

mächtige Ständer mit Einschnitten in den Fußboden, in denen ein oder mehrere Bratspieße sich drehen. An einer Seite der Spieße befinden sich Räder, über welche eine Kette läuft; durch verschiedene Räder übertragen, die wiederum mit einer großen Turbine, welche im Kamine liegt, in Verbindung stehen, werden die Spieße in Bewegung gesetzt. Man ist im Stande, viele Braten zugleich und von bedeutender Größe und Schwere herzustellen. Für kleineres Geflügel befinden sich an dem Drehwerk, gewöhnlich an der oberen Verbandstange, noch vertical herunterhängende Bratspieße, welche nicht um eine horizontale, sondern um eine verticale Axe rotiren. Die Triebräder des Drehwerkes sind gewöhnlich von Rothgufs, die an den Spießen zur Kettenaufnahme von hartem Holz.

Selbstverständlich sind Vorrichtungen vorhanden, welche sowohl ein Ausfalten des Geflügeltheiles, als auch der anderen Bratspieße zulassen.

In Fig. 48 ist eine grössere englische Spießbrateneinrichtung dargestellt; mit derselben ist ein Wasserkasten (*boiler for hot water*) *k* und ein Wärmepind (*hot plate*) *w* in Verbindung gebracht. Fig. 46 zeigt einen an einem Kochherd angebrachten Spießbratapparat.

46.
Kaffeemaschinen.

4) Kaffeemaschinen sind, wie der Name schon sagt, Herde, die zur Bereitung von Kaffee dienen, und zwar für großen Bedarf.

Gegenwärtig vielfach im Gebrauch befindliche Einrichtungen dieser Art zeigen Fig. 49 u. 49a. Auf der einen Seite befindet sich ein sog. *bain marie* *m* zur Aufnahme, bezw. Conservirung des fertig gekochten Kaffees, oder es kann ein solches in die Herdplatte eingehängt werden; ferner ist auf der anderen Seite ein Kessel *K* angebracht, der den Zweck hat, Wasser zu erhitzen, um darin mittels eines Weisblechtöpfes, der Milch oder Sahne enthält, letztere abzukochen. In der Mitte der Kaffeeherde befindet sich ein Feuerungsloch und daneben noch Raum auf der Platte, um dasjenige Wasser herzustellen, welches zur Zubereitung des Kaffees dienen soll.

Die ganze Maschine wird mit einem Feuer geheizt; dieselbe kann außer den erwähnten Einrichtungen noch Wärmepinde *w*, Kohlengelaß etc. haben.

Diese Herde werden hauptsächlich in den Wiener Cafés verwendet und bewähren sich daselbst gut.

Fig. 49.

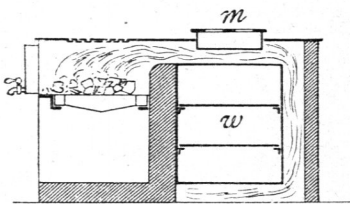
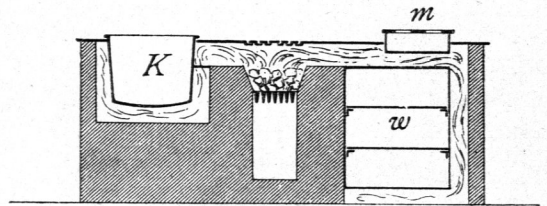


Fig. 49a.



Kaffeemaschinen. — 140 n. Gr.

Das *bain marie* dient auch zum Warmhalten von Saucen, Bouillon etc.

Sonstige Arten von Kaffeeherden weisen eigentlich nichts Specielles auf; sie sind Kochherde mit Platte und Wasserblase (Fig. 10).

47.
Wasserbad-Koch-
apparate.

5) Wasserbad-Kochapparate bezwecken, die beim Kochen gewisser Speisen, namentlich die bei Massenbereitung derselben erforderliche Regulirung der Wärme in thunlichst einfacher und dabei doch exacter Weise zu ermöglichen. Es geschieht dies dadurch, daß die Kochgefäße in mit Wasser gefüllte Behälter gestellt werden und daß das Wasser durch Einleiten von Wasserdampf auf die erwünschte Temperatur gebracht wird. Ein mit dem Wasserbade in Verbindung stehendes Thermo-