



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Verschiedene Konstruktionen

Scholtz, Adolf

Leipzig, 1900

§ 92. Plattenherde mit Wänden aus Kacheln

[urn:nbn:de:hbz:466:1-96800](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-96800)

indessen mancherlei Bequemlichkeit und schadet erfahrungsmäßig nicht.

Der Heizeffekt wird aber auch von der Richtung des Feuerlaufes beeinflusst. Um nun die Feuergase zu zwingen, daß sie sich gleichmäßig ausbreiten (also im Grundriß ein Flammendreieck bilden), giebt man ihnen in den Zügen zuerst eine abwärts fallende Bewegung, welche der natürlichen Tendenz des Feuers, zum Schornstein aufzusteigen, entgegenwirkt, den Zug der Gase verlangsamt und sie zwingt, ihre Wärme vorher an die Platte abzugeben.

In vielen Fällen wird zum Braten noch ein besonderer Brennraum angelegt: das zur Erhitzung der Kochplatte verwendete Feuer genügt jedoch, wie an Beispielen gezeigt werden soll, vollständig, um damit auch braten und backen zu können.

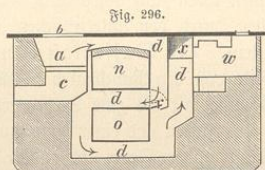
Nach diesen allgemeinen Bemerkungen können wir zur Beschreibung einiger bewährten Kochherde übergehen.

§ 92.

Plattenherde mit Wänden aus Kacheln.

Die Konstruktion der Kochherde wird beeinflusst durch das Brennmaterial und durch örtliche Gewohnheiten.

Einen Kochherd, verbunden mit Bratofen n und Wärmeröhre o, stellt Fig. 296 dar. Der Feuerraum wird durch die Ringöffnung b der Herdplatte beschickt und die Feuergase bewegen sich in der Richtung der Pfeile durch den Fuchs x zum Schornstein. Die Decke des



Bratofens ist zum Schutz gegen zu starkes Bräunen mit einer Chamotteplatte abgedeckt. Der Kanal zwischen Bratofen und Wärmespind kann — namentlich in der warmen Jahreszeit — durch die Klappe c abgeschlossen werden, wobei die heißen Gase direkt zum Fuchs x ziehen, aber noch vor Eintritt in denselben die sogenannte Wasserblase w berühren.

Für größere Haushaltungen berechnet ist der Stagenherd Fig. 297. Die Herdplatte enthält zwei Öffnungen b und b' mit Ringverschluß; durch die erstere wird die Feuerung a mit Coaks oder Kohle beschickt, und die aus dem Feuerraum kommenden Feuergase umspülen die Backröhre o' vollständig, die Wasserblase w dagegen nur am Boden und ziehen in den Fuchs x ab. Unter der Ringöffnung b' ist ein Wärmespind o angebracht. Unterhalb

der Backröhre o' liegt der Bratofen n mit Rostfeuerung a' und Aschenfall c'.

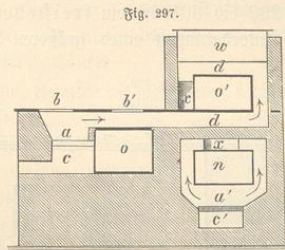
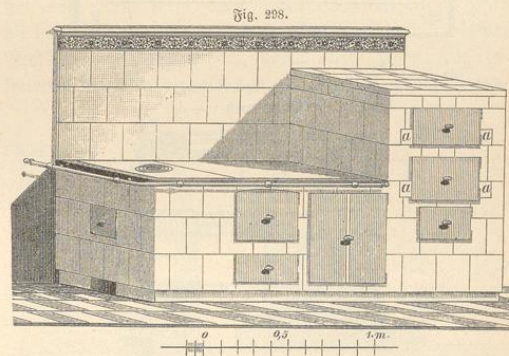


Fig. 298 endlich stellt einen von Titels Kunsttöpferei in Berlin konstruierten Kochherd für größere herrschaftliche Küchen dar. Die Abdeckung des Herdes



geschicht durch Platten; dieselben ruhen in einem sogenannten Eckisenrahmen. Die umherlaufende, die Annäherung verhindernde, Schutzstange (Gallerie) besteht aus Messing oder poliertem Kupfer. Der Stagenbratofen enthält zu unterst die Einfeuerung für langflammige Feuer.

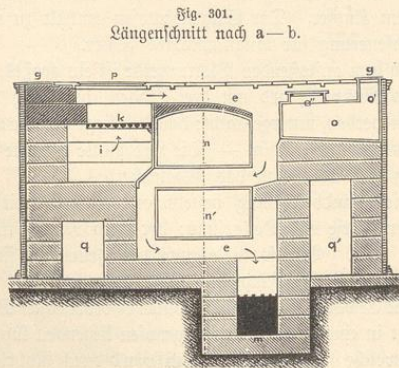
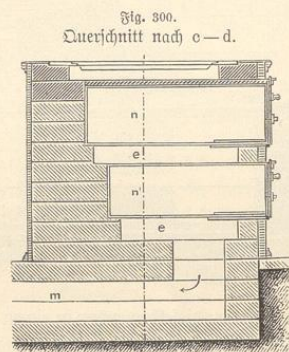
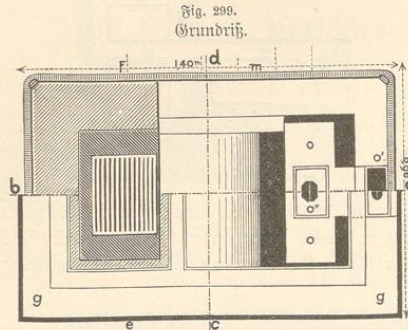
Mit dem anstößenden Plattenherde ist ein großes, zweithüriges Wärmespind mit drei Stagen, die durch Bleche getrennt werden, untergebracht; daneben liegt der Backofen mit Feuerloch und Thür. — Die Herdplatte hat eine Ringöffnung zur Beheizung des Plattenherdes.

Die Wandbekleidung besteht aus Kacheln mit buntgemalten Friesen und Deckgesims; der Herd ist 2,20 m lang, 0,84 m breit. Behufs Reinigung der Feuerzüge sind die messingenen Verschlußkapseln a a herauszunehmen.

Die Erwärmung des zum Spülen erforderlichen Wassers geschieht in einer seitlich am Stagenofen liegenden kupfernen Blase, welche mit dem Abwäschspind durch Rohrleitung in Verbindung gebracht ist. Mittels eines regulierbaren Ventiles kann man sodann dem Schwentkahn des Spülspindes je nach Bedarf auch warmes Wasser entnehmen.

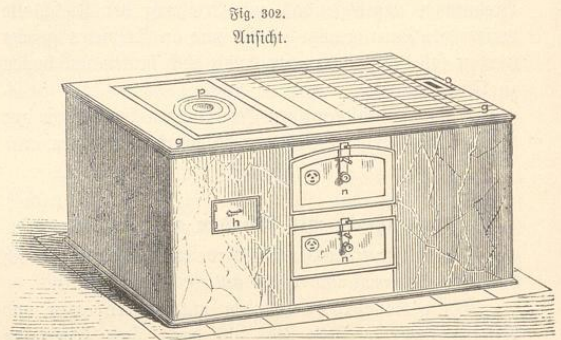
Freistehende Kochherde mit Marmorbekleidung.

In Fig. 299 bis 301 ist ein freistehender Kochherd für die Anforderungen eines größeren bürgerlichen



Haushaltes in Grundriß, Längens- und Querschnitt und perspektivischer Ansicht dargestellt. Als Brennmaterial ist gutes, hartes Holz oder Kohle vorausgesetzt.

In einem Falz der kupfernen 12 cm breiten Einfassung gg liegt die, mit einer Ringöffnung p versehene, aus mehreren Teilen bestehende, gußeiserne Kochplatte, unter derselben das große, eiserne Bratrohr n, darunter das eiserne Warmrohr n', rechts seitwärts der kupferne Wasserkasten o. Das Brennmaterial wird durch die Ringöffnung p auf den Kofst gebracht, eine Einrichtung, die den Vorteil hat, daß das Brennmaterial stets direkt auf den Kofst fällt und die Verbrennung im kleinen Raume und bei hoher Temperatur vor sich geht. Die zur Verbrennung erforderliche Luft gelangt in den Aschenfall i und durch den Kofst



in den Brennraum k. Von hier ziehen die Rauchgase unter der ganzen Kochplatte hin, erwärmen das Bratrohr n von oben, nehmen ihren Zug abwärts in der Richtung der Pfeile und ziehen durch den unterirdischen Rauchkanal m in den Schornstein. Der Wasserkasten wird zwar nur an einer Langseite von den Rauchgasen bespült, wird aber von der Stichflamme fast bis zum Sieden erhitzt. Derselbe ist mit Hals o' zum Füllen und einer Reinigungsöffnung o'' versehen. Er könnte andere Form und andere Lage erhalten, jedoch ist die in der Zeichnung gewählte Konstruktion als dauerhaft zu empfehlen.

Der innere Raum des Kochherdes wird gewöhnlich aus guten Mauersteinen in Lehmörtel errichtet und der Brennraum aus Chamottesteinen und Chamotteörtel hergestellt. Am Brennraum kann die Stärke 20 bis 25 cm, an den übrigen Stellen 12 cm betragen und für Anstaltsküchen, welche den ganzen Tag im Betriebe sind, auch 20 cm. Bei so starken Umfassungen zeigt die äußere Bekleidung nur eine sehr mäßige Temperatur und können daher Marmorplatten zu derselben verwendet werden. Diese Marmorbekleidung ist billig, elegant und unverwundlich. Wo es auf Eleganz nicht ankommt, können Schiefer- oder Serpentinplatten, auch Solenhofer Steine verwendet werden; selbstverständlich auch Kacheln und glasierte Hohlsteine.

Die Öffnungen q und q' sind als Ausparungen angelegt. Zur Reinigung der Züge ee sind an der Rückwand der Maschine entsprechende Öffnungen mit Kapselverschluß angebracht.

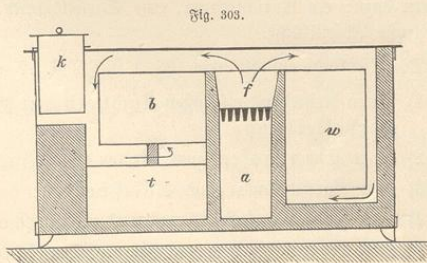
Ist die Anlage des Kochherdes in der Mitte der Küche nicht statthaft, so läßt sich derselbe ohne sonstige Abänderung mit seiner Rückseite gegen eine massive Scheidewand legen. Die Reinigung wird dann im oberen Teil wie vorher durch Abheben der Kochplatten und in den Zügen e dadurch ermöglicht, daß die Böden des Brat- und Wärmehohes zum teilweisen Herausnehmen in Schieberform konstruiert sind (vergl. die Doppellinien in der Zeichnung). Die Wandbekleidung kann ebenfalls aus Marmor bestehen und ruht auf eisernen Stifthalen, um mit der Kochplatte nicht in Berührung zu kommen. Bei solcher Konstruktion wird die Wärme von der Kochplatte nicht auf die Wandbekleidung übertragen, und letztere bleibt unberührt, wenn erstere aus irgend einem Grunde abgenommen oder verändert werden soll.

Die Bratofen- und Wärmespindthüren werden entweder aus Eisen, geschliffen, mit schwarzlackierten Füllungen hergestellt oder mit geschliffenem Eisenrahmen und Messingfüllungen. Beide Thüren sind als Fallthüren (d. h. um eine untere, horizontale Achse drehbar) konstruiert, was die Beforgung der Öfen wesentlich erleichtert. Der Wasserkasten besteht aus Kupfer oder emalliertem Eisen.

§ 93.

Kochherde aus Eisen.

Wegen ihrer bedeutenden Wärmestrahlung sind diese Herde für den Haushalt in Norddeutschland wenig beliebt; sie finden jedoch vielfach Anwendung am Rhein und in Hessen, namentlich aber in Westfalen, einmal wegen der geringeren Anschaffungskosten und andererseits wegen ihrer geringen Abmessungen und leichten Unterbringung. — In



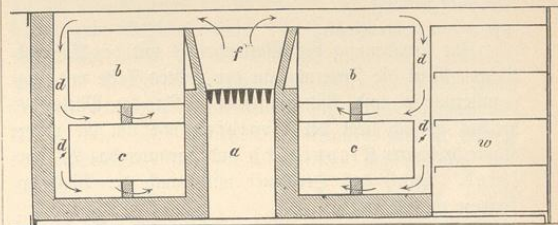
Westfalen herrscht vielfach die ererbte Gewohnheit, daß Herde und Öfen vom Mieter zu beschaffen sind und daher „bewegbar“ sein müssen.

Diese Kochherde können daher vollständig frei stehen, aber auch an zwei Seiten von den Umfassungswänden der Küche umschlossen sein; je mehr Seiten frei sind, desto leichter ist die Bedienung des Herdes und die Handhabung der Kochgeschirre.

Eine für elegante Haushaltungen geeignete Herdeinrichtung stellt Fig. 303 dar. Die Feuerung f ist mit Kofst und Aschenfall versehen; b ist der Bratofen, k das Wasserhoh, w das Wärmehoh; auch ein Trockenspind t ist vorhanden.

Kochherde für Restaurationen (Fig. 304) unterscheiden sich von denen für Privatküchen gewöhnlich dadurch, daß erstere eine sogenannte Teilfeuerung in der Mitte haben. Die Flamme teilt sich über dem Brennraum f, streicht nach beiden Seiten unter der Kochplatte hin und erhitzt diese. Auf ihrem weiteren Wege geben die heißen Verbrennungsprodukte ihre Wärme an die beiden Bratöfen b b und die von ihnen durch einen Zug getrennten Backöfen c c, gleichzeitig aber auch an das Wärm-

Fig. 304.



spind w ab, welches an der Schmalseite des Herdes angebracht ist. — Hinter der Feuerung f, und von dieser durch eine Wand von Chamottesteinen getrennt, ist die Wasserblase mit äußerlich regulierbarem Abflußhahn angebracht.

Die Restaurationskochherde haben in den vertikalen Feuerzügen Absperrklappen (d d, Fig. 304), welche es ermöglichen, einen Teil der Maschine abzusperren und nur die Hälfte des Herdes oder weniger zu benutzen.

In landwirtschaftlichen Betrieben bedient man sich meist für die gutherrschastliche Küche eines Kochherdes, mit welchem ein besonderer Kessel zur Speisenzubereitung für das Gesinde verbunden ist. Ein solcher Herd, und zwar der kleineren Sorte, aus der rühmlich bekannten Hildesheimer Sparherdfabrik **A. Senking** (Hildesheim), ist in Fig. 305 in perspektivischer Ansicht dargestellt. Er wird von allen Seiten freistehend gesetzt und der Rauch durch das bei r ansetzende Rauchrohr nach dem Schornstein geleitet. Zur Regulierung des Zuges dient die drehbare Klappe z.