

und von der Art des Brennmaterials abhängig. Bei Steinkohlenfeuerung werden pro 1<sup>qm</sup> Herdplatte 4 bis 5½ kg Steinkohlen gebraucht, woraus sich (nach der Tabelle auf S. 207 des vorhergehenden Bandes dieses »Handbuches«) für 1<sup>qm</sup> Herdplatte im Mittel 0,06<sup>qm</sup> Rostfläche ergibt.

Es fehlt nicht an Verfuchen, mit den Plattenherden sog. Rauchverbrennungsapparate zu verbinden, um einerseits das verwendete Brennmaterial besser auszunutzen, andererseits den lästigen Rauch und bei Kohlenfeuerung das Fliegen einzelner Rufslocken in der Küche zu vermeiden <sup>1)</sup>.

Um den Heizwerth der Feuergase möglichst auszunutzen, namentlich auch um zu erzielen, daß die Herdplatte thunlichst intensiv und gleichförmig erhitzt werde, empfiehlt es sich, dem Feuerlauf innerhalb des Herdes im Allgemeinen eine nach abwärts fallende Richtung zu geben (vergl. Fig. 2).

Dem früher Gefagten entsprechend werden sich möglichst breite und flache Züge für die Feuergase empfehlen.

Es ist auch darauf zu sehen, daß diese Feuerzüge leicht zugänglich sind, da sich darin, namentlich bei Steinkohlenheizung, viel Rufs abgelagert, sonach die Züge öfter gereinigt werden müssen; deshalb sollten letztere so angeordnet werden, daß das Dienstpersonal diese Reinigung selbst vornehmen kann.

### 1) Haushaltungsherde.

13.  
Auffatz-  
und  
Tafelherde.

Man kann zwei Hauptformen von Plattenherden unterscheiden: Auffatzherde und Tafelherde. Die ersteren sind der früher fast allgemein üblichen Form des gemauerten Herdes entnommen; sie bestehen eigentlich aus zwei Theilen: einem niedrigen vorderen Theil, welcher die Herdplatte trägt, und einem daran stoßenden rückwärtigen Theil, worin (höher als die Kochplatte) erst der Bratofen und darüber das Wasserschiff sich befinden. Das Feuer zieht unter der Herdplatte nach rückwärts, umspült, aufwärts gehend und sich theilend, den Bratofen von allen Seiten und gelangt endlich an die untere Fläche des Wasserschiffes, von wo es in den Schornstein abzieht. Der Herd wird bei solcher Ausführung unnöthig vergrößert; auch kommt es vor, daß der Bratofen an den Seiten nicht gleichmäßig erwärmt wird. Zur Zeit werden deshalb Auffatzherde nur noch selten ausgeführt.

Die gegenwärtig fast allgemein übliche Form der Tafelherde hat keinen Auffatz; der Bratofen liegt unter der Kochplatte, das Wasserschiff zur Seite, letzteres nicht selten zu etwa ein Drittel hervorragend. Das Feuer zieht in der ganzen Breite des Herdes unter der Kochplatte entlang, zugleich über dem Bratofen hinweg, geht an dessen Seite hinab, alsdann unter dessen Bodenfläche weiter nach dem Wasserschiff, um endlich in den Schornstein zu entweichen.

14.  
Einfachere  
Herde.

Herde für ganz kleine Haushaltungen, wie in Arbeiterwohnungen etc., erhalten gewöhnlich eine Platte mit zwei Topflöchern, hin und wieder ein Wärmespind, selten jedoch einen Bratofen. In Gegenden, wo Steinkohle, Coke und Holz gebrannt werden, haben diese Herdchen eine besondere Bratofenfeuerung nicht; nur dort ist eine solche vorhanden, wo Torf oder grusartiges Material gefeuert wird (siehe Fig. 1). In England, Amerika, Frankreich und auch in Deutschland (in Schlesien und der Rheinprovinz) führen diese Herdchen auch schon ganze Gufsplatten oder Falz-, bezw. Schienenplatten anstatt der Lochplatten mit Ringeinlagen; es liegt dies an dem dort gebräuchlichen Geschirr mit flachem Boden ohne Ring zum Einhängen. Man kocht, statt die Geschirre einzuhängen, auf der Platte.

<sup>1)</sup> Neueste Vorrichtung für Kochherde mit totaler Rauchverbrennung. Baugwks.-Ztg. 1882, S. 677.

Für kleine bürgerliche Wohnungen (kleinerer Beamten, verheiratheter Unteroffiziere etc.) sind die Herde grösser und auch in der Ausführung etwas eleganter gehalten. Solche Herde haben fämmtlich Platten mit mehreren Topflöchern und einen Bratofen *b* (Fig. 4, 5 u. 6). Das so eben über die Anwendung von mehreren Topflöchern, von ganzen, bezw. Falzplatten Gefagte gilt auch hier. Ueberdies erhält ein solcher Herd schon einen Wasserkessel *k*.

Fig. 4.

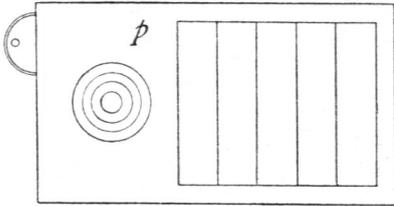


Fig. 5.

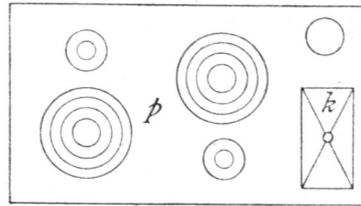
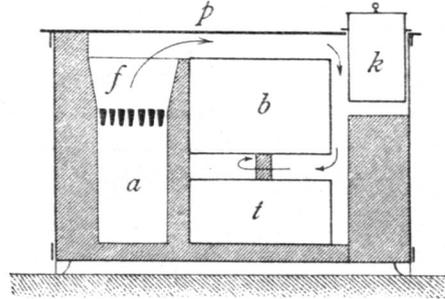
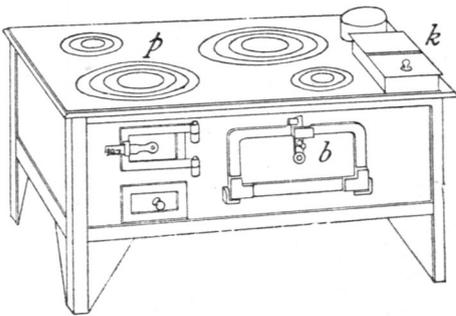


Fig. 6.



Haushaltungsherde von *Emil Rudolph Damcke* in Berlin.

Für elegante Haushaltungen sind je nach Bedarf mehr oder weniger grosse und elegantere Herde im Gebrauch (Fig. 7 bis 9). Stets besitzen dieselben eine Feuerung, Bratofen *b*, Wasserschiff *k* und Wärmespind *w*, bisweilen auch zwei Bratöfen und zwei Wärmespindel, event. ein Wärmespind *w* und ein Trockenspind *t*.

15.  
Größere  
Herde.

Der Kochherd kann vollständig frei stehen, kann aber auch an einer, zwei oder drei Seiten von den Umfassungswänden der Küche umschlossen sein. Je mehr Seiten frei sind, desto leichter und bequemer gestaltet sich die Bedienung des Her-

Fig. 7.

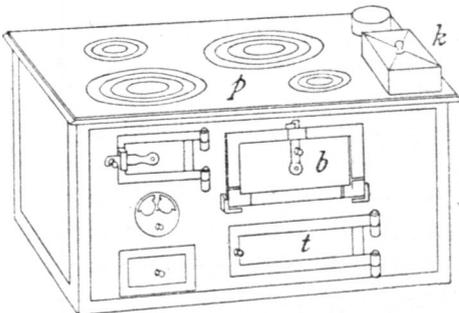
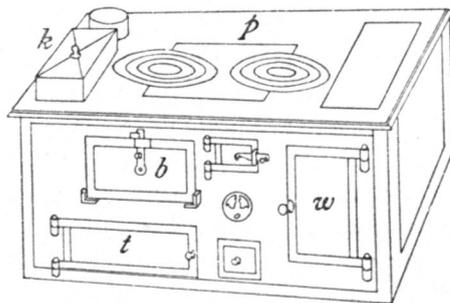
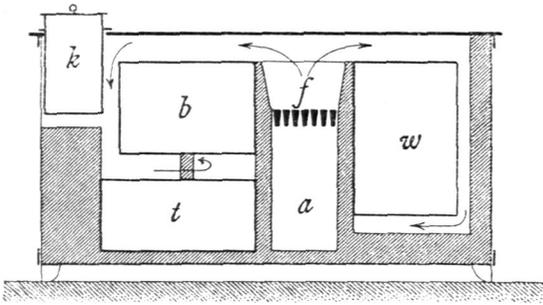


Fig. 8.



Haushaltungsherde von *Emil Rudolph Damcke* in Berlin.

Fig. 9.

Längenschnitt des Herdes in Fig. 8. —  $\frac{1}{25}$  n. Gr.

des und die Handhabung der Kochgeschirre. Die bequemste Kochmaschine wäre hiernach eine vollständig frei stehende; doch fehlt in unferen gewöhnlichen Haushaltungen hierzu in der Regel der nöthige Raum.

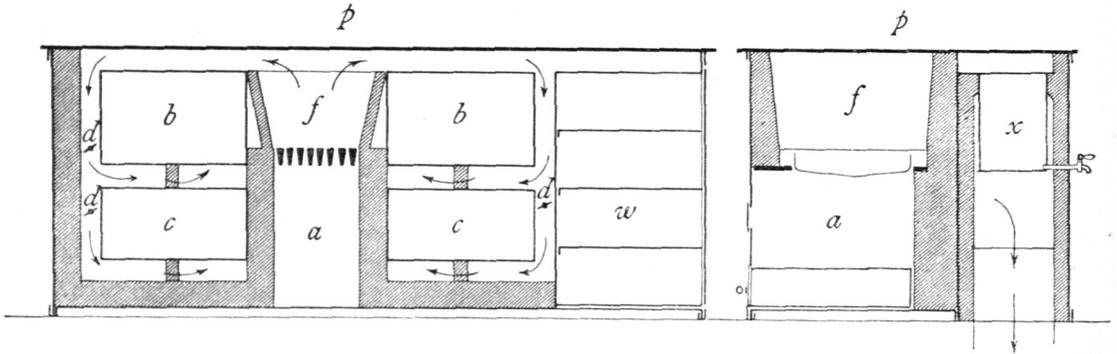
Steht der Herd, wie dies meist der Fall ist, an einer Wand, so erhält diese eine Bekleidung von Marmor, Schmelzkacheln oder einem anderen, leicht zu reinigenden Verblendungsmaterial.

Unterhalb des diese Bekleidung abschließenden Gefimfes bringt man nicht selten eine Stange aus Messing oder Kupfer an, um verschiedene Küchengeräthe, die immer zur Hand sein müssen, daran zu hängen.

## 2) Restaurationsherde.

Die Kochmaschinen für Restaurationen (Fig. 10) unterscheiden sich von denen für Privatküchen gemeinhin dadurch, daß dieselben eine sog. Theilfeuerung in der Mitte haben. Die Flamme theilt sich, umstreicht nach zwei Seiten hin die Maschine, heizt so die ganze Kochplatte  $p$ , die darunter befindlichen zwei Bratöfen  $b$  und zwei unter den Bratöfen durch einen schmalen Zwischenraum (Zug) von denselben getrennt

Fig. 10.

Restaurationsherd von *Emil Rudolph Damcke* in Berlin. —  $\frac{1}{25}$  n. Gr.

vorhandenen zwei Backöfen  $c$ , ein an der kleineren Seite der Maschine befindliches Wärmespind  $w$  und eine entweder in der Maschine von außen nicht sichtbar oder irgendwo auf der Platte angebrachte Wasserblase  $x$  mit Abflusshahn. Derartig eingerichtete Maschinen finden wir aufer in Restaurationen auch in Schlößern und hochherrschaftlichen Häusern; sie heißen jedoch Restaurationsherde.

Die Dimensionen solcher Herde und damit auch ihre specielle Einrichtung sind, dem jeweiligen Bedarfe entsprechend, sehr verschieden. Aufer den schon genannten Theilen erhalten Restaurationsherde nicht selten, bisweilen auch grössere Haushaltungsherde, noch eine Einrichtung zum Wärmen von Wasser für Abspül- und sonstige Küchenzwecke, von Wasser für Toilette- und Bade-Einrichtungen, durch Ein-