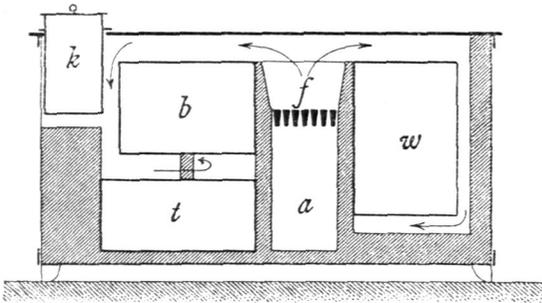


Fig. 9.

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 unseren gewöhnlichen Haushaltungen hierzu in der Regel der nöthige Raum.

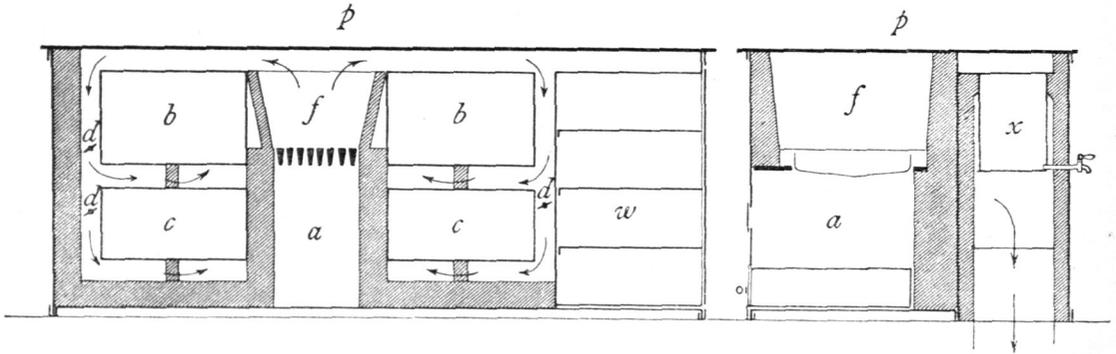
Steht der Herd, wie dies meist der Fall ist, an einer Wand, so erhält diese eine Bekleidung von Marmor, Schmelzkacheln oder einem anderen, leicht zu reinigenden Verblendungsmaterial.

Unterhalb des diese Bekleidung abschließenden Gefusses 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-