

	Objet: Grudeherd Original Immerbrand für Grudekoks
	Musée: Freilichtmuseum Roscheider Hof Roscheider Hof 54329 Konz 06501-92710 info@RoscheiderHof.de
	Collection: Öfen, Herde und Zubehör
	Numéro d'inventaire: HR 705 2021

Description

Küchenherd zum Heizen mit Grudekoks. Grude bezeichnete in Sachsen, Thüringen und Brandenburg eine Vertiefung auf dem Kochherd, welche man mit Grudekoks füllte, um in dieser angekochte Speisen langsam gar werden zu lassen und warm zu halten. Grude oder Grudekoks bezeichnet Koks-Rückstände, die bei der Braunkohlen-Schwelerei für die Paraffin- und Mineralölfabrikation entstehen. Die Grude bleibt nach dem Abtrieb des Teers in den Retorten oder Schwelöfen zurück. Der Grudekoks ist schwarz, pulverig, leicht entzündlich, brennt langsam, ruhig und glimmend und eignet sich daher zur Erzielung einer milden, gleichmäßigen Hitze. Da es für ihn keine andere Verwendung gab, war er ein preiswertes Brennmaterial. Grudeherde waren nicht sehr weit und vor allem in Bergbaugebieten verbreitet, wo Grude vor Ort kostengünstig zur Verfügung stand.

Grudeherde sind Dauerbrenner, die tagelang die Glut halten können ohne dass sich jemand darum kümmern muß. Die Glut kann bei Bedarf in einer halben Stunde wieder intensivieren werden. Unter dem Rost für die Töpfe befindet sich der Grude-Feuerungskasten. Ein Grudeofen wird in Betrieb gesetzt indem im Feuerungskasten auf eine Schicht Kohlen- oder Holzkohlenasche Grude geschüttet und mit Spiritus entzündet wird. Der Ofen brennt dann das ganze Jahr über. Wird er gerade nicht zum Kochen benötigt, so wird die Grude mit einer Schicht Grudeasche abgedeckt und glimmt dann weiter. Der Ofen bedarf nur einer geringer Beaufsichtigung, da einmal entzündete Asche lange fortglimmt. (Quelle: Katalog über Kochherde aller Art, Hütte unbekannt, 1909, Seite über Grudeherde, Abgedruckt in Hammer, Michelberger, Schremm, S.196, siehe Abbildung unten.)

Die Frontseite und die Seitenflächen unseres Grudeherds sind weiß emailliert. Ebenso die noch vorhandenen Griffe. An der linken Seitenfläche befindet sich ein Thermometer und mehrere Löcher zur Anbringung von nicht mehr vorhandenen Teilen. Die Frontseite ist in vier Stockwerke mit Fächern untergliedert. Das oberste Fach besitzt eine zweiflügelige Tür und ist mit Blech ausgekleidet. Das darunterliegende Fach besitzt ist mit einer Klapptür

deren Griff leider verlorengegangen ist, verschlossen. Dazwischen befindet sich die Aufschrift "Original Immerbrand ". Im darunterliegenden Stockwerk befinden sich Luftschlitze und eine Schublade aus Blech. Ganz unten am Boden ist eine weitere Schublade deren Griff leider nicht erhalten ist. Der Herd ist ein Geschenk aus Klein-Blittersdorf (Saarland, südlich von Saarbrücken).

Der Hersteller, die Firma Immerbrand war vor 1945 in Liegnitz ansässig. Liegnitz liegt etwa auf halber Strecke zwischen Breslau (Wroclaw) und der heutigen deutschen Grenze.

Données de base

Matériau/Technique:	Eisenguss, Eisenblech / Grundeherd
Dimensions:	Länge: 40 cm, Höhe: 80 cm, Breite: 80,2 cm

Événements

Fabriqué	quand	Années 1930
	qui	Immerbrand
	où	Legnica
[Référence géographique]	quand	
	qui	
	où	Sarre (Land)

Mots-clés

- Grude

Documentation

- Walter Hammer, Karin Michelberger, Wilfried Schrem (1984): Deutsche Gusseisenöfen und Herde. Neu-Ulm