

Fig. 32.

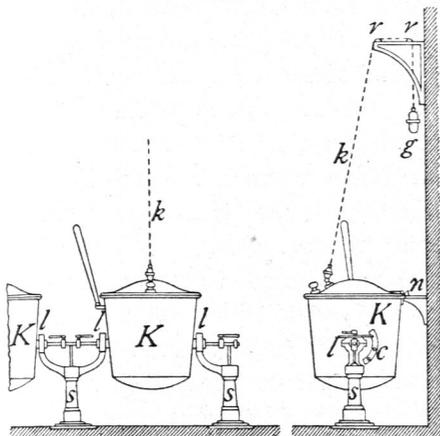


Fig. 33.

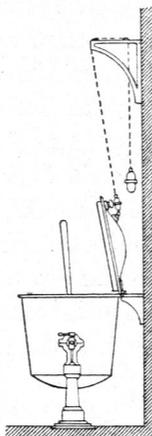


Fig. 34.

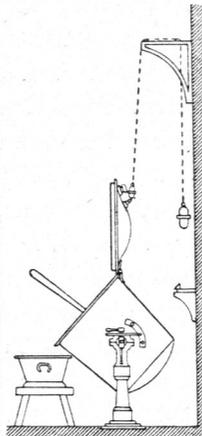
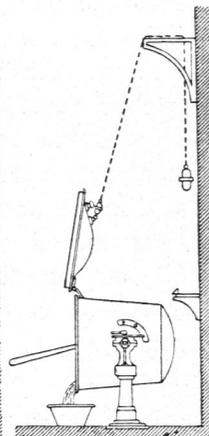


Fig. 35.



Dampfkocheinrichtung von Egrot.

dieses ist so schwer, daß zum Oeffnen des Deckels nur ein sehr geringer Kraftaufwand nothwendig ist (Fig. 32).

Um die Gefäße während des Kochens in der aufrechten Stellung zu erhalten, ist hinter jedem derselben (an der Wand, an einer Säule etc.) eine Anschlagknagge *n* angebracht, gegen welche sich das Gefäß lehnt; dasselbe wird so montirt, daß der Schwerpunkt nach der Knagge zu gelegen ist.

Will man aus dem Kochgefäß den Inhalt in bequemer Weise ausschöpfen, so bringt man es in die Lage der Fig. 34; will man es vollständig entleeren, so kippt man es nach Fig. 35. Um die verticale, schräge und horizontale Lage der Kochgefäße zu ermöglichen, ist seitlich an denselben ein nach einem Viertelkreis gebogenes Eisen *c* angenietet, welches mit drei Löchern versehen ist, in die zum Festhalten des Gefäßes in der gewünschten Stellung mittels einer am Ständer befindlichen Sperrklinke ein Stift eingeschoben wird. Ein Handgriff dient dazu, den Kessel in die betreffende Lage zu bringen.

Die Dampzuführung erfolgt vom Dampfwickler aus zunächst durch einen im Fußboden des Kochraumes gelegenen Canal, von dem aus vertical nach aufwärts gerichtete Rohre, die in den Ständern *s* hoch geführt sind, abzweigen; durch das eine der Lager *l* tritt der Dampf in die Kochgefäße; durch das andere wird das Condensationswasser abgeführt.

Die Wärmeverluste müssen auch hier durch Umhüllen der Gefäße mit Wärmeschutzmassen verhütet werden.

Soll mittels Wasserdampf gebraten oder gebacken werden, soll überhaupt eine höhere Temperatur erzielt werden, als sonst erforderlich ist, so wird der Dampf nach dem Ausströmen aus dem Kessel erst mittels eines Rohres über offenes Feuer geleitet und so weit überhitzt, daß er die gewünschte Temperatur annimmt.

Derartige Dampfkocheinrichtungen haben mit den geschlossenen Kesselherden von *Damcke* u. A. die Vortheile gemein, daß das Kochen in verhältnißmäßig kurzer Zeit geschehen kann, daß das fog. Anbrennen der Speisen vermieden ist und daß die letzteren sehr schmackhaft werden. Die Dampfkochapparate haben ferner den Vorzug, daß die Küche möglichst rein gehalten werden kann, weil in

33.
Braten
und
Backen.

34.
Vor- u.
Nachtheile.