



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Verschiedene Konstruktionen

Scholtz, Adolf

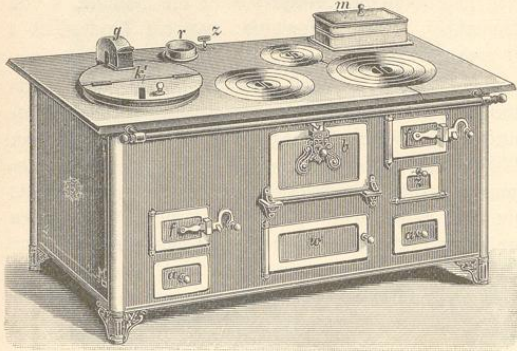
Leipzig, 1900

§ 94. Kücheneinrichtung im Palais von Tiele-Wikler in Berlin

[urn:nbn:de:hbz:466:1-96800](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-96800)

Der große Kessel *k* wird durch eine besondere Heizung *f* erwärmt; unter dem Kofst desselben befindet sich der Aschenfall mit Aschenkasten *a*. An dem Kessel ist ein sogenannter Wrafsenfänger *g* angebracht, durch welchen der sich bildende Wrafsen abgeseugt und in den Feuerraum geleitet wird.

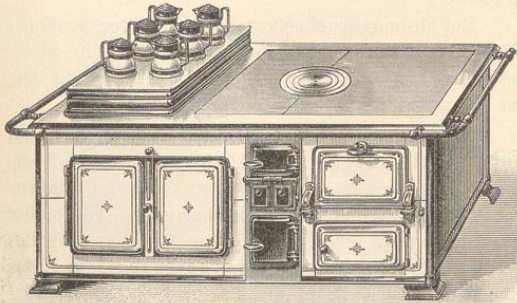
Fig. 305.



Zur Erwärmung des Plattenherdes mit den Kasserol-löchern dient die Feuerung an der rechten Seite mit Zugregulierung *z* und Aschenkasten *a*. In der Mitte des Herdes endlich liegt der Bratofen mit um die untere Kante drehbarer Klappthür *b* und darunter das Wärmespind. Durch das Herdfeuer wird auch der Wasser- kasten *m* erwärmt.

Als einer besonderen Einrichtung ist noch der Kaffeekochherde zu gedenken, die in Konditoreien, Kaffees, Restaurationsküchen, und zwar als selbständige Herde angetroffen werden. Dieselben enthalten neben entsprechender

Fig. 306.



Plattenfläche ein großes „Vainmarie“ oder Wasserbad, in welchem verschiedene Gefäße mit zu verabreichenden Ge-

tränken warm gehalten werden können und darunter einen großen, zweithürigen Geschirrwärmschrank, der in seinen Umfassungswänden mit Schamotteplatten isoliert ist, damit er eine nicht zu hohe und möglichst gleichmäßige Temperatur behält.

Ungefähr in Mitte der Langseite befindet sich die Einfeuerung, wobei die Anlage so getroffen ist, daß die Heizgase regulierbar sind. Die Zugregulatoren liegen dicht unter der Einfeuerung (vergl. Fig. 306). Rechts von derselben ist zu oberst ein Backofen zur Herstellung von Kaffeegebäck angeordnet; ein Zugregulierventil unterhalb desselben ermöglicht die Erhöhung der Unterhige im Ofen und gestattet andererseits den Backofen von der Heizung auszuschließen.

Der hier dargestellte Kaffeeherd wird von der Hildesheimer Herdfabrik weiß emailliert geliefert; die Thüren sind sämtlich doppelwandig konstruiert.

Anwendungen.

§ 94.

Auf Taf. 57 geben wir die Kücheneinrichtung in dem Palais v. Tiele-Winkler, Regentenstraße 15 zu Berlin.¹⁾ Fig. 1 stellt den Grundriß der Küchenanlage; Fig. 2 den Querschnitt nach A B, Fig. 3 den Längenschnitt nach C D und Fig. 4 denselben nach E F dar.

Von der Anwendung des Marmors zur Bekleidung der verschiedenen Feuerungsanlagen, der Abspültische und der 1,5 m hohen Wandbekleidung ist umfassender Gebrauch gemacht worden.

Die Ausführung wurde durch die Fabrik für wirtschaftliche Heiz- und Kücheneinrichtungen von **Martus Adler** in Berlin bewirkt.

In der dargestellten Küche wird bei gewöhnlichen Gebrauch für 30 Personen gekocht, sie genügt jedoch in außergewöhnlichen Fällen auch zur Herstellung von Dinern für 120 bis 150 Personen. Als anstoßende Nebenräume gehören dazu: ein Anrichterraum, eine Speisekammer und eine große Abspültische.

Die Kochküche enthält (wie Fig. 1 auf Taf. 57 zeigt):

- 1) Einen freistehenden großen Kochherd mit Marmorbekleidung;
- 2) einen Stagenofen zum Braten und Backen;
- 3) zwei Vorrichtungen zum Spießbraten;
- 4) ein besonders großes Wärmespind (Wärmeschrank);
- 5) einen Abspültisch zum kleinen täglichen Gebrauch, einen Ausguß;

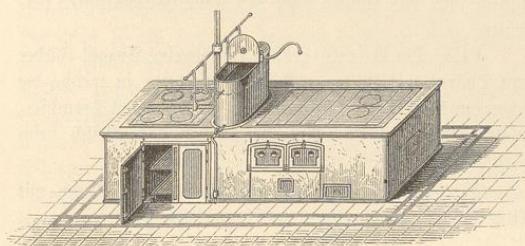
1) Vergl. meine Mitteilung in Romberg, Zeitschrift für Bauwesen, Jahrg. 1880, 2. Heft. Der Verfasser.

- 6) ein Waschbecken mit Kalt- und Warmwasserauslaß;
- 7) einen Behälter zum Wässern von Fleisch, Fischen, Gemüse u. s. w.;
- 8) einen Anrichtetisch mit warmer Tranchierplatte;
- 9) Küchenspind und Tisch mit Wage.

Über der Marmorwandbekleidung sind Topfbretter angebracht, welche auf Konsolen ruhen. Messinghaken und Messingstangen dienen zum bequemen Unterbringen der verschiedensten Küchenutensilien.

I. Der Kochherd (Fig. 307) ist von allen Seiten freistehend, 3,52 m lang, 1,41 m breit und hat getrennte

Fig. 307.



Brennräume für den großen und kleinen Betrieb. Zum kleinen Betrieb gehören der Gaskochherd mit zwei Ringöffnungen. Der große Betrieb umfaßt: den großen Kochherd mit zwei getrennten Brennräumen, zwei Bratröhren an jeder Langseite, ein durgehendes Wärmespind mit Flügelthüren an beiden Seiten, einen Tellerwagen zum Erwärmen einer großen Anzahl von Tellern und Schüsseln, eine kupferne Wasserblase mit Schwenkhahn und eine kupferne Heizwasserschlange mit Circulationsröhren und Wasserreservoir. Der Rauch der Kochmaschine wird unterirdisch abgeführt.

Die Umfassungen des Kochherdes wurden aus Chamottesteinen starkwandig ausgeführt und mit Marmorbekleidung versehen, die Thüren sind mit eisernen Anschlagzargen in die Herdbekleidung eingesetzt.

Das reine Kochwasser befindet sich in einer kupfernen, geschlossenen Wasserblase, die von den Rauchgasen umspült wird. Der obere Teil ist als Wasserbad mit Klappdeckel konstruiert und mit der Kaltwasserleitung durch das Verbindungsrohr k und einen Niederschraubhahn verbunden. Um das warme Wasser zum Ausfließen zu bringen, öffnet man den Hahn, wobei das kalte Wasser mit dem in der öffentlichen Wasserleitung herrschenden Drucke in die Blase eintritt. An seine Stelle tritt ein gleiches Quantum heißen

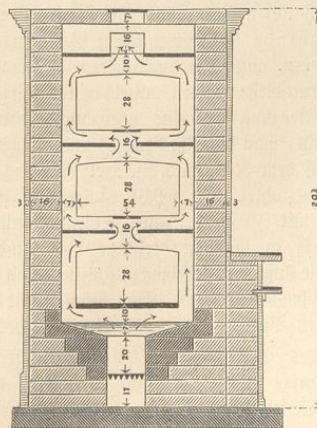
Wassers in den offenen Schwenkhahn und ergießt sich in die untergestellten Töpfe.

Mittels der Circulationswasserheizung wird das zum Abwaschen, Spülen und sonstigem wirtschaftlichen Gebrauch erforderliche Wasser erwärmt. Die Heizschlange liegt in den Brennräumen des Plattenherdes; von hier ziehen die Circulationsröhre zwischen der Decke der Bratöfen und den Herdplatten an dem Wasserbade vorüber, treten durch die Platte, steigen zur Decke empor und sind auf kurzem Wege in das Kaltwasserreservoir eingeleitet. Das Fallrohr bringt nun stets abgekühltes Wasser aus dem Reservoir zur Schlange zurück, während durch das Steigerrohr erhitztes Wasser nach dem Oberteil des Reservoirs geleitet wird und so nach bestimmter Frist der Inhalt des Reservoirs erwärmt ist. Die Füllung des letzteren erfolgt aus der Wasserleitung, und zwar automatisch mittels Schwimmfugelhahn.

Es kann hiernach mittels hydrostatischen Druckes überall dahin Warm- und Kaltwasser geführt werden, wo es benötigt ist. Solche Auslässe sind vorhanden: am Ausguß, an der Waschtvoilette, am Abpültisch, am Wassergrat (Behälter zum Wässern), unter der Tranchierplatte des Anrichtetisches (auch in der Spülküche und dem Anrichtezimmer). Dieser ausgedehnte Gebrauch warmen und kalten Wassers trägt zur Bequemlichkeit und Sauberkeit des Betriebes bei. Das abfließende unreine Wasser ist mittels der Rohrleitung mit der öffentlichen Kanalisation verbunden.

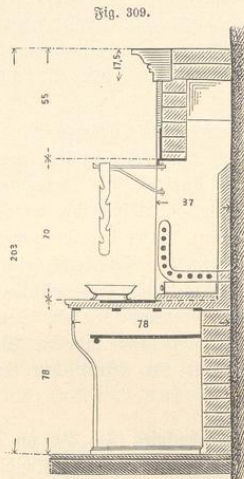
II. Der Stagenbackofen (Fig. 308 im Durchschnitt dargestellt) dient als Brat-, Back- und Konditorofen, enthält einen Brennraum von Chamottemauerwerk mit Kofst

Fig. 308.



und luftdichtem Thürverschluss und drei etagenweise übereinanderliegende Brat- resp. Backröhren. Die Züge sind so konstruiert, daß sich das Feuer unter dem Boden jeder Etage spaltet und oberhalb der Decke wieder vereinigt. Damit die Hitze des Brennraumes nicht störend auf den Backprozeß der darüber gelegenen Ofenstage einwirken kann, ist zuvörderst eine starke Gußeisenplatte und als weiteres Schutzmittel eine Aschenschicht verlegt, auf welche der Boden der Backröhre aufsetzt. Die Decken der Züge sind ebenfalls durch gußeiserne Platten hergestellt.

III. Feuerungen mit Bratspießvorrichtung (Fig. 309). Es sind zwei derselben und von gleicher Größe



vorhanden, welche sich auf einem gemeinschaftlichen Unterfasse mit Vortisch erheben. Die eigentlichen Rauchgehäuse sind laminähnlich gestaltet und mit Koft, Feuerkorb, Aschenschublade und beweglichem Galgen nebst Gehänge versehen, außerdem durch eiserne Thüren verschließbar. Die Bratspieße werden mittels eines Uhrwerks in drehende Bewegung um eine horizontale oder vertikale Achse gebracht; man hat also liegende und hängende Spießbraten. Auf dem Koft wird ein Holzfeuer entzündet (am besten ist Holzkohle), und sobald es in Glut gebracht ist, werden die mit Fleisch besteckten Spieße durch Aufziehen der Uhrwerke in langsam drehende Bewegung gebracht, wobei sich die äußeren Fleischporen schließen und der Braten saftig und schmackhaft wird. Eine Pfanne mit Salzwasser unterhalb des Bratens dient zum Begießen desselben.

IV. Das Wärmespind hat Flügelthüren und im Innern mehrere Abteilungen zur Aufnahme des zu erwärmenden Tafelgeschirres. Die Erwärmung geschieht hier durch die von der Kochmaschine unterirdisch abziehenden

Rauchgase, welche — wie die Zeichnung klarstellt — hierher gezogen sind, um die inneren Züge des Spindes zu umspülen, ehe sie in den Schornstein entweichen.

V. Der Abspültisch ist in drei Abteilungen gebracht, die erste dient zum Abwaschen, die zweite zum Abspülen des Geschirres, in der dritten soll das abgepülte Geschirr abtropfen, um dann leicht abgetrocknet werden zu können.

VI. Der Waschtisch mit Warm- und Kaltwasserzuluß ist eine große Annehmlichkeit für das Personal der Küche und dient zur Beförderung der Sauberkeit.

VII. Fische, Krebse, Fleisch, Gemüse, Salat müssen teils gewässert, teils gewaschen werden; zu diesem Zweck ist der zweiteilige marmorne Wasserbehälter (Wassergant) angebracht und dieser mit Kalt- und Warmwasserzuluß resp. mit Abfluß nach den Kanalisationsrohren versehen.

VIII. Der Anrichtetisch enthält eine Anzahl Fächer mit Thüren und Kästen und die Tischplatte, in welche die schon erwähnte (durch Circulationsrohre erwärmte) Tranchierplatte eingelassen ist. Auf dieser wird das Fleisch beim Tranchieren warm gehalten.

Der Küchenschrant hat die gewöhnliche Form mit Untersatz, Ausziehbrettern und doppeltem Ausflaß.

§ 95.

Einmauerung von Koch- und Waschkesseln.

Alle Koch- und Waschkessel haben eine annähernd cylindrische, unten segmentähnlich abgerundete Gestalt. Den Abschluß des Feuerraumes einer solchen Kesselheizung bildet der Kesselboden, und die Verbrennungsprodukte sollen so geführt werden, daß die Feuer gasen, nachdem sie den Boden bestrichen haben, an geeigneter Stelle aufsteigen, um auch die Wandungen des Kessels zu berühren. Dies kann geschehen — und zwar bei kleineren Kesseln — entweder durch strahlenförmige Züge (Tafel 58, Fig. 1 bis 4) oder durch das sogenannte „Lauffeuer“ oder den Schneckenzug. Das Lauffeuer ist entweder ein „einfaches“ oder ein „gespaltenes“ Lauffeuer. Auch das „doppelte Lauffeuer“ oder der „doppelte Schneckenzug“ kommt zur Anwendung, wenn der Kessel groß und die Höhe nicht beschränkt ist. — Die mit Lauffeuer gesetzten Kessel bedingen gegen die ältere Art ohne Züge eine Ersparnis an Brennstoff von 30 Prozent.

Die folgenden Beispiele stellen Kessel mit strahlenförmigen Zügen resp. solche mit ungespaltenem Lauffeuer dar, die letzteren haben sich bei den vom großherzoglich hessischen Gewerbeverein angestellten Versuchen als die zweckmäßigsten erwiesen.