



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

## Verschiedene Konstruktionen

**Scholtz, Adolf**

**Leipzig, 1900**

§ 93. Kochherde aus Eisen

---

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

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.

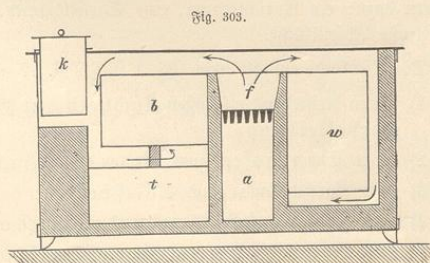
Ist die Anlage des Kochherdes in der Mitte der Küche nicht statthaft, so läßt sich derselbe ohne sonstige Abänderung mit seiner Rückseite gegen eine massive Scheidewand legen. Die Reinigung wird dann im oberen Teil wie vorher durch Abheben der Kochplatten und in den Zügen e dadurch ermöglicht, daß die 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 Stützstaken, 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

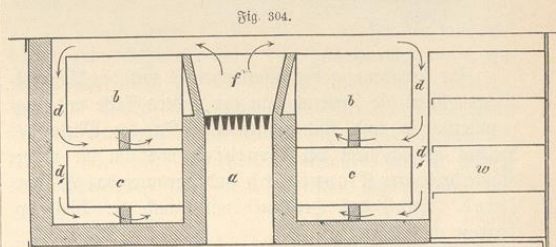


Westfalen herrscht vielfach die ererbte Gewohnheit, daß Herde und Öfen vom Mieter zu beschaffen sind und daher „bewegbar“ sein müssen.

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 Trodenhoh 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 Wärmehoh 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 Abhlußhahn angebracht.

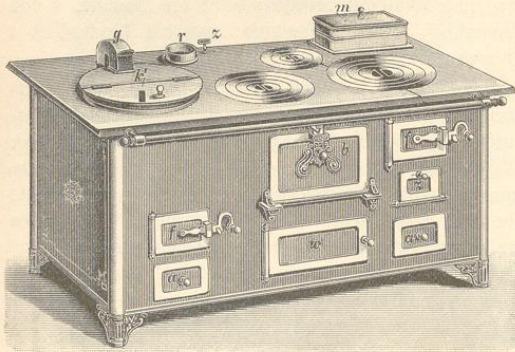


Die Restaurationkochherde haben in den vertikalen Feuerzügen Abhperklappen (d d, Fig. 304), welche es ermöglichen, einen Teil der Maschine abhperren und nur die Hälfte des Herdes oder weniger zu benutzen.

In landwirtschaftlichen Betrieben bedient man sich meist für die gutsherrschastliche 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.

Der große Kessel *k* wird durch eine besondere Heizung *f* erwärmt; unter dem Kofst desselben befindet sich der Aschenfall mit Aschenkasten *a*. An dem Kessel ist ein sogenannter Wrafsenfänger *g* angebracht, durch welchen der sich bildende Wrafsen abgeseugt und in den Feuerraum geleitet wird.

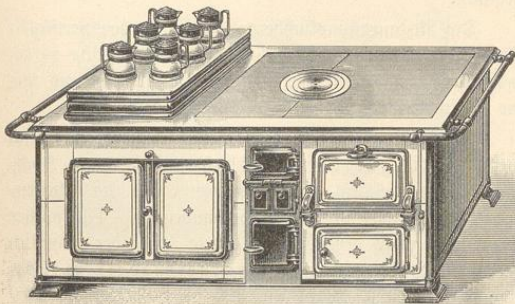
Fig. 305.



Zur Erwärmung des Plattenherdes mit den Kasserol-löchern dient die Feuerung an der rechten Seite mit Zugregulierung *z* und Aschenkasten *a*. In der Mitte des Herdes endlich liegt der Bratofen mit um die untere Kante drehbarer Klappthür *b* und darunter das Wärmispind. Durch das Herdfeuer wird auch der Wasser- kasten *m* erwärmt.

Als einer besonderen Einrichtung ist noch der Kaffeekochherde zu gedenken, die in Konditoreien, Kaffees, Restaurationsküchen, und zwar als selbständige Herde angetroffen werden. Dieselben enthalten neben entsprechender

Fig. 306.



Plattenfläche ein großes „Vainmarie“ oder Wasserbad, in welchem verschiedene Gefäße mit zu verabreichenden Ge-

tränken warm gehalten werden können und darunter einen großen, zweithürigen Geschirrwärmschrank, der in seinen Umfassungswänden mit Chamotteplatten isoliert ist, damit er eine nicht zu hohe und möglichst gleichmäßige Temperatur behält.

Ungefähr in Mitte der Langseite befindet sich die Einfeuerung, wobei die Anlage so getroffen ist, daß die Heizgase regulierbar sind. Die Zugregulatoren liegen dicht unter der Einfeuerung (vergl. Fig. 306). Rechts von derselben ist zu oberst ein Backofen zur Herstellung von Kaffeegebäck angeordnet; ein Zugregulierventil unterhalb desselben ermöglicht die Erhöhung der Unterhige im Ofen und gestattet andererseits den Backofen von der Heizung auszuschließen.

Der hier dargestellte Kaffeeherd wird von der Hildesheimer Herdfabrik weiß emailliert geliefert; die Thüren sind sämtlich doppelwandig konstruiert.

### Anwendungen.

#### § 94.

Auf Taf. 57 geben wir die Kücheneinrichtung in dem Palais v. Tiele-Winkler, Regentenstraße 15 zu Berlin.<sup>1)</sup> Fig. 1 stellt den Grundriß der Küchenanlage; Fig. 2 den Querschnitt nach A B, Fig. 3 den Längenschnitt nach C D und Fig. 4 denselben nach E F dar.

Von der Anwendung des Marmors zur Bekleidung der verschiedenen Feuerungsanlagen, der Abspültische und der 1,5 m hohen Wandbekleidung ist umfassender Gebrauch gemacht worden.

Die Ausführung wurde durch die Fabrik für wirtschaftliche Heiz- und Kücheneinrichtungen von **Martus Adler** in Berlin bewirkt.

In der dargestellten Küche wird bei gewöhnlichen Gebrauch für 30 Personen gekocht, sie genügt jedoch in außergewöhnlichen Fällen auch zur Herstellung von Dinern für 120 bis 150 Personen. Als anstoßende Nebenräume gehören dazu: ein Anrichterraum, eine Speisekammer und eine große Abspültische.

Die Kochküche enthält (wie Fig. 1 auf Taf. 57 zeigt):

- 1) Einen freistehenden großen Kochherd mit Marmorbekleidung;
- 2) einen Stagenofen zum Braten und Backen;
- 3) zwei Vorrichtungen zum Spießbraten;
- 4) ein besonders großes Wärmispind (Wärmeschrank);
- 5) einen Abspültisch zum kleinen täglichen Gebrauch, einen Ausguß;

<sup>1)</sup> Vergl. meine Mitteilung in Romberg, Zeitschrift für Bauwesen, Jahrg. 1880, 2. Heft. Der Verfasser.