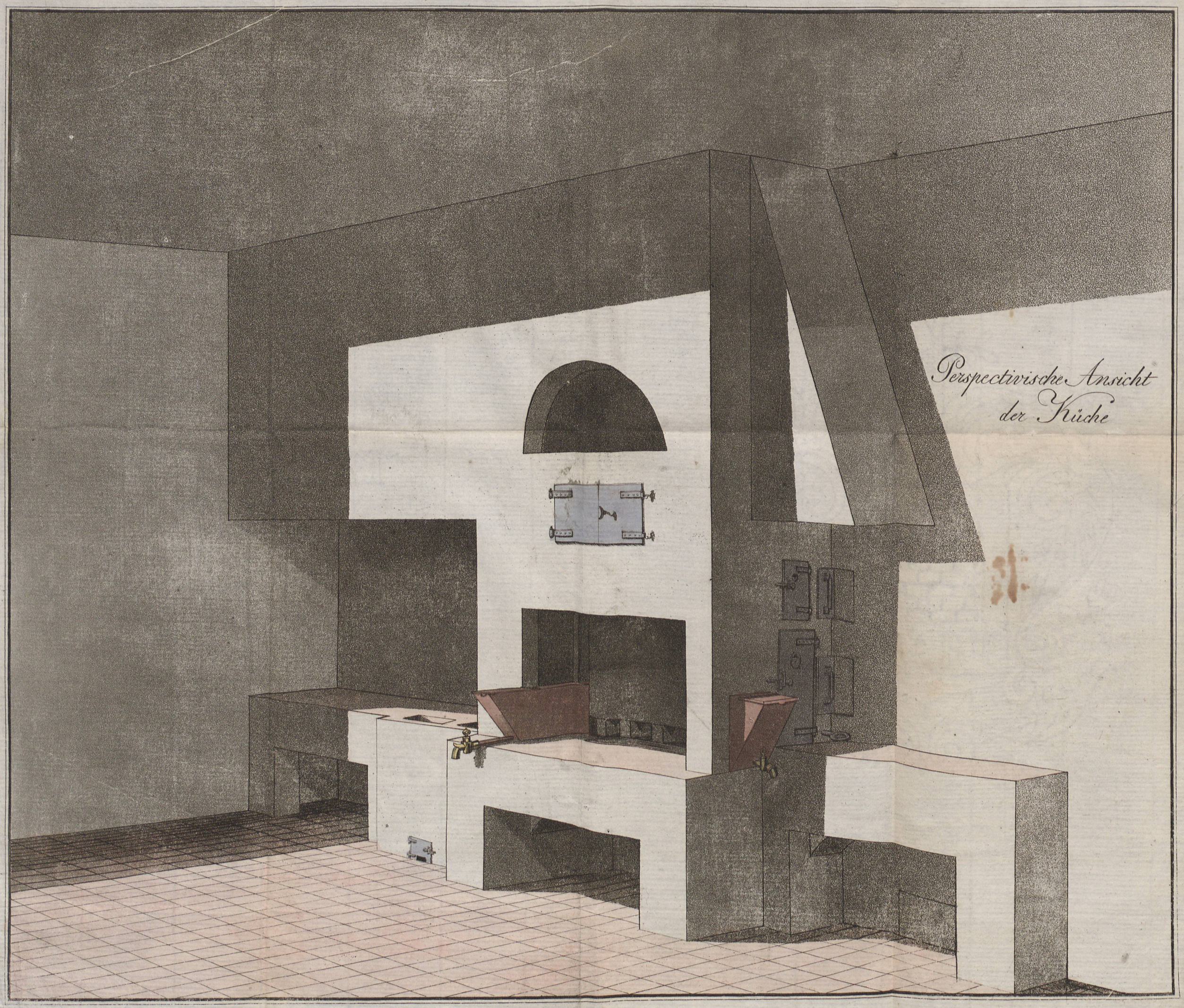

Perspectivische Ansicht
der Küche

Anleitung
zur
Erbauung und Einrichtung
der
Küchen-Heerde
zum
ersparenden Holz- und Torf-Brande

von

Heinrich Jachtmann
Königl. Preuß. Feuer-Bau-Inspektor, wirkl. Mitgliede der Märk. ökonomischen Gesellschaft zu Potsdam, und der Herzogl. Mecklenb. landwirthschaftl. Gesellschaft zu Güstrow Ehrenmitgliede.

Mit 9 illuminirten Kupfern.

Erstes Heft.

Berlin,
im Verlage des Verfassers.
1803.

Vorbericht.

In dem zweyten Theile meiner Anweisung zur Anlegung holzersparender Feuerungen, welche ich im Jahre 1794 in dreyen Heften herausgab, versprach ich dem geehrten Publikum, daß ich demselben nächstens eine Anleitung zur Einrichtung der Küchen-Heerde überreichen würde. Warum ich aber dies Versprechen nur erst nach neun Jahren in Er-

füllung bringe, davon bin ich demjenigen Theile des Publikums, welcher sich über diesen Gegenstand öfters in schriftliche Unterhandlung mit mir eingelassen hat, Rede und Antwort zu geben schuldig.

Da es meine Absicht war, nur erprobte nützliche Feuerungs-Anlagen durch Zeichnungen und Beschreibungen zur Nachahmung zu empfehlen: so mußte ich mich erst selbst von ihrer Zweckmäßigkeit überzeugen, und noch manche Unvollkommenheiten abzustellen suchen, die sich nur erst bey dem Gebrauch derselben in mehreren Haushaltungen entdecken lassen. Dabey aber habe ich es nicht auf mein Urtheil allein ankommen lassen, ob diese oder jene Kochanstalt dem beabsichtigten Zweck entspreche, sondern da, wo es die Umstände erlaubten, die Zeugnisse ihrer Besitzer eingeholt: und ich theile diese dem Publikum mit,

um es zu überzeugen, daß die in diesem Hefte aufgezeichneten Feuerungs - Anlagen nicht blos projectirt, sondern wirklich ausgeführt und im Gebrauch sind, und durch ihre Nützlichkeit und Dauer sich immer mehr empfohlen haben.

Es ist ohne Zweifel jedem Hausvater und jeder Hausmutter bekannt genug, wie verschwenderisch mit dem Brennmateriale in den Küchen umgegangen wird, und es fehlt wahrscheinlich nicht an Ermahnungen von Seiten der Hausfrauen an die Köche und Köchinnen zur Abstellung dieser Verschwendung; aber jene werden so lange fruchtlos bleiben, bis man dieser, durch zweckmäßige Heerde und Kochöfen, die keine so große Verschwendung gestatten, Gränzen setzt. Daß die Einrichtungen zur Erreichung dieser Absicht sehr verschieden gewählt werden müssen, läßt

sich leicht einsehen, weil die Verschwendung an dem einen Orte viel größer ist, als an dem andern; sie werden folglich da, wo diese noch in ihrem ganzen Umfange besteht, einfacher und weniger kostbar seyn, und von den jetzt gebräuchlichen nur wenig abweichen dürfen, wenn man seinen Zweck nicht ganz verfehlen will. Hieraus erhellet, daß man nur Stuffenweise zur Holzersparung schreiten müsse, weil die Vorrichtungen, welche sich der Vollkommenheit mehr nähern, und worin mit Einem Feuer viel geleistet werden soll, auch weniger einfach seyn können, und mehr Beobachtung erfordern. Im erstern Falle wird es daher leicht seyn, ansehnliche Ersparungen mit geringer Abänderung der bis jetzt gebräuchlichen Küchenheerde zu bewirken; dahingegen, wo schon Mangel an Brennmateriale, und man genöthigt ist, sparsam damit umzugehen, wird man zu künstlichern Vor-

richtungen schreiten müssen, wenn der möglich höchste Grad der Ersparung erreicht werden soll.

Wenn nun gleich diese verbesserten Feuerungs-Anlagen, neben dem Vortheil der Holzersparung, zugleich viele Bequemlichkeit gewähren, so fordern sie doch auch mehr Aufmerksamkeit, als bisher nöthig war, wenn die darauf verwendeten Kosten nicht vergeblich seyn sollen. Es ist aber äußerst schwer, die ungebildete Menschen-Klasse von alten Gebräuchen, die von den Urgroßeltern auf sie vererbt worden sind, abzugewöhnen, weil diese eigentlich ihr ganzes Wissen ausmachen. Stöhrt man sie darin, oder schiebt ihr andere, wenn gleich zweckmäßigere, unter: so greift man ihr Wesen selbst an. Sie haßt daher jede neue Einrichtung, weil sie neue Begriffe voraussetzt, wenn sie auch noch so einfach seyn sollte; und ihr versteckter Eigendünkel,

der sich eben auf diese alten Gebräuche und Gewohnheiten stützt, läßt sie glauben, eine Erniedrigung ihrer Verstandesfähigkeiten zu erleiden, wenn sie sich den Anweisungen sachverständiger Männer unterwerfen soll; mithin sucht sie dergleichen Vorrichtungen auf alle nur mögliche Art in ein ungünstiges Licht zu stellen. Verlassen sich nun die Herrschaften auf das Urtheil und die Verfahrungsart dieser Menschen, so scheitern gewöhnlich die besten Einrichtungen, so verbreiten sich im Publikum mancherley Gerüchte, daß es mit allen diesen neuen Einrichtungen in Rücksicht der Ersparung nicht viel zu bedeuten habe, und man schüttet gewöhnlich das Kind mit dem Bade aus.

Soll es daher mit der Brennmaterial-Ersparung nicht bey bloßen Wünschen bleiben, so werden sich die Herrschaften bey Ein-

führung erwähnter Anlagen, anfänglich die Mühe geben müssen, selbst Beobachtungen anzustellen, was sie eigentlich davon zu erwarten haben; und sie werden gut thun, jene Menschen mit in das beabsichtigte Interesse zu ziehen, wenn sie ihren Zweck nicht verfehlen wollen.

Man mache sich daher einen Brennmaterial = Etat, welches leicht auf folgende Art geschehen kann:

Man untersuche, ehe man zur Umstellung der vorhandenen Feuerungen schreitet, den Bedarf an Brennmaterialen, wozu in etwa drey bis vier Wochen täglich einige Stunden erforderlich seyn dürften. In Rücksicht der Stubenfeuerungen widme man im Herbst, mitten im kalten Winter und im Frühjahr, diesen Beobachtungen jedesmal eine

Woche, und ziehe einen Durchschnitt von dem Verbrauche der Brennmaterialien, so wird man leicht, wenn solches nach dem Gewicht geschiehet, den täglichen und jährlichen Bedarf ausmitteln können. Ist dies geschehen, so schreite man zu dieser oder jener Verbesserung, die man entweder aus der Erfahrung, oder nach den Zeichnungen und Beschreibungen für nützlich hält, und verfahre nun mit der Untersuchung in den neuen Anlagen, wie vorhin; so wird sich der jährliche Etat leicht bestimmen und auch in Gelde ausmitteln lassen. Hierbei verfahre man aber nicht nach der größten Strenge, sondern setze lieber den dritten oder vierten Theil des Gewinnstes für den Heitzer aus, so wird man seinen Zweck gewiß nicht verfehlen, sondern ausser dem Dienste, den man dadurch dem Staate leistet, auch seiner Kasse eine Ausgabe ersparen, und der Dienerschaft ein Einkommen

verschaffen, welches jetzt für beide verloren geht.

In ähnlicher Art wird man auch in den Küchen-Anstalten verfahren müssen, wenn man sich von der möglichen Ersparung überzeugen will. In großen Haushaltungen und öffentlichen Anstalten dürfte der Gewinn mehrentheils nicht unbedeutend ausfallen, und es würde, meinem Erachten nach, rathsam seyn, die Brennmaterialien den Küchen eben so zuzuwiegen, oder in Gelde zu bedingen, als man Fleisch, Butter und dergleichen bedinget. Und da das Geld doch der einzige Maasstab ist, wornach alles und jedes verglichen wird: so ist nicht abzusehen, warum der Werth der Brennmaterialien hierin eine Ausnahme machen soll.

Damit man nun von den einfachen und

weniger ersparenden zu den zusammengesetzteren mehr ersparenden Vorrichtungen übergehen könne, je nachdem es ein jeder seiner Konvenienz gemäß findet: so habe ich für nöthig erachtet, mit der in diesem Hefte beschriebenen, und durch Zeichnungen erläuterten Küchen-Anlage den Anfang zu machen, weil diese nur wenig von der bis jetzt gebräuchlichen Art abweicht. Hierauf sollen die Kochöfen, welche in jeder Haushaltung sehr nützlich sind, und dann die Herd-Feuerungen für große und kleine Haushaltungen nach und nach folgen.

Berlin, am 11. Juni 1803.

Einleitung.

Daß die Verschwendung des Brennmaterials in den Küchen, sowohl der kleinsten als der größten Haushaltungen, noch fortdauert, wird niemand in Zweifel ziehen, und schon ein flüchtiger Blick auf die Art und Weise, wie die Speisen am Feuer zubereitet werden, kann auch demjenigen, der sich von zweckmäßigen Küchen-Einrichtungen noch gar keine Kenntnisse gesammelt hat, belehren, daß die Heitzkräfte weit mehr benutzt, und durch Verbesserung der Küchenheerde ansehnliche Ersparungen bewirkt werden könnten. Nimt man nun Rücksicht auf die fast unübersehbare Menge der Küchenfeurungen in einem Staate, und auf die Möglichkeit, daß in jeder auch nur ein Drittheil des bisher erforderlichen Brennmaterials erspart werden kann; so dürften die Vortheile sowohl für den Staat überhaupt, als auch für jede Haushaltung nicht unbedeutend seyn.

Im allgemeinen stehen unsre Küchen-Anstalten dem, fast von jedem andern Zweige der Haushaltung Besitz genommenen Luxus sehr nach, sowohl in ihrer

äussern Form und Verzierung, als auch in der Vorrichtung der Heerde selbst. Warum soll in einem, sonst überall reinlichen und wohlgeschmückten, Hause die Küche allein den finstersten, schmutzigsten Anblick gewähren, und einer Räucherkammer oder Kohlenremise ähnlich sehen? da sie doch die Werkstatt der Erhaltung des Lebens, der Gesundheit und der Freuden ist. Warum gleichen unsre Heerde noch immer den Feuerplätzen roher Völkerschaften, die einen, über der flachen Erde erhöheten, viereckt-länglichen massiven Körper in Gestalt eines Tisches, über welchem sich ein oft sehr unzweckmäßiger Rauchmantel befindet, in Rücksicht der Bequemlichkeit und des bessern Ansehens, schon für eine große Verbesserung hielten?

In den Zeiten, wo man Brennholz im Ueberfluß hatte, es in großen Klötzen auf den Heerd legte, und das Feuer Tag und Nacht nicht ausgehen ließ, wie dies noch in vielen Haushaltungen auf dem platten Lande in unserer Gegend geschieht, bedurfte man gewissermaßen dergleichen Feuerplätze. In gegenwärtigen Zeiten aber, wo die Brennmaterialien, besonders das Holz, selten und theuer werden, sollte man glauben, daß man sich nach den Umständen richten, und die Heerde eben so einschränken würde, wie ein mager gewordener Mensch seine Kleider ändern muß, wenn er nicht das Aushängeschild der Schwindsucht zur allgemeinen Schau tragen will.

Es sieht dürftig aus, wenn auf einem großen Heerde ein kleines Feuer brennt, und der unnütze Theil desselben nur mit leeren Töpfen, Schüsseln und Feurungsgeräthschaften besetzt wird, wodurch er das Ansehen einer Trödelbude gewinnt. Große Heerde, auf

denen bey freyliegendem Feuer gekocht und gebraten wird, geben gewöhnlich Veranlassung zum Rauchen der Küchen, weil man sich durch ihre Ausdehnung zu weit von der Schornsteinröhre entfernt, um die Luft in dieser durch das Feuer verdünnen, und dadurch das Aufsteigen des Rauchs befördern zu können. Daher die fast allgemeine Klage über Rauch in den Küchen! Um diesen zu verhindern, und dies ist leicht, wenn anders die Lage des Heerdes unter der Schornsteinröhre an sich nicht fehlerhaft ist, muß das Feuer zusammengehalten und so viel als möglich unter jene gelegt werden, damit die Luftsäule in derselben verdünnt und der Zug dadurch befördert werde. Allein bey so bewandten Umständen ist man einer beständigen, der Gesundheit höchst nachtheiligen, Zugluft ausgesetzt. Soll der Rauch schnell durch den Schornstein ziehen, so wird in diesem ein beständiger Luftwechsel statt finden, und die ausgeleerte Luft durch neue, die in eigentlichen Vorrichtungen hingeleitet oder durch Thüren und Fenster in die Küche eingelassen wird, ersetzt werden müssen. Man kann sich davon, wie es mit dem Ableiten des Rauchs zugeht, einen anschaulichen Begriff machen, wenn man sich ein damit angefülltes Zimmer vorstellt. Will man sich vom Rauche befreien, so müssen Thüren und Fenster geöffnet werden, damit die mit demselben angefüllte Luft vermittelst des Zuges aus dem Zimmer getrieben werde, und neue an deren Stelle trete; oder die Vermischung der von Rauch erfüllten, mit reiner Luft, muß so lange fortgesetzt werden, bis ihre Reinheit wieder hergestellt ist. Dieses Beyspiel wird hinreichend seyn zu beweisen, daß auch in einer, nach richtigen Grundsätzen

angelegten, Küche ein immerwährender Luftzug seyn werde; nicht nur, so lange die Feurung darinn unterhalten wird, sondern, vermöge des nunmehr erwärmten Schornsteins, auch noch nach Beendigung derselben, und zwar um so stärker, je schneller der Abzug des Rauchs durch eine zweckmäßige Vorrichtung des Heerdes befördert wird.

Da nun die in der Schornsteinröhre, welche gewöhnlich 15 bis 16 Zoll im □ enthält, befindliche Luftsäule durch das Feuer ausgedehnt und emporgehoben wird, so muß in jedem Moment eine Verminderung derselben erfolgen, und dieser Verlust, der, wenn sich die Luftsäule auch nur um einen Fuß Höhe verkürzt, beynahe zwey Kubikfuß beträgt, durch neue ersetzt werden, es sey nun durch Oeffnung der Thüren und Fenster, oder durch eine besondere Vorrichtung. Geschieht dies nicht, so ersetzt sich dieser Luftmangel durch den Schornstein selbst, und mit der herabziehenden Luft tritt alsdann nach Verlauf einiger Minuten der Rauch unter dem Rauchmantel in die Küche hervor.

Wirft man einen auch nur flüchtigen Blick auf die in den bis jetzt noch gebräuchlichen Küchen arbeitenden Personen, besonders im strengen Winter: so wird dies die so häufig gehörten Klagen über Brennmaterial-Verschwendung auf den Heerden gar sehr entkräften. Denn wollen diese Menschen nicht Hände und Füße erfrieren, so müssen sie ein stärkeres Feuer unterhalten, als zur Zubereitung der Speisen erforderlich ist. Ueberdem reitzt ein offenes Feuer die Augen so sehr, daß man es gern auch dann noch unterhält, wenn man seiner nicht mehr bedarf. Dies werden wir am besten beym

Kaminfeuer gewahr. Unser Auge wird unwillkührlich dahingezogen, und wir empfinden ein Vergnügen, auf das uns das alles belebende Sonnenlicht von Jugend auf hingeleitet zu haben scheint, und das wir uns nicht gern versagen, auch wenn wir es nicht bedürfen und es selbst unsern Augen nachtheilig ist.

Ob gleich die Kocherey bey einem auf dem Heerde freyliegenden Feuer allgemein bekannt ist, so wird es doch, zur Beurtheilung meiner in diesem und den folgenden Heften zu gebenden Anweisungen, nicht überflüssig seyn, die bisher übliche Verfahrungsart etwas näher zu beleuchten, um zu zeigen, daß die noch gebräuchlichen Küchenheerde, wenn jene Uebel abgestellt und mit Ordnung und Bequemlichkeit verbundene Vortheile bewirkt werden sollen, einer Verbesserung bedürfen. Da aber, wo schon einigermaßen verbesserte Feurungs-Anlagen eingeführt sind, mag man sie mit meinen Anweisungen vergleichen, und untersuchen, ob nicht noch etwas daran zu verbessern übrig sey.

Die gewöhnliche Art, bey freyliegendem Feuer zu kochen, ist folgende. Man stellt die zu bereitenden Speisen in länglich hohen und verhältnißmäßig breiten irdenen Töpfen an, nicht aber, wie es wohl seyn sollte, über das Feuer. Obgleich die Erfahrung den Vorzug des letztern bestätigt, so geschieht es doch nicht, auch erlaubt es die übliche Form der Töpfe nicht. Das freyliegende Feuer wird demnach nur von einer Seite benutzt, so wie die angestellten Töpfe ebenfalls nur auf einer Seite erhitzt, auf der andern aber immer von der zum Feuer dringenden kalten Luft wieder abgekühlt werden. Daß die größte Heitzkraft sich an der Spitze der Flamme befinde, wovon sich

ein jeder schon an einem brennenden Lichte überzeugen kann, und daß folglich bey der jetzt üblichen Methode zu kochen, die mehrste Hitze und nebenbey auch viele Zeit verloren gehe, bedarf wohl keines weitern Beweises. Jene allgemein bekannten Grundsätze sollten uns schon längst vermogt haben, die Kochgefäße nicht an, sondern über das Feuer zu stellen; aber noch zweckmäßiger ist es, das Feuer in einen, der Menge des zu kochenden Essens proportionirten, Raum einzuschließen, und die Töpfe in einer mit Löchern versehenen Platte darüber einzuhängen; wobey man unfehlbar nicht ein Drittheil des sonst erforderlichen Brennmaterials bedürfen würde.

Zum Beweise will ich hier einige Versuche des sehr gelehrten Kurf. Hessischen Ingenieur Majors, Herrn George Friedrich Werner, anführen, woraus erhellen wird, wie viel Brennmaterial auch bey einer nur ganz einfachen Vorrichtung erspart werden kann.

Man findet diese in dem Buche, welches unter dem Titel: Theoretisch praktische Abhandlung über holzersparende Stubenöfen, Kochheerde und Kochöfen, 1797 zu Hamburg bey Bachmann und Gundermann herausgekommen, und überhaupt als sehr brauchbar zu empfehlen ist.

Folgende Tabelle zeigt den Unterschied der Zeit und des Holzaufwandes bey freiliegendem und geschlossenem Feuer; und ihr mögen die eigenen Worte des Herrn rc. Werner voranstehen:

„Um nun auch das beyläufige Verhältniß meines Kochofens zu einem gewöhnlichen Kastroll-Loche und zum platten Heerde zu finden, füllte ich einen und denselben Topf (ungefähr 16 Pfd. Wasser hal-

tend) mit gleich kaltem Wasser, bey gleichem Barometer-Stande, brachte diesen Topf einmal in meinen Feuerkasten, das anderemal über ein gewöhnliches Kastroll-Loch, und das drittemal auf platten Heerd. (Der Topf wurde über das Feuer auf einen Dreyfuß gesetzt.)

	Fing an zu kochen.	Wurde Holz verbraucht.	Waren verdunstet.
Im Feuerkasten.	in 15 Min.	$3\frac{1}{2}$ ℔	$5\frac{1}{4}$ ℔
Auf dem Kastroll-Loche	in 25 Min.	$7\frac{1}{2}$ ℔	6 ℔
Auf dem platten Heerde.	in 30 Min.	$6\frac{1}{2}$ ℔	$4\frac{3}{4}$ ℔

„Wer nun durch irgend eine Einrichtung mehr vermag, den bitte ich recht sehr, solche öffentlich zum allgemeinen Besten bekannt zu machen, und ich werde alsdann sehr bereit seyn, die meinige, die ich bis jetzt für die Holzersparendste halte, aufzugeben."

Aus obiger Tabelle wird sehr deutlich bewiesen, daß durch eine geschlossene Heerd-Feurung die größte Ersparung der Brennmateriale bewirkt werden kann, nicht zu gedenken, daß durch sie aller Zug und Rauch aus der Küche entfernt, und diese in Rücksicht der Erwärmung einer Stube gleichen wird.

Ich werde in den folgenden Heften mehrere Entwürfe zu geschlossenen Heerd-Feurungen geben, vorläufig aber nur eine Halbgeschlossene beschreiben und durch Zeichnungen deutlich machen. Sie ist zwar nicht von mir erfunden, aber doch ansehnlich verbessert, und macht, ihrer Beliebtheit wegen, den In-

halt des ersten Hefts meiner Anweisungen zur Anlegung holzersparender Küchen-Heerde aus. Ich fand diese Anlage zu Landshut in Schlesien, in dem Hause des Kaufmanns Herrn Hasenklever, der auch wahrscheinlich der Erfinder derselben ist. Wegen ihrer geringen Abweichung von der gewöhnlichen Heerdfeurung wird man sie sehr anwendbar, und da, wo die Verschwendung noch in ihrem ganzen Umfange besteht, sehr ersparend finden, weil man nur die Hälfte, höchstens $\frac{2}{3}$ des sonst erforderlichen Brennmaterials bedarf, und sich darinnen des Holzes, der Steinkohlen und besonders des Torfes bedienen kann. Den höchsten Grad bewirkt diese Vorrichtung freilich nicht, aber sie gewährt doch nicht zu verkennende Bequemlichkeiten, und führt die Köchinnen unvermerkt zur Ersparung, ohne daß sie viel von ihrer gewohnten Art zu kochen abweichen oder das Küchen-Geschirr verändern dürfen.

Wer die Denkungsart der dienenden Menschenklasse kennt, wird wissen, wie sehr man sich in Acht nehmen müsse, nicht von einem Extrem zum andern überzugehen, wenn man seinen Zweck nicht verfehlen will, und daß nur in einer Reihe von Jahren die höchstmögliche Vollkommenheit in jeder Sache erreicht werden könne, wovon uns die umgebenden Dinge überzeugen werden.

Seit zwanzig Jahren habe ich mir Mühe gegeben, die Küchen-Feurungen zu verbessern, und zwar in sehr verschiedener Art; z. B. die Töpfe in Platten einzuhängen, auf gegossenen und geschmiedeten Platten, oder in Kapellen zu kochen. Allein mit allen diesen Anlagen, so zweckmäßig sie auch immer seyn mogten, hat es

nicht recht glücken wollen, weil sie zu weit von dem gewöhnlichen Schlendrian, bey offenem Feuer zu kochen, abweichen. Sie sind daher zum Theil wieder abgeschafft, die jetzt zu beschreibende aber ist sehr häufig eingeführt worden und hat sich auch erhalten, daher ich sie dem Publikum auch zuerst überreichen will. Die folgenden Hefte werden, wie schon gesagt, mehrere Entwürfe enthalten, von denen ein jeder nach seiner Convenienz einen auswählen kann.

Die Haupt-Absichten bey dieser Küchen-Anlage sind: die großen Feuerheerde einzuschränken; das Feuer mehr zu benutzen, den Rauch und die Zugluft von der Küche abzuhalten, und diese zu einem, wenn nicht vollkommen geheitzten, doch temperirten Zimmer umzuschaffen, worinn die Hausfrau, wenn sie die Küche besacht, sich nicht erkälte, die Dienstleute aber nicht Hände und Füße erfrieren. Zugleich ist dabey Rücksicht genommen worden, daß bei demselben Feuer, nur mit einem geringen Zuschuß an Brennmaterialien, auch gebraten, und das in der Haushaltung nöthige Wasser und die Lauge zum Reinigen des Küchengeschirrs gekocht werden kann, wie dies schon der Anblick der Zeichnungen lehrt. Bevor ich aber zur Beschreibung der einzelnen Theile dieser Anlage schreite, muß ich einige Haupt-Bedingungen festsetzen, unter welchen sie nur statt finden kann.

Jeder Küchen-Schornstein, unter welchem sie angelegt werden soll, muß mit einer Klappe versehen werden. Dies ist durchaus nothwendig, wenn die Luft einzig und allein auf das Feuer in der Maschine wirken soll. Oeffnet man die Klappe, während das Feuer in derselben brennt, so tritt der Rauch aus ihr

in die Küche zurück; daher denn auch nicht beyde Heerde zugleich gebraucht werden können. Dies ist aber auch so nothwendig nicht, wenn die Maschine gleich so groß angelegt wird, als es die Menge der täglich zu bereitenden Speisen erfodert. Man kann nehmlich die Heerd-Oeffnungen zu 2′ — 2″, 2′ — 6″, 3′, 3′ — 6″ und zu 4′ haben; diese Oeffnungen entstehen von der Länge des Bratkastens, wie aus sämtlichen Grundrissen und Durchschnitten zu ersehen ist. Dies setzt aber voraus, daß die Bratkasten genau die obigen Maaße enthalten; allein nicht immer sind dergleichen auf den Niederlagen vorräthig, und dann lassen sich folgende Abänderungen machen. Gesetzt, es sollte eine Maschine mit einer Oeffnung von 3′ — 5″ vorgerichtet werden, man hätte aber nur einen Kasten von 3′ — 6″ Länge: so legt man denselben vorn an der Mündung nur einen Zoll auf, und läßt die Plattenstärke in die Steine ein; dadurch gewinnt man gleich 5″. Soll die Oeffnung aber 2′ — 7″ seyn, und man hat einen Kasten von 3′ so läßt man diesen 5″ auf der Mauer aufliegen, und befestigt die Thür unmittelbar an die Platten, wodurch man die Verkürzung erhält. Im ersten Falle aber wird die Thüre an die Zarge befestigt und die Stärke derselben in die Steine eingelassen.

In großen Küchen und in denen Häusern, wo keine eigentlichen Waschbehältnisse sind, mögte noch ein besonderer Heerd nöthig seyn, weil in ersteren öfters Nebenfeuer in Casserol-Löchern gemacht, in letzteren aber ein Waschkessel auf den Heerd gestellt werden muß, welcher in der Maschine nicht anzubringen ist. Ich habe daher die Zeichnung so entworfen, daß für

die Maschine ein besonderer Schornstein mit aufgeführt wird, welcher bey Erbauung eines neuen Hauses keine großen Kosten verursacht, und den Vortheil gewährt, daß man bey vorkommenden Gelegenheiten beyde Feuerplätze zugleich benutzen kann. Auch hat er den Nutzen, daß, wenn ein Haus aus mehreren Etagen besteht, der Rauch aus den übereinanderliegenden Kochmaschinen und aus der in den Etagen befindlichen Windöfen, in ihn hingeleitet werden kann. Man thut daher wohl, diesen besondern Schornstein aus dem Souterrain aufnehmen und dort mit einer genau passenden Thür verschließen zu lassen. —

Beschreibung
der einzelnen Theile der Küchen-Anstalt und ihrer Nützlichkeit, mit Bezug auf die Zeichnungen Tab. I. bis V.

Die perspektivische Ansicht zeigt die Anlage im Zusammenhange, so wie solches auch in der vordern Ansicht Tab. IV. Fig. 14. geschiehet, welche ich daher zum Leitfaden annehmen will.

A ist ein besonderer Feuerheerd, auf welchem, wenn bey Gastgeboten die erforderlichen Speisen nicht alle in dem Raum B der Kochmaschine zubereitet werden können, man auch noch kochen kann. Es befinden sich darauf zwei Casserol-Löcher, wozu die kleinen Zugthüren a und b gehören. M. s. die Grundrisse Fig. 1, 2, 3 und 4, Tab. I. C, D, und E sind gewölbte Räume unter den Feuerheerden zur Auf-

bewahrung der Brennmaterialien. M. s. Tab. I. Fig. 1. und Tab. III. Fig. 12 und 13.

Beyläufig ist zu bemerken, daß diese Gewölbe nicht der ganzen Tiefe nach Kufenartig seyn dürfen, sondern vorne herein auf 10″ scheitrecht zugewölbt werden müssen, damit der Belegung des Heerdes mit holländischen oder Töpfer-Fliesen kein Hinderniß im Wege stehe, wie dies bey einem Bogen der Fall seyn würde. Auch muß man bey der Anlage auf die Höhe des Heerdes Rücksicht nehmen, damit man mit den Schichten der Fliesen auskomme und von diesen nichts abzukneifen brauche, welches eine sehr unangenehme und zeitraubende Arbeit ist. In den Zeichnungen ist hierauf Rücksicht genommen, daher man sich der Maaße mit Gewißheit bedienen kann. Man fasset alsdann die winkelrechten Oeffnungen inwendig mit einem dünnen eisernen Rahm ein, und läßt diesen nach vorn heraus so viel vorstehen, als die Fliesenstärke beträgt, wodurch die Bekleidung des Heerdes mit Fliesen mehr Festigkeit erhält, indem sie auf und an der eisernen Einfassung ruhen, und vor dem Abstoßen geschützt werden. Auch dann, wenn man den Heerd nicht mit Fliesen bekleiden, sondern nur mit Kalk putzen lassen wollte, würde diese Einrichtung nützlich seyn, und die Beschädigung des Mauerwerks verhüten.

F ist die Thür zum Wärmspinde, (Wärmschrank) der, wie seine Benennung schon anzeigt, bestimmt ist, Speisen warm zu halten, Obst und andere Sachen darin abzutrocknen, und ausserdem noch die Küche mit zu erwärmen. Man läßt die Thü-

ren an diesen Behältnissen so einrichten, daß sie erforderlichen Falls verschlossen werden können.

G eine Oeffnung, um die Wärme aus dem hohlen Raum K, welcher sich über dem Wärmspinde F und der äussern Bekleidung I befindet, in die Küche zu leiten. S. Tab. III. Fig. 12 und 13 und Tab. II. Fig. 7.

H ist der Dunstfang über dem Bratkasten, welcher den sich etwa aus demselben herausdrängenden Dunst vermittelst einer Röhre V nach dem Schornstein führt. M. s. die Durchschnitte Tab. III. Fig. 12 und 13. Dieser Dunstfang ist nothwendig, weil die Küche durch Verschließung des Schornsteins einer Stube ähnlich ist, worin der Bratengeruch, wenn er nicht abgeführt würde, sehr unangenehm seyn mögte. Damit aber die Wärme, auch wenn nicht gebraten wird, nicht aus der Küche abgeleitet werde: so ist in diesen Dunstfang eine Klappe L angebracht, womit derselbe verschlossen werden kann. Tab. III. Fig. 12 und 13. Zu beiden Seiten des Feuerraumes in der Kochmaschine sind kupferne Wasserbehälter c und d, mit Hähnen angebracht, welche das Feuer gleichsam einschließen. S. Tab. I, II und V. Fig. 26.

Ich werde nun die sämmtlichen Grundrisse und Durchschnitte nach ihren einzelnen Theilen beschreiben, und ihren Nutzen zeigen.

Tab. I. Fig. 1. zeigt die Grundlage zu den Gewölben, und den Aschenfällen a und b zu den Casserollöchern; Fig. 2 aber den Grundriß unter dem Bratkasten. M ist der Heerd zum offenen Feuer; e sind Rostbalken von gegossenem Eisen, auf welche der

Bratkasten gesetzt wird. Man sehe einen solchen Tab. II. Fig. 11 nach einem größern Maasstabe. Diese Rostbalken, als Unterlagen betrachtet, dienen dazu, dem Feuer einen Durchgang unter dem Bratkasten zu verschaffen, um nach Erforderniß sowohl den Boden desselben als auch die hintere Wand zu erheitzen. Da sie, ihrer Kammartigen Figur wegen, den Boden des Kastens nur wenig berühren und daher dem Feuer überall freyen Durchzug gestatten, auch überdem sehr dauerhaft sind: so eignen sie sich am besten zu diesem Behuf. Findet man sie aber zu theuer, so werden gute feuerfeste Steine auf einige Jahre dieselben Dienste thun.

Um aber den Durchgang des Feuers unter dem Kasten nach Erforderniß gestatten oder hemmen zu können, ist hinter demselben ein Schieber f mit 5 Oeffnungen angebracht. Dieser ist in seiner Anwendung sehr bequem, weil, wenn er gezogen wird, die Zugstange nur um 5″ aus der Mauer hervorragt. M. s. Fig. 2, 3, 4 und Tab. II. Fig. 7 und 9 in einem größern Maasstab; so wie Fig. 10 den Durchschnitt davon zeigt. Eine Anmerkung hierbey. Die Erfahrung hat gelehrt, daß bey einem starken Feuer, die unter dem Kasten durchziehende Flamme den Boden desselben zu stark erheitzt, wodurch die Brühe in der Pfanne zu schnell verdunstet. Um diesem abzuhelfen, muß der Schieber nach Erfordern mehr oder weniger aufgezogen werden, wozu einige Aufmerksamkeit bald das richtige Maas finden lassen wird. Für diejenigen aber, die sich hierauf nicht einlassen wollen, dürfte es nützlich seyn, Platten von gutem feuerfesten Thon, oder, in Ermangelung der-

selben, Dachsteine auf die oben beschriebene Rostbalken zu legen, und den Kasten in einer schwachen Lehmfuge darauf zu setzen.

N ist der Heerd, auf den der Bratenwagen herausgerollt wird. Fig. 3, 4 und Tab. III. Fig. 12 und 13. Fig. 3 zeigt den Bratkasten O im Grundriß, der aus gegossenen eisernen Platten besteht. M. s. den Durchschnitt Tab. II. Fig. 7. und denselben im vergrößerten Maasstabe Tab. IV. Fig. 15 und 16, so wird man seine Construction deutlich einsehen.

Auf Tab. I. Fig. 2, 3, 4 und Tab. II. Fig. 7 sieht man den Rost Q, worauf das Feuer brennt. In Fig. 4. Tab. I. bemerkt man den Grund des kleinen Backkastens P, welcher sich über dem Bratkasten befindet, aus etwas starkem Sturzblech verfertiget wird, und dazu dient, Mehlspeisen und kleines Backwerk darin zu bereiten. g ist die Oeffnung einer kleinen Dampfröhre, welche aus dem untersten Bratkasten kommt und den Dampf nach dem Schornstein führt. M. s. die Durchschnitte Fig. 7, Tab. II. und Fig. 12. Tab. III.

Anmerkung. Der kleinere Bratkasten P. Fig. 7 ist, wie der Augenschein lehrt, ein wenig von dem Feuer entfernt, daher ihn nur die Spitzen der Flamme treffen können. Man muß daher, um ihn zu benutzen, sich etwas langen, dünngespaltenen Holzes bedienen, und dasselbe gegen den unteren größern Bratkasten aufrecht stellen. Dies muß auch geschehen, wenn man in letzterem braten will.

Tab. II. Fig. 5, Grund des Wärmspindes F. R ist eine lange Klappe, welche sich halb um ihre Achse dreht, mit der einen Seite unten, mit der andern aber

oben an ihren Rahm anschlägt, und auf diese Weise den Raum, den sie bedeckt, öffnet und verschließt. M. s. den Durchschnitt Fig. 7. Tab. II. auch Fig. 13, Tab. III. wo sie aufgemacht erscheint. In Fig. 17, Tab. IV. ist sie nach einem größern Maasstabe vorgestellt. Sie verschließt die Maschine, wenn das Kochen beendigt ist, und die Wärme in der Küche bleiben soll; auch dient sie dazu, den Zug zu vermehren oder zu vermindern.

Fig. 6 zeigt bey T den Grund des Feuerkanals U, s. das Profil Fig. 13. Tab. III. S ist die Thür zum Reinigen dieses Kanals.

Fig. 7. D das Gewölbe unter dem Feuerheerde der Maschine; Q der Rost; c der Wasserbehälter; O der Bratkasten, in den der Bratwagen Fig. 19, Tab. V. geschoben wird; P der kleine, oben schon beschriebene Bratkasten; F das Wärmspinde; R die lange Klappe zum Verschließen der Maschine; t zwey Mauersteine, auf welchen der kleine Backkasten ruht; M. s. das Profil Fig. 12. Tab. III. g ist die oben beschriebene kleine Dampfröhre; v die Röhre des Brodem- oder Wrasenfanges, der auch schon beschrieben ist.

Fig. 8. zeigt in der Seitenansicht d den Wasserbehälter, O die Thür zum großen Bratkasten; P die zum kleinen; R den Griff an der langen Klappe; u u zwey Kapseln zum Reinigen den Kochmaschine. Eine solche nach einem vergrößerten Maasstabe s. Tab. V. Fig. 27 und 28; man verfertigt sie von eisernem Sturzblech.

Fig. 9 ist der schon bey den Grundrissen 2, 3

und

und 4 beschriebene Schieber f nach einem größern Maasstabe, den Fig. 10. im Durchschnitt zeigt.

Fig. 11. e ein Rostbalken, unter den Bratkasten zu legen, v ein Roststab, welcher vermöge seiner dreikantigen Figur in den Rostbalken paßt. Wie man sich dieser Rosten durch Einlegung der Stäbe bey den Feuerungen bedient, ist nach einem größern Maasstabe dargestellt.

Tab. III. Fig. 12 und 13 zeigen die bisher beschriebenen Stücke im Durchschnitt.

Tab. IV. Fig. 14 die vordere Ansicht der Kochmaschine, die bereits zu Anfange beschrieben ist.

Fig. 15 zeigt den Bratkasten im Grundrisse und dessen Falze, damit man die Zusammensetzung übersehen könne.

Fig. 16 der Durchschnitt dieses Bratkastens.

Fig. 17 die lange Klappe.

Fig. 18 dieselbe im Durchschnitt.

Tab. V. Fig. 19 der Bratenwagen zusammengesetzt. Ich halte es für nothwendig, etwas von der Nützlichkeit dieses Bratengestelles überhaupt zu sagen, ehe ich seine einzelnen Theile beschreibe.

Das Braten am offenen Feuer, besonders wenn der Heerd nicht eigentlich dazu eingerichtet worden, erfordert, wie allgemein bekannt ist, viel Brennmaterial; daher haben mehrere gute Hauswirthinnen das Braten in sogenannten Bratöfen veranstaltet, welche mit geschlossenem Feuer betrieben werden und viel Brennmaterial ersparen; auch würde diese Verfahrungsart schon allgemeiner geworden seyn, wenn man nicht gegen den, im Bratofen bereiteten Braten gegründete Einwendungen in Absicht des Geschmacks

zu machen hätte. Denn es ist nicht zu leugnen, daß der Braten in einer Pfanne mehr kocht als bratet, und selbst bey der genauesten Aufsicht, von dem Verdunsten der Brühe, einen branstigen Geruch annimmt, der schon bey dem Auftragen desselben auf den Tisch empfunden werden kann. Hat man aber schon einige Thaler für einen Braten ausgegeben, so wünscht man ihn auch so schmackhaft als möglich zu genießen, und wendet lieber für einige Groschen Brennmaterial mehr an, um ihn am Spieße bey offenem Feuer zu braten. Man bleibt aus diesem Grunde bey der letzteren Verfahrungsart, und die Verschwendung dauert fort. Ich habe daher gesucht, zugleich mit Ersparung des Brennmaterials jener Unvollkommenheit abzuhelfen, und es ist mir gelungen, vermittelst des Bratenwagens einen sehr schmackhaften, saftigen Braten in dem Bratkasten zu erhalten. Es ist auch sehr einleuchtend, daß ein solcher Braten von vorzüglicher Güte seyn müsse, da er weder staubig und räuchrig werden, noch austrocknen kann. Seit mehr als zehen Jahren bedienen mit mir sich viele Personen, wie die nachstehenden Atteste beweisen, dieser Vorrichtung, die ihrem Zwecke ganz entspricht, und nach mehreren Verbesserungen als vollendet angesehen werden kann, mit bedeutendem Vortheile und vieler Bequemlichkeit. Da die Hitze in einem Bratkasten ziemlich gleichförmig ist, so bedarf es des Wendens des Bratens nicht; nur ist in dieser Kochmaschine, weil die Seite oder Platte, wogegen das Feuer brennt, natürlich heißer als die übrigen seyn muß, nothwendig, daß der Braten nach Erforderniß um ein oder mehrere an der

Scheibe befindliche Löcher weiter gesteckt wird, damit er auf einer Seite nicht zu braun werde.

Auf den Grund des Bratenwagens wird die Pfanne gestellt, und mit dem Braten, wenn dieser begossen werden soll, zugleich herausgerollt; zu welchem Ende das Gestelle auch mit Rollen versehen ist. An dem Spieße w sind zwey Gabeln, welche den Braten, auch dann, wenn er nicht ganz genau im Gleichgewicht daran gesteckt ist, festhalten, ohne daß man ihn anzubinden braucht. Nur versteht es sich von selbst, daß die Spitzen der Gabeln immer scharf gehalten werden müssen, damit sie leicht in das Fleisch hineingehen. Haben die Gabeln den Braten einmal gefaßt, so können sie vermittelst der daran befindlichen Schrauben festgestellt werden. Fig. 21. zeigt die vordere Seite des Bratenwagens, woran sich zwey Quereisen z und a befinden, von welchen das erstere an das Gestelle angenietet ist, doch so, daß es beweglich ist und an dem andern Ende ein und ausgehakt werden kann. Das letztere hingegen wird in den Haken b eingelegt, Fig. 19, 20, 21 und 25, ist ebenfalls beweglich, und an demselben befindet sich die schon erwähnte Scheibe y mit Löchern, an welchen der Braten nach Erforderniß weiter gestellt werden kann. Fig. 23 zeigt solches nach einem größern Maasstabe. Soll nun der, auf oben beschriebene Weise, an den Spieß gesteckte Braten auf das Gestelle gelegt werden, so haket man das Quereisen z aus, damit man ihn mit dem Spieße bequem in den Einschnitt der Scheibe y einlegen kann. Diese Scheibe y sowohl als d sind an den Queereisen a und c beweglich, um den Braten nach Erforderniß der heißen

Platte näher bringen oder von ihr entfernen zu können. Zu dem Ende sind auf diesem Quereisen bewegliche Scheiden oder Schließkasten angebracht, die mit Federn versehen sind, damit, wenn man sie hin und her schiebt, sie auf der Stelle stehen bleiben und sich nicht von selbst weiter rücken. Fig. 20 und 22 zeigt diese Scheiden in einem vergrößerten Maasstabe. Die Quereisen a und i können nach der Größe des Bratens in den Haken b höher und niedriger gelegt werden; damit aber auch dieses Eisen, worauf die Scheibe y befestigt ist, unbeweglich liege, wenn der Braten weiter gerückt oder ausgehoben wird, so ist ein Bügel daran angebracht, welcher über den Haken b greift, und in seinem obern Theile mit einer Stellschraube versehen ist, womit dieses Eisen fest angezogen werden kann. Fig. 24. ist der Schlüssel, womit der Spieß weiter fortgerückt, der Braten, wenn er gahr ist, abgenommen, auch der Bratenwagen in den Ofen geschoben und aus demselben herausgezogen werden kann. Dies geschiehet auf folgende Weise.

Fig. 23. zeigt, daß der Bratspieß am Ende eckig ist und daß mithin der Schlüssel Fig. 24 darauf passet. Damit dieser aber sich nicht losziehe, wenn man an dem Braten etwas zu thun hat, so ist ebenfalls eine Stellschraube f angebracht, durch welche sich der Schlüssel an den Spieß befestigen läßt. Ist der Wagen in den Ofen geschoben, so wird der Schlüssel abgezogen, beym Herausziehen des Wagens aber wieder angebracht, weil dieser mit bloßen Händen nicht angefaßt werden kann. Es ist noch zu bemerken, daß in dem Quereisen a eine längliche Oeffnung seyn muß, weil sonst der an dem Spieße befindliche

Haken zum Weiterstecken nicht durch die mittleren Löcher gehen könnte, und folglich die Löcher an der Scheibe zu weit auseinander kommen würden. Auch ist an dem oben erwähnten Haken ein Einschnitt nöthig, damit er, wenn er in das Loch an der Scheibe eingelegt ist, sich nicht herausziehen lasse, wenn der Schlüssel abgezogen oder der Wagen in den Kasten gerollt wird. Auch dürfte es schon hinreichend seyn, wenn der Haken am Ende eine Art von Kopf mit einem scharfen Abschnitte bekäme, welcher sich hinter die Scheibe legte.

Pfannen von Kupfer oder Eisen sind in diesem Bratkasten nicht anwendbar, weil die Brühe darin zu leicht verdünstet; am tauglichsten dazu sind die irdenen. Hat man zwey Braten verschiedener Art am Spieße, so bedient man sich auch zweyer Pfannen, damit die Brühen nicht durcheinander kommen. Die Pfannen zu diesem Behuf müssen eigentlich dazu bestellt, und in der Mitte oder etwas darüber mit einer Scheidewand versehen werden. Endlich ist noch zu bemerken, daß in dem Bratkasten auch recht gut gekocht werden kann, wenn man den Schieber f hinter demselben aufzieht.

Um aber auch die Spitze der Flamme zu benutzen, kann man, einen Fuß hoch über dem Heerde, einen beweglichen Rost, etwa 10″ breit, anbringen, welcher die Länge des innern Raums der Maschine hat, und auf welchem noch eine Anzahl Casserollen stehen können, die über dem Feuer recht gut kochen. Diesen Rost bringt man auf folgende Art an: Man läßt an die vordere Wand des Bratkastens, in der schon bestimmten Höhe, an beiden Enden und in der Mitte

Kloben oder sogenannte Oesen annieten, in welche die Achse des Rostes eingeschoben wird. Dadurch wird derselbe beweglich, so daß er nach Erfordern zurückgelegt werden kann. Der vordere Stab des Rostes muß etwas länger seyn, wodurch er auf die zu beyden Seiten befindlichen Wasserbehälter zu liegen kommt, welche genau die Höhe von einem Fuß haben. Oder man läßt über diese Wasserbehälter ein dünnes Stabeisen, etwa um einen Zoll, hervorragen, welches in den Seitenmauern befestigt und worauf der Rost gelegt wird. Dieser besteht aus vier, einen Zoll breiten, eisernen Stäben, welche auf Querstäbe zu beyden Enden aufgenietet sind. Ist er etwa 4 Fuß lang, so bringt man in der Mitte noch eine Unterstützung an.

In Rücksicht der Bratkasten von gegossenem Eisen ist noch zu bemerken, daß die vordere Platte, welche dem Feuer beständig ausgesetzt ist, der Haltbarkeit wegen, aus überfalzten, etwa 3″ breiten Stäben zusammengesetzt werden muß, wie dies auf Tab. VI. Fig. 6, 7, 8, zu ersehen ist. Denn die Erfahrung hat gelehrt, daß diese Platte, wegen der ungleichen Ausdehnung durch das Feuer, zerspringt; durch jene Einrichtung aber wird diesem Uebel abgeholfen, weil jeder Stab sich für sich ausdehnen kann. Diese Stäbe stehen, wie die andern Platten, in einem Falz, der auf folgende Art construirt ist. An der untern Platte wird nur der hinterste Falz gegossen, gegen welchen sich die Stäbe lehnen, bis auf die Stäbe an beyden Enden, welche einen vollkommenen Falz erhalten. Diese werden zuerst eingesetzt, damit der Kasten zusammenhält, alsdann werden die übrigen

stumpf gegen den hintern Falz gelegt. An den beyden Endstäben sind Haken befestigt, worin unten und oben ein eiserner Stab eingelegt wird, welcher die gossenen Stäbe festhält.

Zu mehrerer Deutlichkeit will ich die Figuren 6, 7 und 8 nach ihren einzelnen Theilen beschreiben.

Fig. 7 zeigt die vordere Wand, welche aus Stäben besteht, im Grundrisse, und man wird darin die Stäbe mit ihren Falzen sehr deutlich bemerken.

Fig. 6 zeigt die vordere Wand zusammengesetzt, und man bemerkt ebenfalls darin die zusammengesetzten Stäbe; c sind die an die Platte angegossenen vorderen Falze, sowohl oben als unten, worinn die Eck- und Mittel-Stäbe zugleich mit den andern Platten eingesetzt werden. Die obere und untere Schiene ist mit b bezeichnet und wird von den Haken d gehalten, welche auf die Art befestiget werden, wie Fig. 8 bey b zeigt. Damit aber die obere Schiene nicht herunterfallen könne: so werden zwey Stäbe e untergestützt. —

Soll ausser der Maschine auch der Heerd gebraucht und die Klappe in dem Küchenschornstein, welche sonst zur Erhaltung der Wärme in der Küche verschlossen bleibt, geöffnet werden: so muß man, wie schon erwähnt worden, so viel Luft durch die Thüren oder Fenster einlassen, als durch den Schornstein consumirt wird, weil sonst der Rauch in die Küche zurücktritt. Da aber der Eintritt der Luft auf diesem Wege den in der Küche arbeitenden Personen sehr empfindlich, auch der Gesundheit nachtheilig ist, und bey der geringen Oeffnung der Thür auch nur von einem Zoll den ganzen Körper trifft: so kann man,

um diesem Uebel auszuweichen, sich dazu einer Vorrichtung bedienen, welche Tab. VIII. Fig. 8. gezeichnet ist. Diesen Luftkasten läßt man von Blech oder dünnen Brettern anfertigen, und in den obern Flügel eines Fensters so hoch einsetzen, daß nur die Klappe aufgehen kann. Die Wirkung ist übrigens ganz gleich, ob diese Vorrichtung in einem Fenster, über der Thür, oder in einem andern Theile der Küche nahe an der Decke angebracht wird. Denn durch sie soll nur der Mangel der Luft auf eine unschädliche Art ersetzt, keinesweges aber der Rauch durch den Schornstein hinausgeblasen werden, welches sogenannte Rauchvertreiber für möglich halten, und mit den Wirkungen der Natur unbekannten Personen aufzuheften suchen. Dieser Luftkasten wird nun an jedem beliebigen Ort, zu dem die Luft freyen Zutritt hat, auf folgende Art eingesetzt. Die Oeffnung f wird nach der freyen Luft hin befestiget, und zwar in einem Fensterrahm bis an die punktirte Linie; soll sie aber durch eine Mauer angebracht werden, so verlängert man den Kasten um die Mauerstärke. Die Oeffnung g oder die schräge Seite kommt in die Küche hinein, und wird, wenn man keiner Luft bedarf, mit der Klappe h verschlossen; sobald aber diese geöffnet wird, so tritt die Luft in f ein, bey g heraus, und vermischt sich, da sie in einer schrägen Richtung nach der Decke zu getrieben wird, mit der ganzen Luftmasse in der Küche, ohne daß es den darin befindlichen Personen sehr bemerkbar wird. Diese Oeffnungen müssen wenigstens 225 □ Zoll groß seyn, weil man bey starken Heerd-Feuern, besonders an Sommertagen, so viel Luft nöthig haben dürfte: bey geringerem Feuer öff-

net man die Klappe nach Erforderniß, vermittelst einer Schnur, welche durch einen Ring über der Klappe geht.

Diese bisher beschriebene Küchenanstalt wird besonders in denen Haushaltungen, wo ausser den gekochten Speisen auch täglich Braten erfordert wird, nicht unbedeutende Vortheile, sowohl in Rücksicht der Ersparung als auch der Bequemlichkeit gewähren. Denn man wird bey dem erforderlichen Kochfeuer, wenn es nur von einigem Belange ist, auch Braten und Mehlspeisen bereiten können, oder doch nur sehr wenig Brennmaterial hinzufügen dürfen. Kiehnen Holz thut, vermöge seiner lodernden Flamme, die beste Wirkung in dieser Vorrichtung; jedoch kann sie auch mit Torf, ohne alle Beyhülfe des Holzes, geheitzt werden, wenn man sich eines Gitters bedient, das von einigen eisernen Stäben zusammengesetzt und so lang als der Bratkasten ist. Man läßt es etwa 9″ hoch anfertigen, damit man zwischen dem obern Gitter, worauf die Töpfe stehen, und dem vorgesetzten den Torf bequem einlegen könne, stellt es, 5 bis 6″ von dem Bratkasten entfernt, perpendiculair auf, und legt den Torf dahinter, welcher nun mit einer ziemlich reinen Flamme brennt, da er vermittelst des unter ihm befindlichen Rostes, und des vorstehenden Gitters von der Luft umspühlt und demnach regelmäßig zersetzt wird. Tab. VIII. Fig. 9. ist dieses Gitter gezeichnet.

Endlich ist noch zu bemerken, daß in dieser Küche, bey Benutzung aller ihrer einzelnen Theile, das Essen für hundert Personen auf einmal und in verschiedenen Gerichten zubereitet werden kann. In diesem Ver-

hältniß wird es mit den Heerden kleinerer Art derselbe Fall seyn, und in meiner Küche, worin die Kamin-Oeffnung 2′ — 2″ breit ist, wird täglich für zwanzig und mehrere Personen gekocht, auch, wenn es erforderlich ist, bey demselben Feuer gebraten. Man muß daher vor der Umänderung des Heerdes genaue Vergleiche anstellen.

In denjenigen Haushaltungen, wo zwar täglich gekocht, aber wöchentlich nur ein oder zweymal gebraten wird, dürfte es zweckdienlicher seyn, den Bratkasten besonders zu heitzen; und dieser wegen füge ich noch eine Zeichnung bey, welche die Anlage eines solchen Küchenheerdes zeigt. In kleinen Haushaltungen wird man durch eine solche Vorrichtung der großen Küchen-Heerde und Rauchmäntel, deren Unzweckmäßigkeit schon oben gezeigt worden, ganz entbehren können, und dagegen fast alle die Bequemlichkeiten erhalten, die in der vorhergegangenen Beschreibung aufgezählt sind. Ueberdem kann man diesen Heerd mit geringerem Kostenaufwande herstellen, wenn man dasjenige wegläßt, was nur größere Haushaltungen bedürfen. So können z. B. die kupfernen Wasserbehälter wegbleiben, und durch einen eisernen Laugegrapen ersetzt werden, den man äußerst wohlfeil wird erhalten können, wenn erst mehrere der Art auf den Hüttenwerken verlangt und gegossen seyn werden. Für einen solchen Laugegrapen ist die ovale Form die zweckmäßigste, da sich ihre Peripherie einer geraden Fläche mehr nähert und folglich dem Feuer mehr ausgesetzt ist, als ein zirkelrunder Topf. So könnte man zwar auch die Wasserbehälter in der oben beschriebenen Form in Eisen abgießen lassen, allein die

viereckigen Formen fallen nicht nur schwerer ins Gewicht, sondern sind auch mühsamer zu bereiten, und würden daher auf den Hütten nicht bald genug gefördert werden. Die eisernen Brat- und Backkasten können durch thönerne ersetzt, wenn man sich dazu eines guten feuerfesten Thons bedient, oder auch von Kacheln zusammengesetzt werden; wiewohl, wenn man die erste Auslage nicht scheuet, das Eisen in Rücksicht der wohlfeilern Heitzung den Vorzug vor jenen haben dürfte. Die hiesige Porcellanmanufactur ist so gefällig gegen das Publikum, Bratmuffeln auf Bestellung von feuerfestem Porcellanthon beyläufig anfertigen zu lassen. Die Belegung der Maschine mit glasurten Töpfer-Fliesen kann auch unterbleiben, weil sie nur zur äussern Verzierung dient. Wird dieselbe gut mit Kalk geputzt und dann gemalt, so bekommt sie auch ein gutes Ansehen und die Kosten vermindern sich. Nur die Einfassung des Heerdes mit einem eisernen Bande würde ich beyzubehalten anrathen, weil sie zur Haltbarkeit desselben nothwendig ist.

Da nun diese in Rede stehende Vorrichtung von der schon beschriebenen Kochmaschine nur in so fern abweicht, als man ihre wohlfeilere Herstellung beabsichtiget, übrigens aber in Ansehung des Gebrauchs und der Behandlung jener ganz gleich ist: so werde ich nur nöthig haben, die einzelnen Theile, welche Tab. VI. gezeichnet sind, durchzugehen und ihre Anwendung zu zeigen.

Tab. VI. Fig. 1, zeigt den Kochheerd im Grundriß. a ist der Raum, worauf gegen den Rost gekocht wird; b der Feuerraum unter dem Bratkasten,

von welchem letzteren zu bemerken, daß er auf perpendiculair auf der hohen Kante stehende, gute, feuerfeste Steine e gesetzt wird, und das Feuer demnach durch die Zwischenräume d dringt, welche schräg nach der Spielung des Bratkastens hinauflaufen, wie Fig. 3. im Querdurchschnitt nach der Linie EF zeigt. Beym Aufsetzen des Bratkastens legt man unter seinen Boden, so breit er ist, gute, feuerfeste Thonplatten, welche die Hitze etwas abhalten, weil die Erfahrung gelehrt hat, daß sonst die Bratenbrühe in der Pfanne zu geschwinde verdunstet. Nachdem das Feuer den Bratkasten f umspühlt hat, geht es durch den in der darüber liegenden Decke befindlichen Schlitz g, wie der Grundriß Fig. 5 nach der Durchschnittslinie IK zeigt, und umspühlt nun auch den kleinen Bratkasten h, über welchem sich ebenfalls eine Decke mit einem Schlitze befindet. In diesen Schlitz legt man die lange Klappe, die schon bey der ersten Maschine beschrieben worden, und durch welche die Brat- und Backkasten-Feurung verschlossen werden kann. Aus diesem Schlitz tritt nun das Feuer in den darüber liegenden Canal i und geht in dem, auf dem Grunde k ruhenden und schräg zum Schornstein führenden Canal l, Fig. 2, weiter; wie auf Tab. III. Fig. 13 deutlich zu ersehen ist. Denkt man sich die Schornsteinröhre von der Weite, die der Küchen-Schornstein mit der Klappe und der Canal u zusammen zwischen den Balken haben, so wird man leicht jeden schon vorhandenen Küchen-Schornstein bey Anlegung einer solchen Maschine benutzen können. Man führt alsdann die Canäle l l, durch eine Zunge abgesondert, nebeneinander bis über die Schornstein-Klappe,

wo sie liegen bleiben. Es versteht sich von selbst, daß nicht nur die Klappe luftdicht, sondern auch alles um dieselbe recht gut und luftdicht eingedeckt werden muß; so wie auch schon umständlich erörtert worden ist, daß sie nicht geöffnet werden darf, wenn in der Maschine gekocht wird.

Fig. 3. Tab. VI. zeigt den Raum, worin gekocht werden soll, im Profil nach der Linie EF. Man sieht darin, wie die Töpfe gegen den Rost gestellt, und daß auch über dem Feuer noch Casserollen auf ein eisernes Gitter n gestellt werden können. Wie dies Gitter eigentlich anzubringen und zu benutzen sey, dazu habe ich Seite 25 die nöthige Anweisung gegeben. Auch in dem Längenprofil GH Fig. 4 ist dasselbe im Längendurchschnitt angegeben, und erscheint hier in zwey Abschnitten aus dem Grunde, damit man größere und kleinere Töpfe darunter stellen könne. Dies wird folgenden Nuzzen haben. Auf dem niedrigen Gitter werden die Casserollen eher ankochen, als auf dem höher liegenden; es wird daher rathsam seyn, sie erst auf dem niedrigen ankochen zu lassen, sie dann auf das erhöhete zu stellen und so die Speisen bey gelindem Feuer gahr zu kochen. Nun ist noch zu zeigen, wie das Gitter in der Mitte befestiget wird. Man lasse an die Mitte der 5 zölligen Brandmauer, oder bey der vorbeschriebenen Maschine an die Mitte des Bratkastens eine Knage, in der Gestalt eines rechten Winkels, von 1 Zoll breiten und $\frac{1}{4}$ Zoll dicken Eisen anfertigen, dessen oberer Schenkel so lang als die Breite des Gitters ist; das höhere Gitter wird sich nun unmittelbar auf diesen Winkel, und an der einen Seite des Mauerwerks auf ein hervorragendes kleines Eisen oder auf

den Wassergrapen legen; das niedrige aber kann auf ein, von dem obern Schenkel des Winkels herabgehendes, kleines Eisen in der Gestalt eines Hakens gelegt werden. Auf der Seite legt es sich eben so nieder, wie schon oben beschrieben worden ist. Der Rauch von der Kochmaschine wird nun auf folgende Art abgeleitet; in Fig. 3 unter dem Wärmespinde o befindet sich vor dem Einschnitt des Canals i, die lange Klappe m, wie auch aus dem Längenprofil Fig. 4. bey m zu ersehen ist. In diesem Einschnitt tritt der Rauch durch die Klappe m aus dem Schlitz g (siehe hierbey die Grundrisse 2 und 5) in den Canal i, und geht aufwärts in l, wie Fig. 13 bey u zeigt, in den Schornstein. Noch ist zu bemerken, daß der kleine Backkasten h auf Mauersteinen p ruhet, desgleichen die Decke über dem kleinen Backkasten, wie solches in dem Grundrisse Fig. 5 deutlich zu ersehen ist. Um die Kosten für Anfertigung des Wrasenfanges zu ersparen, welcher Tab. III. Fig. 12 und 13 gezeichnet und mit H benannt worden ist; so stelle man diesen Kochheerd um 6 Zoll entfernt vom Rauchfang-Holz ab unter den Rauchmantel, (ich setze voraus, daß man den vorhandenen Rauchmantel beybehält.) damit der aus dem Bratkasten aufsteigende Dampf unter dem Rauchmantel nach der Klappe hinziehe.

Es würde zu viel verlangt seyn, wenn man das Publikum auffordern wollte, seine Küchenheerde nach einerley Angabe und Vorschlägen zur Brennmaterial-Ersparung einzurichten, da es so leicht ist, diese auf mehreren Wegen zu bewirken. Darum füge ich noch eine ganz einfache Küchen-Anlage bey, deren Erfolg sehr vortheilhaft gewesen, und die daher auch seit

mehrern Jahren in öffentlichen Anstalten, auf Aemtern und Vorwerken gemacht worden ist. Es ist auch um so leichter, nach der Tab. VII und VIII gegebenen Zeichnung, eine Holzverschwendende und öfters sehr rauchende Küche in eine ersparende umzuschaffen, da das erforderliche Eisenzeug von jedem Dorfschmidt, und das übrige von einem nicht ganz ungeschickten Maurer angefertigt werden kann.

In dem Grundriß Tab. VII. Fig. 3. sieht man den Heerd auf der Oberfläche. a ist ein kupferner Kessel, worin in großen Küchen, wo neben den Speisen der Herrschaft auch die für das Gesinde zubereitet werden, für das letzte gekocht wird, wovon jedoch saure Speisen auszunehmen seyn dürften. (Ueberhaupt würde es zweckmäßiger seyn, sich des eisernen und verzinnten Küchengeschirrs zu bedienen.) Auch kann das Molkengefäß darin gewaschen werden, wie dies auf den Vorwerken und wohl selbst in Amtsküchen geschiehet. Die Construction des Kessels ist folgende: Damit das Heitzen mit Bequemlichkeit geschehen könne, so lege man die Sole des Aschenfalls mit dem Pflaster des Erdbodens gleich, und bringe lieber eine Stuffe, wie in der vordern Ansicht Tab. VIII. Fig. 6 bei a zu sehen ist, an den Kessel an, damit man gut hinaufreichen könne. Dies wird den Köchinnen lieber seyn, als wenn sie sich beym Einheitzen zum öftern bücken müssen. Den Kessel stelle man 12 Zoll oder vier Mauerstein-Schichten hoch, vom Rost abgerechnet, auf das Feurungsbehältniß e auf, wie Tab. VIII. Fig. 7 bey a zu sehen ist, so daß er demnach den ganzen Feurungsraum bis auf die Oeffnung g bedeckt. Den Kessel selbst stellt man etwa 2

bis $2\frac{1}{2}$ Zoll auf die Mauer auf, und giebt ihm zur Holz- und Torf-Feurung $3\frac{1}{2}$, zur Steinkohlen-Feurung aber 5 Zoll Spielung, welche hier mit f bezeichnet ist. Das Feuer tritt demnach aus der Oeffnung g, Tab. VII. Fig. 3, unter dem Kessel hervor, läuft in der Spielung f um denselben herum bis an die Zunge h, fällt daselbst senkrecht hinunter bis auf die Sole des Reinigungs-Canals i, Fig. 1, und Tab. VIII. Fig. 10, wendet daselbst um die Zunge h, welche bis auf eine Entfernung von 9″ von der Sole des Canals angerechnet hinunter reicht, wie das Profil Tab. VIII. Fig. 7 deutlicher zeigt. Von da an zieht der Rauch in den Canal k in der Mauerstärke bis an die blecherne Röhre m, und gehet in derselben bis zur Verengung des Schornsteins in die Höhe. Man hat zur Ableitung des Rauchs darum blecherne Röhren gewählt, um die Mauer nicht zu sehr zu schwächen. Denn die Canäle, die sehr schräg laufen, würden das Mauerwerk durchschneiden. Diese Röhren bekommen da, wo sie in den gemauerten Rauchcanal treten, kurze, winkelrechte Knie, welche nur die Länge der Mauerstärke haben dürfen, weil sie sonst in den gemauerten Canal hineinragen und den Zug versperren würden. Da, wo das Knie in den gemauerten Canal tritt, läßt man Kapseln tz in Gestalt einer Stürze anbringen, um die Röhren reinigen zu können. In gleicher Absicht ist auch ein Schieber n, Fig 7, angebracht. Tab. VIII. Fig. 10, zeigt ein Röhrenknie im Profil. Damit aber auch der gemauerte Canal gereinigt werden könne, sind ebenfalls Kapseln o darin angebracht, welche scharf und gut eingepaßt werden müssen, damit

keine Luft in den Canal eindringen kann. Die Leitung des Rauchs durch Canäle oder Röhren mag den mit der Feuerbaukunst noch Unkundigen überflüssig scheinen, daher man denn auch die Rauchcanäle gewöhnlich nur bis über die Fläche des Heerdes geführt findet. Allein diese Methode ist sehr fehlerhaft, und befördert das Rauchabsetzen in der Küche. Bey einfachen Vorrichtungen dürfte jenes das einzige Mittel seyn, den Rauch fortzuschaffen, wovon man sich bey einigem Nachdenken auch leicht überzeugen wird. Die Sache ist meines Erachtens klar und deutlich. Durch die Canäle wird der Rauch schon aus dem untern Raum des Rauchmantels bis zur Verengung des Schornsteins fortgeschafft; die dem Rauche anhängenden Heitzkräfte werden unmittelbar dem Schornstein mitgetheilt; dadurch wird die Luft in demselben sehr verdünnt, und der Zug der reinen Luft auf das Feuer vermehrt, mithin das Brennmaterial mehr zersetzt; woraus schon von selbst die Ersparung der Brennmateriale erfolgt. Wird von diesem weniger consumirt, so muß auch ganz natürlich weniger Rauch entstehen, der weiter nichts ist, als ein unzersetztes Brennmaterial und Feuchtigkeiten.

Tab. VII. Fig. 3. p ist ein längliches Casserolloch, welches mit einem eisernen Rahm eingefaßt und mit einem Rost versehen ist. Man wird dasselbe sehr ersparend und besonders zum Torfbrande ganz geeignet finden. Nur würde ich rathen, an der Construction und den Maaßen nichts zu verändern, wenn man seinen Zweck nicht verfehlen will. Denn nach vielen Proben ist diese als die vortheilhafteste befunden worden. Man setzt die langen Töpfe von beiden

Seiten dergestalt über die Oeffnung, daß sie mit den Bäuchen zusammenstoßen, damit die Flamme genöthigt ist, nur durch die Zwischenräume, welche die Figur der Töpfe bildet, zu dringen. Diejenigen Töpfe aber, welche einen flachen Boden haben, setzt man unmittelbar über die Oeffnung, und nicht noch auf einen Dreyfuß, wie ich dies schon oft gesehen habe. Dies würde die Töpfe zu weit vom Feuer entfernen, und Brennmaterial-Verschwendung veranlassen. Die Profile Fig. 5. Tab. VII. und Fig. 7. Tab. VIII. zeigen den Aufstand der Töpfe auf dem eisernen Rahm, sowohl in der Länge als in der Queere. Auch wird man bemerken, daß der Rahm 2″ über das länglichte Casserolloch hervorragt, und nur einen Zoll auf dem Mauerwerk aufliegt. Diese Einrichtung hat den Vortheil, daß, weil der Einfassungsrahm von unten auf glühend wird, die Töpfe ebenfalls am Boden viel Hitze erhalten. Dieser Rahm wird etwa $\frac{3}{8}$ Zoll stark von geschmiedetem Stabeisen, denn Gußeisen würde sehr bald zerspringen, angefertigt, und an beyden Enden und in der Mitte durch angebrachte Anker auf dem Mauerwerk festgehalten, wie in dem Profil Fig. 7. Tab. VIII. zu sehen ist. Die vortheilhafteste Kocherey würde in kupfernen oder eisernen Geschirren seyn, nur müßten selbige nicht sehr in der Höhe, sondern vielmehr in der Breite des Bodens zunehmen, weil dadurch dem Feuer mehr Fläche zugewendet wird. Diese Töpfe von der eben beschriebenen Form sind unter dem Namen der Fleischkessel, Schweitzer Kunsthävele oder Marmiten bekannt. Man giebt ihnen einen übergreifenden, fest aufpassenden Deckel, worin sich eine kleine Oeffnung befindet,

die mit einem Schieber in Gestalt eines Zweigroschenstücks, welcher sich drehen läßt, verschlossen und geöffnet werden kann, um die überflüssigen Dämpfe herauszulassen. Tab. VIII. Fig. 11. ist ein solcher Topf gezeichnet, im Fall diese Form noch nicht allgemein bekannt seyn sollte. Zu den irdenen Töpfen kann ich um so weniger rathen, da die Erfahrung gelehrt hat, daß ihr Boden auf dieser Vorrichtung sehr leidet und abspringt; daher man sie, wenn sie ja angewendet werden sollen, mit Draht beflechten lassen muß, wie Fig. 5 und 7 auf Tab. VII. und VIII. zeigt. Der Rest des Feuers wird nun noch in der Art genutzt, daß man hinter dem Kochrahm einen Laugegrapen oder Wasserbehälter, oder auch beyde zugleich anbringt, je nachdem die Wirthschaft groß ist, und es der Raum auf dem Heerde gestattet. Ich habe in dem Land-Irrenhause zu Neu Ruppin zwey dergleichen Wasserbehälter anbringen lassen, und gefunden, daß das Wasser darin sehr leicht kocht; auch in mehrern großen Küchenanstalten hat sich dies bestätigt.

Tab. VII. Fig. 2 und 5. r ist der Laugegrapen oder Wasserbehälter, von dem so eben geredet worden. Das Feuer zieht von dem Rost p durch die Oeffnung q um den Laugegrapen r, und geht in den horizontalen Canal s, steigt darin in die Höhe und geht in die dazu gehörige blecherne Röhre m ebenfalls bis zur Verengung des Schornsteins. Siehe das Profil nach der Linie LM Fig. 7. und die vordere Ansicht Fig. 6. auf Tab. VIII.

In dem Grundriß nach der Linie EF, Fig. 3. Tab. VII. sieht man ferner, daß b die Umfassungs-Mauer des länglichen Casserolloches ist, worauf die

Töpfe stehen, und daß c noch ein Raum des Heerdes ist, worauf erforderlichen Falls bey freiem Feuer gekocht werden kann. Um auch bey freiem Feuer braten zu können, ist auf dem Heerde ein besonderes Feuer d Fig. 3 dazu angelegt, und nach mannigfaltiger Erfahrung sehr ersparend befunden, indem man nicht mehr als höchstens $\frac{1}{3}$ des sonst erforderlichen Brennmaterials bedarf. In demselben Verhältniß gewinnt man auch an der Zeit; man hüte sich daher, den Braten zu früh an das Feuer zu bringen, oder es anfänglich sehr zu verstärken. Die stärksten Braten erfordern 1 und $\frac{1}{2}$ höchstens 2 Stunden, kleinere aber, als Hasen, Gänse und Hühner nur $\frac{1}{2}$ höchstens $\frac{3}{4}$ Stunden. Ich führe dies hier beyläufig an, weil ich bemerkt habe, daß die Köchinnen, bevor sie sich von der Wahrheit überzeugt hatten, den Braten viel zu früh gahr erhielten, wo er denn, wenn er auf den Tisch gesetzt wurde, ausgetrocknet oder wohl gar verbrannt war. Diese schnellere Wirkung, und die davon herrührende Brennmaterial-Ersparung dieses Bratenfeuers beruht lediglich auf der vortheilhaften Construction desselben, die ich hier nach dem Grundriß Tab. VII. Fig. 3. dem Profil Fig. 7. Tab. VIII. und der vordern Ansicht Fig. 6. kürzlich erläutern will.

Eigentlich sollte dieses Bratenfeuer nach einer krummen Linie angelegt werden, welche man die parabolische nennt, und welche die Eigenschaft hat, daß sie alle aus dem Brennpunkt an sie anstoßende Körper unter rechtem Winkel zurückwirft. Diese zu empfehlen, wäre wohl rathsam; allein es ist nicht zu erwarten, daß dieser Vorschlag ausgeführt werde, und man

begnüge sich daher mit einer krummen Linie, die jeder Maurer sich vorreißen kann. Das heißt: man ziehe eine gerade Linie, so lang das Braten-Feuer werden soll, horizontal, und ziehe darauf einen Bogen, welchem man 3″ Zirkel giebt. Nun lege man die beiden ersten Schichten Steine nach diesem Bogen wagerecht an, und beobachte dies auch bey den folgenden genau, welche jede um 1 und $\frac{1}{2}$ Zoll übertreten oder, nach dem gewöhnlichen Maurer-Ausdruck, übertroppen. Dies wird den Vortheil gewähren, daß die aussteigenden Feuertheilchen von der überragenden Wand auf den Braten geworfen werden. Die vordere 5 zöllige Wange, welche das Braten-Feuer auf der vordern Seite des Heerdes begrenzt, wird bey jeder Schicht um $1\frac{1}{2}$ Zoll mehr übergesetzt, damit die an den Abtroppungen sich fortschleichenden Feuertheilchen daranstoßen und zurückprallen, die in Ermangelung dieser Vorrichtung hervortreten und Gelegenheit zum Rauchabsetzen geben würden. Die Höhe des Bratenfeuers bestimmt sich aus den Schichten, die auf der Zeichnung nachgezählt werden können. Den Bratspieß lege man nicht weiter von der untersten krummen Linie, aus dem Mittelpunkt gerechnet, als 18 Zoll ab, jedoch richte man den Bratenwender so vor, daß er bey starken Braten um einige Zoll vom Feuer ab, bey kleinern aber näher an dasselbe gebracht werden kann. Ich habe aus Erfahrung gefunden, daß eine Feuerlage von 6 Zoll Stärke hinreichend ist, den stärksten Braten gar zu machen; mithin ist zwischen dem Braten und dem Feuer noch ein Raum von 6 Zoll; das Mittel des Bratens aber ist, wie oben angegeben worden, 18 Zoll vom Feuer

entfernt. Wenn der Braten schon etwas angebraten ist, so stelle man das klein gespaltene Holz aufrecht an die krumme Wand des Bratenfeuers, wodurch mit wenigem viel gewirkt wird, da die Flammen durch das Anstoßen an die überragenden Linien die an der Spitze sich befindenden Feuertheilchen auf den Braten zurückwerfen. Versieht man das Bratenfeuer mit einem Roste, so können auch Steinkohlen und Torf mit Vortheil dazu verwendet werden, wovon ich mich durch angestellte Versuche überzeugt habe.

In großen Haushaltungen wünscht man, wenn es möglich, auch einen kleinen Backofen in der Küche zu haben, worin feine Brodte für die Herrschaft und Kuchen gebacken werden können. Ich habe daher unter dem Bratheerde einen kleinen Backofen t angebracht, dessen Lage in dem Grundriß nach der Durchschnittslinie AB. Fig. 1. Tab. VII. ersichtlich ist. Z ist eine Grube vor dem Backofen, welche dazu dient, daß man beym Heitzen und Backen sich nicht zu tief bücken dürfe, und welche dergestalt angelegt wird, daß sich an ihrem Rande ein Falz befindet, worin, wenn nicht gebacken wird, man Bretter einlegen und so ungehindert um den Heerd herumgehen könne. Uebrigens ist der Backofen auf folgende Art construirt.

Siehe den Grundriß nach der Durchschnittslinie CD Fig. 2. Das Feuer tritt aus dem Backofen t durch die beyden Oeffnungen u über das Gewölbe, und gehet in den Canälen v nach vorn her, wendet um die beyden Zungen, und geht in dem gemeinschaftlichen Canal w, nach hinten zu, in den in der Wand liegenden, aufrechtgehenden Canal x. Siehe den Grundriß EF, Fig. 3, und den Queerdurchschnitt

nach der Linie IK Fig. 4, wo derselbe sich bey y endet, und der Rauch durch die Oeffnung y in den Schornstein geht; wie solches auch aus dem Längenprofil L M Fig. 7. Tab. VIII. zu ersehen ist. In den beyden Canälen, wo das Feuer um die Zungen wendet, und nach dem Canal w geht, sind Klappen angebracht, womit man den Backofen verschließen kann, wenn das Brodt darin steht. Diese Klappen sind von einem etwas breiten Rahm eingefaßt, und kommen zwischen den Zungen und der vordern 5 zölligen Wand perpendiculair zu stehen; die Schlüssel derselben ragen vorn heraus, wie auch in Fig. 2 zu sehen ist. Die Oeffnungen sämmtlicher Canäle, durch welche diese gereinigt werden, sind mit Stürzen oder Kapseln von Blech, oder auch in Ermangelung derselben nur mit passenden Steinen zugesetzt, und müssen, nach jedesmaligem Reinigen der Kanäle, wieder genau mit Lehm eingesetzt und verstrichen werden. Sie sind mit tz bezeichnet. Zum Reinigen der Canäle bedient man sich einer Bürste, welche an einen etwas langen, doppelt geflochtenen Draht befestiget ist, der sich leicht nach allen Krümmungen biegt, und deshalb auch zum Reinigen der Canäle um den Kessel gebraucht werden kann. i sind Schieber zum Verschließen der Canäle.

Fig. 6. Tab. VIII. zeigt endlich diesen bisher beschriebenen, sehr einfach vorgerichteten, Küchenheerd in der vordern Ansicht. Noch ist zu bemerken, daß wenn man nicht Thür und Fenster in der Küche öffnen will, um die erforderliche Luft herbeyzuführen, während das Feuer auf dem Heerde brennt, man die Luft-

klappe Fig. 8. Tab. VIII. einsetzen müsse, von welcher Seite 24. schon weitläufig gehandelt worden ist.

Noch will ich einer ganz einfachen Vorrichtung zum Kochen gedenken, die in jeder Küche mit sehr geringen Kosten hergestellt werden kann, und auf Tab. VI. Fig. 10. 11 und 12 als ein Stück eines größern Heerdes gezeichnet ist. Man läßt einen Einschnitt nach Fig. 11. in den Heerd machen, und zwar so lang, breit und tief, daß die zu den erforderlichen Speisen gehörigen Töpfe Raum darin finden. Fig. 10 zeigt diese Vorrichtung im Grundriß. Man bemerkt darauf den Rost; und um denselben sind die Stäbe eines Feuerkorbes, (so will ich das Gitterwerk nennen) angegeben, welcher in Fig. 11. im Durchschnitt zwischen den Töpfen gezeichnet ist. Auch findet man ihn in dem Längendurchschnitt Fig. 12. Die Absicht dieser einfachen Vorrichtung geht dahin, das Feuer in einen kleinen Raum einzuengen, dasselbe auf beiden Seiten und auch die Spitze der Flamme zu benutzen. Die Einrichtung ist nun folgende. Auf den Grund des Einschnitts legt man einen Rost 6″ breit und so lang als der Einschnitt, und macht darunter einen Aschenfall, welchen man mit einer Thür versieht, die man viel und wenig öffnen kann. Ueber diesen Rost stellt man den Feuerkorb, der unten, hinten und vorn offen, und dessen Boden, wenn man sich einen Korb denkt, nach oben gekehrt ist Die hintere offene Seite desselben schiebt man an die Brandmauer, die vordere bleibt offen, um das Brennmaterial durch sie hineinzulegen. Dies kann aber auch von oben durch die Stäbe geschehen, welche 3″ weit von einander stehen. Dieser Feuerkorb

ist nur 9″ hoch, damit die oben aufstehenden Casserolen nicht zu weit vom Feuer entfernt werden. Sind nun die Töpfe höher als 9″, so ragen Sie auf der einen Seite über das Gitter hervor, und man stellt die kleineren auf die andere Seite; wie Fig. 11 zeigt; mithin wird man auch die Casserolen am bequemsten auf dieser Seite auf das Gitter setzen können. Es ist leicht einzusehen, daß diese Vorrichtung sehr Brennmaterial ersparend seyn müsse, weil das Feuer zwischen den Wänden des Einschnitts eingeschlossen ist, und demnach durch das Zurückprallen der Feuerstrahlen die Töpfe auch von der hintersten Seite erwärmt werden. Auch ist es sehr wahrscheinlich, daß man auf der einen Seite am Spieße würde braten können, wenn diese etwas breiter gemacht würde als die andere. Dies sind Vorschläge, die sich mit geringen Kosten erproben lassen. Beyläufig bemerke ich noch, daß, wenn es das Lokale erlaubt, es bequem seyn dürfte, den Heerd so zu stellen, daß man leicht zu beyden Seiten herumgehen kann. Auch zur Torf- und Steinkohlen-Feurung wird diese Vorrichtung vortheilhaft seyn.

No. 1. **Anschlag**

von den Kosten zur Erbauung eines Küchenheerdes nach beiliegender Zeichnung von Tab. I — V. und dem angenommenen Maaße, in der Voraussetzung, daß das Lokale der Anlage nicht sehr behinderlich sey, denn in diesem Fall würde die Vorbereitung die Kosten erhöhen

	Rt.	Gr.	Pf.	Rt.	Gr.	Pf.
An Mauer-Arbeitslohn.						
Den alten Heerd abzubrechen, die Steine abzuputzen und an die Seite zu stellen, wie auch den Schutt herauszubringen . . .	2	—	—			
Den Heerd von Grund auf nach beiliegender Zeichnung mit allem Fleiße und Accuratesse aufzumauern, den Rost, die Schieber, Klappen und Thüren genau einzupassen, das Mauerwerk zu putzen, zu färben, und mit Töpferfliesen zu belegen, imgleichen die Einfassung des Heerdes mit einem Bande gut und dauerhaft zu besorgen, in allem	14	—	—	16	—	—
Finden sich aber sonst Schwierigkeiten, die der Anlage im Wege stehen, und erst besiegt werden müssen, so kann man 20 rthl. Mauerarbeitslohn im Ganzen rechnen.						
An Materialien.						
500 Stück gute feuerfeste Mauersteine, die alten zur Hülfe, à 1000 15 rthl.	7	12	—			
500 St. ord. Mauerst. = 10 =	5	—	—			
150 St. Dachsteine = 15 =	2	6	—			
16 St. Fliesen à 1 gr. 6 pf. .	1	—	—			
1 Wsp. oder 16 Cubfß. zu einem dicken Brey gelöschten Kalk mit Fuhr- und Löscherlohn .	2	—	—			
Latus	17	18	—	16	—	—

	Rthl.	Sgr.	Pf.	Rthl.	Sgr.	Pf.
Transport	17	18	—	16	—	—
2 Fuhren guten scharfen Mauersand à 12 gr. . . .	1	—	—			
2 Fuhren Lehm à 20 Cubfß. à 16 gr.	1	8	—			
4 Mezzen Gyps à 1 gr. 6 pf.	—	6	—			
Für Gerüste und Mauergeräthsch.	2	—	—			
250 Stück weiße glasirte Töpferfliesen à 10 pf.	8	17	—	31	1	—
An Gußeisen.						
1 Bratkasten 4 Fuß lang, und 16 Zoll □; am Gewicht 4 Ct. 80 Pfd. à 4 rthl. 23 gr. 2 pf. . . .	23	9	4			
1 Rost zur Kochmaschine, bestehend in 10 Stück 2 füßigen Roststäben und 3 Rostbalken nebst 14 St. 10″ langen Kastrolleisen, wie auch 3 Unterlagen unter dem Bratkasten, wiegt 2 Ct. à 4 rthl. 23 gr. 2 pf.	9	22	4	33	7	8
An Schlosser-Arbeit.						
1 gegossener Bratkasten nach der gegebenen Vorschrift und Zeichnung zu beschlagen, und wenn die gegossene Thür beibehalten werden soll, selbige mit Bändern und Klinke zu versehen, und den Bratkasten mit Schrauben zu befestigen . .	5	—	—			
Wenn zur Vergrößerung der Maschine der Kasten nur 1 Zoll aufgesetzt werden soll, so muß noch eine besondere Thür mit einer etwas breiten Zarge angefertigt werden, diese würde kosten 3 rthl. dafür würden aber von jenem Beschlage 2 rthl. abgehen.						
1 kleiner Bratkasten v. starkem Sturzblech, ungefähr 50 ℔ schwer, à 6 gr.	12	12	—			
1 Schieber mit 5 Oeffnungen . .	4	16	—			
1 Drehklappe von gleicher Länge	4	—	—			
Latus	26	4	—	80	8	8

	Rthl.	Gr.	Pf.	Rthl.	Gr.	Pf.
Transport	26	4	—	80	8	8
3 Stück Thüren mit Zargen, als 2 St. vor den Kastroll-Löchern und eine vor dem Aschenfall à 1 rthl.	3	—	—			
2 Kastrollringe, à 19 ℔ à 3 gr. 6 pf.	2	18	6			
3 Winkeleisen unter den Feuerheerds-Oeffnungen mit Federn à 1½ rthl.	4	12	—			
1 Ueberlege-Anker, über den Kaminsturz an beiden Enden aufgebogen, 16 ℔ à 2 gr. 6 pf.	1	16	—			
7 St. Ueberlegeeisen à 10=70 ℔ à 2 gr.	5	20	—			
1 Feuerheerds-Ring von Bandeisen 1½ Zl. breit, 36 ℔ à 4 gr. . .	6	—	—			
1 Rost worauf gekocht wird 3 Fß 6 Zl. lang', 10'' breit nebst Hängeeisen und Mittelfuß . . .	3	12	—			
1 Wrasenfangklappe mit Zarge 37½ ℔ à 4 gr.	6	6	—			
1 Bolzen mit einer Schraube zum Anhängen des Wrasenfangs auf einer Seite 6 Fuß lang . . .	—	16	—			
1 Thür zum verschließen des Rauch-Canals	1	8	—			
1 Schornsteinklappe mit den Ueberlege-Eisen	5	8	—			
1 Dampfröhre zum Wrasenfang	1	8				
1 Braten-Wagen . . .	12	—	—			
Für unvorhergesehene Ausgaben	3	—	—			
				83	8	6
An Schlosser-Arbeit.						
3 Kapseln zum Reinigen der Feuer-Canäle, à 9 gr. . . .	—	—	—	1	3	—
An Kupferschmiede-Arbeit.						
2 kupferne verzinnte Wasserbehälter 41½ ℔ à 15 gr. . . .	25	22	—			
2 Stück messingene Schraubenhähne à 2 thl. 8 gr.	4	16	—	30	14	—
Summa	—	—	—	195	10	2

Da nun, wie schon in der Beschreibung erwähnt worden ist, dieser Heerd nach Erforderniß größer und kleiner angelegt werden kann, hier aber wahrscheinlich die größte Dimension angenommen ist; denn in Gasthäusern, wo täglich 50 bis 60 Personen gespeiset werden, und auf Aemtern, habe ich sie noch nie größer machen lassen: so will ich hier die Preise der Bratkasten hersetzen, weil sich nach selbigen nicht allein die Größen der Heerde bestimmen, sondern in gleichem Verhältniß auch die Kosten des übrigen Eisenzeuges berechnen lassen.

1)	Ein Bratkast.	4 Fuß l. u.	16″ □	wiegt	4 C.	80 P.	à 4. 23. 2	=	23. 9. 4.
2)	dito	3 —	dito	—	3 =	70 =	dito	=	18. = 4.
3)	dito	2 Fuß 6 Z.	dito	—	3 =	10 =	dito	=	15. 8. 4.
4)	dito	1 —	12″ br. 11 h.		1 =	90 =	dito	=	9. = 8.

Es würde nach den Bratkasten folgende Kostenproportion anzunehmen seyn:

Nr. 2.	mit 2 kupfernen Grapen	170 Thl.,	mit 1 Grapen	158 Thl.
— 3. —	dito	150 —	dito	140 —
— 4. —	dito	128 —		

Wo das Eisenzeug wohlfeiler, die Ouvriers auch mit geringern Lohn zufrieden seyn können, als hier, da wird ein solcher Heerd bei weitem nicht so hoch zu stehen kommen.

No. 2. **Anschlag**
von den Kosten zur Erbauung eines Küchenheerdes, welcher Tab. VI. Fig. 1. 2. 3. 4 und 5. gezeichnet, u. Pag. 27. beschrieben worden.

	Rt	Gr	Pf	Rt	Gr	Pf
An Mauer-Arbeitslohn.						
Den alten Heerd abzubrechen, die Steine abzuputzen und an die Seite zu stellen, wie auch den Schutt herauszubringen	2	—	—			
Den Heerd von Grund auf, nach beiliegender Zeichnung mit allem Fleiß und Accuratesse aufzumauern, den Rost zu legen, die Schieber, Klappen und Thüren genau einzupassen, das Mauerwerk zu puzzen, zu färben und mit Töpferfliesen zu belegen, imgleichen, die Einfassung des Heerdes mit einem eisernen Bande gut und dauerhaft zu besorgen . . .	14	—	—	16	—	—
An Mauersteinen.						
500 gute feuerfeste Mauersteine, die alten zur Hülfe, à 1000 15 rthl.	7	12	—			
500 ord. Mauersteine = 10 =	5	—	—			
150 Dachsteine = 15 =	2	6	—			
16 Fliesen zum Pflastern des Heerdes à 1 gr. 6 pf. . . .	1	—	—			
1 Wspl. oder 16 Cubfß. zu einem dicken Brey gelöschten Kalk, incl. Fuhr- und Löscherlohn . .	2	—	—			
2 Fuhren guten, scharfen Mauer-Sand, à 12 gr. . . .	1	—	—			
2 Fuhren Lehm à 20 Cubfß. à 16 gr.	1	8	—			
4 Mezzen Gyps à 1 gr. 6 pf. .	—	6	—			
Für Gerüste und Mauergeräthschaften zu halten . . .	2	—	—	22	8	—
Latus—	—	—	—	38	8	—

	Rthl.	Sgr.	Pf.	Rthl.	Sgr.	Pf.
Transport				38	8	—
An Gußeisen.						
1 Laugegrapen nach der Zeichnung Fig. 1. Tab. VI. mit einer Platte.	3	19	—			
1 Deckel zum Laugegrapen	—	13	—			
1 Bratkasten 4 Fuß lang und 16″ □. wiegt 4 Ct. 80 ℔. à Ct. 4 thl. 23 gr. 2 pf.	23	9	4			
1 gegossener Rost zum Kochheerd 4′ lang, 6″ breit mit 3 Rostbalken, ¾ Ct. à 4 rthl. 23 gr. 2 pf. . .	3	18	—			
14 Kastrolleisen ½ Ct. . . .	1	6	—			
1 Bratkasten 2 Fuß lang, 12″ □.	7	—	—			
				39	17	4
An Schlosser-Arbeit.						
1 neuer Feuerheerds-Ring 18¾ ℔. à 4 gr.	3	3	—			
1 gegossener Bratkasten, nach der gegebenen Zeichnung und Vorschrift zu beschlagen, und wenn die gegossene Thür beibehalten werden soll, selbige mit Bändern und Klinke zu versehen und an den Bratkasten mit Schrauben zu befestigen	5	—	—			
Desgleichen den kleinen Bratkasten mit Klinke, Haken und Thür zu versehen	1	20	—			
2 Drehklappen zum Verschließen des Kochheerdes und des Bratofens à 3 rthl.	6	—	—			
2 Aschenfall-Thüren, à 16 gr. .	1	8	—			
1 Einheitz-Thür zu dem Bratenfeuer	1	8	—			
1 Zweiflügel-Thür mit Zarge, zum Wärmspinde	3	—	—			
2 Thüren vor die Kastrollöcher à 12 gr.	1	—	—			
2 Kastroll-Ringe = 19 ℔ à 3 gr. 6 pf.	2	18	6			
1 Ueberlege-Anker, über den Camin-Sturz an beiden Enden aufgebogen 16 ℔. à 2 gr. 6 pf. . .	1	16	—			
Latus	27	1	6	78	1	4

	℔	ℋ	₰	℔	ℋ	₰
Transport	27	1	6	78	1	4
6 Stück Ueberlege-Eisen, zu den Dekken, nach Fig. 3 und 4. Tab. VI à 10 ℔. à 2 gr. . . .	5	—	—			
1 Feuerheerd-Ring von Bandeisen 1½ Zl. breit 36 ℔. à 4 gr. .	6	—	—			
1 Rost, worauf über dem Feuer in Castrollen gekocht wird, nach Fig. 3 und 4, Tab VI. 3′—6″ lang 10″ breit nebst Hangeeisen und Mittelfuß von nicht zu starkem Eisen	3	12	—			
1 Thür zum Verschließen des Rauch-Canals nach Tab. II. Fig. 6. und Tab. III. Fig. 13 bey f. . .	1	8	—			
1 Schornsteinklappe mit den erforforderlichen Ueberlegeeisen .	5	8	—			
3 Kapseln zum Reinigen der Feuer-Canäle à gr.	1	3	—	49	8	6
Summa	—	—	—	127	9	10

Da dieser Heerd von der größten Dimension ist, so kann selbiger bis auf 2 Fuß Oeffnung in kleinen Haushaltungen reducirt werden, und alsdann auch nur ⅔ obiger Summe kosten.

No. 3.

Anschlag

von den Kosten zur Erbauung eines Küchenheerdes, nach der Zeichnung Tab. VII. und VIII. wobey vorausgesetzt wird, daß das Locale der Anlage günstig sey, und keiner großen Abänderung bedürfe.

An Mauer = Arbeitslohn.	Rt	Gr	Pf	Rt	Gr	Pf
Den alten Heerd abzubrechen, die Steine abzuputzen, an die Seite zu stellen, und den Schutt herauszubringen	2	—	—			
Den Heerd von Grund auf neu anzulegen, und darin anzubringen:						
a) den Kessel mit einem Aschenfall, Rost und Zügen.						
b) Die Kochmaschine mit Rost und Aschenfall anzulegen, auch den Rahm auf den Heerd gut einzupassen, und die Anker zu vermauern, imgleichen den Lauge-Grapen einzusetzen, die Canäle in die Mauer einzulassen, und durch blecherne Röhren weiter zu führen.						
c) Das Bratenfeuer nach der gegebenen Vorschrift anzulegen.						
d) Unter welchem der kleine Back-Ofen anzubringen ist, auch von selbigem die Cänäle in die Mauer einzulassen.						
e) Das beschädigte Pflaster um den Heerd wieder zu ergänzen, auch das neue Mauerwerk zu putzen und zu färben,						
inclusive Geräste und Geräthe .	15	—	—			
Latus				17	—	—

D

	Rt	Gr	Pf	Rt	Gr	Pf
Transport	—	—	—	17	—	—
An Gußeisen.						
1 Rost zum Kessel 15″ lang und 12″ breit, nebst 2 Unterlegebalken	1	12	—			
1 gegossene eiserne Thür mit Rahm und Beschlag . . .	2	12	—			
1 Rost zum Kochheerd mit 3 Balken	3	—	—			
1 Platte zum Laugetopf . .	1	22	—			
1 Laugetopf . . .	1	21	—			
1 Deckel dazu	—	13	—	11	8	—
An Schlosserarbeit.						
2 Aschenfall-Thüren, eine zum Kessel, die andere zur Maschine à 1 Thlr. 8 Gr.	2	16	—			
1 Röhre zum Backofen mit Zarge und kleinen Zugthüren darin .	2	8	—			
1 Thür von starkem Blech mit Rahm zur Kochmaschine . .	1	8	—			
1 Rahm auf der Kochmaschine, 3″ breit und $\frac{1}{4}$″ stark mit 6 Ankern	11	8	—			
2 Schieber zum Verschließen der Canäle à 16 Gr. . . .	1	8	—			
5 blecherne Kapseln, ebenfalls z. Verschließen der Canäle und zur Reinigung derselben à 12 Gr. .	2	12	—			
13 Fuß blecherne Röhren, $5\frac{1}{2}$ Zoll weit mit Knie, Kapseln und Schieber à Fuß 16 Gr. . . .	8	16	—			
Die Platte zu dem Laugetopf mit Ankern, wie auch den Laugetopf mit Handgriff zu verschlagen .	2	—	—			
1 Schornsteinklappe, um den Schornstein nach geendigtem Feuer zu verschließen	4	8	—	36	12	—
Latus	—	—	—	64	20	—

	Rthl.	Sgr.	Pf.	Rthl.	Sgr.	Pf.
Transport	—	—	—	64	20	—
An Materialien.						
1000 gute feuerfeste Mauersteine	15	—	—			
250 dergleichen Kesselsteine à Tausend 15 Thlr.	3	18	—			
300 dergleichen Dachsteine à Tausend 15 Thlr. . . .	4	12	—			
500 ordinaire Mauersteine à Tausend 10 Thlr. . . .	5	—	—			
15 Cubikfuß gelöschten Kalk .	1	16	—			
3 Fuhren scharfer Mauersand à 12 Gr.	1	12	—			
3 dito Lehm à 16 Gr. . .	2	—	—			
				33	10	—
Summa	—	—	—	98	6	—

No. 4. **Anschlag**

von den Kosten zur Erbauung des Feuerheerdes mit einem eisernen, von geschmiedeten Stäben zusammengesetzten, Korbe, welcher Tab. VI. Fig. 10. 11. und 12. gezeichnet ist.

	℔	ℋ	₰	℔	ℋ	₰
Mauer-Arbeitslohn.						
Den alten Heerd wegzubrechen, die noch brauchbaren Steine abzuputzen, an die Seite zu stellen und den Schutt herauszutragen, auch den neuen Heerd wiederum von Grund auf mit dem Einschnitt, Rost und Aschenfall aufzumauern, das Mauerwerk zu puzzen und abzufärben, auch das beschädigte Pflaster wieder zu ergänzen .	—	—	—	3	—	—
An Eisenzeug.						
Ein gegossener, eiserner Rost 3′ lang und 6″ breit, mit 4 Stück Rostbalken	3	8	—			
Eine Aschenfall-Thüre mit einer Zarge, worin sich eine kleine Zug-Thür befindet	1	8	—			
Der eiserne Korb, bestehend in 10 St. dreiseitigen, $\frac{3}{4}$″ in □ starken geschmiedeten Stäben, nach Fig. 11. deren Länge = 2′ — 3″ × 10 = 22′ — 6″						
hiezu die 2 Längenstäbe 6 —						
Summa 28′ — 6″						
a 3 ℔ am Gewicht × 28 — 6. = 85 ℔ 16 Loth à ℔ 2 gr. 6 pf. mit Schmiede-Arbeitslohn . .	8	21	9	13	13	9
Summa	—	—	—	16	13	9

Diese Kosten-Anschläge werden manchen Leser ziemlich hoch zu seyn dünken, und dieserwegen von dem Wunsche, eine solche Küche zu besitzen, zurückbringen: allein bey einigem Nachdenken wird es sich zeigen, daß es nur die erste Auslage ist, die von dem Vorhaben, die alte, fehlerhafte Küche umstellen zu lassen, abschreckt, und daß man nur auf die Verzinsung des Capitals zu sehen hat. Nimmt man nun für die größte Vorrichtung nach dieser Anweisung 200 Rthl. Kosten an; so sind dies jährlich 10 Rthl; für eine mittlere und kleinere 8 Rthl.

Es müßte demnach von der angerühmten Erspahrung wenig oder gar nichts zu erwarten seyn, wenn man in einem Jahre nicht für 10 Rthl. Brennmateriale ersparen sollte, der vielen Bequemlichkeiten nicht zu gedenken, für deren Erlangung man ja wohl allein diese kleine Ausgabe machte. Wendet man doch wohl an ein einziges Stück Hausgeräth, welches zum öftern entbehrlich ist, so viel an — und welche Hausfrau wünscht wohl nicht, alles reinlich und geschmückt in ihrer Wohnung zu haben. Warum soll die Küche einzig eine Ausnahme davon machen? Auch ist es billig, unsern Nebenmenschen bey Winter-Tagen eine warme Küche zu verschaffen.

Für diejenigen meiner Leser, welche von der in diesem Hefte beschriebenen Küchenanstalt Gebrauch zu machen, und sich vorher durch eigene Ansicht von ihrer Einrichtung zu unterrichten wünschen, zeige ich noch an, wo dieselbe zu finden ist, und füge die versprochenen Zeugnisse ihrer Besitzer über ihre Zweckmäßigkeit bey.

In Berlin bey dem Geheimen Ober-Finanzrath Herrn von Bose, Oranienburgerstraße No. 60.

Krausenstraße No. 30. Herrn Hofrath Lentze.

Leipzigerstraße No. 63. Herrn Schneider in Hotel de Bavière.

Lindenstraße No. 13. Herrn Hoflakirer Kecht.

Georgenstraße Schloß-Gebäude, Hofstaats-Secretair Herrn Bußler.

Mühlendamm No. 31. Kaufmann Herrn Weber.

Kochstraße No. 18. Herrn Hofrath Zier.

Alte Friedrichstraße No. 22. Kaufmann Herrn Wegely.

Kochstraße No. 20. Buchhalter Herrn Scholz.

Heiligegeiststraße N. 46. Kaufmann Herrn Aron Moses.

Spandauerstraße No. 77. Assessor Herrn Rose.

In Neuenhagen bey Rathenow bey dem Herrn von Briest.

In Wittstock bey dem Ritterschaftsrath Herrn von Rühle.

In Kieneckendorf unweit Schwedt, bey dem Herrn von Rohr.

In Schönhausen bey dem Geheimen Finanzrath Herrn Hering.

Auf dem Amte Neuendorf bey dem Oberamtmann Herrn Karbe.

Auf dem Amte Chorin bey der Frau Oberamtmann Karbe.

In Potsdam bey dem Geheimen Kämmerier Herrn Rietz.

Abschriften.

No. 1.

Auf Ew. Hochedelgebohren beliebigst von mir verlangte Nachricht, mit welchem Erfolge ich die nach Ihrer Angabe in meinem Hause angelegte Küchenfeurung benutze, bezeuge ich hierdurch mit Vergnügen, daß die gedachte Einrichtung den doppelten Zweck der Holzersparniß und Bequemlichkeit zu meiner Zufriedenheit vollkommen befördert.

Berlin, den 29. Dec. 1801.

Der Geheime Finanz-Rath von Bose.

No. 2.

Daß der Herr Feuer-Bau-Inspector Jachtmann bey mir einen Küch-Heerd hat anlegen lassen, welcher der Holzersparniß ganz entspricht, habe auf Verlangen hierdurch attestiren wollen.

Berlin, den 7. Januar 1802.

(L. S.) Lentze, Königl. Hofrath.

No. 3.

Vor ungefähr sechs Jahren wurde ich durch meine rauchende und äußerst zugige Küche veranlaßt, mich an den Herrn Feuer-Bau-Inspector Jachtmann zu wenden, daß er, wo möglich, diesem Uebel abhelfen mögte. Der Herr rc. Jachtmann hat auch meinen Wünschen genügt, und nach dessen Anleitung ist nicht allein der Rauch gänzlich abgeholfen, so daß die Küche einer warmen Stube gleicht, sondern es ist auch, um dieses zu bewirken, der Kochheerd folgender Gestalt eingerichtet worden.

Diese Vorrichtung gleicht einem Camin, der nach Verhältniß der Wirthschaft groß oder klein seyn kann. Das Feuer brennt gegen einen eisernen Kasten, welcher die Rückwand des Camins ausmacht, wodurch derselbe dergestalt erhitzt wird, daß die stärksten Braten darin gebraten werden können,

ohne daß man nöthig hat, sie zu wenden. Dadurch wird nun augenscheinlich das Bratenfeuer erspahrt. Unter diesem großen Bratenkasten befindet sich ein kleinerer, in welchem ebenfalls gebraten, Mehlspeisen und anderes Backwerk gemacht werden kann. Die Seitenwände dieses Camins bestehen in zweyen flachen, kupfernen Wasserbehältern, deren jeder 2½ Eimer Wasser enthält. Dieses Wasser wird bey ein und ebendemselben Feuer beständig kochend erhalten, so daß eine ganze Wirthschaft damit versehen werden kann. Den obern Raum dieser Maschine beschließt ein Wärmspinde. Daß durch eine solche Einrichtung ein Ansehnliches an Holz erspahrt wird, erhellet schon aus der ganzen Einrichtung dieses Kochheerdes, und ich habe mit völliger Ueberzeugung nur die Wahrheit des obengesagten hierdurch bestätigen wollen. Noch füge ich hinzu, daß während der sechs Jahre, wo diese Maschine im täglichen Gebrauch ist, nur zweymahl an dem Mauerwerk unbedeutende Reparaturen vorgekommen sind. Die übrigen Sachen halten sich sehr gut, bis auf den Bratkasten von gegossenem Eisen, dessen vordere Platte, wo das Feuer gegen brannte, gleich den ersten Tag zersprang; indessen ist bey neuen Einrichtungen dieser Art auch diesem Zerspringen abgeholfen worden.

Berlin, den 28. Januar 1802.

Joh. Benj. Schneider,
im Hotel de Bavière, Leipzigerstr. No. 63.

No. 4.

Daß ich meinen, durch den Herrn Feuer-Bau-Inspector Jachtmann eingerichteten, und seit sechs Jahren im Gebrauch gehabten Küchenheerd sehr vortheilhaft und bequem befunden habe, auch im Entbehrungsfall desselben einen großen Mangel für meine Küche fühlen würde, attestire hiermit aufrichtig.

Berlin, den 30. Dec. 1801.

Kecht.

No. 5.

Des Königl. Feuer-Bau-Inspector Herrn Jachtmann Wohlgeb., haben die Gefälligkeit gehabt, auf mein Ansuchen, in meiner Wohnung einen holzersparenden Heerd mit Brat- und Backmaschinen anzulegen, welcher nicht allein diesen Zweck unbedingt entspricht, sondern auch in Absicht seiner vielen Be-Bequemlichkeiten, jede andere, mir sonst bekannt gewordene Küchenanstalt übertrifft, und kann ich daher solches mit der vollkommensten Ueberzeugung hierdurch attestiren.

Berlin, den 29. Dez. 1801.

Bußler,

(L. S.) Königl. Hofstaats-Secretair.

No. 6.

Daß durch die, nach der Anweisung des Königl. Feuer-Bau-Inspectors Herrn Jachtmann in meinem Hause, im vorigen Herbste erbaute Kochmaschine, worin bey einem Feuer gekocht, am Spieß in einem eisernen Kasten gebraten, und in einem darüber befindlichen kleinern, Mehlspeise und Backwerk gemacht werden kann, der beabsichtigte Zweck der Holzerspahrung vollkommen erreicht wird, dieses attestire ich nicht allein hierdurch, sondern bemerke auch hierbey, daß meine Küche der Einrichtung einer Stube ziemlich ähnlich geworden, so daß die in der Küche arbeitenden Personen weder Zug noch Kälte ausgesetzt sind. Ueberdem wird das zur Hauswirthschaft erforderliche kochende und heiße Wasser, in zwey kupfernen Behältern, nebenbey geschafft, und in einem Behältnisse, welches sämmtliche Anstalten beschließt, können eine Menge Teller gegewärmt und auch Speisen warm erhalten werden, ohne selbige Rauch und Staub auszusetzen, wie solches wohl auf den Feuerbacken geschieht.

Endlich wird durch diese Einrichtung an Raum gewonnen, weil der sonst gewöhnliche, oft unnütze große Heerd gänzlich wegfällt, ja ich habe nicht einmal einen besondern Küchenschornstein dürfen bauen lassen, sondern der Rauch von dieser Maschine, welche sich in der zweiten Etage befindet, ist in den unter der Küche befindlichen Schornstein des Erdge-

schosses, an welchem sich eine Ofenheizung und der Waschkessel befinden, geleitet werden, dadurch ist ein ansehnlicher Theil der Kosten für die Maschine gewonnen, nicht zu gedenken, daß der erhaltene Raum, da, wo selbiger mangelt, wie z. B. hier in den Häusern auf dem Mühlendamm, von großem Werthe ist. Sollte demnach Herr rc. Jachtmann sein Versprechen, das Publikum mit dieser Einrichtung durch eine herauszugebende Druckschrift bekannt zu machen, in Erfüllung bringen, so wird ihm gewiß jede Hausfrau, welche die Küche zum öftern besucht, ihren Beifall schenken.

Berlin, den 12. Januar 1802.

Der Kaufmann Friedr. Paul Weber
(L. S.) Mühlendamm No. 30.

No. 7.

Mit dankbarem Vergnügen bekenne ich hierdurch, daß die in diesem Jahre unter Direction des Herrn Feuer-Bau-Inspector Jachtmann allhier ausgeführte neue Feurungs-Anlagen, als:

1) die gänzliche Umänderung der Küche zum herrschaftlichen Hause,

2) desgleichen der Küche im Wirthschaftshause, welche beide die auf dem Lande noch so gewöhnlich fehlerhafte und holzfressende Einrichtung hatten, und beständig voll Rauch waren, durch die neue Einrichtung aber einer Stube ähnlich geworden, und demnach mit allen erforderlichen Bequemlichkeiten zum Braten, Kochen und Backen versehen sind,

3) die neue Einrichtung der Brau-Pfanne.

4) . . Branntweinblase

5) . . Waschkessel.

6) . . des großen Backofens, sämtlich dergestalt gut ausgefallen sind, daß dadurch nicht allein der Zweck der Holzersparung vollkommen erreicht, sondern auch an Raum, Reinlichkeit, Bequemlichkeit und Feuersicherheit unendlich gewonnen worden ist, so wie denn auch

7) die vier neu gesetzten Stuben-Oefen, mit den darin angebrachten Luftröhren zur geschwinden

und gleichmäßigern Verbreitung der Wärme ihre Bestimmung sehr gut erfüllen.

Neuenhausen bey Rathenow, den 24. Dec. 1801.

von Briest.

No. 8.

Daß ich durch die in meinem neuen Hause nach Anleitung des Herrn Feuer-Bau-Inspector Jachtmann angelegte Oefen mit Circulir-Röhren und Kochmaschine, wo bey mäßigem Feuer, eine Wasserblase von 3 Eimer Wasser erwärmt, ein Bratofen zum braten, und Backofen, worin Backwerk und Mehlspeisen gebacken, auf dem Heerd Suppen und Vorkost-Speise bey einem Feuer gekocht werden kann, kaum die Hälfte des sonst gewöhnlichen Holzes brauche, attestire ich pflichtmäßig hiermit, auch daß neben der Kochmaschine ein größerer Feuerheerd, wo ein großer Hakenkessel angehangen werden kann, der auf der Kochmaschine nicht Raum hat, dieser Nebenheerd aber auch außerdem, durch den darunter angelegten Backofen, dessen Feuer zwischen dem Ofen und dem Heerd unter einer eisernen Platte nach der Hinterwand in die Höhe geleitet wird, und zugleich dadurch der Oberraum erwärmt und durch angebrachte Vorrichtung mit einer Thür geschlossen, und inwendig

7 Obsthorten, zum Obsttrocknen genutzt werden kann; und alles dieses auf einer Fläche von $3\frac{1}{2}'$ Breite, und $6\frac{1}{2}'$ Länge eingerichtet worden ist.

Wittstock, den 15. Jan. 1802.

von Rühle,
Ritterschafts = Rath.

No. 9.

Bey der itzigen strengen Kälte verdoppelt sich mein Dank wegen der durch Sie angelegten guten Spaarfeurung in meiner Küche. Durch diese in allem Betracht lobenswerthe Küche, gewinne ich nicht allein an Holz, sondern auch meine Leute gewinnen dadurch einen warmen Aufenthalt, indem sie, sobald abgekocht ist, die Klappe zudrehen, wo sie sich denn diese Küche nächst einer geheitzten Stube warm halten. Daß meine Küche den allgemeinen Beifall hier hat, wird Ihnen der Herr Ober Berg = Rath Karsten unter andern auch sagen können. Mit der vollkommensten Hochachtung habe die Ehre zu seyn, Ew. Wohlgebohren ergebener Diener.

Potsdam, den 15. Juny 1802.

F. Rietz.

No. 10.

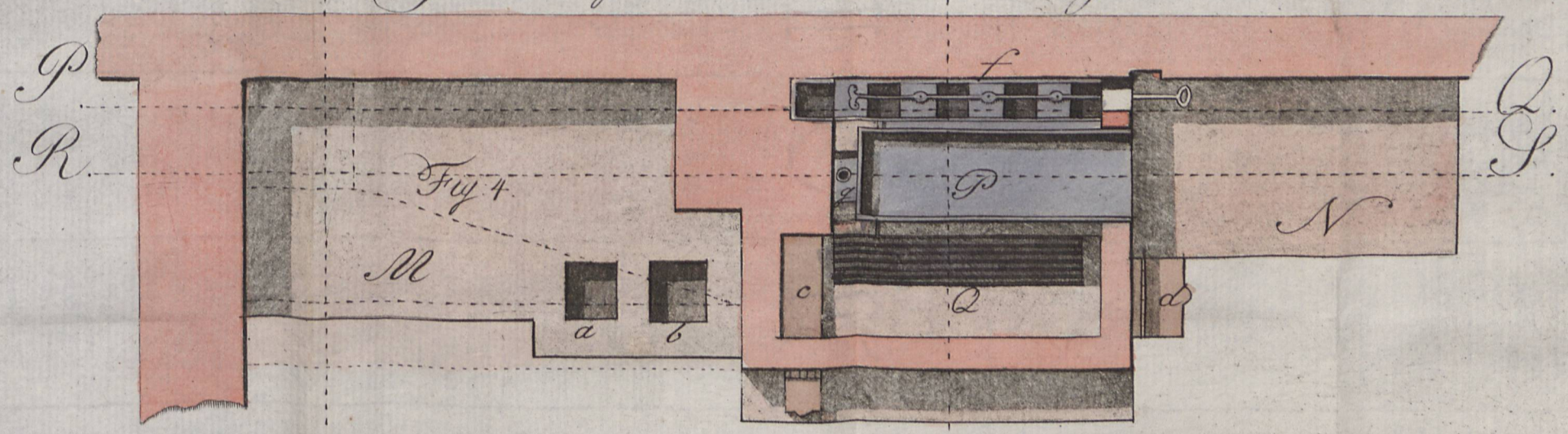
Der Herr Feuer-Bau-Inspector Jachtmann hat im vorigen Jahre eine Kochmaschine in meinem in der Kochstraße alhier No. 18. belegenen Hause erbauet, in welcher bei einem Feuer gekocht, gebraten, gebacken, Speisen warm erhalten, und siedendes Wasser verschafft wird.

Es ergiebt sich von selbst, daß durch diese Einrichtung Holz ersparet wird, und ich bin mit derselben überhaupt sehr zufrieden, um so mehr, als die Küche vom Rauche frey ist, welches ich der Wahrheit gemäß hierdurch attestire.

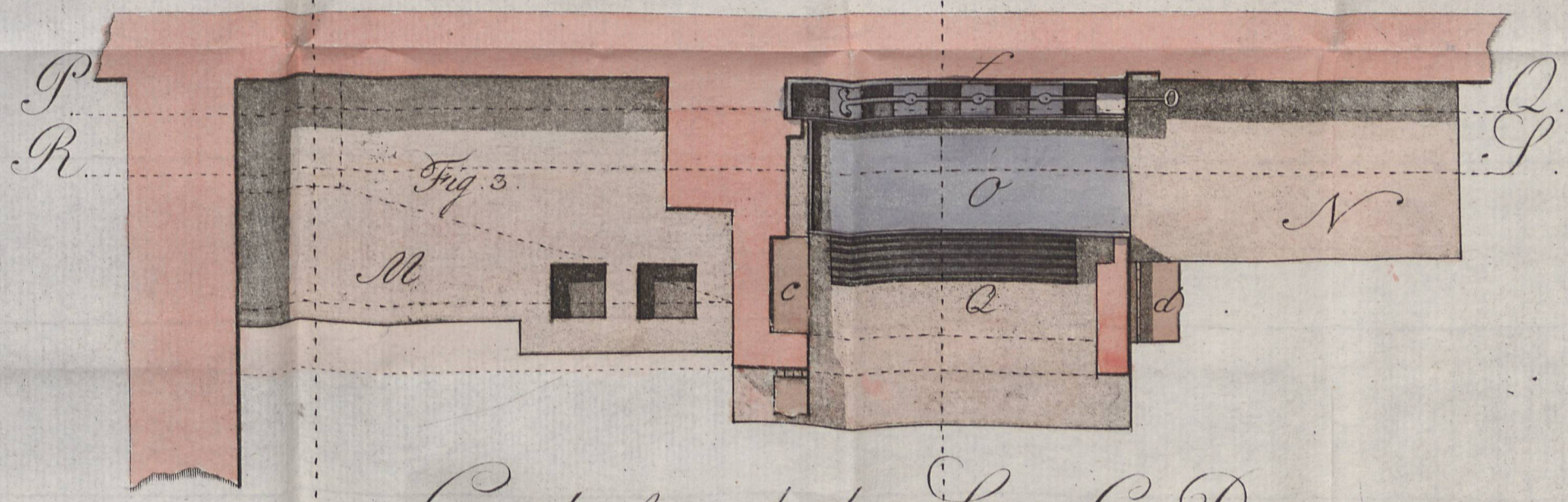
Berlin, den 2. Feb. 1803.

(L. S.) Der Hofrath Zier.

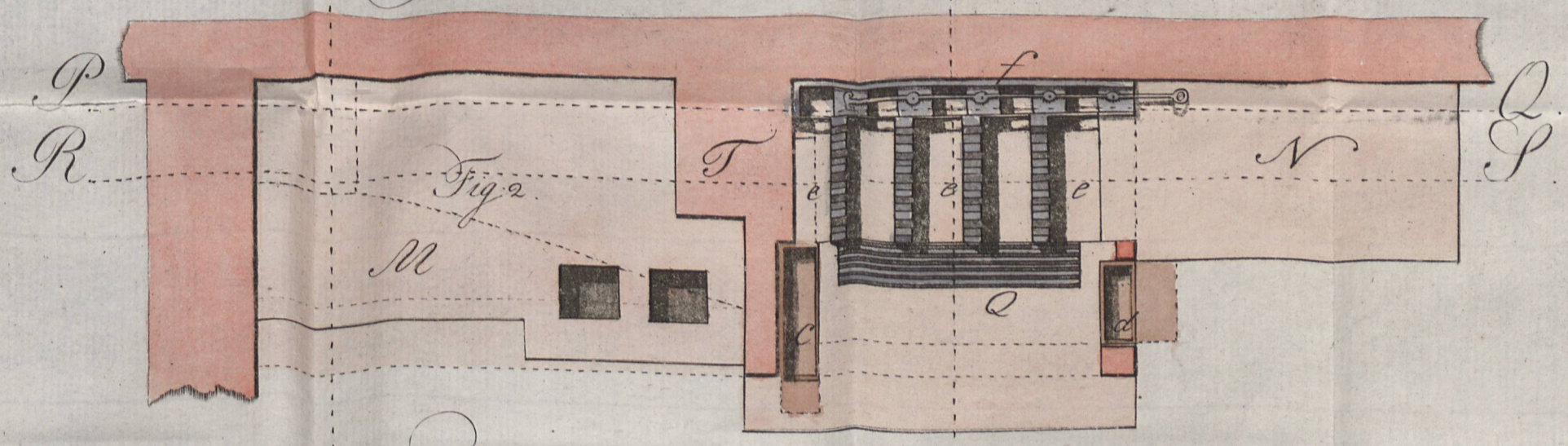
Grundrisf nach der Linie G. H.



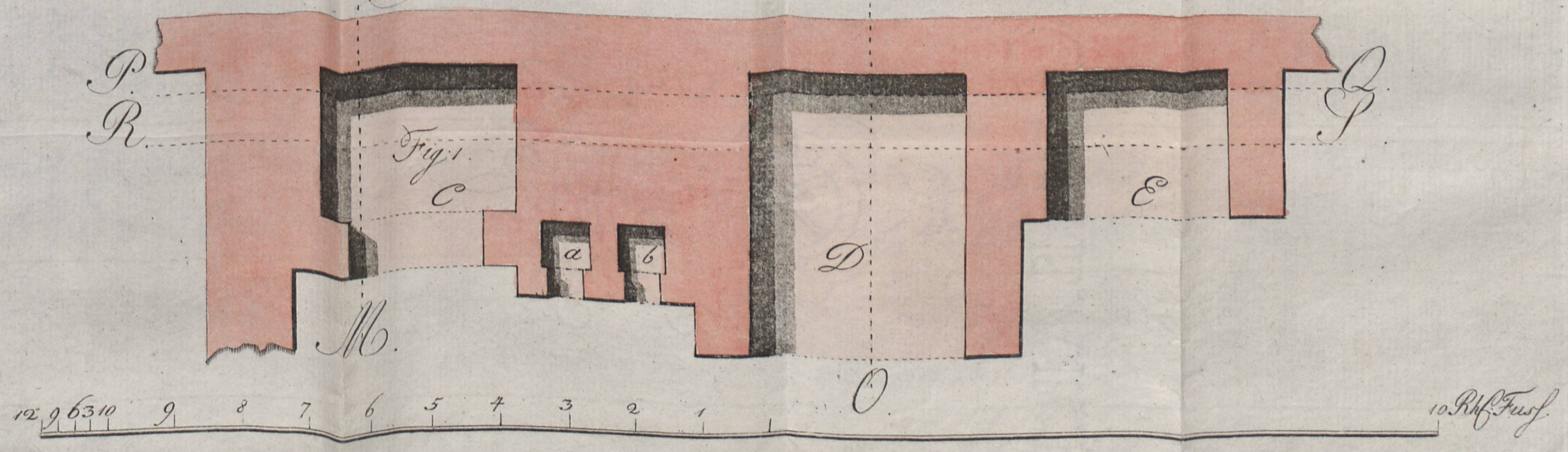
Grundrisf nach der Linie E. F.



Grundrisf nach der Linie C. D.



Grundrisf nach der Linie A. B.



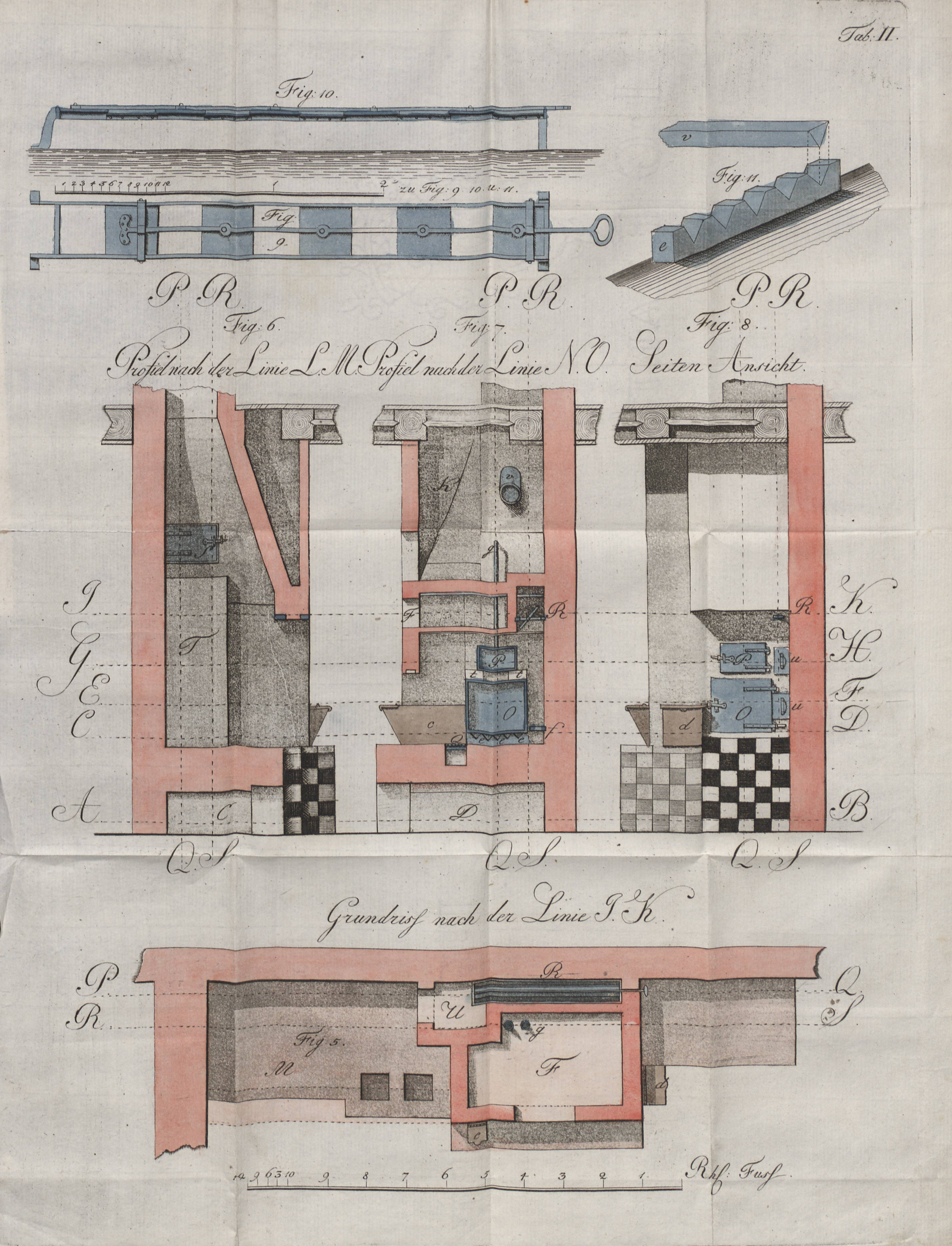
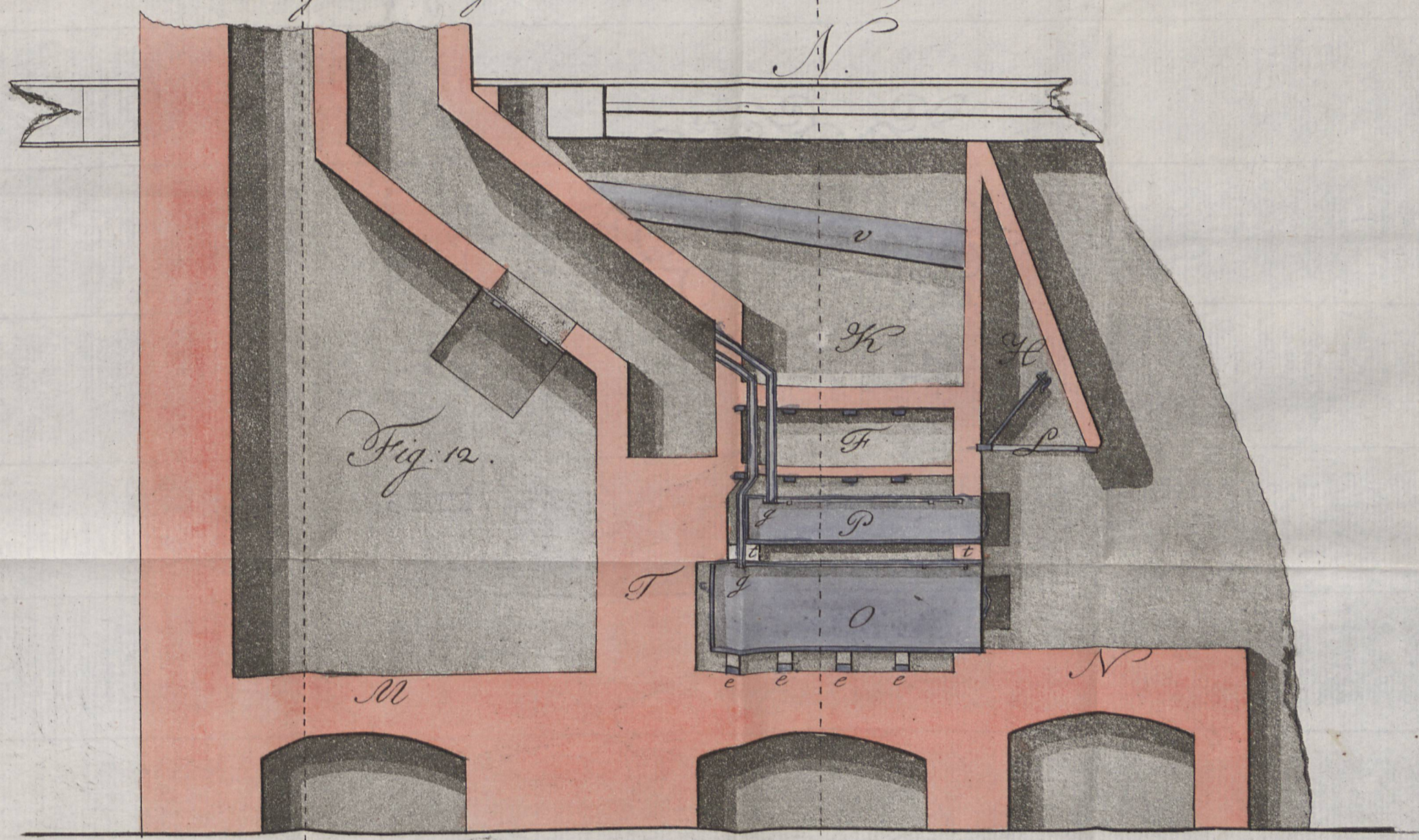


Fig. 10.
zu Fig. 9. 10. u. 11.
Fig. 9.
Fig. 11.
P. R.
P. R.
P. R.
Fig. 6.
Fig. 7.
Fig. 8.
Profiel nach der Linie L. M.
Profiel nach der Linie N. O.
Seiten Ansicht.
I
G
E
C
A
K
H
F
D
B
Q. S.
Q. S.
Q. S.
Grundriss nach der Linie I. K.
P
R
Q
S
Fig 5.
Rhf: Fuss

Laengen Profiel nach der Linie R. S.



Laengen Profiel nach der Linie P. Q.

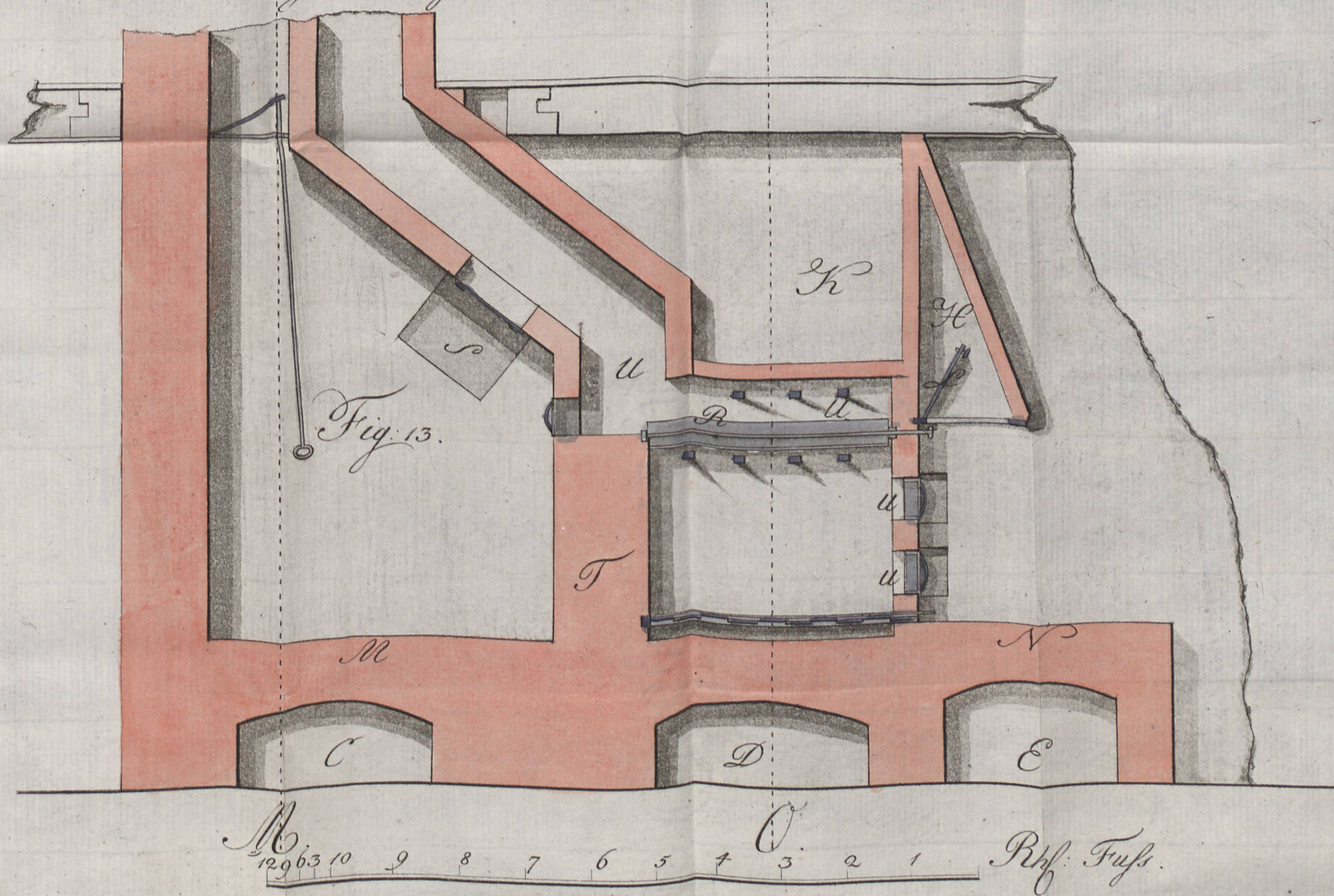


Fig: 17.

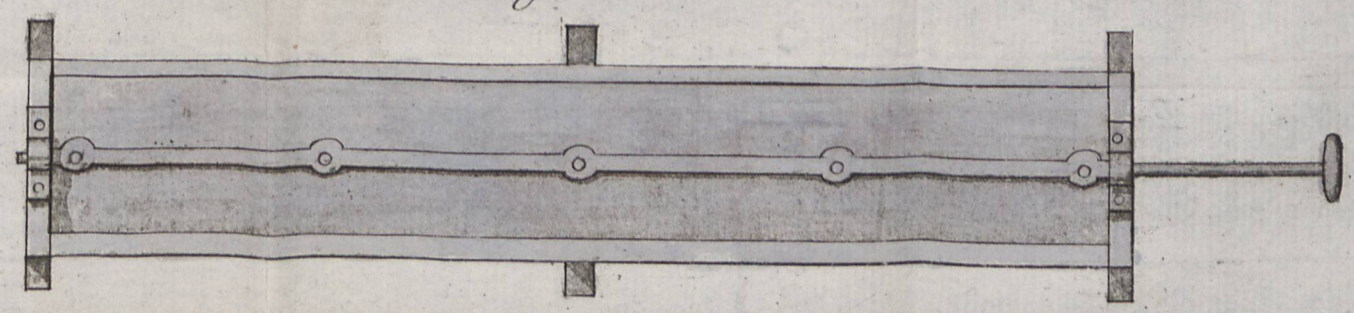
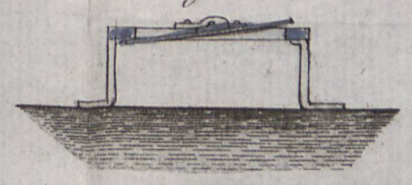
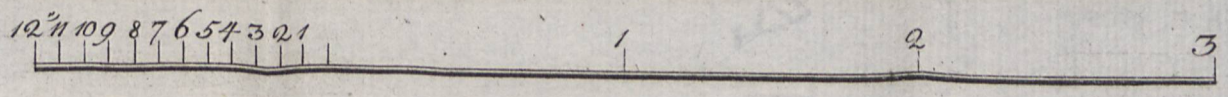


Fig: 18.





Rhf: Fusf. zu Fig 15. 16. 17. u. 18.

Fig: 15
Grundriss des Bratofens.

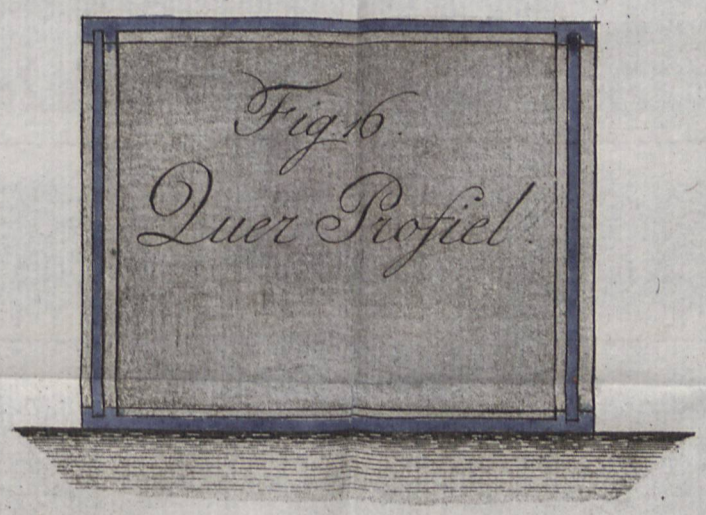
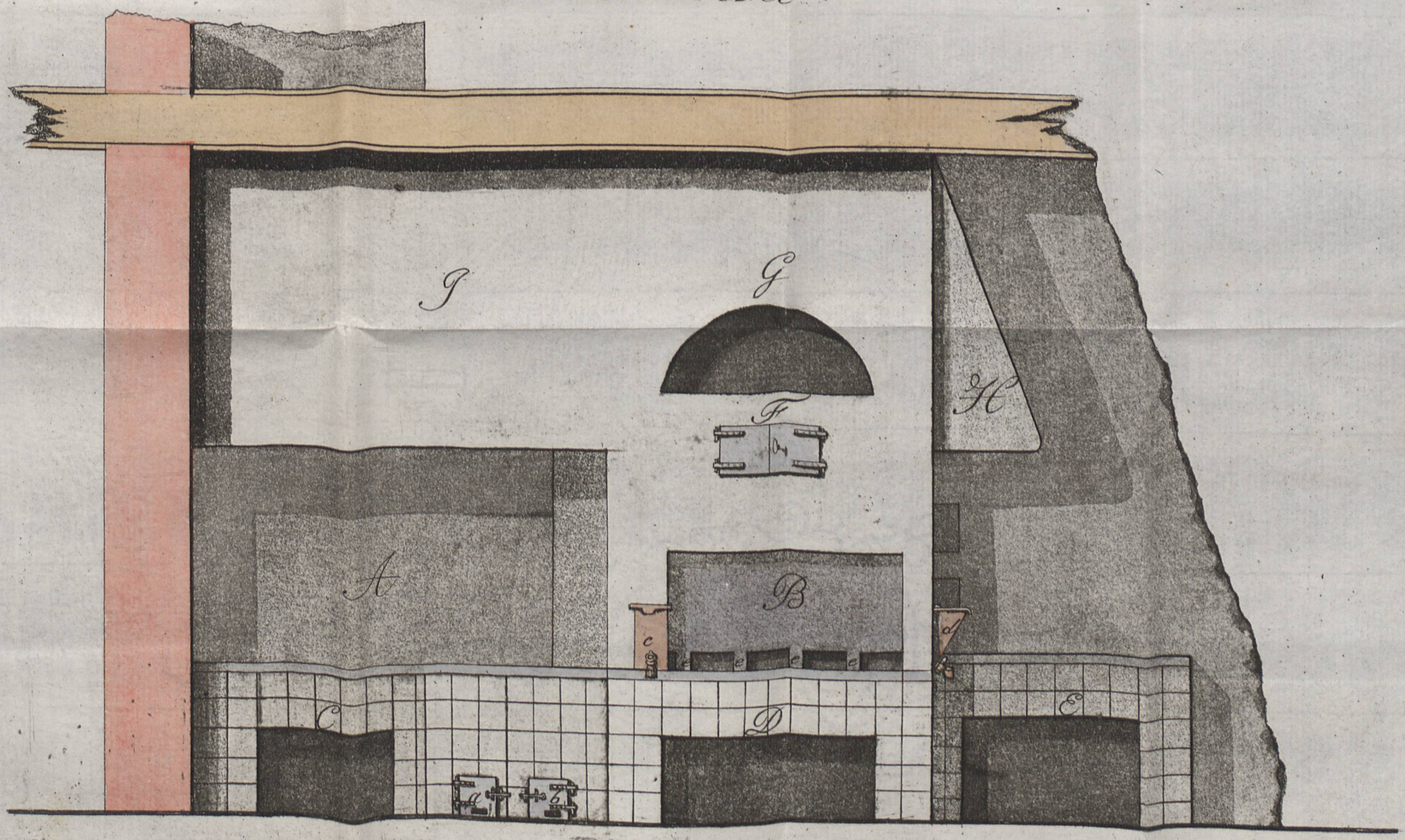
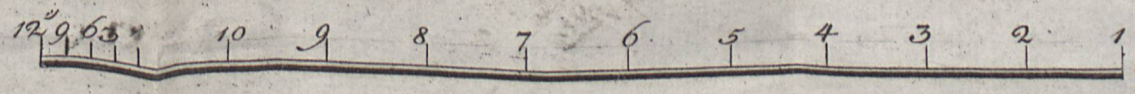


Fig: 16.
Quer Profiel.

Fig: 14.
Vordere = Ansicht.





Rhf: Fusf.

Fig: 19.

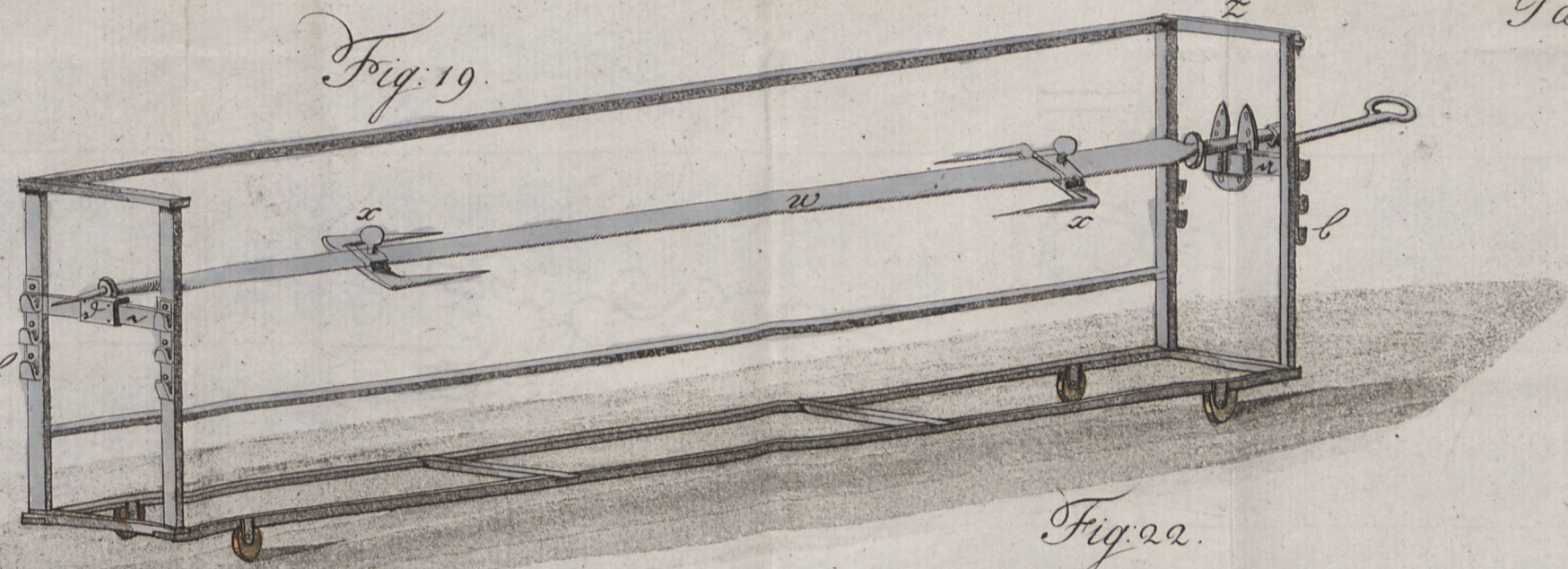
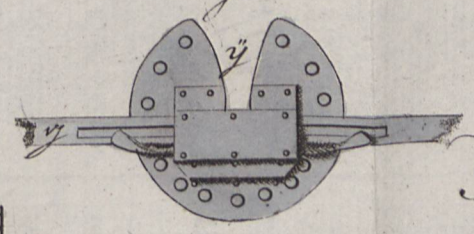


Fig: 22.



1 Fuss Rhf: zu Fig: 20. 21. 22. 25. 27. u. 28.

Fig: 23.

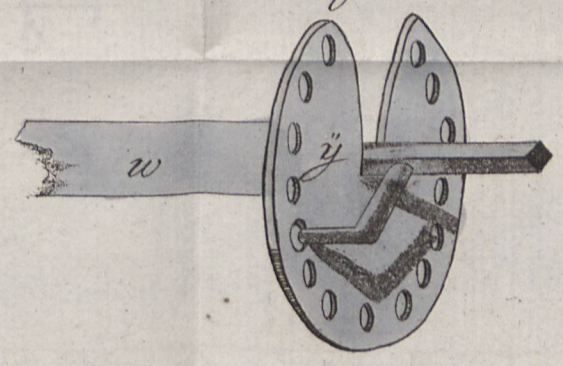


Fig: 20.

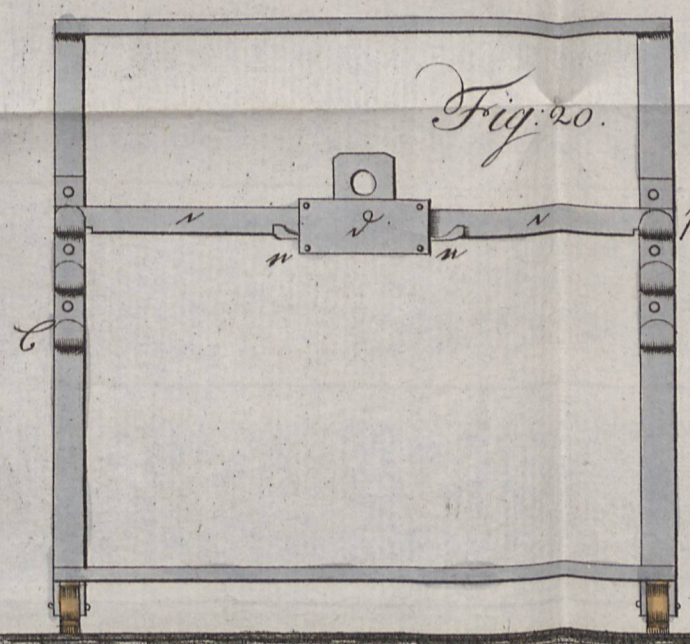


Fig: 21.

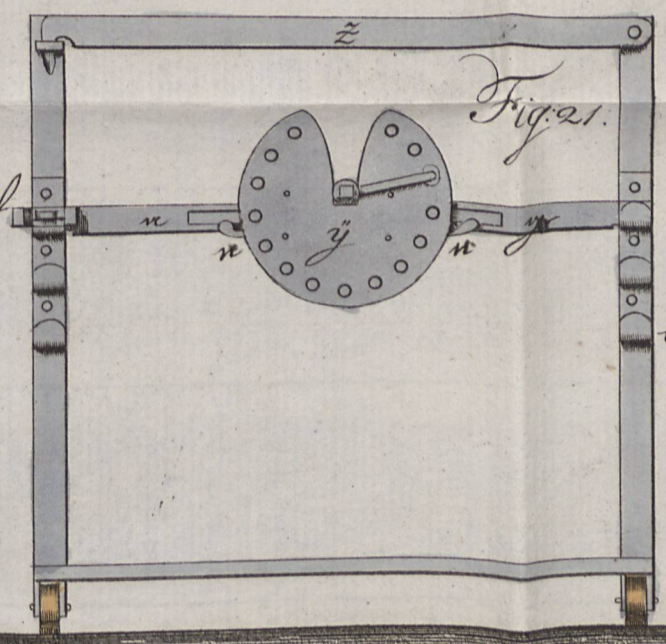


Fig: 24.

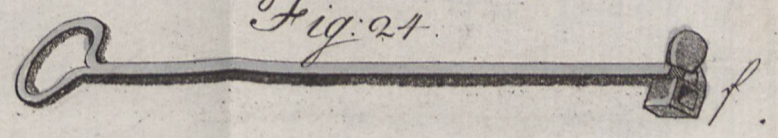


Fig: 25.

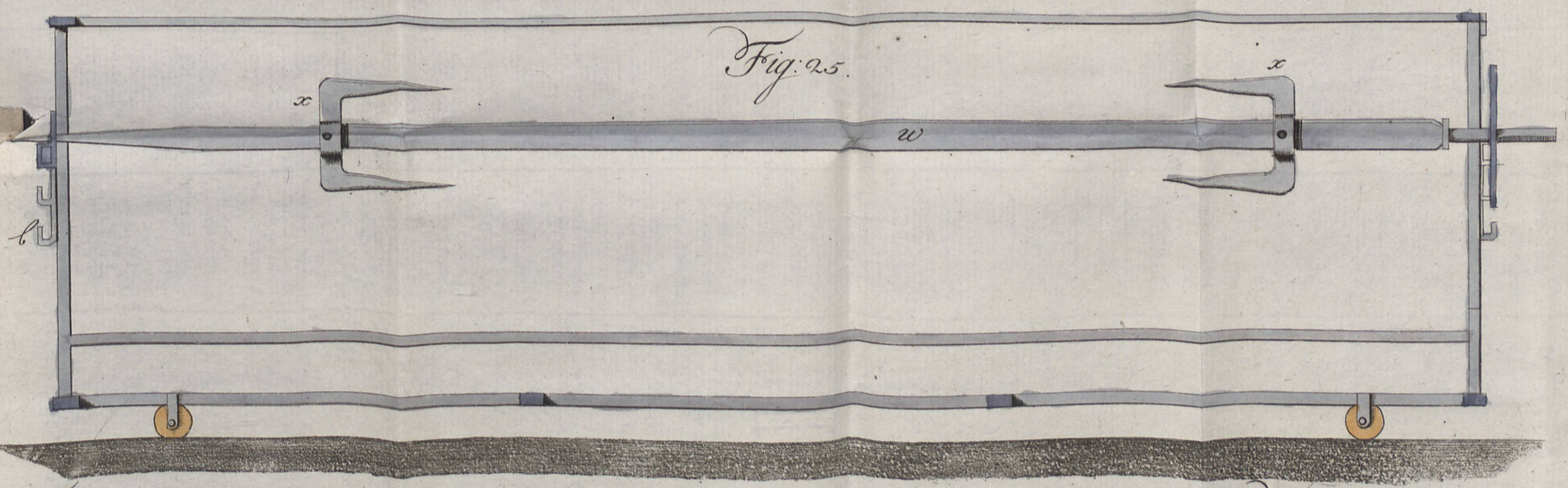


Fig: 27.

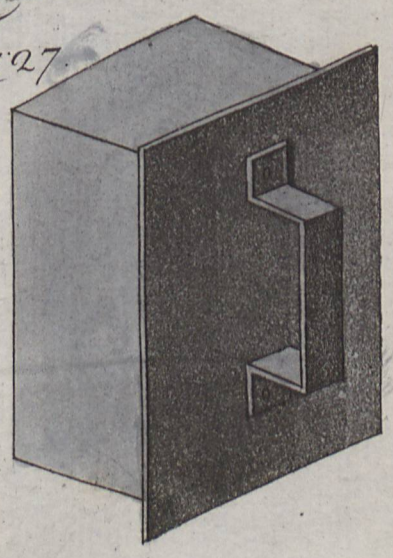


Fig: 26.

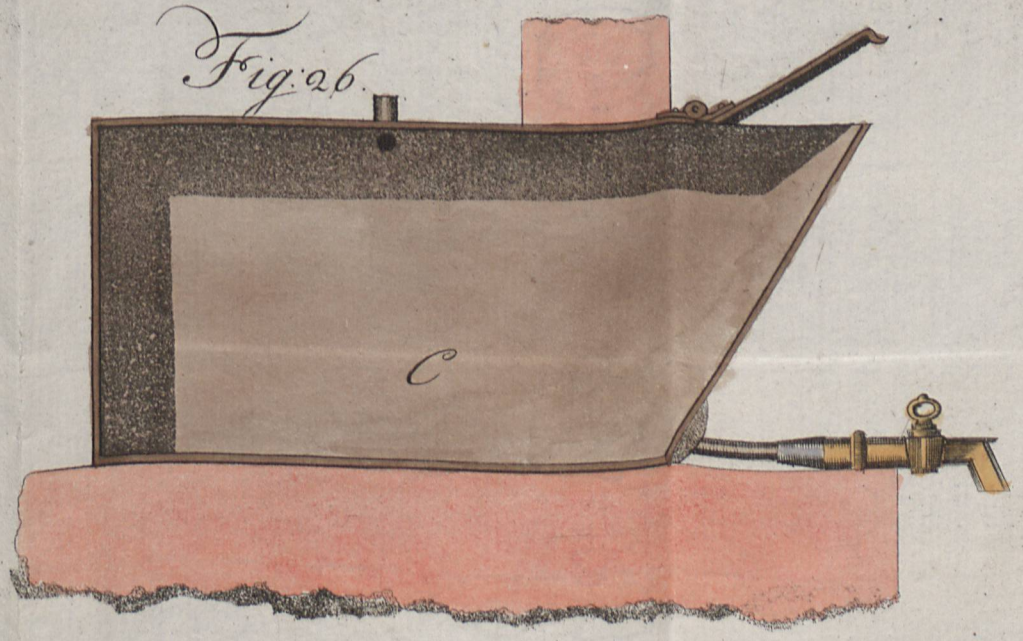
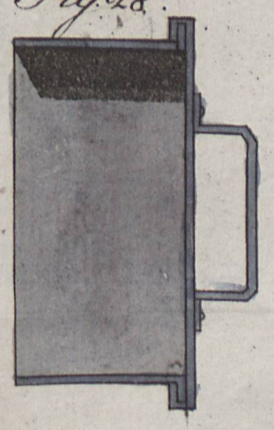
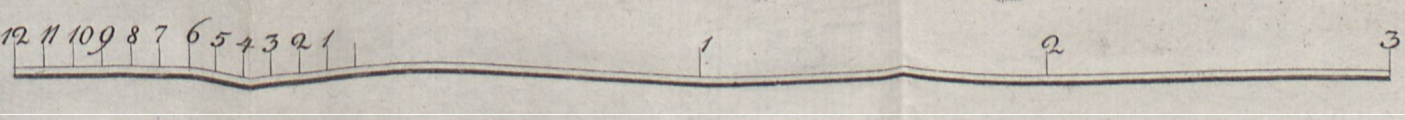


Fig: 28.





Rhf: Fuss zu Fig: 19. u. 26.

Tab. VI.

Fig. 9.

Seiten Ansicht eines Bratofens aus Stäben.

Grundriß nach I. K.

Fig. 5.

Fig. 6.

Profil nach A. B.

Fig. 8.

Fig. 7. Grundriß der aus Stäben zusamengesetzten Seite des Bratofens.

Zoll 12 — 1' — 2 Fuß Rhl. zu Fig. 6, 7, 8 u. 9.

Profil nach E. F.

Fig. 3.

Profil nach G. H.

Fig. 4.

Profil nach E. F.

Fig. 12.

Profil nach C. D.

Fig. 11.

Grundriß nach A. B.

Fig. 1.

Grundriß nach C. D.

Fig. 2.

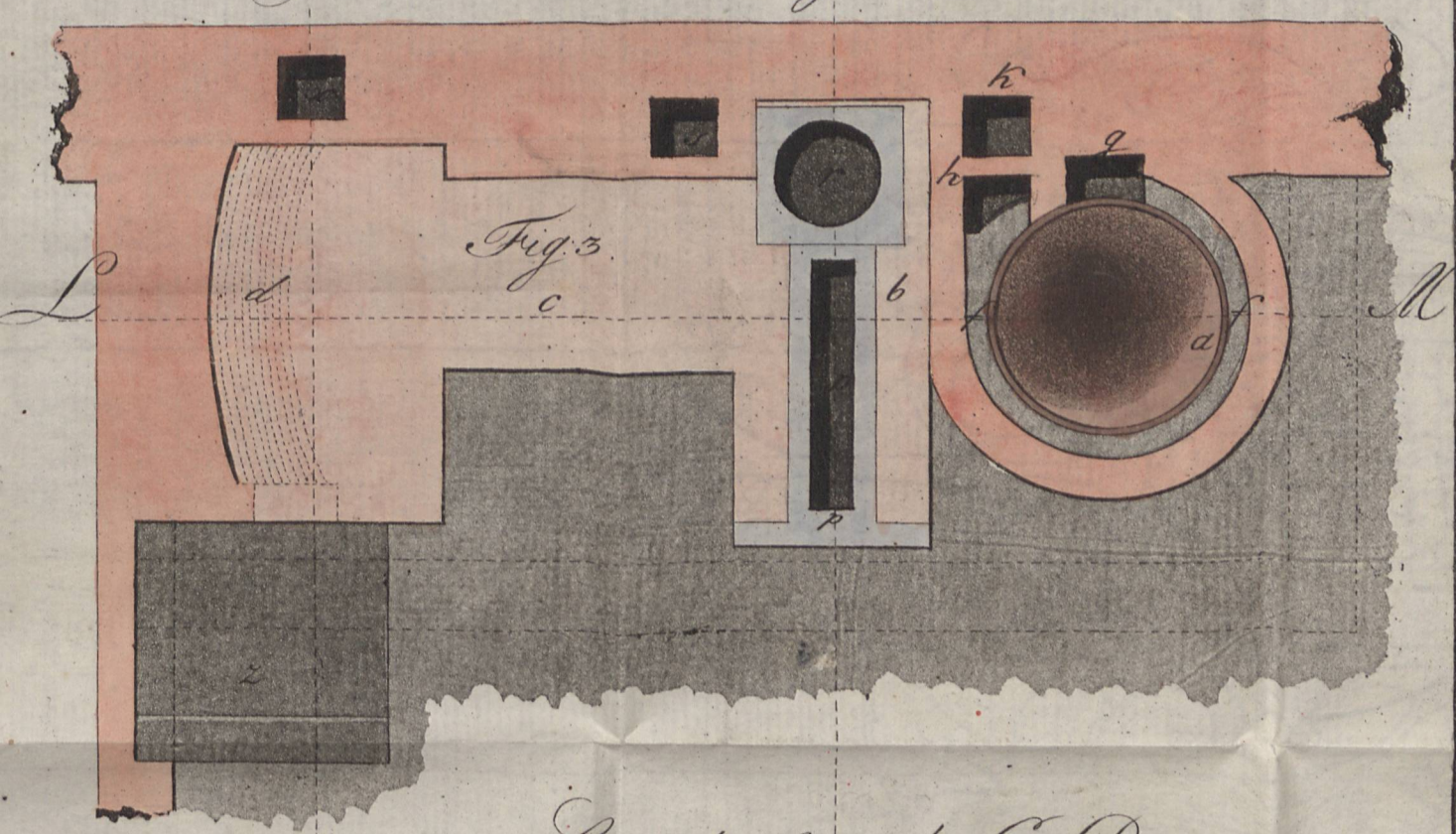
Grundriß nach A. B.

Fig. 10.

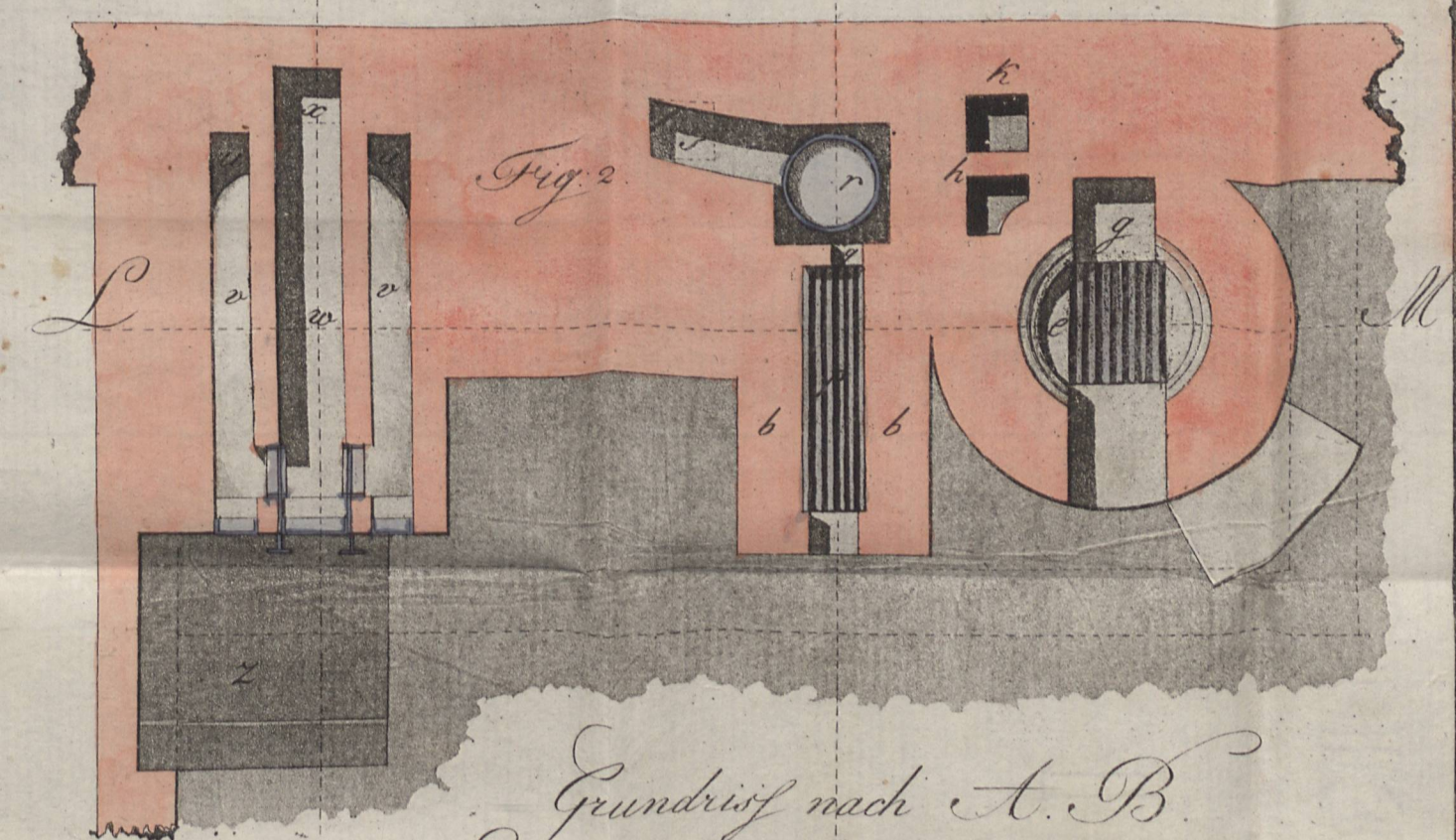
Fl 12 — 1' — 12 — 13 — 14 — 15 — 16 — 17 — 18 Fuß Rhl.

Lingen fc.

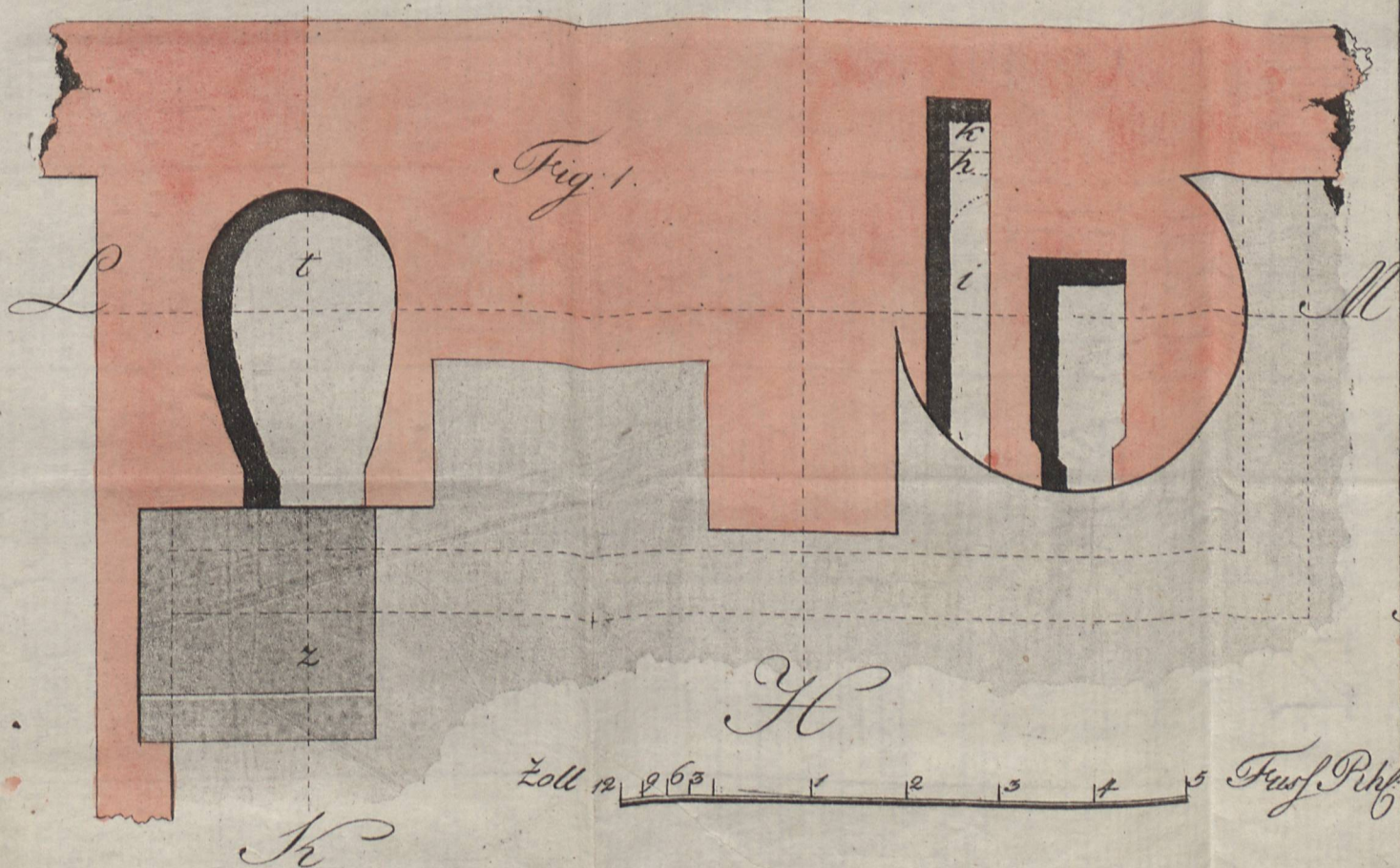
Grundriss nach E. F.



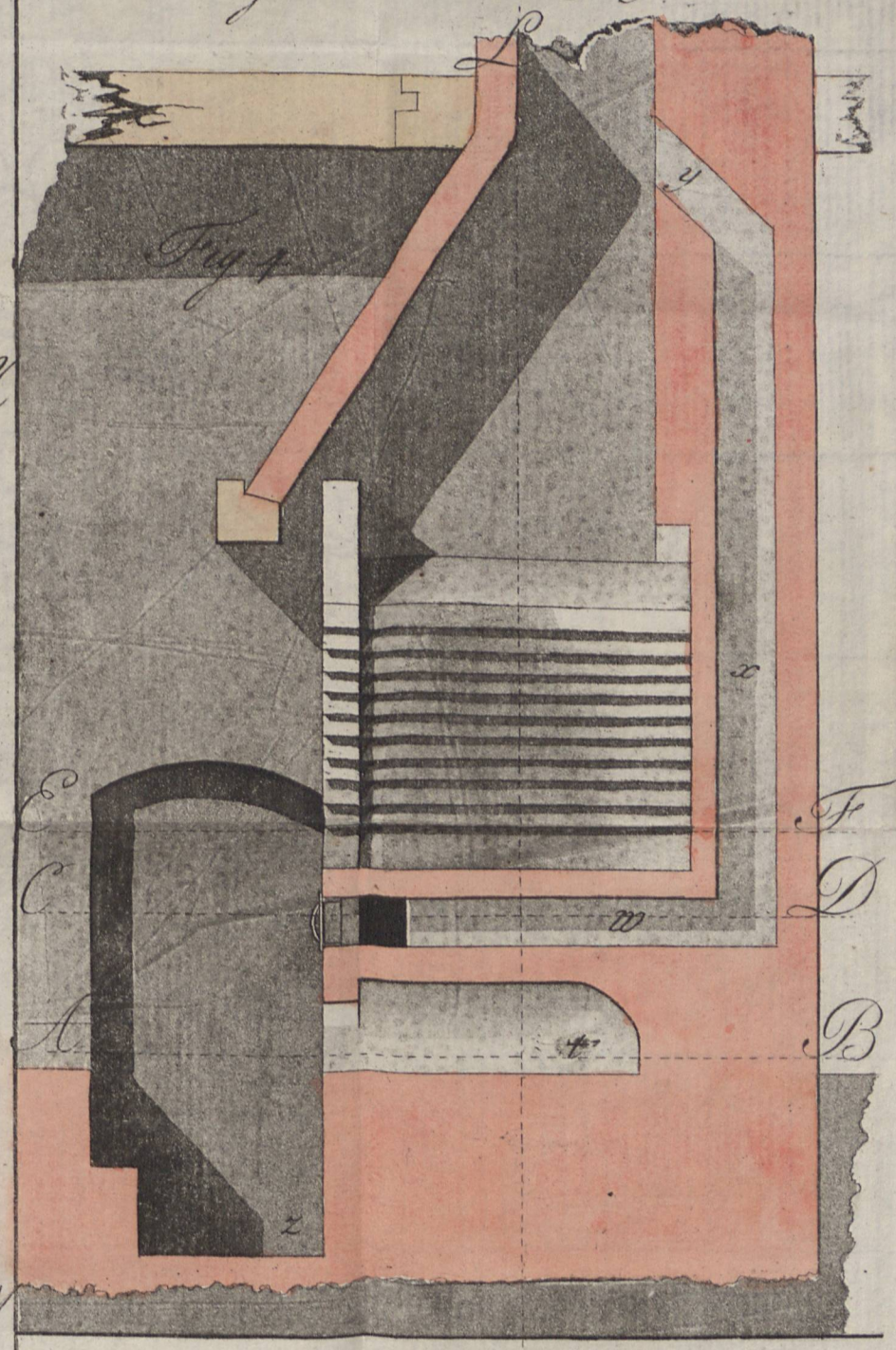
Grundriss nach C. D.



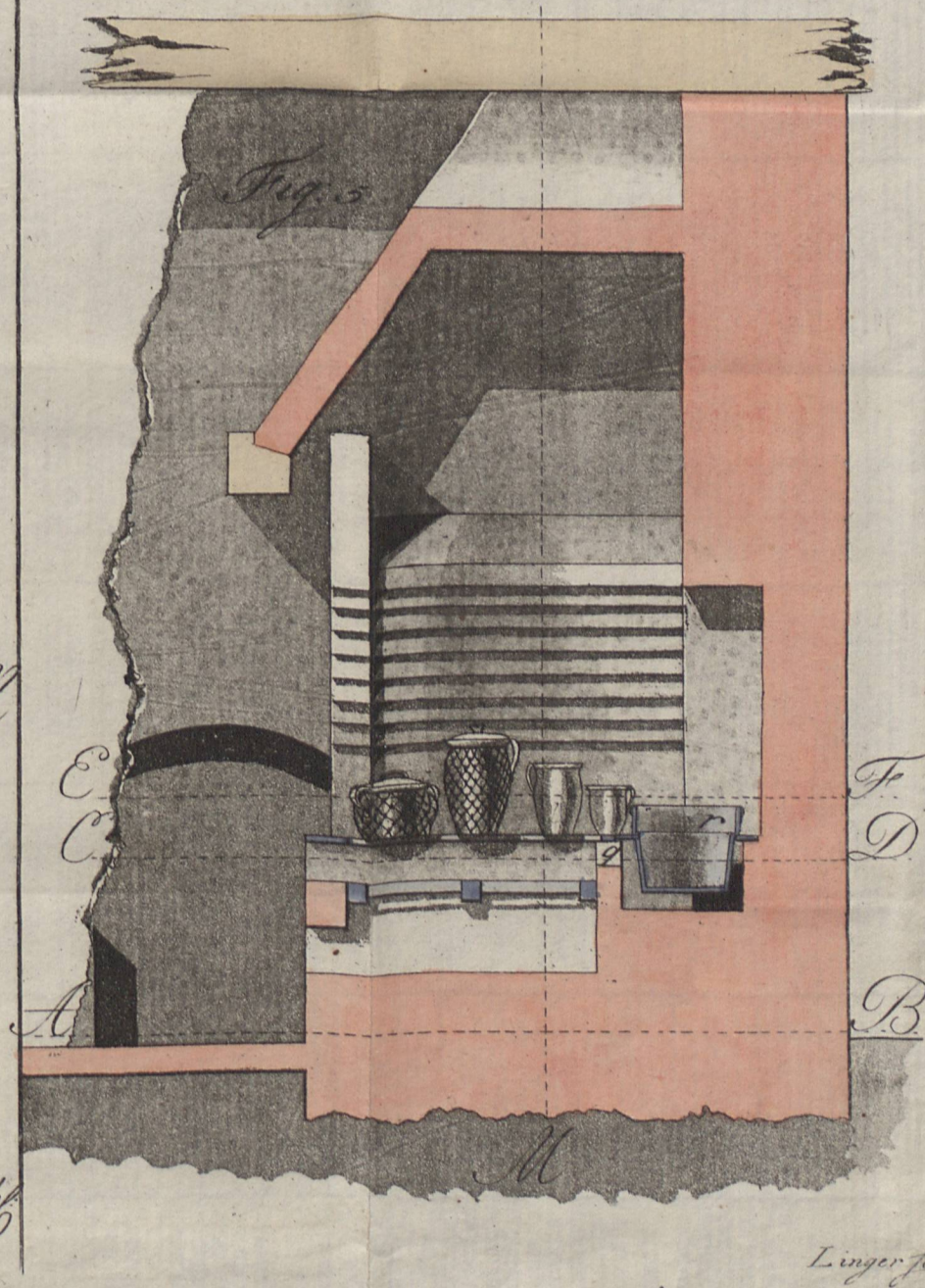
Grundriss nach A. B.



Profil nach I. K.

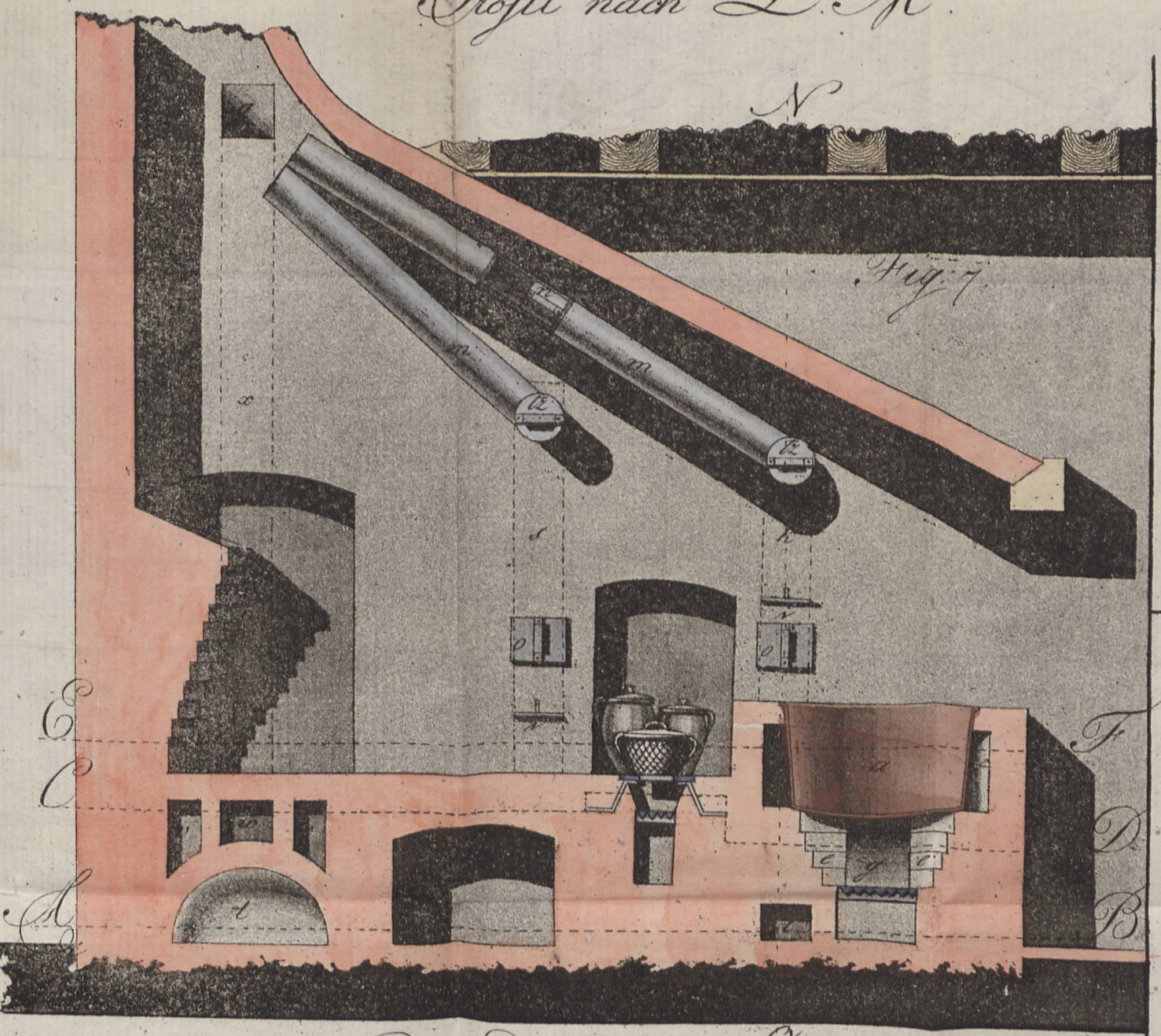


Profil nach G. H.

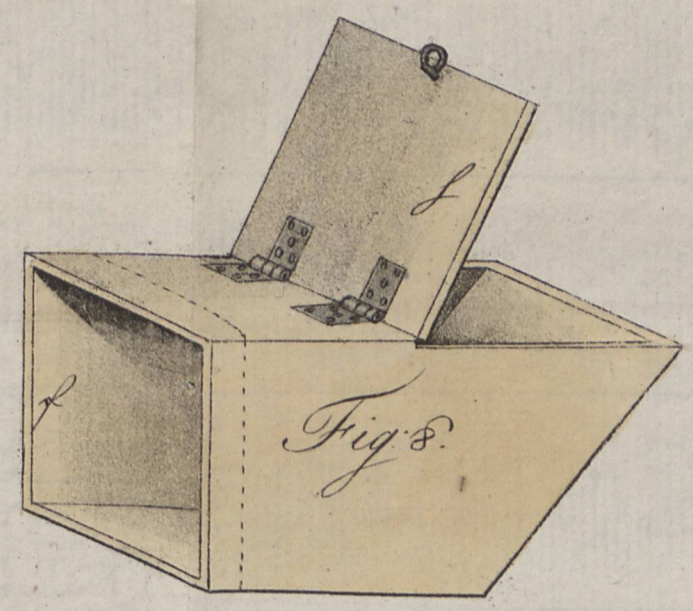


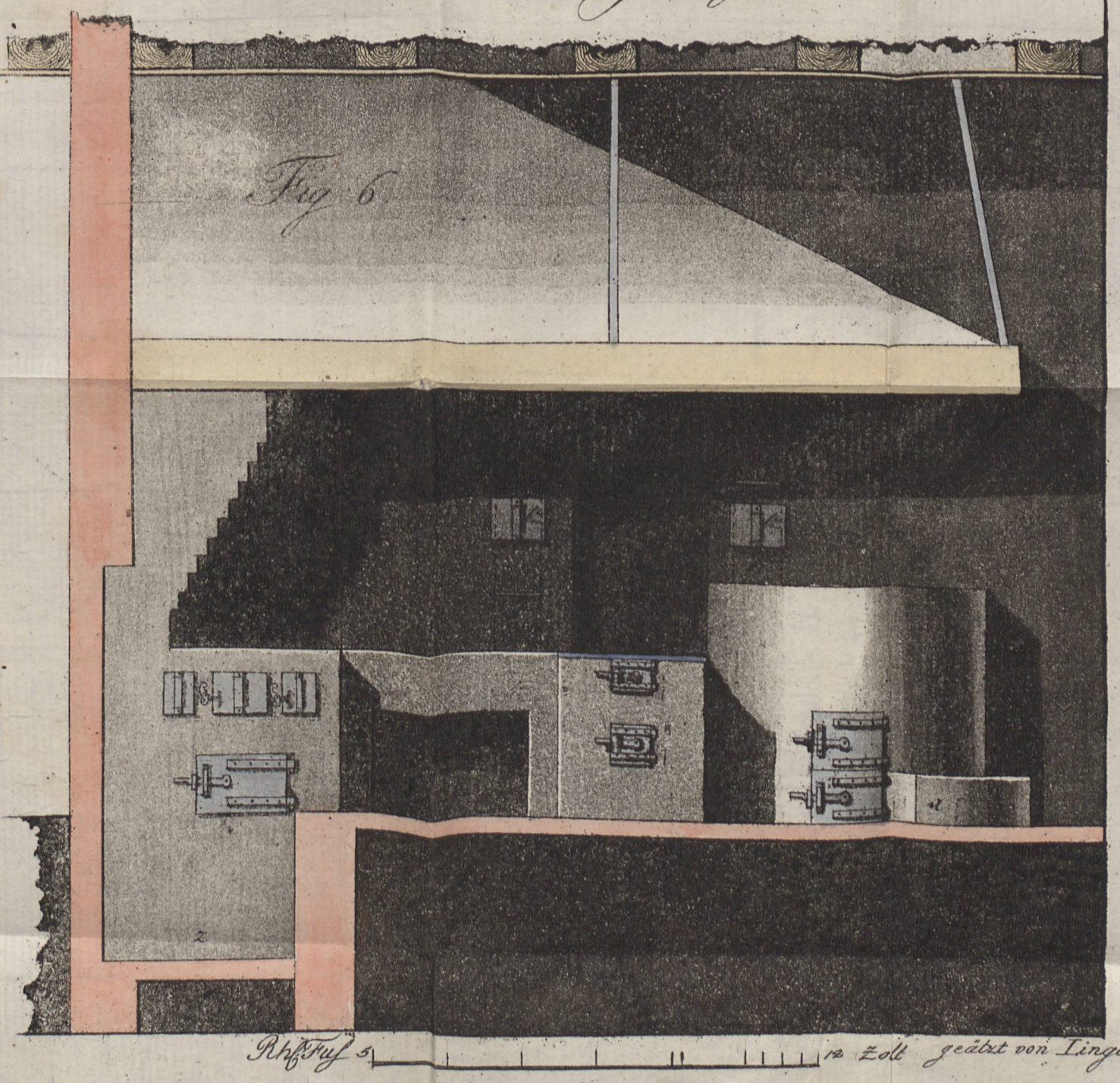
Linger fc.

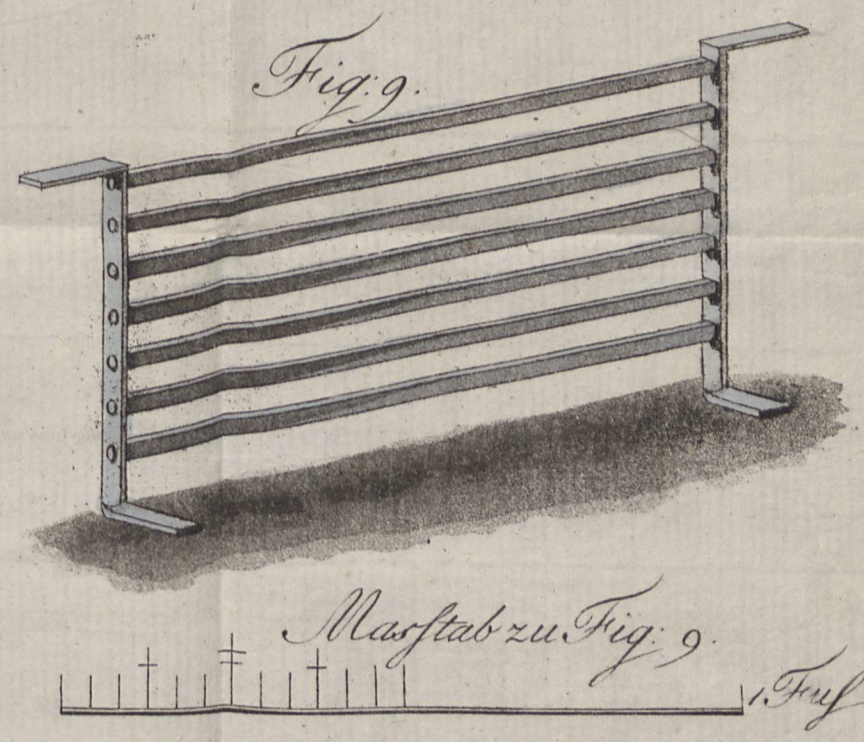
Profil nach L. M.



Vordere Ansicht.







Profil nach N. O.