



DIE KOCHANLAGE IM STÄDTISCHEN KRANKENHAUS ZU DARMSTADT.  
AUSGEFÜHRT DURCH GEBRÜDER ROEDER-DARMSTADT.

Die neue Kochanlage des städtischen Krankenhauses in Darmstadt wurde den neuesten Anschauungen über Hygiene entsprechend ausgeführt. Die Räume sind groß, hell und vorzüglich ventiliert und so unterteilt, daß jeder Vorgang zur Speisenerbeitung in einem besonderen Raum geschieht. Aus den Vorratsräumen kommen die Nahrungsmittel in den Vorbereitungsraum, welcher mit zahlreichen elektrisch betriebenen Maschinen und Apparaten zum Waschen, Schälen, Mahlen, Sieben und Zerteilen eingerichtet ist. Die weitere Verarbeitung geschieht in den Küchen. Angeschlossen sind noch zweckmäßig eingerichtete Räume zum Spülen der Koch- und Eßgeschirre, sowie zur Warmhaltung und Ausgabe der fertigen Speisen. Die Küche ist räumlich geteilt in eine Dampfkochküche zum Kochen größerer Mengen von Suppen, Fleisch, Gemüse, Kaffee, Milch etc. und eine Koch- und Bratküche mit Gasheizung zur Bereitung besonderer Krankenkost. Die Einrichtung dieser

Küchen ist so ausgestattet, daß die Speisen auf beste und billigste Weise, unter Erhaltung ihres Nährwertes und ihrer besonderen Eigenschaften, bereitet werden können.

Die Dampfkochanlage besteht aus 8 Dampfkochkesseln von 110—250 Liter Inhalt. Damit in diesen auch Speisen gekocht werden können, welche eine geringere Temperatur wie die des Dampfes erfordern, um das Anbrennen zu vermeiden, sind diese Kessel mit einer Wasserbadvorrichtung ausgestattet, welcher bei einfacher Umschaltung eines Hebels sofort in Wirkung tritt. Es ist hierdurch ermöglicht, die Speisen mit Dampf anzukochen und durch das auf geringerer Temperatur einstellbare Wasserbad weiter zu kochen oder warm zu halten. Die Kessel sind doppelwandig, die Innenkessel aus Reinnickel, ebenso die Deckel und die Außenkessel von Gußeisen mit emaillierten Mänteln. Zum Füllen der Kessel dienen zwangsläufig bewegte Ausläufe für kaltes und warmes Wasser. Die