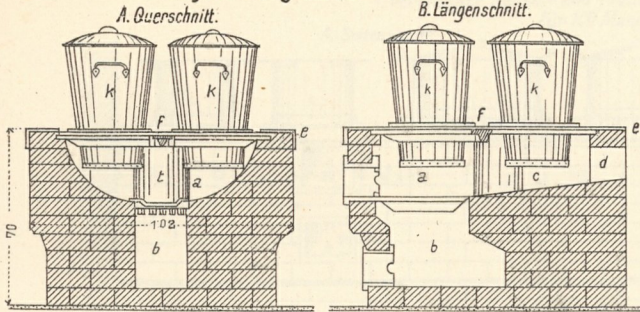
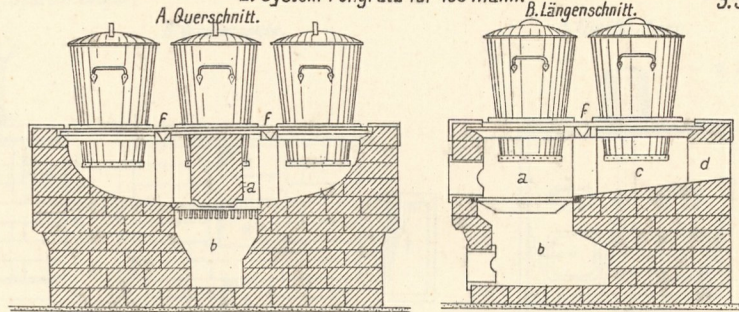


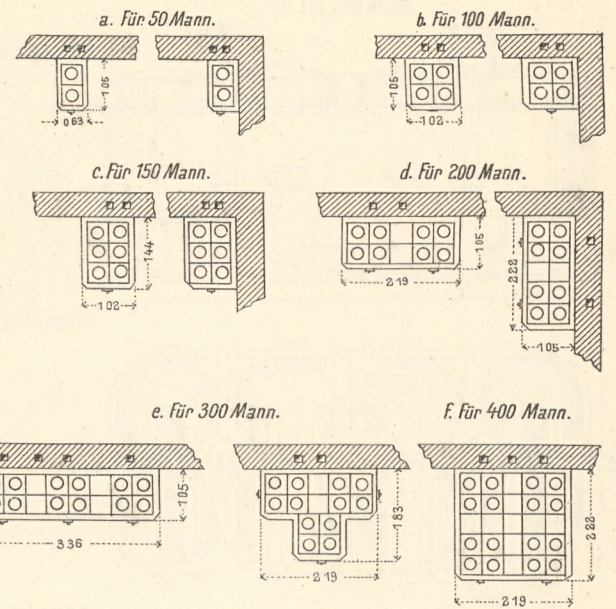
1. System Pongratz für 100 Mann.



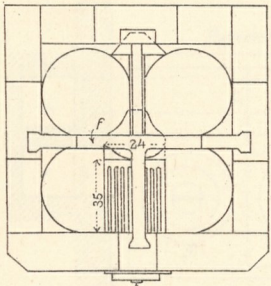
2. System Pongratz für 150 Mann.



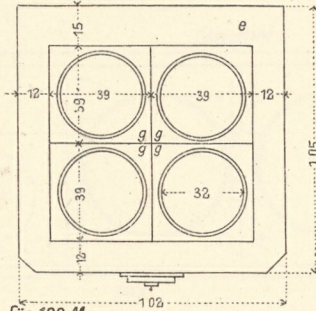
3. Schematische Darstellung der Kochkesselanordnung bei Pongratzherden.



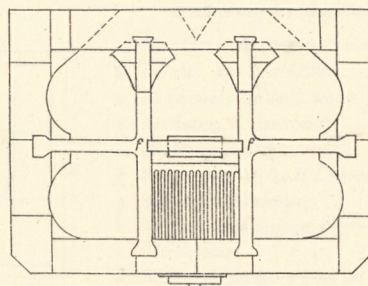
C. Draufsicht.



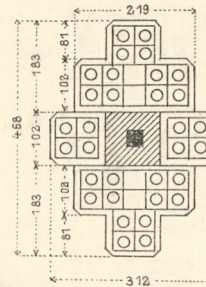
D. Plattenbelag.



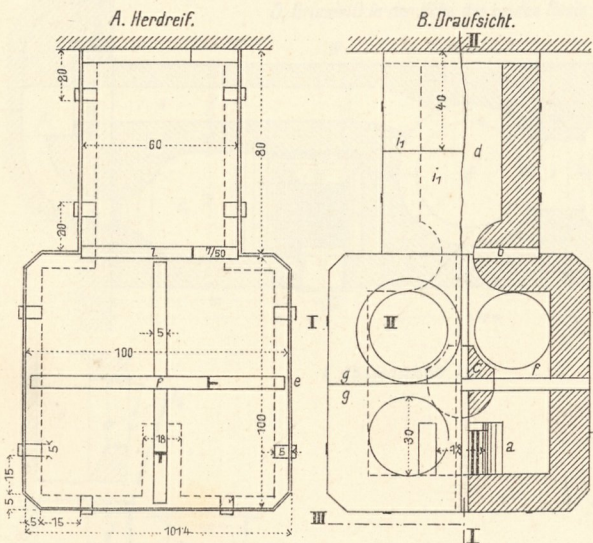
C. Draufsicht.



3g. Für 800 Mann.



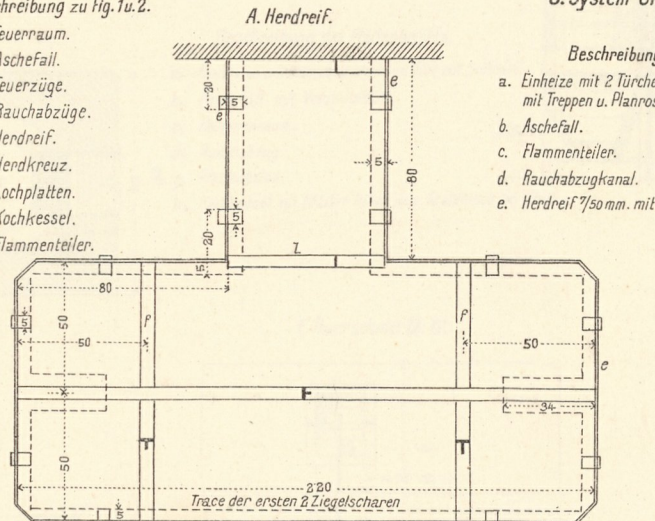
4. System Grasern für 100 Mann.



Beschreibung zu Fig. 1 u. 2.

- a. Feuerraum.
- b. Aschefall.
- c. Feuerzüge.
- d. Rauchabzüge.
- e. Herdreif.
- f. Herdkreuz.
- g. Lochplatten.
- k. Kochkessel.
- t. Flammteiler.

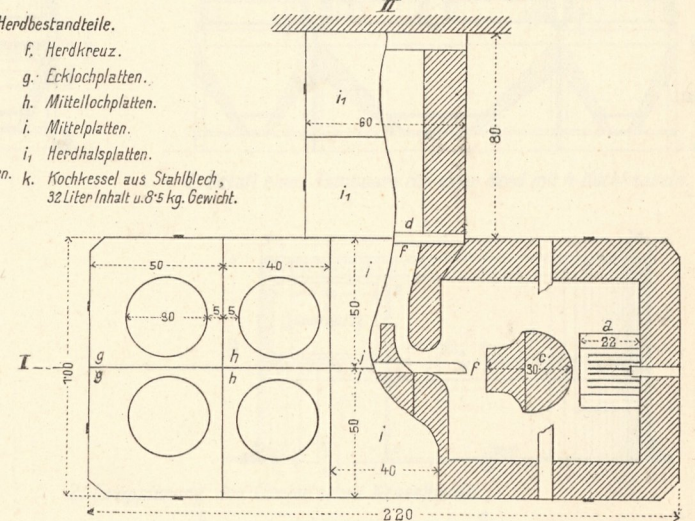
5. System Grasern für 200 Mann.



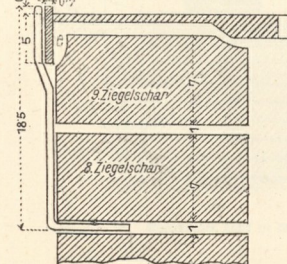
Beschreibung der Herdbestandteile.

- a. Einheize mit 2 Türcchen mit Treppen u. Planrost.
- b. Aschefall.
- c. Flammteiler.
- d. Rauchabzugkanal.
- e. Herdreif 750 mm. mit Prätzen.
- f. Herdkreuz.
- g. Ecklochplatten.
- h. Mittellochplatten.
- i. Mittelplatten.
- i₁ Herdhalsplatten.
- k. Kochkessel aus Stahlblech, 32 Liter Inhalt u. 8,5 kg. Gewicht.

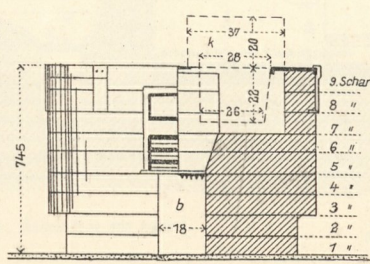
B. Draufsicht.



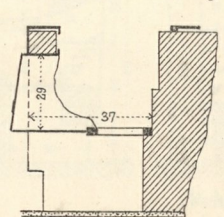
C. Schnitt I.II durch den Herdreif.



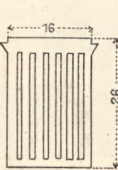
D. Schnitt III.IV.



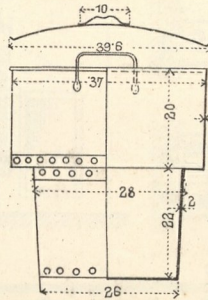
D. Einheize für Holzfeuerung.



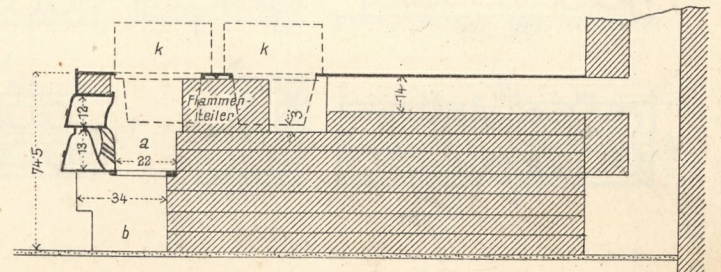
Planrost.



E. Kochkessel, k = 32 l. Inh.



C. Schnitt I.II.



Maßstab zu Fig. 1, 2, 4 u. 5.

Alle Koten sind in cm ausgedrückt.