

Ein Küchenwagen stellt, allgemein gesprochen, einen oder mehrere vollständig eingerichtete Kochherde dar, die auf einem Wagen ruhen, welcher nebstbei noch für etwas Proviant und Heizmateriale Platz haben muß. Die Kochtöpfe müssen im Herde entweder nicht fixirt sein oder wenigstens derartige Verschlussmittel besitzen, welche das Entweichen des Inhaltes bei der Erschütterung während des Fahrens verhindern. Der Rauchfang des Feuerraumes soll so hoch sein, daß er mit seinem Ende den Kopf des im Wageninneren vor dem Herde stehenden Koches und demnach das jedenfalls unentbehrliche Wagendach überragt. Der Koch muß vor oder hinter dem Herde stehen können, besser ist es, wenn er gegen die Fahrrihtung, also hinter dem Herde steht, keineswegs darf er aber, falls mehrere Herde angebracht sind, zwischen diesen stehen; er würde die Hitze nicht auszuhalten vermögen. Das Schüren des Feuers soll stets im Bereiche des Kochenden liegen.

Die Küchenwagen sind nun je nach ihrer Bestimmung verschieden groß, und da sie dem entsprechend auch verschieden schwer sein müssen, so erfolgt die Nothwendigkeit, sie auch vierspännig zu fahren. Kleinere Küchenwagen sind jedoch zweispännig, ja man hat sogar einspännige.

Im Pavillon waren folgende Muster:

Katalog Nr. 30. Adams Stutton Ground Westmünster. London. Küche für Arbeiter (The british Workmanns Hôtel).

Kleineres Modell. Beide Eigenthum Seiner Excellenz des Generaldirectors der Weltausstellung Freiherrn v. Schwarz-Senborn. Es sind dies eiserne, vierräderige, einspännig zu fahrende Wagen mit Wagendach, einem mit Abtheilungen versehenen Kochherde und einem Hinterplatze für den Koch nebst Kohlenbehälter.

Nr. 31. Haag, Augsburg. Dampf-Kochwagen, der 200 Liter Wasser in 20 Minuten zum Sieden bringt. Vierräderig und so groß und schwer, daß vier Pferde kaum hinreichen dürften.

Nr. 32, Kayser & Comp., Berlin. Kleines Modell einer fahrbaren Feldküche, den englischen ähnlich gebaut, vierräderig und zweispännig zu fahren.

Nr. 33. Kellner, Wagenfabrikant in Paris. Feld-Küchenwagen für Ambulancen und Lazarethe (1873 neuestes System Mundy). Dieser Wagen ist gänzlich verschließbar. Der Rauchfang ragt aus dem eisernen, mittelst Fallthüren beliebig zu öffnenden Dache, die Seitenwände sind mittelst, auf Rollen spielender Schubthüren ganz abschließbar, die Hinterwand hat zwei eiserne Flügelthüren und ein aufklappbares Fußbret. Die Vorderwand ist geschlossen und trägt ein hohes Kutschbock mit umlegbarem Lederdache, am Fußstritte des Kutschbockes eine große Omnibuslaterne mit Hohlspiegel, nebstdem alle Bestandtheile eines guten Wagens. Ist vierrädig und vierspännig zu fahren. Die innere Einrichtung läßt Nichts zu wünschen übrig. Der massive und große Herd, worin für 250 bis 300 Kranke oder Blessirte in 2 bis 3 Stunden gekocht werden kann, liegt der Rückwand zu, während gegen die Vorderwand eine kleine Speise, und vor dieser ein Sitzkasten steht, in dem die kleineren Kochutensilien eingeschlossen werden. Der Herd selbst hat mehrere Abtheilungen, welche die Zubereitung verschiedener Speisen gleichzeitig ermöglichen. Die großen Suppenkessel, sämmtlich hermetisch verschließbar, stehen seitlich und haben Ausflußrohre, die mit Hähnen sperrbar sind und die außerhalb der Seitenwand am Hintertheile angebracht sind, damit man das Austheilen der Suppe bequemer vornehmen könne. Endlich sind noch abnehmbare Bretter vorhanden, welche an den geöffneten Seitenthüren befestigt werden und dazu dienen, um die zum Austheilen des Fleisches nöthigen Menage-Blechschaalen aufstellen zu können. Der Koch steht rücklings zur Fahrrihtung in einem bequemen Raume, wird daher vom Rauche nie mlestirt, und ist stets vor jedem Witterungseinflusse vollkommen geschützt. Die Heizung des Feuerraumes geschieht vom Innenraume. Der Wagen wurde mehrmals erprobt, und in jeder Beziehung vorzüglich befunden. Er stellt