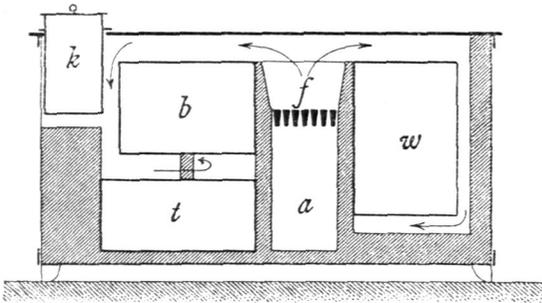


Fig. 9.

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.

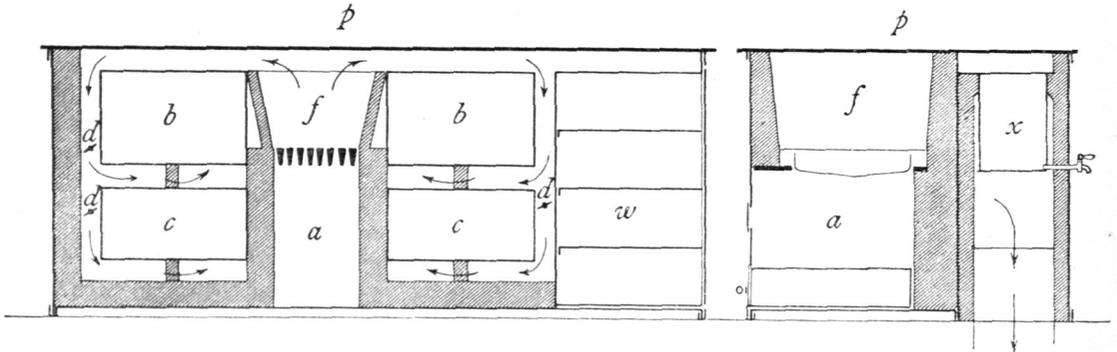
Steht der Herd, wie dies meist der Fall ist, an einer Wand, so erhält diese eine Bekleidung von Marmor, Schmelzkacheln oder einem anderen, leicht zu reinigenden Verblendungsmaterial.

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 gemeinlich 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-

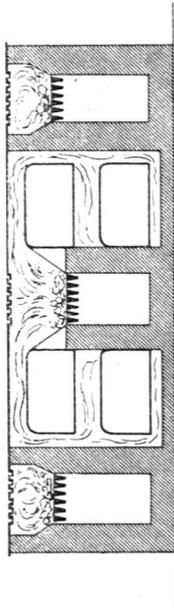
setzen einer Rohr-  
schlange etc.; hier-  
von wird noch im  
nächsten Kapitel  
(unter b, 1) die Rede  
fein.

Die Restauration-  
s-, so wie auch  
die größeren Haus-  
haltungsherde haben  
Absperrklappen (*d*  
in Fig. 10), die in  
den verschiedensten  
Formen angebracht  
sind; sie ermöglichen,  
einen Theil der Ma-  
schine abzusperrern  
und nur die Hälfte,  
bezw. ein Viertel etc.  
zu benutzen. Die  
Einrichtung der An-  
bringung von Ab-  
stellklappen genau  
und allgemein ver-  
ständlich auszufüh-  
ren, würde hier zu  
weit gehend fein.

Als Beispiel ei-  
ner ganz großen  
Herdanlage diene  
der in Fig. 13 dar-  
gestellte Küchenherd  
des Central-Hôtels  
in Berlin.

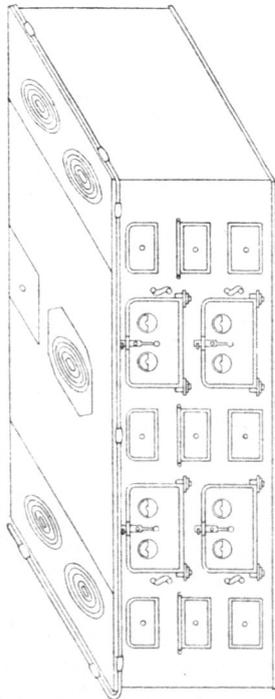
Diese Maschine ent-  
hält auf der Vorder- und  
Hinterseite je 4 Brat- und  
4 Rostbratöfen (siehe das  
folgende Kapitel, unter a),  
im Ganzen also 16 Brat-  
öfen; dieselben werden  
mit zwei Feuerungen,  
welche zugleich die Platte  
heizen, besorgt. An ver-  
schiedenen Stellen sind  
Absperrventile angeord-  
net, um die Maschine  
eventuell auch nur zu ein  
Viertel zu benutzen. In

Fig. 12.



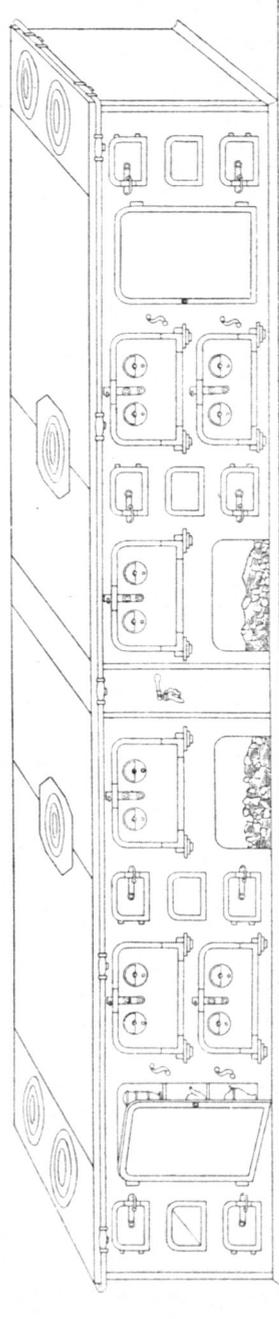
Längenschnitt des Herdes in Fig. 11.  
1/40 n. Gr.

Fig. 11.



Restaurationsherd mit drei Feuerungen von *Emil Rudolph Dancke* in Berlin.

Fig. 13.



Kochherd in der Küche des Central-Hôtels zu Berlin (von *Emil Rudolph Dancke* entworfen).

der einen Feuerung befindet sich ein Schlangensystem, welches mit einem Reservoir in Verbindung steht und heisses Wasser für die Abpülküchen liefert. — Die Maschine genügt, um ein feines Diner für 1000 bis 1500 Personen darauf zu bereiten.

Meistens stellt man den Restaurationsherd mitten in die Küche, leitet die in einem bestimmten Raume des Herdes zusammenströmenden Gase durch eine im Boden des Herdes befindliche Oeffnung in einen gemauerten Canal, der in den Schornstein mündet.

17.  
Noth-  
herd.

Oft bringt man an der dem Wärmespinde entgegengesetzten Seite noch eine besondere zweite Lochplatte an, deren Feuergase sich mit denen der Hauptmaschine vereinigen, oder man hat auch noch statt des Wärmespinde eine besondere Feuerung, so dass der Herd drei Plattenfeuerungen hat (Fig. 11 u. 12). Es wird diese Einrichtung wohl öfter getroffen, ist aber als nicht praktisch zu bezeichnen. Der Name für solche kleine Feuerungen ist Frühstücks- oder Nothherd; er soll den Zweck haben, vermeiden zu können, dass man den grossen Herd bei kleinem Bedarf, wenn nicht gebraten werden soll, in Thätigkeit zu setzen braucht. Es ist jedoch eine irrige Ansicht zu glauben, dass man weniger Brennmaterial in der Hauptfeuerung, als in der Nebenfeuerung verbraucht. Frankreich, England, Schweiz und Amerika lassen diese Nebenfeuerungen stets fort.

#### b) Kesselherde.

18.  
Wesen.

Es ist bereits in Art. 5, S. 4 gesagt worden, dass in öffentlichen Speiseanstalten, Cafernen, Gefängnissen etc. und in anderen Fällen, in denen es nicht darauf ankommt, vielerlei Speisen bereiten, sondern einige wenige Speisegattungen in grosser Menge erzeugen zu können, sog. Kesselherde in Anwendung kommen, d. h. Herdeinrichtungen, bei denen an die Stelle der mit Kochgefässen zu besetzenden Kochplatte ein, zwei oder drei grössere Kessel treten, die in den Herdkörper und dessen Feuerung in geeigneter Weise eingebaut werden.

Die älteren Einrichtungen von Kesselherden bestanden in einfachen eingemauerten Kesseln. Bei denselben machte sich namentlich die Wrafenverbreitung in unangenehmer Weise geltend; verschiedene dagegen angewandte Mittel hatten, insbesondere wegen des häufig erforderlichen Rührens der Speisen, wenig Erfolg. Auch war der Brennmaterialienverbrauch ein sehr grosser.

Diesen Constructionen mit offenen Kesseln gegenüber erweisen sich die Herde mit hermetisch geschlossenen Kesseln, die nach ihren Erfindern auch *Damcke'sche* und *Senking'sche* Herde genannt werden, als ein grosser Fortschritt. Der Kochraum lässt sich bei gut construirten Herden dieser Art ganz wrafenfrei erhalten, und die Ersparniss an Brennstoff beträgt den älteren Einrichtungen gegenüber bis zu 50, selbst bis zu 60 Procent.

#### 1) Herde mit offenen Kesseln.

19.  
Kessel  
und  
Feuerung.

Die Kessel, welche früher aus Kupfer hergestellt wurden, gegenwärtig aber vielfach aus innen verzinnem Eisenblech erzeugt werden, haben meist eine cylindrische oder schwach conische Gestalt mit einem nach einer Kugel-Calotte geformten Boden; seltener kommen mehr sphärisch gestaltete Kessel vor.

Der Herdkörper, in den der Kessel gesetzt wird, ist meist gemauert. Die Feuerstelle wird durch eine Rostfeuerung gebildet; der Feuerraum wird nach oben zu durch den Kesselboden abgeschlossen. Die Rauchgase werden unter letzterem hinweg in