

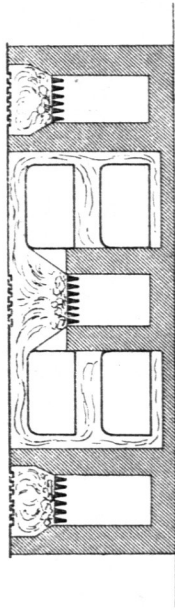
setzen einer Rohr-
schlange etc.; hier-
von wird noch im
nächsten Kapitel
(unter b, 1) die Rede
fein.

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.

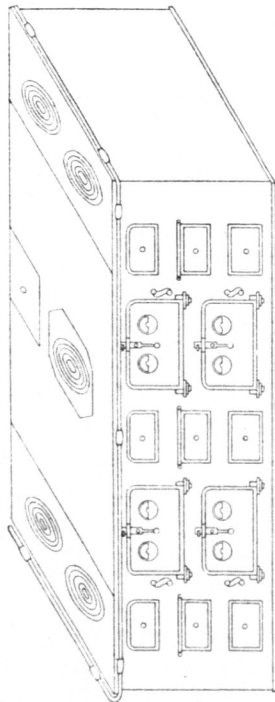
Diese Maschine ent-
hält auf der Vorder- und
Hinterseite je 4 Brat- und
4 Rostbratöfen (siehe das
folgende Kapitel, unter a),
im Ganzen also 16 Brat-
öfen; dieselben werden
mit zwei Feuerungen,
welche zugleich die Platte
heizen, besorgt. An ver-
schiedenen Stellen sind
Absperrventile angeord-
net, um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

Fig. 12.



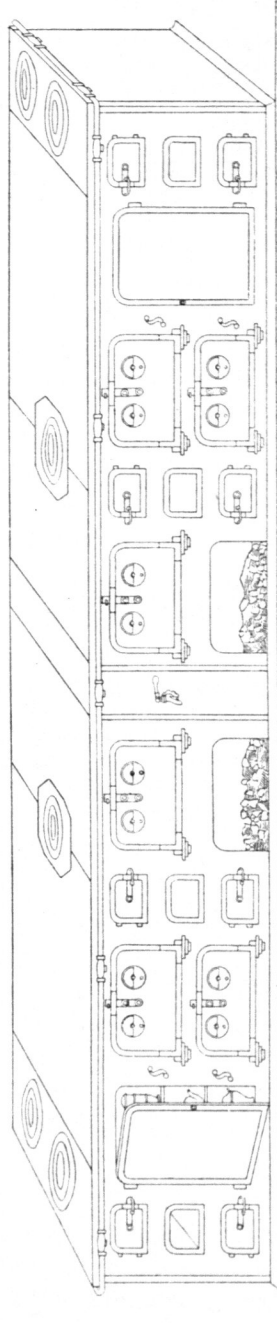
Längenschnitt des Herdes in Fig. 11.
1/40 n. Gr.

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).