

Reisenden die beste und reichhaltigste Verpflegung zu bieten, vorzüglich durchgebildet. Z. B. hat der Dampfer „Kaiserin Auguste Victoria“ sieben Küchen, außerdem eine besondere französische Restaurationsküche mit eigener Kühlanlage und Proviantraum. Sämtliche Küchen haben Dampftrieb. Elektrisch betrieben werden die Eierkocher, die Tellerwasch- und Messerputzmaschinen. Mehrere Bäckereien mit drei und vier Backöfen, Schlächtereie mit großem Kühlraum, Anrichten mit Wärm- und Kühlschränken usw. vervollständigen den Küchenbetrieb. Die Küche erster Klasse des neuesten Lloyd dampfers „George Washington“ hat täglich etwa 600 Reisende zu versorgen (erstes Frühstück mit 20 warmen Gerichten, Gabelfrühstück ähnlich, Mittagstafel etwa 10 Gänge); dazu sind zahlreiche Hilfsmaschinen erforderlich, die für Elektromotorenbetrieb eingerichtet sind, auch die Geschirrspülmaschinen. Um beim Schlingern des Schiffes die Kochtöpfe und Schüsseln auf dem Herd zu halten, sind Schlingerleisten angebracht. Die Kühlräume der Schnell- und Eildampfer fassen etwa 20 000 kg frisches Fleisch, Wild, Geflügel und frische Fische, etwa 15 000 Liter Faßbier für jede Reise neben dem vielen anderen Bedarf. Je nach Art des zu kühlenden Proviantes ist die Temperatur in den einzelnen Kühlräumen abgestimmt. Auch die Verpflegung der Zwischendeckfahrgäste ist durch zweckmäßige Einrichtungen sehr vervollkommenet. Salzfleisch und Hartbrot (Schiffszwieback) sind fast ganz verschwunden; es gibt fast täglich frisches Fleisch, in Dampfkochtöpfen zubereitet, und frisches Brot, täglich an Bord gebacken, und zwar für bis zu 2600 Zwischendecker. Die Bäckereien für das Zwischendeck liefern täglich Weiß- und Schwarzbrot. Zum Backen dienen Teigknetmaschinen mit Elektromotorenbetrieb und Dampfbacköfen. Um gesundes und rostfreies Trinkwasser zu bereiten, befinden sich auf den Schiffen Wasserfilteranlagen mit Saug- und Druckpumpen. Das Trinkwasser wird durch besondere Trinkwasserkühler gekühlt.

d) Seedampfer zu Sonderzwecken. *Dampfjachten* sind leichte, elegante Vergnügungsdampfer (Fig. 1171), meist mit Schunertakelung; größere Dampfjachten werden zuweilen auch von Reedereien für Gesellschaftsreisen gebaut und benutzt.

Fischdampfer (Fig. 1172 u. 1173) sind kleine Dampfer bis zu 600 Registertonnen Bruttoreum für den Hochseefischereibetrieb. Für den Frischfischfang als *Dampftrawler* führen sie Grundschieppnetze von fast 30 m Netzöffnung. Der Fang wird lebend im *Bünn* (Fischkasten im Schiffsraum, dessen Löcher Seewasser einlassen) oder geschlachtet zwischen Eisstückchen frisch gehalten. Für den Heringsfang führen die Fischdampfer etwa 150 große Treibnetze von je 30 m Länge und 15 m Tiefe; der Fang wird sofort geschlachtet und in Fässern eingesalzen. Für Kabeljau- fang sind die Fischdampfer zur Angelfischerei mit Langleinen ausgerüstet. Der Fang wird ebenfalls sofort geschlachtet und eingesalzen. Neuerdings rüstet man auch Dampfer sowohl zum Frischfisch- wie Heringsfang aus.

Eisbrecher (Fig. 1174) sind stark gebaute Schraubendampfer zum Zerbrechen der Eisdecke eines Fahrwassers zum Hafen; sie haben meist eingezogenen Bug, um mit Volldampf mit dem Vorderschiff auf die Eisdecke hinaufzulaufen und sie durch ihr Gewicht zu zerbrechen. Der größte Eisbrecher, „Jermak“, von 14800 Tonnen, 93 m Länge und 12 000 Pferdestärken wurde nach den Plänen des russischen Admirals Makarow erbaut; er zertrümmert Eis von 7 m Dicke.

Bergungsdampfer (Fig. 1175) sind mit starken Pumpen, Dampfspillen, Kranbalken, Tauchergerät, Hebezeugen, Winden, Stahltrossen, Ketten usw. ausgerüstet, um gesunkene, gestrandete oder beschädigte Schiffe zu retten. Ihre Maschine kann zum Betrieb starker Zentrifugal- lenzpumpen umgekuppelt werden. *Hebefahrzeuge* (Fig. 1176) können durch Vollaufenlassen

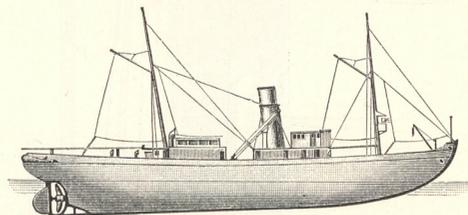


Fig. 1174. Russischer Eisbrecher „Haidamak“ (1:1000; Länge 56,7 m, Tiefgang 4,88 m).

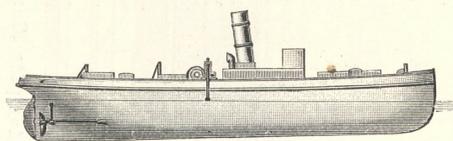


Fig. 1175. Bergungsdampfer „The Earl“, mit starken Pumpen (1:500; Länge 27,4 m, Tiefgang 3,3 m).

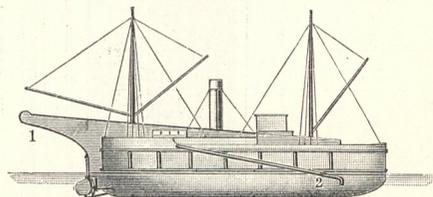


Fig. 1176. Hebefahrzeug „Untereibe“ (1:750, Länge 36,6 m, Tiefgang 3 m, Wasserverdrängung 1100 t; [1 Hebekran, 2 Saugrohr, beigeklappt]).