

Biblioteka Główna i OINT
Politechniki Wrocławskiej



100100212750

71.

2/B.C

Ein

Sparherd

zum

Kochen, Braten und Backen.



L
1840

*L
1840*

~~I, B 562~~

~~71.~~
~~73.~~

L 1840

kl

Ein
S p a r h e r d

N 1 2 2 2 0 1 1 3
Kochen, Braten und Backen.

Beschrieben
und allen deutschen Hausmüthern empfohlen
und hochachtungsvoll gewidmet
von einem
deutschen Hausvater.

Mit zwey Abbildungen.

Erlaubnis an die
Bibliothek der
Techn. Hochschule
Breslau



München, 1822.
Karl Thienemann.

1933. A 1051





349665 L/1

Groß ist das Feld der Erfindungen,
Und reichend des Geistes Geburten;
Doch nur was Erfahrung bewähret,
Kann, weise in's Leben gewunden,
Des Vorurtheils finstere Nebel zerstreuen.
Ep.



In. 20766.

Ihnen, hochverehrte deutsche Hausfrauen! die
vieljährigen Erfahrungen Ihrer Schwestern in Be-
treff eines Sparherdes bekannt zu machen, ist der
nächste Zweck dieser kleinen Schrift — der entfern-
tere ist Verminderung der in unsern Küchen so
allgemeinen Holzverschwendung. — Da praktische
Erfahrungen sich bereits so entschieden für diesen
Kochherd ausgesprochen haben, so bedarf es wohl
keiner gelehrten Abhandlung mehr, um die Theorie
seiner Wirkungen zu erläutern, und eine klare,
schlichte Darstellung wird hinreichend seyn, diesem
Sparherde Aufnahme in Ihren Küchen zu verschaf-
fen. — Seine vielen Vortheile sind längst erkannt,
und von Haus zu Haus getragen, haben sie die
Abneigung beseitigt, welche Neuerungen in dem
Küchen = Wesen, oft mit gutem Grunde, entgegen
stehen. —

Reinlichkeit ist eine der schönsten Tugenden des weiblichen Geschlechts, und Sie werden gewiß mit inniger Freude das erste Mahl auf einem Herde bereiten, wo niemals Rauch zu spüren ist, wo niemals rufige Gefäße Ihre Hände beschmutzen werden.

Die holzersparenden Eigenschaften dieses Herdes ergeben sich auf den ersten Blick. Das Feuer brennt im enge geschlossenen Raume, und kann umgeben von Körpern, die schlechte Wärmeleiter sind, nur auf die eiserne Platte wirken, welche den eigentlichen Kochherd bildet.

Die unter der Platte entweichende Hitze wird zur Heizung zweyer Röhren benützt, die zum Braten und Backen jede Erwartung übertreffen. — Welche Freude für so manche gute Mutter, die am Tage eines häuslichen Festes dem Liebling ihres Herzens, durch eine kleine Nascheren, einen Kuchen und dergleichen, hier auf die leichteste Weise eine freudige Ueberraschung bereiten kann, während bis jetzt auf ihrem Herde keine Vorrichtung dazu vorhanden war.

Aus der untersten mit einem Dunsfloche versehenen Bratröhre, wird die goldgelbe Haut des

köstlichen Ferkels nur krachend dem kräftigen Drucke des Messers weichen, und die freundliche Wirthin wird das wohlverdiente Lob über den trefflich gelungenen Braten in vollem Maße ärndten.

Die Bequemlichkeit dieses Herdes, und die Leichtigkeit, womit die Kochtöpfe behandelt werden können, gewähren auch in ökonomischer Hinsicht den großen Vortheil, daß so selten ein Gefäß zerbrochen wird. — Wie häufig geschieht dieß dagegen beym offenen Feuer! wie häufig werden dadurch dem Dienstboten Vorwürfe, der sparsamen Hausmutter Verdruß und üble Laune bereitet.

Ein freundliches Wort bedarf es nur bey Ihnen, und der traute Gatte wird gerne Ihrem Wunsche sich fügen, gerne Ihrer Sparsamkeit, Ihrem Vergnügen, ja Ihrer Gesundheit das kleine Opfer bringen, welches bald wuchernde Zinsen trägt, und schnell wird in Ihrer Küche ein neuer Koch- und Bratherd prangen, wie er deutschen Frauen ziemt, die es sich noch zur Freude rechnen, das frohe häusliche Mahl mit eigener Hand zu bereiten. —

Wenn dann, nach dem ersten gelungenen Kochen ein zufriedenes Lächeln dem treuen Gatten den stillen Dank für diesen trefflichen Herd verkündigt, wird der bescheidene Verfasser die eine Hälfte auf seine Rechnung nehmen, und sich glücklich fühlen, nach seinen geringen Kräften ein kleines Schärlein zur häuslichen Zufriedenheit beigetragen zu haben. —

München, im July 1821.

Ein deutscher Hausvater.

Ein
Sparherd,
zum
Kochen, Braten und Backen.

Reinlichkeit,
Freundlichkeit,
Zeichnen ihn vor Allem aus.
Sparsamkeit,
Nützlichkeit,
Sighen ihn für jedes Haus.

Liebling vieler deutschen Frauen,
Wird er bald in allen Gauen,
Ihrer Schwestern Fingerspitzen
Vor dem gasst'gen Ruff beschützen.

Ep.

Beschreibung des Koch- und Bratherdes nebst Erklärung der Zeichnungen.

Eine gehitzte eiserne Platte stellt den eigentlichen Kochherd dar, diese kann von Gußeisen oder von dickem Eisenblech verfertigt werden; die erstern sind die dauerhaftesten, letztere erfordern ein kostspieliges Gestell mit Rahmen von Eisen, erwärmen sich aber sehr leicht, und die Erklärung der Vorrichtung dazu folgt am Schlusse zur Vollständigkeit des Ganzen. Nebst der eisernen Platte ist der eigentliche Feuerherd der wichtigste Theil dieses Kochherdes, da von seiner richtigen Konstruktion die vollkommene Erwärmung der Platte abhängt. —

Fig. 1. ist der geometrische Plan des ganzen Herdes mit abgehobener Platte, nach der Durchschnitts-Linie $y - z$ in Fig. 3.

Fig. 2. ist der geom. Aufriß nach den Durchschnitts-Linien $a - b$ und $g - r$ in Fig. 1.

Fig. 3. ist der geom. Aufriß nach dem Durchschnit $c - d$ in Fig. 1.

Fig. 4. Die vordere Ansicht und perspektivische Daraufricht nach der Linie $a - b$ Fig. 1. mit abgehobener Platte und Bratröhre, wodurch die Konstruktion des Feuerherdes deutlich wird. —

Fig. 5. ist die perspektivische Ansicht des ganzen Herdes.

Die Buchstaben bezeichnen in allen Figuren den nämlichen Gegenstand.

e ist der Aschenfall 6 Zoll ins Gevierte und 18 Zoll tief, vorne mit einem Thürchen verschlossen, woran noch ein kleiner Schuber angebracht ist, um die Stärke des Feuers nach Willkühr regieren zu können.

f ist der eiserne Krost aus 5 oder 6 Stäben gefertigt, 6 Zoll breit und 10 Zoll lang.

g ist der eigentliche Feuerherd, dessen Wände von der Platte gegen den Krost sich verengen, dieser wird von stehenden Backsteinen aufgeführt, die vorher auf einer Ecke rund behauen worden; der Boden des Feuerkanals bildet eine schiefe Fläche, welche vom Ende des Krostes bis auf $2\frac{1}{2}$ Zoll von der Platte sich erhebt, und bey h sich in das Zugloch endigt, welches den Rauch und die Hitze unter die Bratröhre i leitet. Dieser Feuerherd ist vorne mit einem Thürchen verschlossen, wie in Fig. 5. zu sehen.

k sind thönerne Platten oder schwarze Passauerziegel, in welche ein Falz von der Dicke der Eisenplatte und 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll breit eingeschnitten wird; in diesen Falz wird die Platte mit gutem Töpferthon eingelegt. — Dieser Kranz oder Ecke des Herdes kann zur Zierlichkeit sowohl als zur größeren Co-

Stabilität mit einem Band von Kupfer- oder Eisenblech eingefast werden, wie bey Fig. 5. ersichtlich.

1 ist die Platte von Guseisen, welche für eine Familie von 12 bis 15 Personen, 22 Zoll breit und 27 Zoll lang verfertigt wird, die gewöhnliche Dicke ist 6 bis 7 Linien. Man wähle aber stets solche, die eine schöne glatte Oberfläche haben, und deren Dicke so gleichförmig wie möglich ist, weil durch diese Vorsicht dem Zerspringen zuerst vorgebeugt wird. — Sollte dennoch eine solche Platte springen, so lege man durch den Schlosser ein starkes Eisenblech unter den Riß, und verkitte dieses mit einer Mischung aus gleichen Theilen Kreide, Kochsalz und Wasser. Der Rauch wird dann nie durchdringen, und die Platte eben so brauchbar seyn wie vorher.

m sind zwey flache, aber starke eiserne Stäbe, welche in den Kranz eingelassen werden, und worauf die Eisenplatte zu ruhen kömmt. — Diese feste Unterlage beugt dem Hohlwerden der Platte vor.

n ist der hohle Raum, auf welchen die erste Bratröhre auf zwey eiserne Stäbe gesetzt wird. Das Aufführen der Seitenwände, wodurch die Rauchkanäle

o entstehen, ist klar ersichtlich aus den beyden

Fig. 2 u. 5. Durch diese Vorrichtung werden die beyden Bratröhren auf ihren drey langen Seiten von der Hitze umspielt, die unterste erwärmt sich bey etwas starkem Feuer so sehr, daß man die Temperatur erst um etwas muß fallen lassen, ehe der Braten darf hinein gegeben werden.

P sind 5 Oeffnungen, in welche gut passende und mit Lehm bestrichene Steine eingelegt werden, die herausgenommen werden können, wenn die hohlen Räume oder Rauchkanäle sollen gereinigt werden. — Dieses kommt aber etwa nur alle 2 Jahre vor, da bey dem vollkommenen Verbrennungs-Prozeß sich äußerst wenig Ruß ansetzt; hingegen muß das Zugloch öfters mit einer kleinen Krücke von der Flugasche gereinigt werden, damit ein stets lebhafter Zug den Zutritt der atmosphärischen Luft unter den Rost befördere.

Daß die zweyte Bratröhre so wie die Decke des Bratherdes vermittelst eiserner Ueberleg-Stäbe eingelegt wird, versteht sich wohl von selbst.

Am Ende der obern Bratröhre g in der Mitte endigt sich der Rauchkanal in eine kurze eingemauerte eiserne Röhre s, welche bestimmt ist eine andere ähnliche Röhre aufzunehmen, wodurch der Rauch bis in die Oeffnung des Kamins geleitet wird. Verschließt man im Winter diese Oeffnung

mit einer eisernen Klappe, so wird die Küche zu einem reinlichen, gutgeheizten Zimmer.

Die 2 Bratröhren i Fig. 1, 2, 3 u. 6 können von gebranntem Thon verfertigt werden, und kosten dann sehr wenig, allein sie sind nicht von Dauer und dem Zerspringen zu sehr ausgesetzt; weit ökonomischer ist es daher, diese Röhren von Eisenblech verfertigen zu lassen; da wo man es haben kann, wäre Gußeisen noch vorzuziehen.

Die gewöhnliche Größe dieser Bratröhren ist, 14 Zoll breit, 10 Zoll hoch und 25 bis 26 Zoll lang; allein sie können nach dem Bedürfnisse der Familie größer oder kleiner angefertigt werden, nur müssen sie immer in einem billigen Verhältniß zu der Größe des Herdes stehen, wenn sie ihrem Zwecke entsprechen sollen. — Wer sich selbst Brod backen will, thut wohl, die untere Röhre etwas größer als die obere zu nehmen.

Wenn die untere Bratröhre von Eisenblech verfertigt wird, so muß sie auf eine Unterlage von Dachziegeln gestellt werden, da der Boden sich sonst zu sehr erhitzt, und zu bald vom Feuer zerstört würde.

Diese Bratröhren können mit Thürchen, wie in Fig. 6. oder Schuber, wie bey Fig. 5. von Eisenblech verschlossen werden, an welchen oben eine verschließbare runde Oeffnung angebracht wird, um die Dämpfe abzuleiten. Noch vollständiger wird

dieses bezweckt, wenn an dem entgegengesetzten Ende eine kleine eiserne Röhre aus dem obern Ende der Bratröhre durch die Seiten = Mauern geführt wird, wie dieses bey t Fig. 2. zu ersehen ist. — Bey Verfertigung der Bratröhre empfehle man dem Schlosser die größte Genauigkeit beym nieten und falzen der Kanten, da diese Rauchdicht schließen müssen. —

Eine zweckmäßige Bratpfanne stellt Fig. 7. vor, sie hat beyläufig die gleiche Länge und Breite der Bratröhren; an beyden Enden sind 2 aufrechtstehende Gabeln angebracht, welche bestimmt sind, den Bratspieß aufzunehmen. — Geflügel oder jeder andere Braten wird eben so resch, saftig und schmackhaft seyn, als wäre er bey der offenen Feuer am Spieß gebraten; man brauche nur die Vorsicht den Spieß zuweilen zu drehen, weil die Röhre nur von 3 Seiten auf den Braten wirken kann.

Die Kochgefäße zu diesem Herde können von jedem beliebigen Materiale seyn; glasierte oder verzinnete eiserne oder kupferne Gefäße werden aber immer den Vorzug verdienen. — Die Haupt = Erforderniß besteht nur darin, daß alle Gefäße einen breiten flachen Boden haben. Jemehr sie in ihrer Form einen abgestuzten Kegeln gleichen, je schneller wird jede Flüssigkeit darin zum Sieden kommen.

Der hintere Theil der Platte erwärmt sich natürlich am schnellsten und stärksten, daher der Fleisch- und Wasser-Topf dorthin zu stehen kommen; sie-

det ein Gefäß zu stark, so ist es hinreichend dasselbe zur Hälfte von der Platte weg auf den Kranz zu schieben; man erlangt hiedurch jeden beliebigen Wärme-Grad, und das Berspringen der irdenen Gefäße ist niemals zu befürchten, da der Kranz selbst immer so stark erwärmt ist, daß eine plötzliche Erkältung unmöglich wird.

Daß man ein kaltes irdenes Gefäß nicht plötzlich auf die heiße Platte bringen darf, braucht wohl kaum erwähnt zu werden, da die Erfahrungen am offenen Feuer auch hier ihre volle Anwendung finden. —

Zum Brennen oder Rösten des Kaffees kann die heiße Platte nur dann dienen, wenn das Feuer sehr stark brennt, viel leichter geht diese Operation in einer der Bratröhren von statten, wo der Kaffee frey hingelegt wird. Eine kleine Uebung wird der sorgfälligen Hausmutter bald den rechten Zeitpunkt verrathen, wo der Kaffee nicht zu viel und nicht zu wenig gebrannt werden kann.

Zur Bereitung des Frühstück, ein Zeitpunkt, wo der Herd gewöhnlich noch nicht geheizt wird, dienen ein oder zwey Windöfen, welche in irgend einer Ecke der Küche aufgeführt werden können, und hier Fig. 1 u. 5 auf einer Fortsetzung des Bratherdes angebracht sind. —

Am bequemsten ist die runde Form; an dem eisernen Reif werden drey bewegliche Klappen angebracht, die, wenn sie geschlossen werden, zwey bis drey Gefäße aufnehmen können.

Fig. 8. stellt das eiserne Gerippe vor, worauf die Platte von dickem Eisenblech mit versenkten Schrauben befestigt wird. —

Wenn der Herd bis auf die Höhe des Kofes aufgemauert ist, so wird das eiserne Gestell aufgesetzt, und zwischen die Stäbe hinein eben so der Feuerherd aufgeführt, wie weiter oben gesagt wurde. — Wenn der ganze Herd vollendet ist, so wird die Blechplatte aufgeschraubt. —

Etwas schneller kommen die Töpfe auf diesen Platten zum Sieden, sie sind dem Springen nicht ausgesetzt, und der Herd sieht niedlicher aus.

Diese Konstruktion ist aber weit kostspieliger, und die Vortheile, die sie gewährt, stehen kaum mit den größeren Vorauslagen in einem richtigen Verhältniß. —

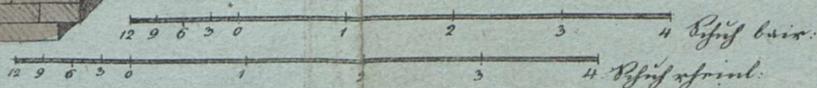
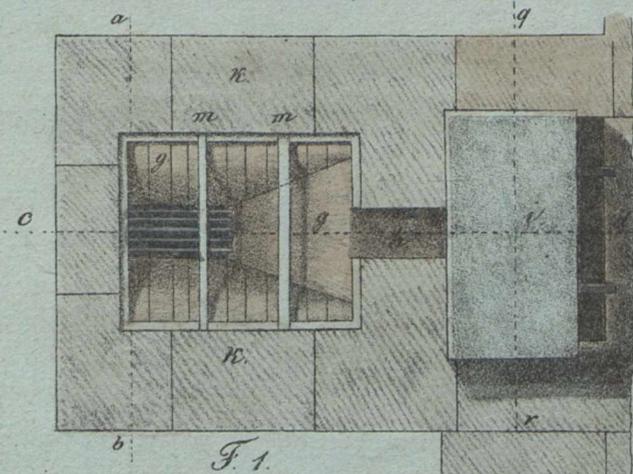
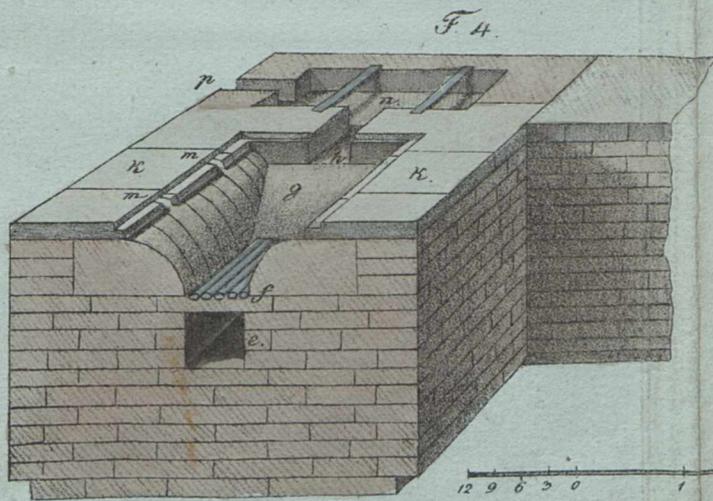
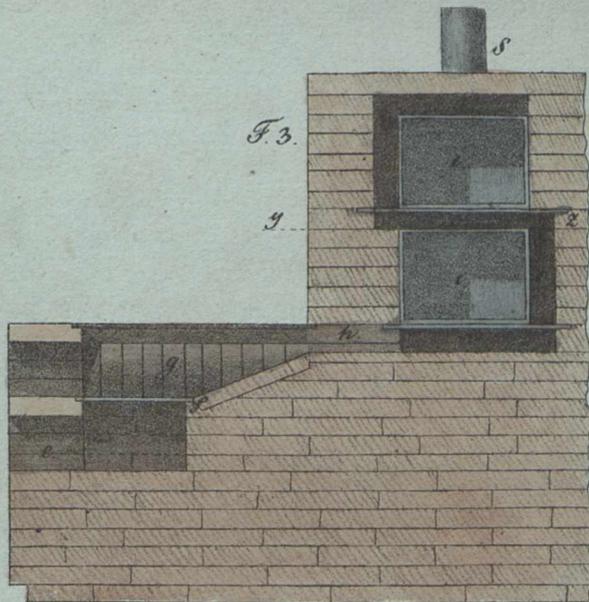
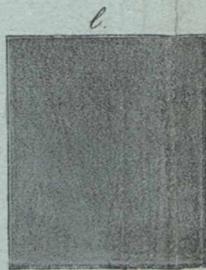
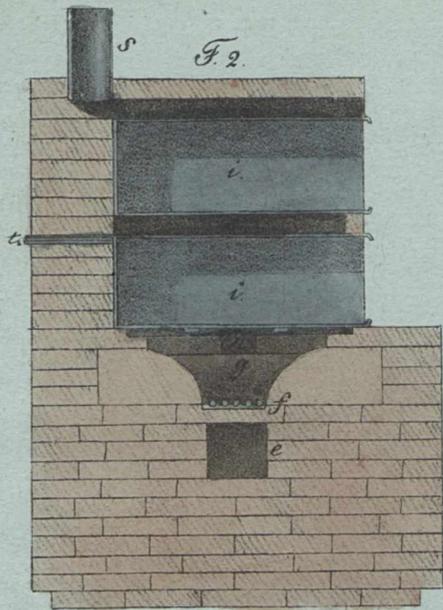
A ist der eiserne Rahmen, auf welchen die Platte mit versenkten Schrauben befestigt wird,

B ist der perspektivische Aufsicht des Gestells, an welchen der Rahmen A festgenietet ist.

C ist die vordere geometrische

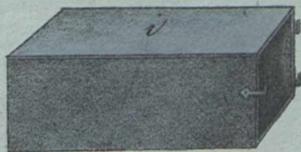
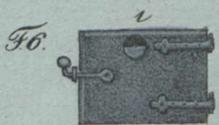
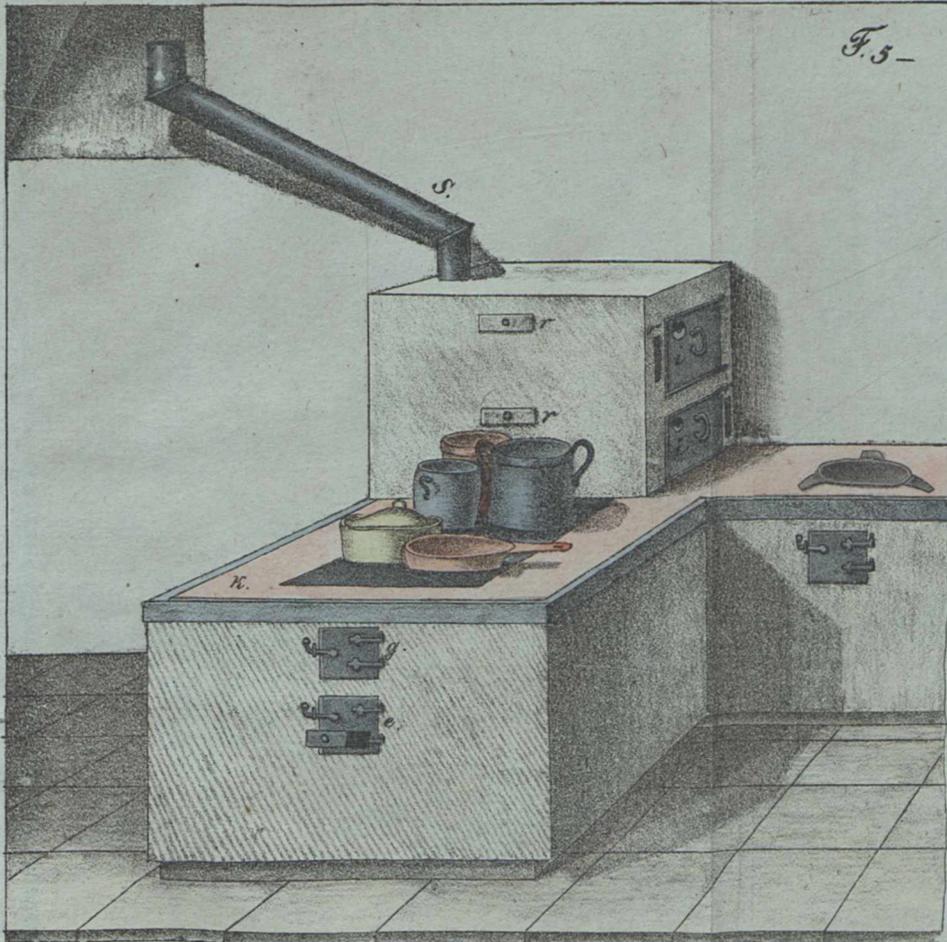
D die Seiten = Ansicht. —

Die angegebenen Maße sind nach dem rheinländischen Schuh berechnet, für Vollständigkeit ist aber auch ein verjüngter Maßstab nach dem bayrischen Schuh auf der ersten Platte aufgezeichnet.



Gerüchtes v. Sperrholz

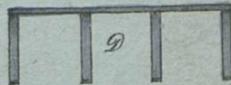
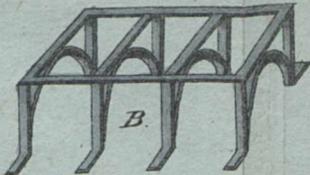
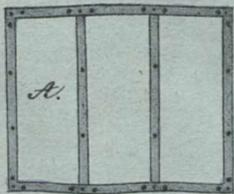
F. 5-

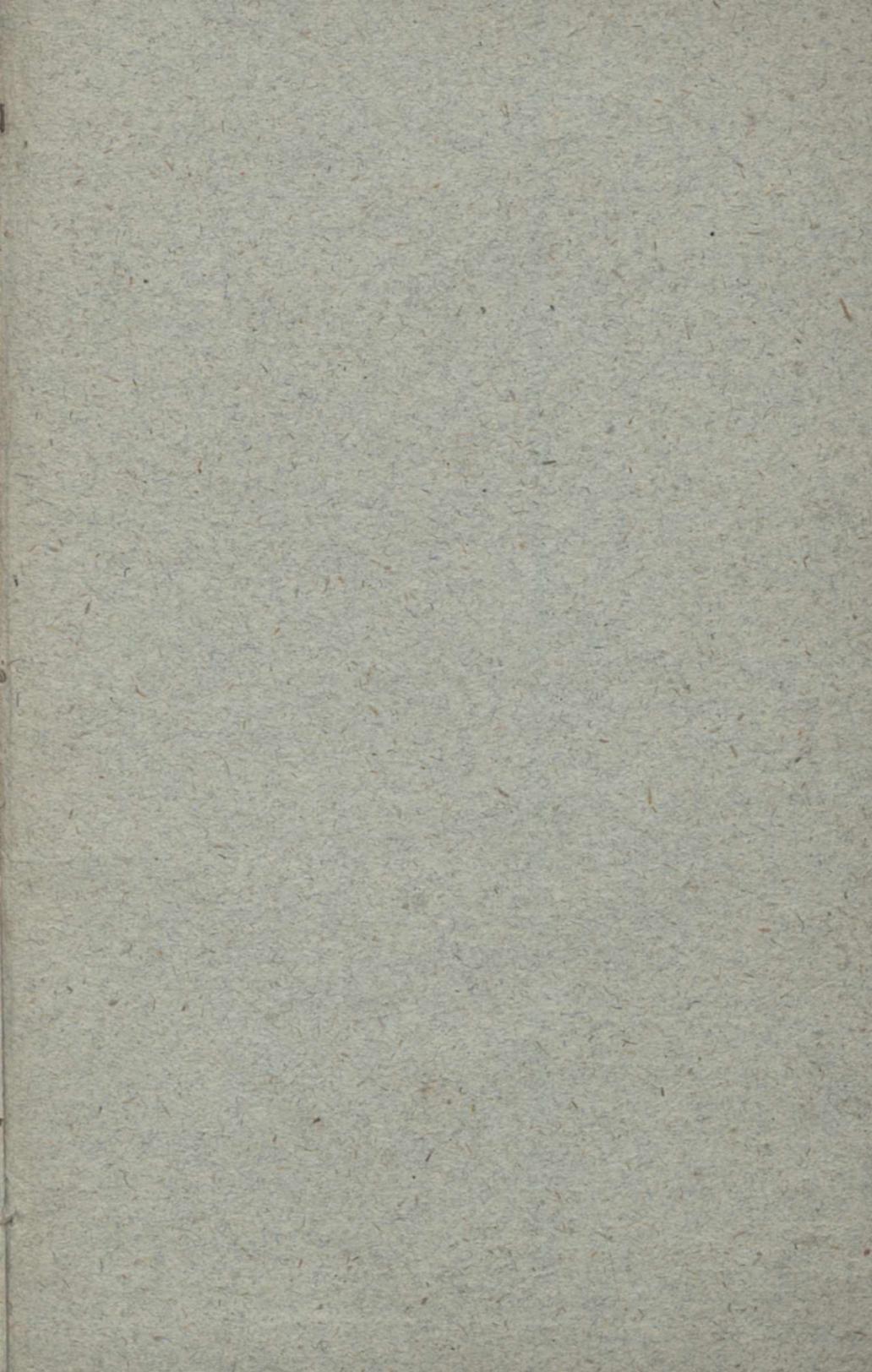


F. 7-



F. 8-







349665 L/1

München 1822.

Karl Thienemann.