

Rad angebracht befindet. Dreht sich dasselbe, so wird eine Lenkstange (s. d. A.), die mit dem Krummzapfen in Verbindung steht, hin und her geschoben werden, oder umgekehrt, wird die Lenkstange hin und her geschoben, so wird dieselbe das Rad in eine drehende oder rotirende Bewegung versetzen.

Kübel, Ein hölzernes vom Bötticher angefertigtes Gefäß.

Kubikfuß, siehe Kubikruthe.

Kubikinhalt. Der Inhalt (s. d. A.) eines Körpers.

Kubikmaaß. Ein Körper von einem bestimmten kubischen Inhalt, nach welchem der Inhalt anderer bestimmt wird.

Kubikruthe, Kubikfuß, Kubikschuh, Kubikzoll. Ein wirklich vorhandener oder gedachter Kubus, der eine Ruthe, einen Fuß, einen Schuh, einen Zoll respective zur Seite hat.

Um Flüssigkeiten oder Gegenstände zu messen, welche die Gestalt des Körpers annehmen, in den sie geschüttet werden, als Sand, Gips u. dgl. m., wird man demnach ein Meßwerkzeug nöthig haben, welches einen inneren Raum von einem bestimmten kubischen Inhalt, z. B. von einer Kubikruthe, darbietet. Dagegen wird man, wenn man die Seiten eines Körpers mißt und findet, daß seine Grundfläche 6 Fuß lang, 5 Fuß breit ist, und daß seine Höhe 10 Fuß beträgt, durch Rechnung angeben können, daß sein kubischer Inhalt 300 Kubikfuß betrage.

Küche. Dasjenige Gemach in einem Hause, welches zum Bereiten der Speisen bestimmt ist. Was die Lage der Küche anbetrifft, so ist dafür Sorge zu tragen, daß sie immer mit einer Thür von der Flur aus zugänglich sei, d. h. daß keine anderen Räume vor derselben liegen, und daß sie, wo immer möglich, eine eigene Treppe habe. Andererseits aber muß die Küche dann auch in gehöriger Communication mit den übrigen Zimmern stehen. Der wesentlichste Theil der Küche ist der Küchenheerd, worüber der besondere Artikel nachzulesen. Die Küchen werden um den Heerd herum mit einem Pflaster versehen, welches man in der unteren Etage häufig über die ganze Küche verbreitet, was indeß nicht ganz zu billigen ist, da auf einem solchen Pflaster mehr Wasser, als nöthig ist, vergossen, auch wohl gar nicht selten das Pflaster selbst zur Feuerstelle gewählt wird. An der Stelle, wo in den oberen Etagen der Heerd angebracht wird, streckt man zum Tragen dieser

Last Bohlen in die Balken, und läßt die sonst üblichen Staken an dieser Stelle fort.

Außer dem Heerde bringt man in Küchen auch gern einen Ausguß mit einem Abfallrohre zum Ableiten des unreinen Wassers an. So zweckmäßig diese Vorrichtung ist, so führt sie dennoch leicht manche Unannehmlichkeiten herbei, die besonders darin ihren Grund haben, daß die Abfallröhren im Winter leicht einfrieren, durch das nachgegossene Wasser gesprengt werden, und alsdann die Mauer, an welcher sie liegen, beschädigen. Um dies zu vermeiden, müssen die in den Küchen befindlichen Ausgüsse vor dem Eintritt des Frostwetters verschlossen werden, wenn es nicht möglich ist, die Abfallröhren bis zu ihrer Ausmündung durch geheizte Räume zu führen.

Unter Dampfküchen werden solche verstanden, bei denen die Speisen oder andere Gegenstände, zu deren Bereitung durch Feuer sie bestimmt sind, nicht unmittelbar mit demselben, sondern mit Wasserdämpfen in Berührung kommen, welche das Feuer ersetzen sollen. Küchen dieser Art sind von einem sehr entschiedenen Nutzen, wenn es darauf ankommt, für eine große Zahl von Personen gleiche Speisen zu bereiten, und die Bereitung selbst nicht viele andere Operationen, als das Garfochen, erheischt. Dieses wird also namentlich in Armenhäusern, Gefängnissen, Krankenhäusern u. s. w. der Fall sein.

Bei den gedachten Anlagen wird gewöhnlich in einem von der Küche selbst getrennten Räume ein Dampfkessel (s. d. A.) aufgestellt, in demselben Dämpfe von der nöthigen Spannung entwickelt, und diese mittelst Röhren nach den Gefäßen geleitet, in denen die zu kochenden Speisen enthalten sind. Zum Material solcher Gefäße kann man sich dann natürlich auch eines andern, als gerade eines solchen bedienen, welches mit dem Feuer selbst nicht in unmittelbare Berührung gebracht werden darf, wie z. B. das Holz es ist.

Erlauben es die zu kochenden Substanzen nicht, daß man die Wasserdämpfe unmittelbar auf sie wirken lasse, wie dies z. B. der Fall wäre, wenn das aus den Dämpfen sich erzeugende Wasser ihnen Schaden brächte, so wird es nur nöthig, doppelte Gefäße zur Anwendung zu bringen, von denen das eine mit den Speisen in ein zweites mit Wasser gefülltes gehängt wird. Die Dämpfe werden alsdann in das zweite eingelassen, durch die das Wasser und mittelbar auch die Speisen gekocht werden. Solche Vorrichtungen, die natürlich einen größeren Aufwand an Brennmaterial erheischen, sind indeß