

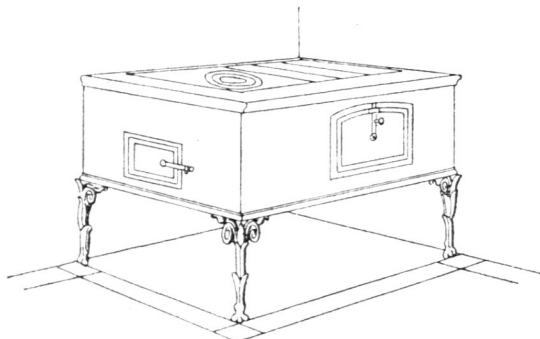
fähigkeit, die vom Herd gefordert wird. Der kleinste Haushaltsherd dürfte wohl kaum unter 30 bis 40 cm Breite und 60 cm Länge erhalten; allein man hat auch Herdbreiten von 1,25 m und darüber, so wie Herdlängen von 8 m und mehr. In Betreff der letzteren Dimension ist man innerhalb gewisser Grenzen wesentlichen Einschränkungen nicht unterworfen; die Breite der Kochplatte sollte indess bei einem an der Wand stehenden Herde 80 cm, bei einem frei stehenden Herde 1,25 m nicht überschreiten, weil sonst das Hantieren auf derselben nicht mehr bequem genug geschehen kann.

10.
Wandungen.

Die Wandungen eines Plattenherdes sind fast stets vertical begrenzt und reichen in der Regel bis auf den Fußboden herab; nur unmittelbar über dem letzteren wird nicht selten eine ca. 5 cm hohe und eben so tiefe Unterschneidung angebracht, um besser an den Herd herantreten zu können.

Bisweilen hat man den Herdkörper nicht bis auf den Fußboden reichen lassen, sondern auf ein eisernes Fußgestell placirt, wodurch man in beengten Küchenräumen

Fig. 3.



Marmor-Kochmaschine von Marcus Adler in Berlin.

den Vortheil erzielt, daß man den hohlen Raum unter dem Herde zum Unterbringen von Brennmaterial, Putzkasten, Eimern etc. verwenden kann (Fig. 3. u. 6). Transportable schmiedeeiserne Herde pflegen wohl auch auf ganz niedrige Füße gestellt zu werden (Fig. 5 u. 9).

Für die Außenwandungen der Herdkörper verwendet man die bereits in Art. 4, S. 4 genannten Materialien. Polirte Platten aus Marmor oder Granit (belgischer) geben den Herden ein sehr reinliches und auch elegantes Aussehen. Wo es auf letzteres nicht so sehr ankommt, verwendet man auch polirte Schieferplatten, sonst Serpentinplatten und Sohlenhofer Steine. Die höchste Eleganz erzielt man durch Anwendung von Glasplatten (Spiegelscheiben oder Dachglas), denen man mit Leichtigkeit jede Färbung etc. verleihen kann, und durch Verkleidung mit eisernen, fest emaillirten Kacheln, die in blendendem Weiß, in schönem Milchblau, so wie in jeder anderen Farbe hergestellt werden. Auch glafirte Steine (Thonfliesen) werden mehrfach als Verblendungsmaterial benutzt.

Bei gemauerten Herden werden die Umfassungswände am besten aus Verblendsteinen gemauert.

Damit durch die Hitze kein Auseinandertreiben des Herdkörpers eintrete, wird er am oberen Rande mit einem Reifen oder einer Einfassung aus Eisen oder Messing umgeben.

Für die Feuerthüren verwendet man Eisen, für die davor angebrachten Vorthüren Kupfer oder Messing und für die Beschläge Eisen oder Messing. Für die Thüren der Bratöfen und Wärmepinde wählt man geschliffene Eisenrahmen mit eisernen, schwarz lackirten oder mit Messingfüllungen. Feuer- und Aschenthür sind stets um verticale Achsen drehbar; für Bratöfen und Wärmepinde empfehlen sich, der bequemeren Benutzung wegen, um horizontale Achsen niederlegbare Klappthüren.