

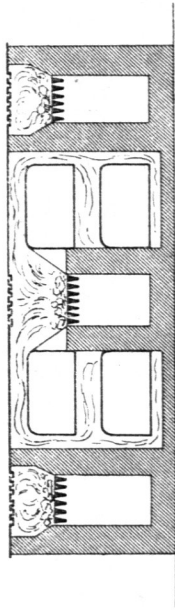
setzen einer Rohr-  
schlange etc.; hier-  
von wird noch im  
nächsten Kapitel  
(unter b, 1) die Rede  
fein.

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.

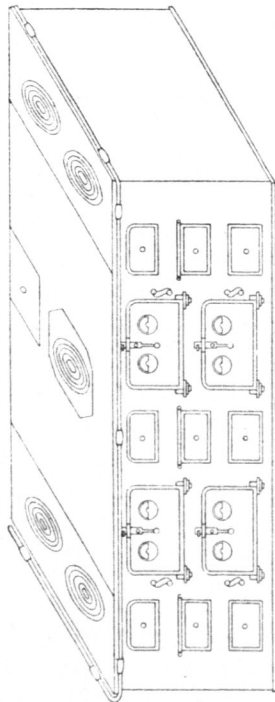
Diese Maschine ent-  
hält auf der Vorder- und  
Hinterseite je 4 Brat- und  
4 Rostbratöfen (siehe das  
folgende Kapitel, unter a),  
im Ganzen also 16 Brat-  
öfen; dieselben werden  
mit zwei Feuerungen,  
welche zugleich die Platte  
heizen, besorgt. An ver-  
schiedenen Stellen sind  
Absperrventile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

Fig. 12.



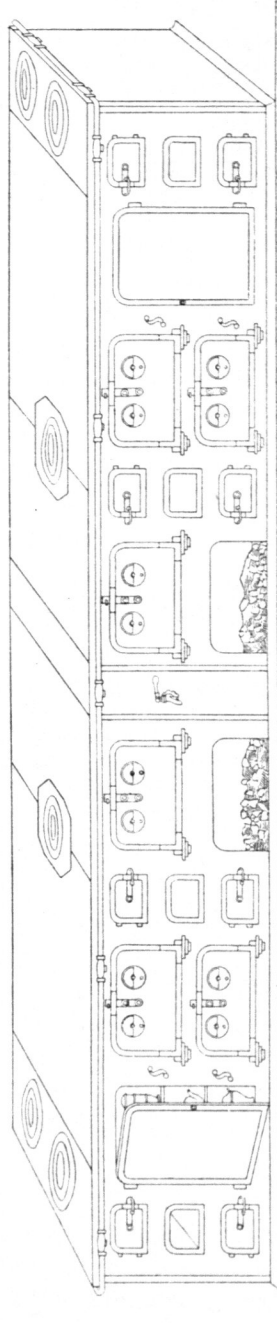
Längenschnitt des Herdes in Fig. 11.  
1/40 n. Gr.

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* dafelbt).