

новки и пуска дороги. На ней висят крючья для подвешивания бачков с пищей.

Один за другим бачки подвешиваются на канат посредством этих крючьев и уносятся в кухню как-раз над варочными котлами.

Так как в каждую дачу приходится варить приблизительно $7\frac{1}{2}$ —8 т пищи в один раз, то установлены варочные баки емкостью приблизительно в 2 т каждый.

Эти котлы с двойными стенками, между которыми проходит пар. Над котлами устроены легко опрокидывающиеся сита. Их назначение — облегчить просмотр пищи, заградить варочный котел сверху, чтобы нельзя было упасть в него, так как опрокидывание бачков требует, чтобы рабочий наклонился над варочным баком.

Для подвешивания бачков на крючья канатной дороги не нужно специальных рабочих, так как работу делают те двое рабочих, которые постоянно сопровождают машину. Работа же рабочего кухни будет заключаться пока только в том, чтобы в нужный момент выдернуть защелку на крючке. Тогда бачок немедленно сам опрокинется над соответствующим баком. Для удобства работы с правой стороны баков построена дорожка-помост, по которой рабочий передвигается вдоль баков.

Бачок, опрокидываясь, выбрасывает все свое содержимое на сетку. Жижга моментально пропекается вниз в варочный бак, куски остаются на сетке. Рабочий располагает достаточным временем до прибытия следующего бачка, чтобы отбросить инородные предметы, например куски посуды и пр., и, опрокинув сетку, свалить все в варочный бак, одновременно приготавливая обратную сторону сетки для приема следующего бака.

Опрокинувшийся бачок продолжает свой путь

и попадает в следующее помещение — в моечную.

В моечной от пола поднимается труба, из которой под напором брызжет вверх вода. Опрокинутый бачок проносится над этой водяной струей и основательно вымывается.

Продолжая свой путь, бачки попадают опять к автомобилю, и те же рабочие автомобиля снимают бачок с крючка и ставят на машину.

Таким образом приемка привезенной пищи, загрузка ее в варочные баки, просмотр ее, мойка бачков и выдача их опять на машину настолько механизированы и упрощены, что требуют всего одного рабочего. Над варочными котлами висят отсасывающие зонты, с опускающимися баками, так что на время варки баки совершенно закрыты. Для лучшего отсасывания пара в главном канале можно поставить слабый вентилятор.

Вдоль левой стороны баков по цоколю фундамента баков проложена одна рельса. К самим бакам прикреплена вторая рельса.

Стоя на одном колесе на рельсе и другим колесом цепляясь за рельсу на баках, вдоль них передвигается вакуум-аппарат. Это — круглый бак со стеклянным окном и делениями у окна. На крышке его стоит маленький электромотор с насосом для выкачивания из аппарата воздуха.

Так как в варочных котлах пища будет лежать в 2 слоя, т. е. на дне — гуща, а сверху — жижга, то пришлось бы установить в котлах мешалки (человеку эта работа не под силу). Вакуум-аппарат заменяет и человека и мешалку.

Опустив толстый шланг аппарата в котел, пускают мотор при закрытом приемном и выпускающем кранах. Насос выкачивает из аппарата воздух. После этого открывается приемный кран, и гуща перекачивается из котла в вакуум-аппарат. Чтобы захватить и жижгу, нужно только слегка приподнять шланг.

Когда один котел опорожнен, вакуум-аппарат легко передвигается к другому. И здесь не требуется специальных рабочих: всю работу по варке и выдаче пищи без усилий производит только один человек, которому надо только включать мотор, открывать и закрывать краны.

Кухня со стороны выгрузки из котлов пищи имеет коридор, по которому положены рельсы. По этим рельсам в кухню везают вагонетки, которые загружаются пищей через вакуум-аппарат.

В конце коридора под потолком висит бункер с автоматическими весами. Из этого бункера в пищу досыпаются точно отвешенные порции сухого корма. Таким образом один рабочий может обслуживать кухню, принимая пищу, варя и выдавая ее на 1500 свиней.

Одновременно с механизацией приготовления пищи эта установка предполагает упростить и механизировать как самый процесс кормления свиней, так и мойку кормушек и содержание этих кормушек в постоянной чистоте.

Средний проход в свинарниках имеет $2\frac{1}{2}$ м в ширину. Кормушки должны быть высотой в 1,5 м от земли.

Постоянно находящиеся в свинарниках кормушки, в особенности деревянные, являются источником зловония и заразы.

Для изъятия из свинарников кормушек использована вагонетка, на которой пища перевозится в свинарники. Эта вагонетка сконструирована так, что она одновременно является и кормушкой. Следовательно кормушки всегда будут находиться вне свинарника.

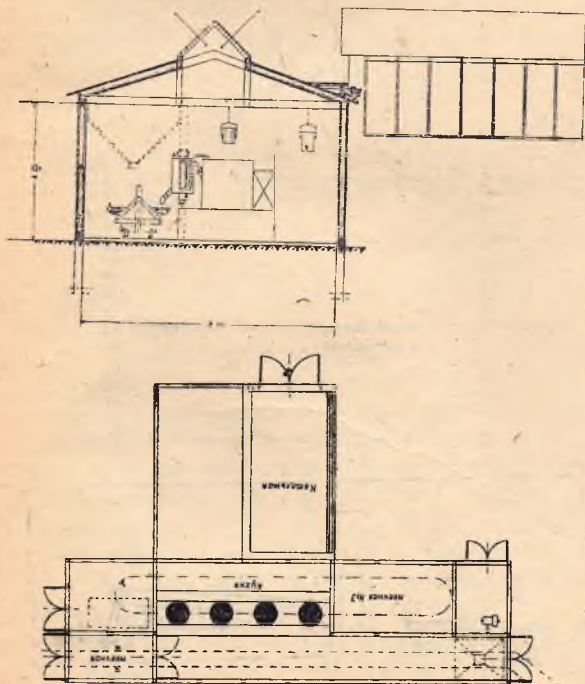


Схема механизированной кухни (проект В. Заура, вариант 1).

Вагонетка сделана в виде низкой платформы. Высота платформы — 1,18 м от пола.

На качающихся стойках с левой и правой сторон вагонетки подвешены корыта. При переезде вагонетки стойки поднимаются к середине и поднимают и складывают корыта. Когда нужно кормить, стойки раскладываются, а они в свою очередь раскладывают корыта, опуская их до уровня платформы, т. е. на 180 мм от пола.

В разложенном виде вагонетки по ширине занимают как раз 2,2 м, так что корыта приходится вплотную к стенкам станков.

Очень упрощенной конструкции механизм служит для открывания оконцев в стенках, через которые свиньи высовывают голову для еды.

Этим достигается следующее: так как свиньи левой и правой сторон свинарника едят одновременно, то они спокойны.

После кормления оконца опускаются, кормушки приподнимаются и вагонетки увозятся за следующей порцией пищи.

Тут введен важный санитарный момент: когда вагонетка въезжает в кухню за пищей, она предварительно проходит через моечное помещение. Корыта-кормушки опрокидываются вверх дном, и вагонетка проталкивается над двумя струями брызжащей снизу воды. Для полной дезинфекции можно даже пустить пар.

Проезжая над струей воды, кормушки тщательно вымываются и ополаскиваются. Таким образом достигается изъятие из свинарников антисанитарных деревянных кормушек, а вводимые новые перед каждой новой подачей в них пищи моются. Поэтому из них можно кормить другую партию свиней.

Далее предусмотрено полное использование котла и сточной воды. Так как паровой котел имеет неполную рабочую нагрузку, то для того, чтобы эта в сущности дорогая установка была возможно рациональнее использована, предусмотрена пристройка к котельному помещению (баня, пращельная и души).

Для использования всего количества отходящей воды предусмотрена общая уборная с проточной водой. Фекальные массы не будут собираться и лежать в выгребной яме, заражая и воздух и почву, или после вывозки представлять опасность для свиней в поле.

Такое устройство уборной позволяет удалять фекальные массы водой в общие резервуары биологической очистки сточных вод всего совхоза (септин-танк), где они смешиваются со сточными водами из свинарников и до некоторой степени нейтрализуются. Кроме того не надо будет проделывать грязной работы по очистке и вывозу выгребных ям.

ВТОРОЙ ВАРИАНТ

Проект кухни заключается в следующем:

Для сбора отбросов предназначаются железные бачки, которые постоянно находятся в городе в столовых.

Для перевозки отбросов применяются автомобили с опрокидывающимся кузовом грузоподъемностью в 1½ т. Считая 2 рейса в день, погрузку сухих кормов и запасную машину, хозяйству надо иметь 7 автомашин.

Автомашина задом подает в столовую, и все содержимое сразу сбрасывается в чуть углубленное в землю цементное корыто. После этого поднятый и стоящий наклонно кузов автомобиля легко обмывается брызгающей из кишки

водой. Машина немедленно освобождается для второго рейса.

Когда таким образом доставлено известное количество кухонных отбросов и они свалены в продолговатое корыто, пускается установка. Простейшего типа элеватор, черпаками поднимает пищу и забрасывает ее в варочный барабан, устроенный в виде трубы и имеющий 2 стенки, между которыми пропускается пар. Внутри барабана имеется шнек. Вал шнека состоит из трубы, через которую также пропускается пар.

Пища, попадая в варочный барабан, медленным движением шнека передвигается внутри барабана по направлению к выходному отверстию.

Барабан установлен наклонно с таким расчетом, чтобы нижний край выходного конца был приподнят чуть выше верхнего края входного конца.

Вода по мере поступления будет стремиться вытекать сама, твердые же части медленно передвигаются червяком вдоль барабана к выходу и по дороге варятся.

Таким образом происходит непрерывная варка пищи и достигается большая производительность установки.

Чистка всей установки достигается пропуском через нее чистой воды. Для того чтобы рациональнее использовать тепло пара, он, как отработанный, отводится из варочного барабана в приемное корыто для предварительного подогревания пищи, что значительно ускоряет варку в самом барабане.

П. ИЛИН

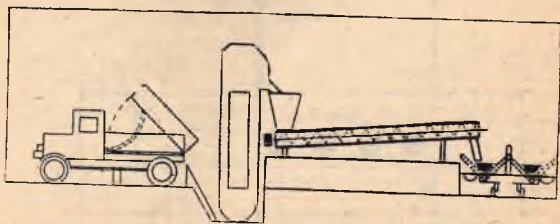
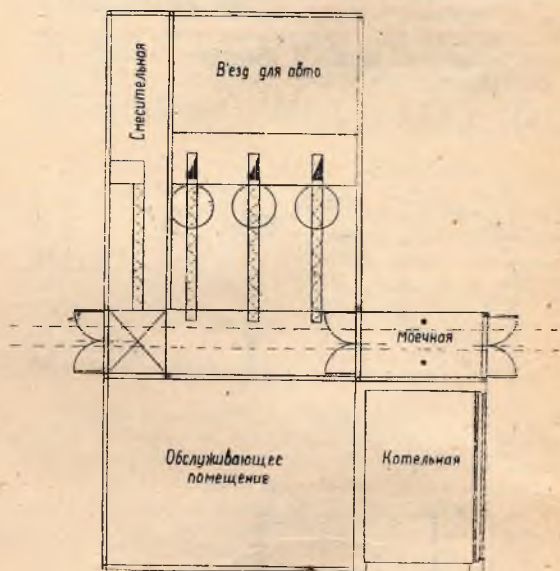


Схема механизированной кухни (проект В. Зауэра, вариант 2).