

# Ranke



der gute  
**Stahlblech**  
**Kesselofen**  
muß es sein



Über seine Vorzüge  
unterrichtet Sie die  
Rückseite.

Gezeichnet  
von  
Karl Schmid  
Koch  
Friedrich Funk  
Fulbacherstr. 27

# Gußkessel oder emaillierter Stahlkessel?

Weil ein Gußkessel

wegen seiner Zerbrechlichkeit schwerer gegossen werden muß, glaubt das Publikum noch vielfach, daß er aus diesem Grunde etwa brauchbarer sei als ein emaillierter Stahlkessel. Um dieser irrigen Ansicht zu begegnen, ist es nötig, beide Kesselarten auf diejenigen Eigenschaften zu untersuchen, die die Höhe der Brauchbarkeit eines Wasch- und Kochkessels bestimmen, nämlich auf:

## Haltbarkeit, Rostsicherheit, Hygiene, Sauberkeit, Feuerungsbedarf und Kochzeit.

### Haltbarkeit:

Die Haltbarkeit des ganzen Kessels hängt nur von der Widerstandsfähigkeit der Emaille ab. Ist letztere abgesprungen, so ist der ganze Kessel wertlos, ob er nun aus dickem Gußeisen oder dünnerem Stahlblech besteht. Die Widerstandsfähigkeit ist aber bei Stahlkesseln bekanntlich eine größere als bei Gußkesseln, allein schon dadurch, daß bei den mehrfach emaillierten Stahlkesseln selbst im Falle einer Beschädigung der oberen Glasur die Grundemailleschicht den Kessel genügend schützt.

Der größte Übelstand des Gußkessels besteht darin, daß er bei starker Feuerung und plötzlichem Temperaturunterschied zerspringt, — welche Gefahr beim Stahlkessel völlig ausgeschlossen ist.

### Der Ranke-Stahl-Kesselofen

ist ausgestattet:

**Rumpf:** außen und innen schwarz-hochglanzporzellan-emailliert, dann gegen Wärmeverlust innen feuerfest ausschamottiert.

**Kessel:** außen schwarz, innen grau hochglanzporzellan-emailliert.

**Deckel:** beiderseits schwarz-hochglanzporzellan-emailliert.

**Feuerung:** normal Kohlen- und Holzfeuerung eingerichtet mit Rost und Aschenkasten.

**Steb:** verzinkt, für Wäschekochen unbedingt erforderlich.

Liter-Inhalt:

75, 100, 125, 150, 200, 300, 500

Verlangen Sie Angebot über Ranke-Kesselöfen, auch für Gasheizung eingerichtet,

mit blankem Kupfereinsatzkessel,  
mit Kupfer-verzintem Einsatzkessel,  
mit Stahlblech-verzinktem Einsatzkessel.

### Rosten:

Gegen Rosten ist der Stahlkessel außen und innen durch eine mehrfache feuerfeste Emailleschicht geschützt, während der Gußkessel außen nur lackiert ist und dort Rost ansetzt.

### Hygiene:

Den hygienischen Anforderungen wird der Stahlkessel bei größter Sauberkeit gleichmäßig gerecht; er übertrifft hierin die Kupferkessel, die Grünspan ansetzen und sich weit schlechter reinigen lassen.

### Feuerung:

Der Feuerungsbedarf beträgt beim Stahlkessel nur die Hälfte wie bei Gußkessel.

### Kochzeit:

An Kochzeit beansprucht der Gußkessel die doppelte Zeit wie der Stahlkessel.

Aus allen diesen Gründen ist ein Stahlkessel einem Gußkessel unbedingt vorzuziehen und hält bei sachgemäßer Behandlung ebenso lange wie ein kupferner, ohne dessen schädliche Oxydationsbildung zu zeigen.

### Ranke-Stahl-Kesselöfen

unentbehrlich

Zum Kochen von Wäsche Für Metzgereien  
Zum Kochen von Viehfutter Für Massenverpflegung  
Zum Fruchteinkochen

darum

kein Haushalt ohne  
Ranke-Stahl-Kesselöfen!

1699