befürchten steht und die Heftigkeit des Kochens die Speisen schon von selbst in das richtige Mischungsverhältnis bringt. Bei größeren Kesseln jedoch, insbesondere bei Suppen- und Gemüsekeffeln, weniger bei Fleisch- und Kartoffelkeffeln, ist ein häufiges Umrühren erforderlich. Man hat sogar besondere Rührapparate angebracht, welche ein energisches Umrühren bei vollständigem Verschluss der Kessel gestatten. In Fig. 31

Fig. 31.



Dampfkochkessel in der Küche der neuen Strafanstalt am Plötzen-See bei Berlin¹⁰⁾.
1/60 n. Gr.

ist ein solcher Apparat dargestellt.

Auf zwei gußeisernen Böcken, die zur Seite des Kessels *K* stehen, liegt eine horizontale, schmiedeeiserne Welle α in Lagern; sie ist an den Enden mit Drehkurbeln versehen und trägt in ihrer Mitte ein conisches Zahnrad β . Letzteres greift in ein zweites Kegelrad γ ein, welches auf einer verticalen Welle sitzt, die durch den Deckel *D* des Kochkessels *K* in das Innere

des letzteren reicht und mit geeignet geformten Gabeln zum Durcharbeiten der Speisen versehen ist. Die verticale Welle steht auf einem Zapfen, der auf dem an dieser Stelle verstärkten Boden des Innenkessels aufruhet.

Ist das Kochen beendet, so wird der Deckel geöffnet, der Rührapparat herausgenommen und dann erst mit der Entleerung begonnen.

32.
Egrot's
Dampfkoch-
einrichtung.

Die Dampfkocherinnenrichtungen von *Egrot* in Paris zeigen eine von den beschriebenen Apparaten etwas abweichende Anlage; die Hauptverschiedenheit zeigt sich in der Anwendung frei schwebender, beweglicher Kochgefäße. Obwohl dies anscheinend die Anlage complicirt, so zeichnet sie sich doch durch große Einfachheit und Zweckmäßigkeit aus, entbehrt dabei auch nicht einer gewissen Zierlichkeit und Eleganz.

Die erste Idee zum *Egrot'schen* System soll von einem Klosterbruder, dem Director des kleinen Noviciats im Mutterhause der *Frères de la doctrine chrétienne*, Bruder *Pierre-Célestin* ausgegangen sein; dasselbe soll auch seine erste praktische Anwendung im Mutterhause des genannten Ordens zu Paris (*rue Oudinot*) gefunden haben. Nachdem sich daselbst dieses Kochverfahren bewährt hatte, haben die Brüder weitere Installationen derselben Art in den von ihnen geleiteten *établissements de Saint-Nicolas* angeordnet.

Die Kochgefäße haben eine nach unten schwach conische Gestalt mit einem nach einer Kugelcalotte geformten Boden. Jedes Kochgefäß *K* (Fig. 32 bis 35) hängt in zwei Lagern *l*, welche durch eiserne Ständer *s* gestützt werden; in diesen Lagern drehen sich die an den Kochgefäßen angebrachten hohlen Zapfen. Der Deckel ist um ein Charnier drehbar und an einer Kette *k* aufgehängt; letztere läuft über eine oder auch zwei Rollen *r* und trägt am freien Ende ein Gegengewicht *g*;

¹⁰⁾ Nach: Zeitschr. f. Bauw. 1880, S. 516.