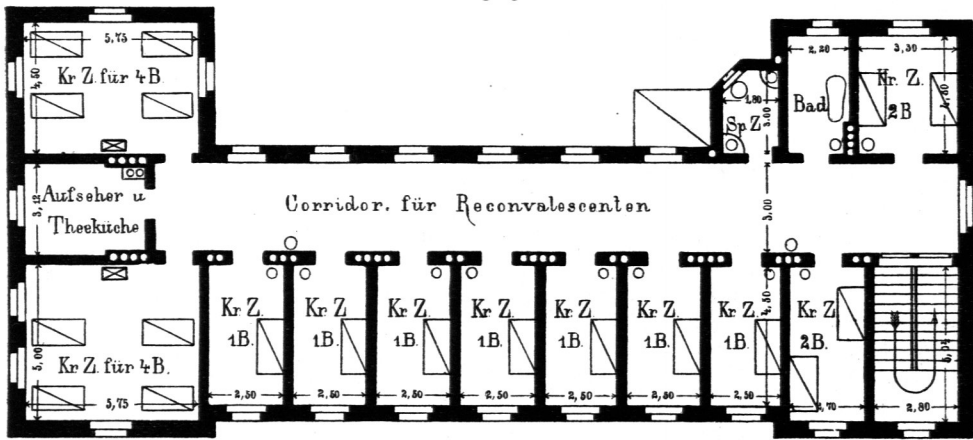


einrichtungen in Frage kommen können. Zu beachten ist, daß die naturgemäß nur auf das Allernothwendigste beschränkten Verpflegungsgegenstände durch die Zubereitung so ernährungsfähig gemacht werden, wie nur irgend möglich. Die Erfahrung hat gezeigt, daß die vorzugsweise aus Stärkemehl enthaltenden Stoffen bestehende Nahrung der Gefangenen durch Kochen bei zu hoher Temperatur unverdaulich wird und daß vor Allem die geringe, dem Gefangenen zugewilligte Fleischmenge einen großen Theil ihres Nährwerthes verliert; deshalb ist auch hier das Kochen bei unmittelbarer Feuerung und bei Dampfheizung im Allgemeinen weniger günstig, als das Kochen im Wasserbad.

Neben der Kochküche müssen eine Speisekammer, eine Brotschneidestube, ein Magazin für Verpflegungsgegenstände etc., neben der Waschküche eine Kammer für schmutzige Wäsche vorgesehen werden; Aborte für die in den Küchen beschäftigten Beamten und Gefangenen sind in der Nähe, aber getrennt von den Küchen anzulegen.

Den von der Commission des Vereins der deutschen Strafanstaltsbeamten 1885 aufgestellten Grundsätzen ist die Normalzeichnung für ein Koch- und Waschküche etc.

Fig. 316.



Obergeschoss.

1:250

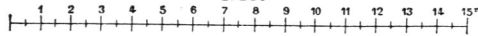
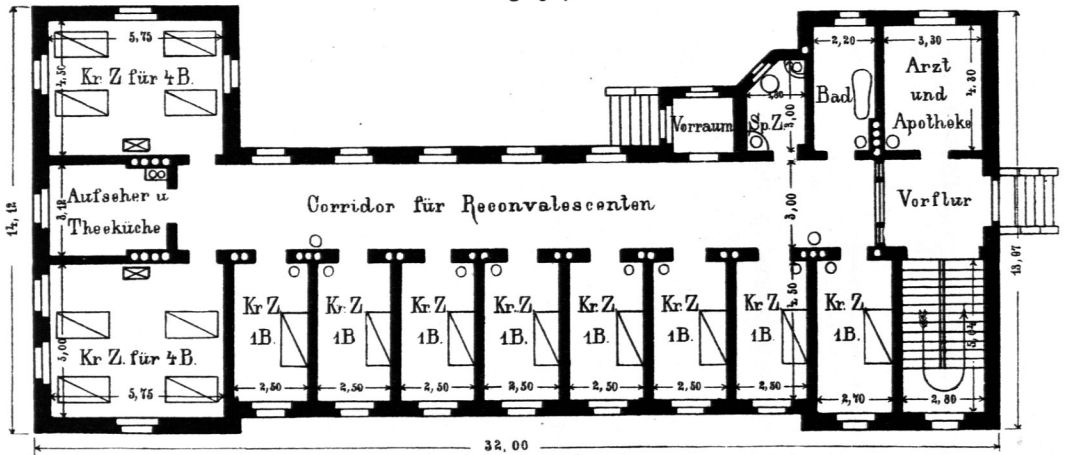


Fig. 317.



Erdgeschoss.

Krankenhaus für Zellengefängnisse.

(Normalzeichnung.)