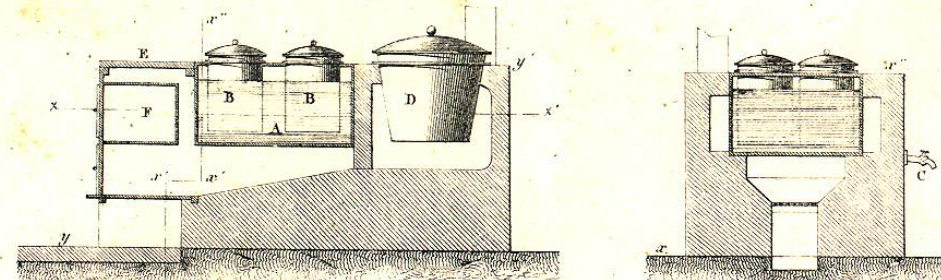




Fig. 664.

Cocina económica de la escuela normal de Versalles.

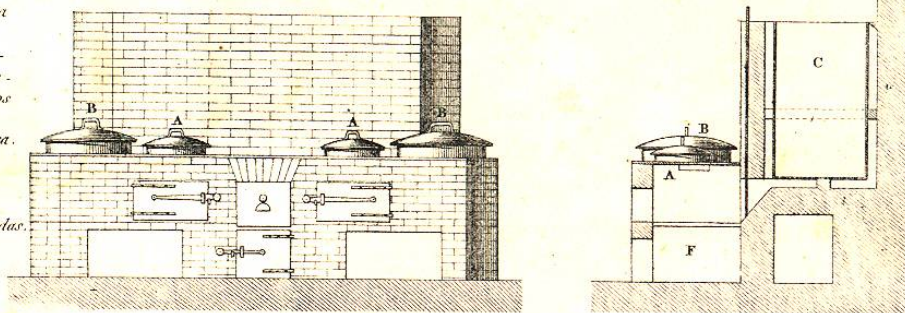


(Fig. 664.)

A = Caldera de palastro llena de agua caliente. B = Ollas de hierro blanco suscritas en el baño de maría para la cocción de caldos y legumbres. C = Sirio p.º desaguar la caldera. D = Caldera de cobre estañado para el agua caliente. E = Placa de fundición. F = Hornos para cocer las mandas.

Fig. 665.

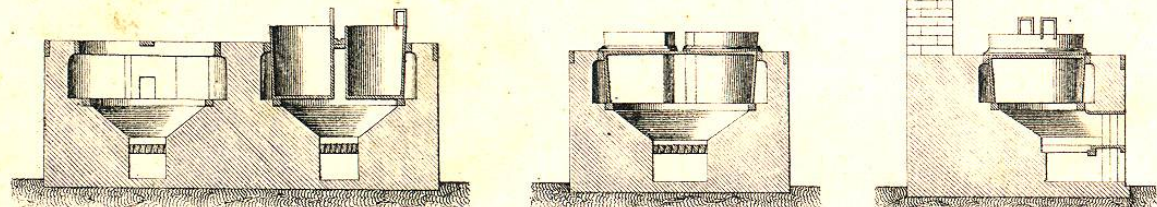
Hornillo económico del hospital del arrabal de Santiago. (Paris)



(Fig. 665.)

A, B = Ollas, una mas pequeña y menos profunda que la otra, al rededor y bajo las cuales circula a voluntad el calorico por medio de registros. C = Caldera de agua caliente. D = Hornillos. E = Furrillas. F = Cencerro.

Fig. 666.



Hornillos económicos para cuarteles.

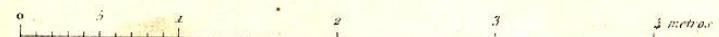
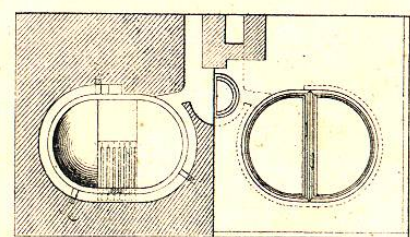


Fig. 667.

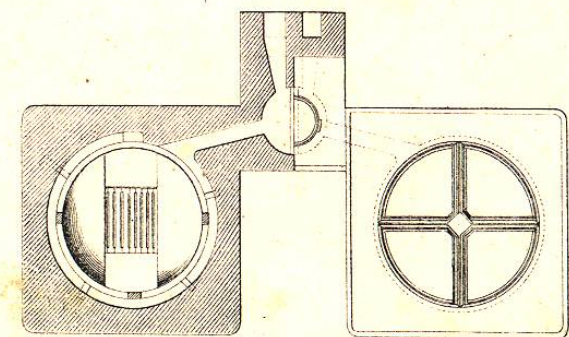
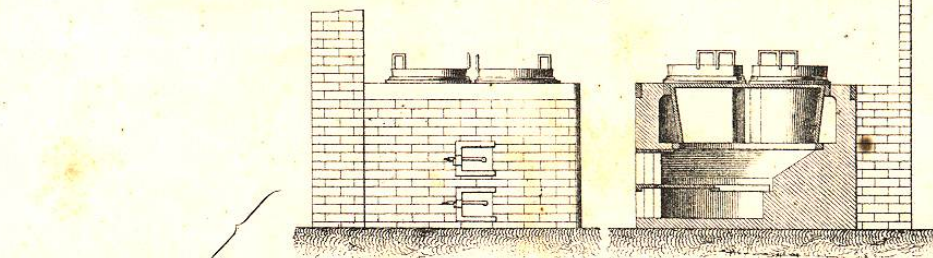


Fig. 668.

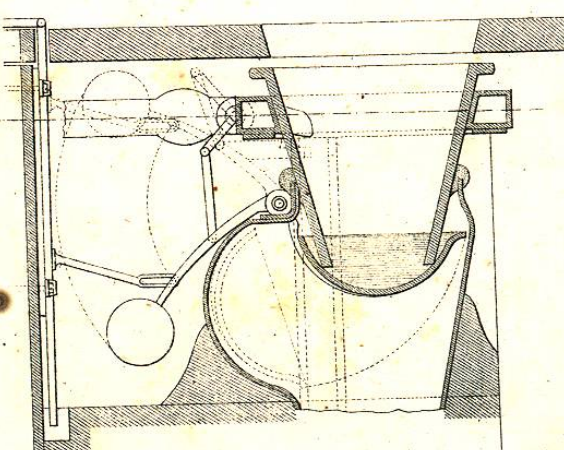
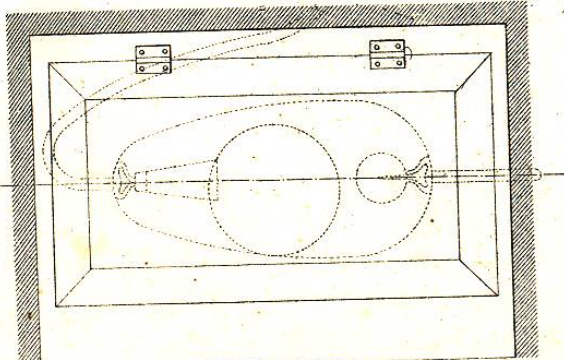
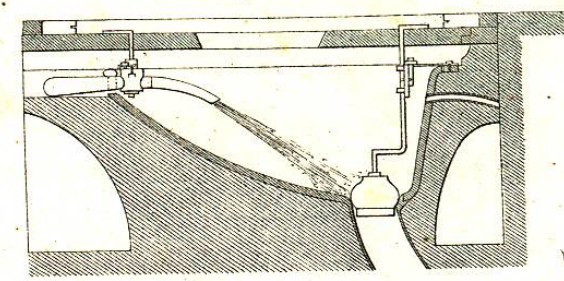


Fig. 669.

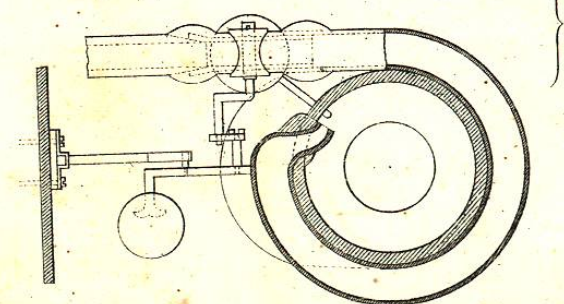
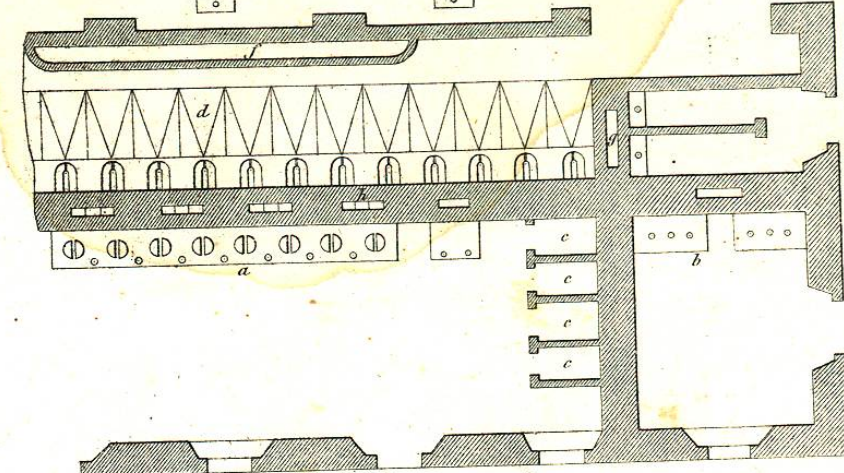


Fig. 671.



a = Cocinas económicas de soldados y sargentos. El conducto del medio de cada chimenea es para la salida del vapor de las ollas, y los laterales para el humo de las hornillos. b = Cocinas de oficiales. c = Dispensas. d = Escucotas a la tierra. e = Conducto de las aguas de limpieza. f = Orinadero. g = Chimeneas de tiro.

Fig. 673.

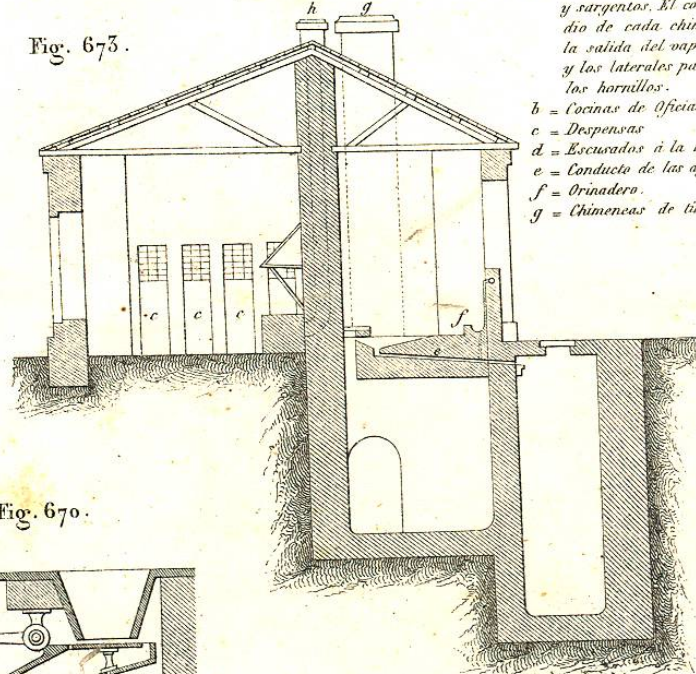


Fig. 670.

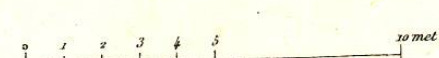
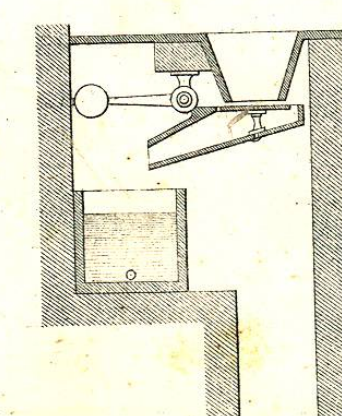


Fig. 672.

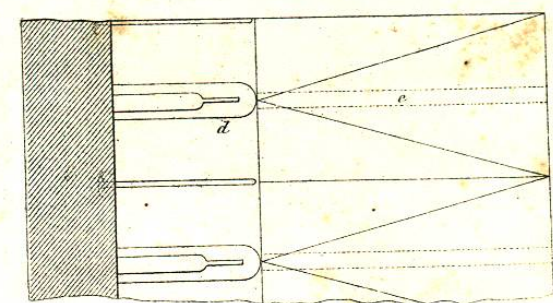
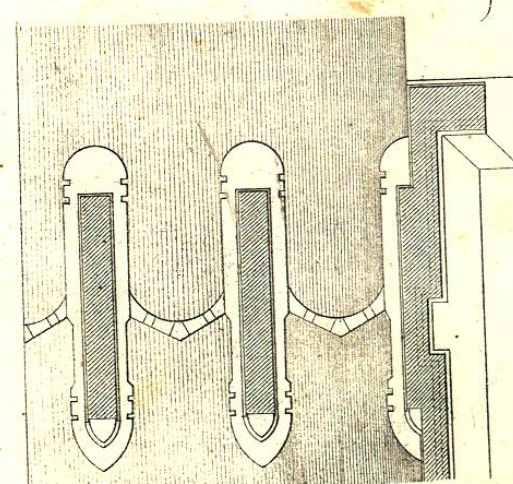
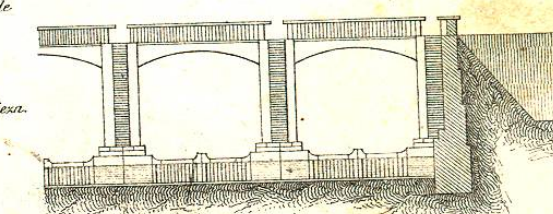
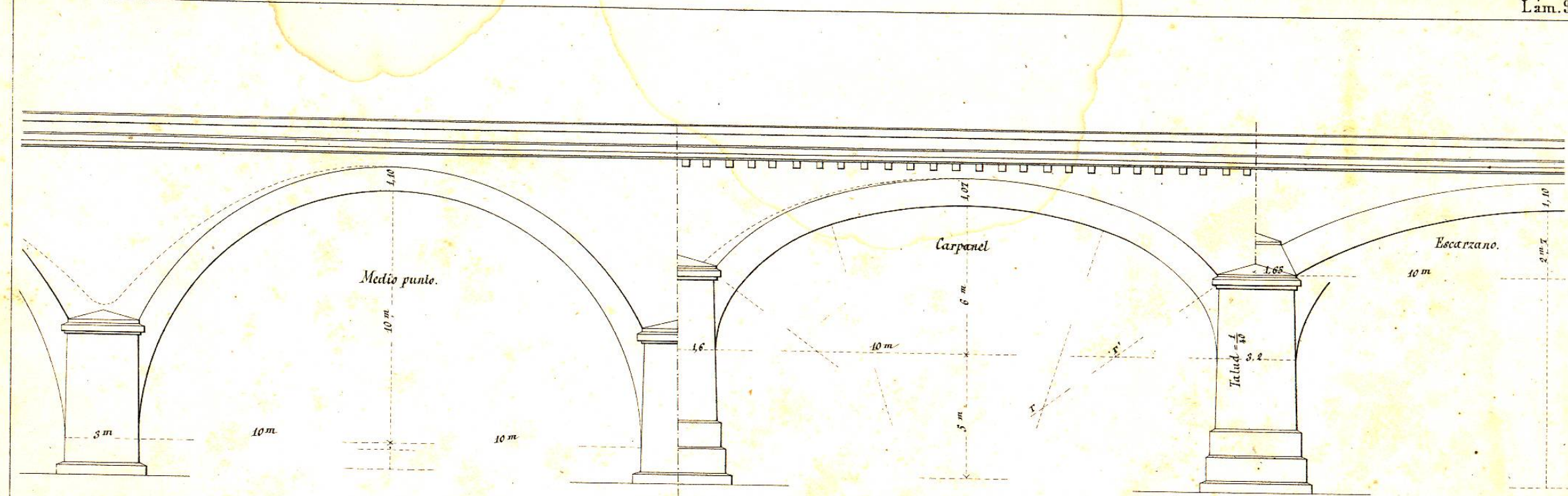


Fig. 674.







Decoracion de Puentes.

