

Die schon im Alterthum vorhandenen Herde zeigten gemauerte Kasten mit Oeffnungen für offenes Feuer, eine Einrichtung, welche noch heute für gewisse Zwecke verwendet wird, und zwar in der primitivsten Weise im Felde und bei den Manövern, wo der Soldat zwei Steine neben einander stellt und zwischen denselben Feuer anmacht.

2.  
Aeltere  
Herd-  
Constructionen.

Diese offenen Feuer oder offenen Herde, bei denen der Rauch durch einen Mantel aufgefangen und in den Schornstein abgeführt wurde, blieben lange in Gebrauch; auf ihnen wurde gebraten, gebacken, gekocht etc. Es ist dies natürlich, wenn man bedenkt, wie Brennmaterial sowohl im Alterthum, als auch im Mittelalter, selbst noch in neuerer Zeit kaum eine Rolle spielte. In England sind gegenwärtig noch Herdeinrichtungen üblich, die den offenen Herden sehr nahe stehen; doch macht sich auch dort bereits ein Fortschritt bemerkbar.

Der Umschwung des Herdbaues geschah mit einem Male, und zwar zu der Zeit, in der die Gusseisenproduction begann. Man fing an, wirkliche Herde, sog. Sparherde, zu bauen, und zwar aus Stein und Eisen. Der Körper des Herdes war steinern, während die Koch- oder Herdplatte von Gusseisen war. Das Princip der offenen Feuer war in der ersten Zeit jedoch auch hierbei noch maßgebend; der Steinkörper war meistens quadratisch oder rechteckig, auf ca. 23 bis oft ca. 26 cm massiv, 87 bis 90 cm hoch aufgemauert. Später fiel die innere Mauerung fort, und es blieb nur ein mehrere Stein starker Rand stehen; dieser hatte oben, um Festigkeit zu erhalten, einen eisernen Ring. An einer Seite dieses Herdes befand sich eine mit einer Thür versehene Oeffnung, um Feuerungsmaterial in das gewöhnlich sehr große Feuerungsloch zu legen. Auf dem Kasten, bezw. auf dem Mauerkranz lag die gusseiserne Herdplatte, gewöhnlich in einer Entfernung von ca. 25 cm vom oberen Rande des Feuerkastens aus oder der Oberfläche der massiven Mauerung. Roste konnte man zu dieser Zeit noch nicht; die Flamme ging an dem der Feuerung entgegengesetzten Ende hinaus. Durch die Flamme auch nur die geringste Ausnutzung der Feuergase herbeizuführen, davon war keine Rede. In der Kochplatte waren Oeffnungen ohne Ringe gelassen; man war allerdings schon so weit vorgeschritten, daß man nicht jedem Loche einen besonderen Feuerkasten gab; man feuerte nur das eine Loch und ließ die Flamme durch das zweite, welches mit dem über dem Feuerkasten liegenden Loche die gleiche Richtung hatte, in den Schornstein gehen.

Als man aufhörte, nur mit Holz zu feuern, war man zur Anwendung eines Rostes gezwungen. Später kam man, mit dem Beginne der Thonwaaren-Fabrikation, auf die Idee der Plattenringe. Die Löcher der Kochplatte erhielten Falze angegossen, in welche Ringe, ebenfalls mit Falzen versehen, hineinpaßten. Man war damit in der Lage, Töpfe von verschiedener Größe beim Kochen etc. anzuwenden.

Gleichzeitig kam auch der Bratofen (Bratkasten, Bratröhre) auf; derselbe bestand aus einem viereckigen schmiedeeisernen oder gusseisernen Kasten und lag gemeinhin auf der Vorderseite des gemauerten Herdes (Fig. 1). Derselbe war so angebracht, daß die obere Fläche des Bratofens *b* die frühere massive Mauerung ersetzte, damit die Flamme, welche die Herdplatte *p* erhitze, gleichzeitig auch die obere Bratofenseite erwärme. Unter dem Bratofen befand sich eine besondere Feuerung *f'* mit oder ohne Rost, je nach dem Brennmaterial. Von dieser Feuerung aus gingen die Gase, sich theilend, beiden Eisenflächen des Bratofens entlang und vereinigten sich oben mit den Plattenfeuerungs-Gasen, um mit diesen zusammen in den Schornstein abzugehen.

3.  
Bratofen,  
Wärm-  
schrank etc.

Fig. 1.

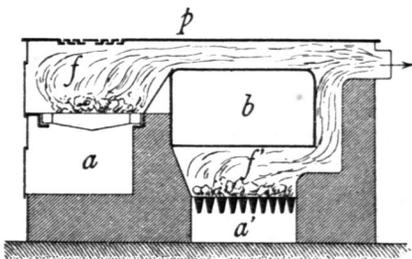
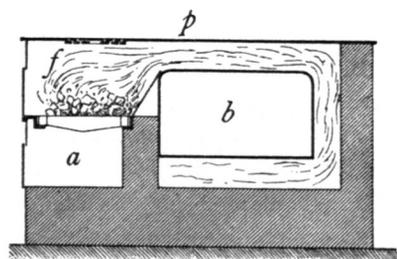


Fig. 2.



1/30 n. Gr.

Aus diesem Herde hat sich der Haushalts- und Restaurationsherd in seinen verschiedenen Größen und Constructionen entwickelt.

Zum Bratofen kam zunächst der Wärmschrank oder das Wärmspind, zum Warmhalten des Geschirres dienend, später ein Wasserkessel, auch Wasserkasten oder Wasserschiff genannt, und manche anderen, die Bequemlichkeit unterstützenden Einrichtungen.

Vor ca. 50 Jahren wurden zuerst in Frankreich Herde gebaut, die so eingerichtet waren, daß mit