

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungskurs

Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde <Mannheim>

Mannheim, [ca. 1915]

Der Kohlenherd

urn:nbn:de:bsz:31-106241

Der Haushalt.

Die Küche.

Der Herd.

Der Haupteinrichtungsgegenstand der Küche ist der Herd, und die kluge Hausfrau wird ihm ihre ganz besondere Sorgfalt zuwenden. Von seiner Beschaffenheit hängt nicht nur das gute Gelingen der Speisen, sondern auch Brennstoffverbrauch und Zeiteinteilung der Hausfrau ab.

Der Kohlenherd.

In Gegenden ohne Gas ist der Kohlenherd Alleinherrscher in der Küche auch im Sommer. Ueberall dort, wo mit der Feuerung des Herdes zugleich die Küche, vor allem die Wohnküche, geheizt werden muß, wird man im Winter den Kohlenherd nicht entbehren können.

Der einfachste und billigste Kohlenherd ist der eiserne, dessen Wände und Herdplatte geschwärzt sind. Die Instandhaltung ist etwas umständlich und schmutzig, denn nach dem Abwaschen muß der Herd immer wieder neu geschwärzt werden, wenn er sein gutes Aussehen behalten soll.

Wesentlich einfacher in der Behandlung und auch gefälliger im Aeußeren sind die weißen emaillierten und die Kachelherde, aber natürlich sind sie in der Anschaffung etwas teurer. Sie werden, wenn sie abgekühlt sind, mit Seifenwasser abgewaschen und die Nickel- oder Kupferteile mit Tüchern blankgerieben. Vom Schmirgeln der Herdplatten ist die moderne Hausfrau mehr und mehr abgekommen, weil dies einen starken Zeit- und Kräfteverbrauch verlangt. Wird die Platte gut sauber gehalten, unter Umständen von Zeit zu Zeit leicht eingefettet, so sieht sie auch ohne Hochglanz

gut aus. Kann eine Hausfrau der alten Schule sich trotzdem nicht entschließen, ihre Herdplatte ungeschmirgelt zu lassen, so kann sie sich die Arbeit erleichtern, indem sie die noch lauwarme Platte zunächst tüchtig mit Vin fegt. Das Schmirgelpapier wird entweder in einen dazu bestimmten Rahmen eingespannt, oder man legt es unter ein altes dickes Tuch, weil man so stärker aufzudrücken vermag.

Wichtiger noch als das hübsche Aeußere des Herdes ist seine innere Beschaffenheit, denn davon hängt seine Brenn- und Heizfähigkeit ab. Da sind es vor allem Feuerraum und Züge, die uns interessieren müssen. Der Feuerraum soll möglichst dicht unter der Herdplatte liegen und nicht zu groß sein. Ist er zu hoch, so ist das Feuer zu weit von der Herdplatte entfernt und es geht dadurch viel Wärme verloren. Ist der Feuerraum zu groß, so braucht man zuviel Feuerungsmaterial, denn die hindurchstreichende Luft verbraucht ein zu großes Teil der erzeugten Wärme. In diesem Falle kann man sich leicht selber helfen, indem man einen Teil des Rostes in der Breite mit Steinen zumauert. Dagegen wird das Höherlegen des Rostes besser vom Fachmann ausgeführt.

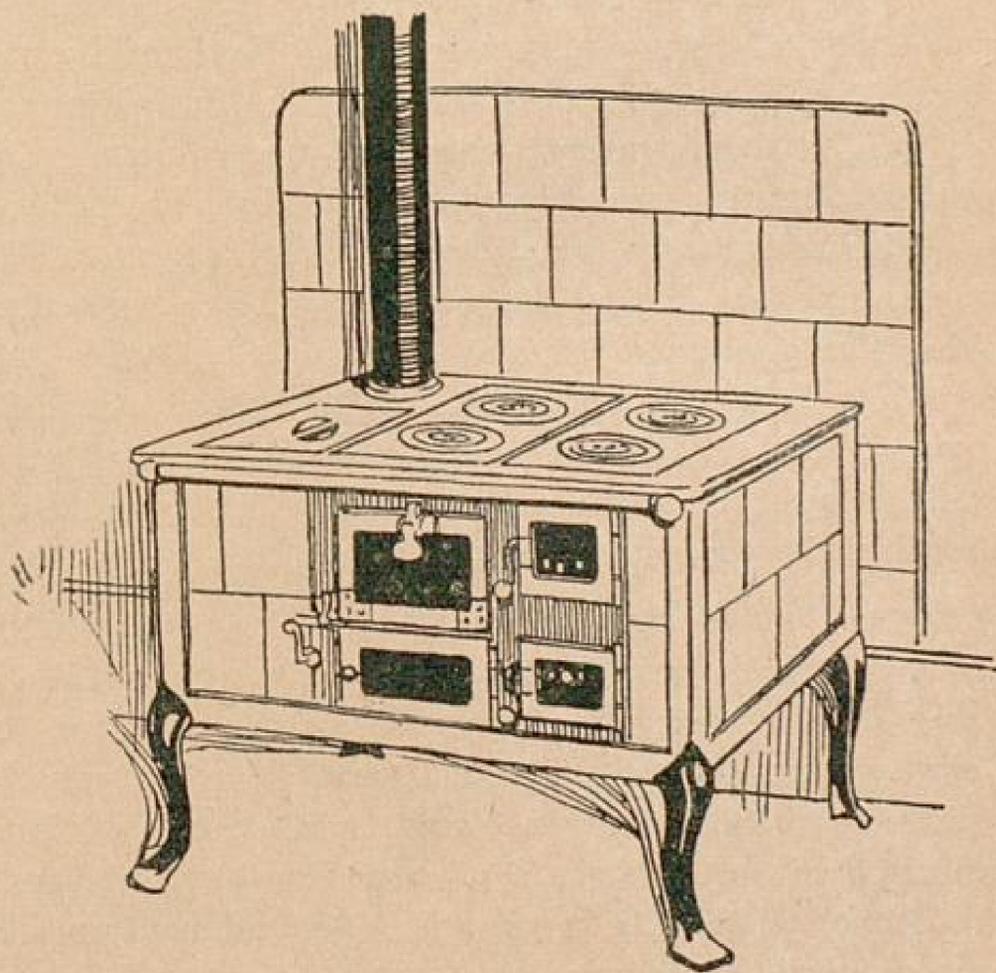
Damit die Heizgase die ganze Herdplatte bestreichen, soll der Feuerraum unten schmaler sein und sich nach oben erweitern. Die Stäbe des Rostes sollen nahe beisammen liegen, damit das feine Brennmaterial nicht ungenützt hindurchfällt. Die Heizgase müssen vom Feuerraum aus unter der Herdplatte hinstreichen, um den Backofen herum und zuletzt noch am Wasserschiff vorbeiziehen, ehe sie in den Schornstein entweichen. Durch Regulierklappen sollte die Möglichkeit geschaffen sein, den einen oder anderen Weg abzusperren, damit die Wärme stärker an einer Stelle wirkt.

Die Züge sollen nicht zu eng sein, weil sie sich sonst rasch mit Ruß füllen, aber auch nicht zu weit, damit nicht zuviel Wärme verloren geht. Das Ziehen des Herdes kann in der gleichen Weise wie beim Zimmerofen durch eine vor die Aschentüre gehaltene brennende Kerze geprüft werden. Der Herd zieht richtig, wenn die Kerzenflamme rechtwinklig abgebogen wird. Nicht selten zeigt sich bei dieser Prüfung, daß der Zug zu schwach ist, und als Ursache ergibt sich dann eine starke Verrußung des Herdes. Zieht der Herd auch nach der Reinigung noch nicht genügend, so wird die Ausmauerung geändert werden müssen.

Die Reinigung des Herdinnern muß mit einer gewissen Sorgfalt vorgenommen werden, damit nicht die ganze Küche schmutzig wird. Man nimmt zunächst vorsichtig das Rohr heraus und putzt es; dann werden behutsam die Ringe und die obere Platte in die Höhe gehoben und der Ruß, der sich auf der Unterseite angelegt hat, mit zusammengeknülltem Zeitungspapier abgerieben und zwar so, daß er in den offenen Herd hinein-

fällt. Die Hausfrau achte sehr darauf, daß die Arbeit mit langsamen festen Strichen ausgeführt werde, damit der Ruß nicht aufwirbelt. Die gepuhte Platte wird dann beiseite gestellt und das Innere des Herdes gereinigt. Auch hierbei ist zusammengeknülltes Zeitungspapier ein ausgezeichnetes Hilfsmittel. Man reibt damit die Wände des Backofens und des Wasserschiffes sauber ab und schiebt den Ruß so zusammen, daß er entweder durch die Züge oder durch den Rost nach unten fällt. Dann braucht man ihn nur noch mit der Ofenkrücke durch die eigens für die Reinigung angebrachte Türe herauszuholen, den Aschenkasten auszuleeren, und das schwere Werk ist vollbracht.

Jetzt wird die Platte mit den Ringen wieder aufgelegt, das Rohr eingesetzt und das Äußere je nach der Beschaffenheit des Herdes wieder in Ordnung gebracht.



Der Kohlenherd

Von ausschlaggebender Bedeutung für das richtige Brennen des Herdes ist auch die Beschaffenheit des Schornsteins. Dieser soll über das Dach hinausragen und gegen direkte Sonnenbestrahlung, sowie gegen Wind geschützt sein, damit der im Schornstein emporsteigende Rauch nicht zurückgedrückt wird und der Herd nicht raucht. Durch Aufsetzen eines Kaminhutes kann ein unzuweckmäßiger Schornstein oft verbessert werden.

Raucht der Herd stark, so hilft ein rasch aufloderndes Feuer, das man im Schornstein entzündet. Man nimmt dazu einen nicht zu kleinen Strohwisch oder ein paar Hände voll leicht zusammengeknülltes Papier, das rasch aufflammt und schnell soviel Wärme erzeugt, als nötig ist, um die kalte Luft im Schornstein zu durchstoßen und Raum für die Abzugsgase zu schaffen, das dann aber auch rasch verlöscht.

Selbstverständlich spielt beim Herd — genau wie bei der Ofenheizung — das Brennmaterial eine wichtige Rolle. Am besten probiert die Hausfrau aus, was in ihrem Herd gut brennt, denn hier hat wirklich das Wort Berechtigung: „Probieren geht über Studieren“. Im allgemeinen brennen schwer entzündbare Materialien wie Koks und Anthrazit nicht gut in kleinen Feuerungen, während Steinkohlen und Briketts fast überall verwendbar sind.

Will man nachlegen, so schiebt man die Glut zurück und legt von vorne ein, damit die Kohlendase über die Flamme hinstreichen müssen und entzündet werden. Ist man gewöhnt, von oben nachzufüllen, so sollte man aus dem gleichen Grunde wenigstens die Glut auf die Seite nach dem Schornstein zu schieben und das neue Brennmaterial gegen die Außenwand des Herdes zu auflegen. Brennstoffe, die sich schwer entzünden, müssen mitten auf die Glut gelegt werden und nicht zu dicht, damit sie die Glut nicht ersticken. Man sollte den Herd nie stärker heizen, als nötig ist, um die Speisen zum Kochen zu bringen und eben dabei zu erhalten. Zu starke Hitze beeinträchtigt meist die richtige Zubereitung der Speisen, und außerdem wird dabei mehr Brennmaterial verbraucht als nötig.

In den letzten Jahren hat sich der Grudeherd in weiten Kreisen Eingang verschafft. Auf einem großen, aber sehr engen Rost wird mit Grudekoks ein ständiges, langsam brennendes Feuer erhalten, das einen verhältnismäßig großen Ofenraum heizt. Durch Abdecken mit Asche kann das Feuer stark abgedämmt werden, sodaß nur eben die Glut erhalten bleibt. Durch Schüren und frisches Auflegen vor dem Kochen wird der Grudekoks in Brand gesetzt. Bei sachgemäßer Behandlung kann der Grudeherd jahrelang brennen, ohne auszugehen, sodaß also die Arbeit des Feueranzündens wegfällt. Sehr angenehm ist auch, daß er ständig warmes Wasser liefert, weniger angenehm aber, daß die Speisen eine bedeutend längere Kochzeit haben, und daß stärkere Hitze, wie sie zum Anbraten und Ankochen mancher Speisen erforderlich ist, schwer zu erzielen ist. Auch machen sich oft Abzugsgase bemerkbar, gegen die manche Menschen empfindlich sind, und die sehr feine Asche fliegt bei der geringsten Unvorsichtigkeit leicht in alle Ecken und Ritzen der Küche.