

Redaktion:  
SW., Kleinbeerenstr.  
No. 3.

# Baugewerks-Zeitung.

Expedition:  
SW., Kleinbeerenstr.  
No. 3.

Erfüllungsort: Berlin  
(auch für Zahlungen).

Organ des Innungsverbandes Deutscher Baugewerksmeister, der Baugewerksberufsgenossenschaften  
und des Deutschen Arbeitgeberbundes für das Baugewerbe.

Firmen-Registrierung  
No. 28221.

Fernsprech-Anschluß  
Amt VI. Nr. 3359.

## Zeitschrift für praktisches Bauwesen.

Fernsprech-Anschluß  
Amt VI. Nr. 3359.

Verantwortlicher Redakteur: Bernhard Kelsch, Baumeister in Berlin.  
In Vertretung: Paul Schaefer.

Die Baugewerks-Zeitung erscheint Mittwoch und Sonnabend. Abonnements-Preis: direkt von der Expedition franko unter Kreuzband bezogen für Deutschland und Oesterreich-Ungarn 3 Mark 75 Pf., durch die Postanstalten und den Buchhandel expl. Botenlohn bezogen 3 Mark vierteljährlich. Inserate, die 3 gespaltene Petitzeile 25 Pf., nehmen entgegen: die Expedition, alle Annoncen-Expeditionen und Buchhandlungen. Die einzelne Nummer kostet 20 Pf. Probenummern gratis. Die Baugewerks-Zeitung steht unter Nr. 915 im Postzeitungskatalog. Abonnenten, welche zu Ende des Quartals die Zeitung nicht ausdrücklich abbestellen, erhalten das Blatt für ihre Rechnung weiter geliefert.

**Inhalts-Verzeichnis:** 1) Hotel- und Anstaltsküchen. 2) Friedhofskapelle für die Gemeinde Saarau, Regierungsbezirk Breslau. 3) Die Bedeutung der „Aufbereitung“ bei der Kunstsandsteinfabrikation. 4) Mittheilungen über die Weltausstellung in St. Louis 1904. 5) Gerichtliches. 6) Berufs-genossenschaften. 7) Vereinsangelegenheiten. 8) Deutscher Arbeiterbund für das Baugewerbe. 9) Lokales und Vermischtes. 10) Soziales. 11) Schulnachrichten. 12) Bücheranzeigen und Rezensionen. 13) Preisaus-schreiben. 14) Auszeichnungen. 15) Todesnachrichten. 16) Submissionswesen. 17) Brief- und Fragekasten. 18) Bau-Submissions-Anzeiger. 19) Anzeigen.

Nachdruck unserer Artikel bedarf der eingehenden Einwilligung der Verfasser und wird ohne vollständige Quellenangabe strafrechtlich verfolgt.

### Hotel- und Anstaltsküchen.

Die Kochmaschinen in großen, modern eingerichteten Hotels, Restaurationen, Krankenhäusern, Erziehungs- und Kuranstalten, Kasernen u. s. w. sind theils umfangreiche Tafelherde, theils Dampf- oder Wasserbadkochapparate. Zu den komplettesten Kocheinrichtungen derartig großer Betriebe gehören dann noch, je nach den Umständen, verschiedene Bratapparate, Warmevorrichtungen, Geschirrspülmaschinen u. s. w.

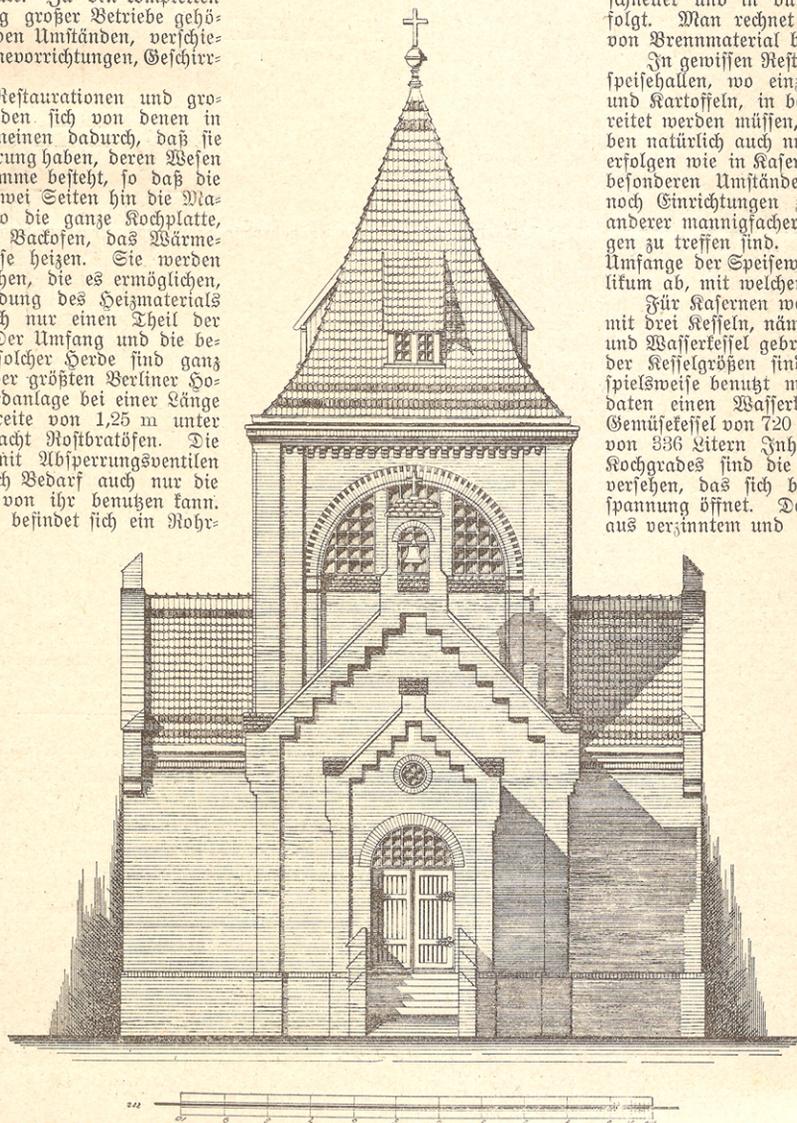
Die Tafelherde in Restaurationen und großen Anstalten unterscheiden sich von denen in Privathäusern im Allgemeinen dadurch, daß sie eine sogenannte Theilfeuerung haben, deren Wesen in der Theilung der Flamme besteht, so daß die heißen Rauchgase nach zwei Seiten hin die Maschine umfließen und so die ganze Kochplatte, die zwei Brat- und zwei Backofen, das Wärmespind und die Wasserblase heizen. Sie werden mit Absperrklappen versehen, die es ermöglichen, unter sparsamer Verwendung des Heizmaterials je nach Erforderniß auch nur einen Theil der Maschine zu benutzen. Der Umfang und die besonderen Einrichtungen solcher Herde sind ganz verschieden. In einem der größten Berliner Hotels z. B. enthält die Herdanlage bei einer Länge von 7 m und einer Breite von 1,25 m unter andern acht Brat- und acht Rostbratöfen. Die Maschine ist derartig mit Absperrungsventilen versehen, daß man je nach Bedarf auch nur die Hälfte oder ein Viertel von ihr benutzen kann. In der einen Feuerung befindet sich ein Rohrsystem (Geißwasser-schlange), das mit einem Reservoir in Verbindung steht und das erforderliche Wasser für die Spülfläche liefert. Man kann auf dieser Maschine ein Diner für mehr als 1000 Personen bereiten.

In Kasernen und Gefängnissen, wie überall, wo es nicht darauf ankommt, viele mannigfache Speisen, sondern nur einige in großen Mengen zu kochen, finden sogenannte Kesselherde Anwendung, bei denen die Stelle der Kochgefäße große, eingemauerte Kessel vertreten. Da bei den älteren Konstruktionen mit offenen Kesseln der aufsteigende Wrasen im Kochraum stets sehr lästig wurde und dem Küchenpersonal die Arbeit wesentlich erschwerte, hat man häufig Herde mit hermetisch geschlossenen Kesseln hergestellt, die

nach Art der bekannten Papin'schen Kochtöpfe konstruirt sind. Diese Kessel haben sich sehr gut bewährt, da bei geringem Verbrauch an Brennmaterial die Vereitigung der Speisen unter gespanntem Dampf schneller und in durchaus rationeller Weise erfolgt. Man rechnet hierbei mit einer Ersparniß von Brennmaterial bis zu 50 Prozent.

In gewissen Restaurationen, z. B. Volksspeisehallen, wo einzelne Speisen, wie Suppen und Kartoffeln, in besonders großen Mengen bereitet werden müssen, kann das Abkochen derselben natürlich auch nur in derartig großen Kesseln erfolgen wie in Kasernen, und es wird von den besondern Umständen abhängen, ob außerdem noch Einrichtungen zur gleichzeitigen Vereitigung anderer mannigfacher Speisen in geringeren Mengen zu treffen sind. Es hängt dies ganz von dem Umfange der Speisewirtschaft und von dem Publikum ab, mit welchem man zu rechnen hat.

Für Kasernen werden im Allgemeinen Herde mit drei Kesseln, nämlich einem Fleisch-, Gemüse- und Wasserkessel gebraucht. Für die Berechnung der Kesselgrößen sind Normen festgelegt; beispielsweise benutzt man für ein Bataillon Soldaten einen Wasserkessel von 228 Litern, einen Gemüsekessel von 720 Litern und einen Fleischkessel von 336 Litern Inhalt. Zur Feststellung des Kochgrades sind die Deckel mit je einem Ventil versehen, das sich bei einer bestimmten Dampfspannung öffnet. Der Gemüsekessel erhält einen aus verzinntem und durchlochtem Eisenblech angefertigten Einiaz, der ringsum von Wasser umgeben ist und dazu dient, das Ansetzen und Anbrennen des Kesselinhalts zu verhüten. Häufig kommen auch sogenannte Dampfkochherde zur Anwendung. Ihr Vortheil besteht im Wesentlichen darin, daß die Feuerstelle sich nicht in der Küche befindet und die Kochgeschirre einer besonderen gründlichen Reinigung nicht bedürfen, vielmehr vor Wiederbenutzung nur ausgespült zu werden brauchen. Ein Ansetzen und Anbrennen der Speisen ist ganz ausgeschlossen. Die Dampfkochkessel bestehen aus einem inneren verzinnten Kupferkessel und einem äußeren gußeisernen Mantel. Der in einem besondern Kessel bereitete heiße Dampf wird durch eine mit einem Ventil versehene Rohrleitung in den Zwischen-



Friedhofskapelle für die Gemeinde Saarau, Regierungsbezirk Breslau.

raum zwischen Eisenmantel und Kochkessel geleitet. Ein zweites, mit dem Eisenmantel verbundenes Rohr dient zur Ableitung des Kondensationswassers. Der Betriebsdruck beträgt 0,5 bis 2,5 Atmosphären.

Bei den Wasserbadkochapparaten, deren Prinzip ja jeder Hausfrau bekannt ist, wird der Speisekessel vom Wasser umgeben, daß, je nach Einrichtung des Apparates, sowohl durch Kohlen und Gas wie auch durch heißen Dampf erwärmt werden kann. Endlich giebt es noch kombinierte Kessel für Dampf- und Wasserbadheizung mit kontinuierlichem Wasserbad, bei denen man durch Umstellen eines Hahnes beliebig das Wasserbad oder Dampf zum Kochen der Speisen anwenden kann. Ist für die Zentralheizung oder für die Dampfwascherei des Hauses ohnehin ein Dampferzeuger vorhanden oder erforderlich, so ist natürlich die Anwendung von Dampfkochapparaten am zweckmäßigsten, zumal die Kochzeit hierbei auf das geringste Maß beschränkt wird. Man hat dann weder besondere Feuerstellen anzulegen, noch dieselben mit Heizmaterial zu versorgen. Auch ist die Bedienung der Apparate äußerst einfach und völlig gefahrlos.

Als Material für den inneren Kessel ist namentlich verzinnztes Schmelzblei oder Kupfer, reines Nickel und das sogenannte Wachwizmetall (d. i. mit Aluminium plattiertes Kupfer) geeignet. Ein Kessel von Nickel bildet natürlich einen wahrhaft idealen Kochkessel; er bedarf keines schützenden Ueberzuges, läßt sich sehr leicht sauber halten und wird von Kochsäuren fast gar nicht angegriffen.

Es giebt eine große Reihe patentierter Dampfkochapparate, die noch mit besonderen, den verschiedensten Zwecken dienenden Vorrichtungen versehen sind. Im Wesentlichen stimmen sie jedoch mit der hier beschriebenen Anlage überein. Hervorgehoben sei noch eine in hygienischer Hinsicht wichtige Vorrichtung. Die Küche soll möglichst von dem sich während des Kochens entwickelnden Wrasen ganz frei gehalten werden. Das wird durch Anordnung eines Kondensators, bestehend aus einem Wasserbehälter mit innerer Rohrschlange, erreicht. Der heiße Dampf wird nun bei den besten modernen Dampfkochapparaten aufgefangen, in die Spirale geleitet und auf diese Weise zugleich zur Bereitung warmen Wassers in den erwähnten Behälter nutzbar gemacht. Es kommen übrigens auch Kochapparate zur Ausführung, bei denen der Dampf den Kochkessel nicht umstreicht, sondern in diesen durch eine durchlöchernte Platte oder einen Rost eintritt, so daß das Kochen direkt durch Dampf an Stelle des Wassers bewirkt wird. Auf diese Weise werden insbesondere Kartoffeln in großen Mengen gekocht, weshalb diese Apparate auch als Kartoffelfieber oder als Kartoffeldämpfer bezeichnet werden.

Verschiedene moderne große Kochapparate dienen lediglich zur Herstellung ganz bestimmter Speisen und kommen daher nur in besonderen Fällen zur Anwendung. So giebt es besonders Bratöfen, die ausschließlich für große Restaurationen geliefert werden, weil für sie die mit dem Kochherd verbundenen Bratvorrichtungen nicht genügen. Zur Herstellung von Kuchen und sonstigen Konditoreiwaren dienen große Backöfen, die mit den Brotbacköfen nichts zu thun haben, sondern mehr der Konstruktion eines Bratofens entsprechen.

In größeren, komfortablen Restaurationsküchen fehlen auch besonders Roibrat- und Spießbratapparate nicht. Ein guter Roibratapparat besteht im Wesentlichen aus einem Blechfaß zur Holzfohlenfeuerung, einem darüber befindlichen beweglichen Rost, der die Fleischstücke aufnimmt, und einer Verschlussklappe über diesem. Der Koch hat bei seiner Arbeit von Zeit zu Zeit die Klappe zurückzuschlagen und nachzusehen, wie weit das Fleisch durchgebraten ist. Bei den Spießbratöfen erfolgt die Heizung gleichfalls durch Holzfohlenfeuer; über dem Rost befinden sich die Spieße, deren Drehung häufig durch ein Uhrwerk erfolgt. Sobald dies aufgezogen ist, zeigt das Läuten mehrerer Glöckchen die Drehung der Spieße an und währt dann so lange, bis die Bratzeit abgelaufen ist. Der Koch kann auf diese Weise den Apparat überwachen, auch wenn er in einem anderen Theile der Küche beschäftigt ist.

Eine komplette Hotellekücheneinrichtung, welche auf der Düsseldorfener Ausstellung zu sehen war, umfaßte einen freistehenden Doppelherd von 4,20 m Länge und 1,20 m Breite mit Einrichtungen zur Warmwasserbereitung für Spül- und Badezwecke, einen Spülbottich mit Behältern aus Duranametall, einen Anrichtentisch mit untergebaute Wärmeschrank, letzteren mit Warmwasserheizung, einen durch die abziehenden Rauchgase des Herdes heizbaren Geschirrwärmeschrank, einen Etagenbrat- und Backofen, sowie einen für Holzfohlenfeuerung eingerichteten Spießbratapparat mit mechanischer Wendevorrichtung mittelst Uhrwerks.

Zur Bereitung bedeutender Mengen Kaffee dienen große Kaffeeherde, die speziell in Wiener Cafés viel benutzt werden. Ferner giebt es noch Apparate zum Erwärmen von Wasser, Geschirr etc., sowie zum Warmhalten von Speisen. Diese Apparate erhalten für gewöhnlich nicht besondere Feuerungen, sondern werden wie bei der erwähnten Düsseldorfener Hotelleküche mit den Herden in Verbindung gebracht und durch die in diesen erzeugten Rauchgase mitwärmt; auf diese Weise werden nicht unbedeutende Wärmemengen, die sonst ungenützt in den Schornstein entweichen würden, noch nutzbar gemacht.

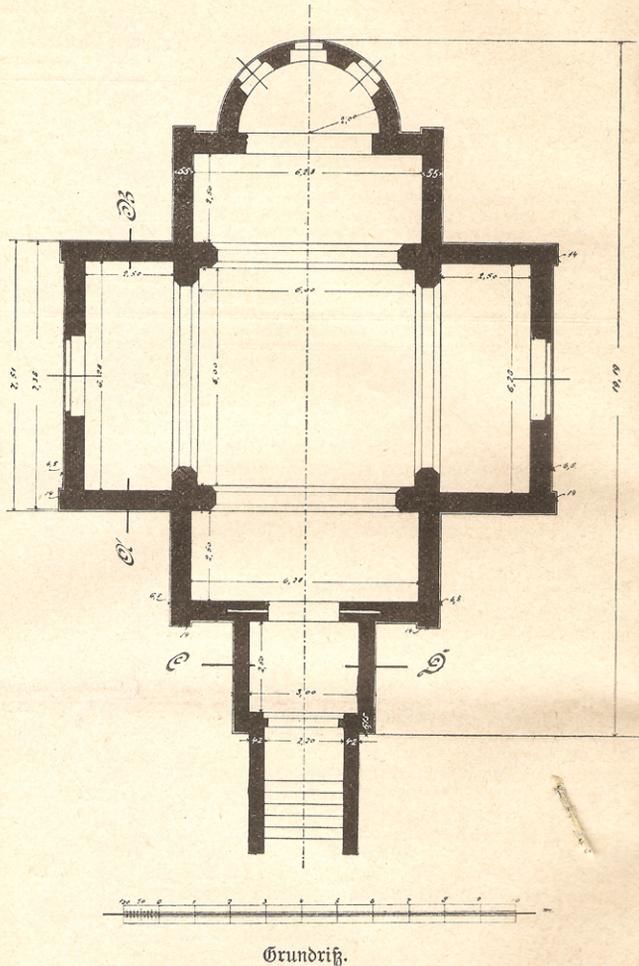
Mit der Kochküche in engem Zusammenhange steht die Spülküche, in der die Reinigung des Koch- und Spießgeschirrs erfolgt. Die Spülküche werden als Tröge mit hoher Rückwand, an der die Spülhähne angeordnet sind, hergestellt und mit Abflusventilen versehen. Jede große Spüleinrichtung besteht aus drei Abtheilungen: für das Abwaschen, Abspülen und Abtropfen des Geschirrs. Jede Abtheilung muß mit Kalt- und Warmwasserzuleitung versehen werden. Spültische zum Waschen von Fleisch, Fischen, Gemüse etc. werden meist aus Marmor mit zwei bis vier Wassins hergestellt, unterscheiden sich aber sonst nicht wesentlich von den Spültischen zum Reinigen des Geschirrs.

## Friedhofskapelle für die Gemeinde Saarau, Regierungsbezirk Breslau.

Entworfen von Hugo Walter, Maurer- u. Zimmermeister, Saarau.

Die hier im Grundriß und Vorderansicht dargestellte Friedhofskapelle ist auf dem neu errichteten Kommunalfriedhofe in Ausführung begriffen. Das Kellergeschoß enthält eine Leichenkammer und einen Utensilienraum. Der Vorraum des Hauptgeschosses ist von dem Hauptraume durch eine Schiebetür getrennt.

Der Bau wird in dunkelrothen Eisendauer Verblendern mit weißer Fugung, die Abwässerungen mit grün glazierten Schrägsteinen



ausgeführt. Es ist bei der Architektur jede Verwendung von Profilsteinen vermieden. Die Gindeckung geschieht mit Ingramsdorfer rothen Bieberschwänzen, unter Anwendung braun und grün glazierter Streifen.

Die Decken werden als Holzdecken in einfacher Weise ausgeführt und lasirt mit farbigen Abfugen.

Die Bögen im Innern werden theils im Rohbau, sämtliche Wandflächen in einem matten Farbton gehalten.

Die Verglasung geschieht in mattblauem Glase.

## Die Bedeutung der „Aufbereitung“ bei der Kunstdüngemittelherstellung.

Nicht genügend erkannt ist die Wichtigkeit einer sorgfältigen und eingehenden Aufbereitung der Rohstoffe, sowie der innigen Mischung und Durcharbeitung der abgetheilten Masse. Gleichmäßiges Korn des zur Verwendung kommenden Sandes, sowie die Auscheidung der beigemengten Unreinigkeiten, wie Steine, Klumpen, vegetabilische Bestandtheile etc., sind eine selbstverständliche Vorbedingung. Niemals sollte man von der Anschaffung eines Müttele und Siebwerkes bezw. eines Dreimalwerkes oder Kollerganges absehen, selbst die gewissenhafteste Aufmerksamkeit eines zu diesem Zwecke angestellten Arbeiters ist nicht im Stande, eine solche Anlage zu ersetzen. Ungereinigte und ungleichmäßiger Sand geben Veranlassung zu bröckeligen und wenig widerstandsfähigen Steinen. Die staubförmige Zerklüftung des zu verwendenden Kalkes ist ebenso wichtig, da die Folgen sofort in die Augen springen.

Aus ungenügend vorbereitetem Gut hergestellte Steine zeigen im Bruch eine wenig homogene Beschaffenheit, und lassen sich die einzelnen Sandtheile aus dem Gefüge lösen, ein Beweis, daß eine vollständige Verbindung des Kalkes mit der Kieselsäure des Sandes nicht stattgefunden hat.