

	<p>Objekt: Feu triangulaire flamand - dreieckiges flämisches Feuer</p> <p>Museum: Freilichtmuseum Roscheider Hof Roscheider Hof 54329 Konz 06501-92710 info@RoscheiderHof.de</p> <p>Sammlung: Öfen, Herde und Zubehör</p> <p>Inventarnummer: HR 712 2021</p>
--	--

Beschreibung

Feu triangulaire flamand - Dreieckiges flämisches Feuer - ist ein dreieckiger Küchenherd, der vor allem in Nordfrankreich und in Belgien beliebt war. Er eignet sich zu allererst für das regionale Gericht Patacons. Für diese schneidet man Kartoffeln und Zwiebeln in große Stücke und gibt diese schichtweise in eine gefettete Auflaufform. Danach werden sie im Rohr gegart.

Der eigentliche Ofen befindet sich an der Spitze des Herds. Mit Brenngut versorgt wird der Ofen von oben, d.h. von der Herdplatte aus. Ganz unten ist die Ascheschublade. An beiden Seiten des Herds befinden sich Türen zu einem Ofenrohr. Die mehrteilige Herdplatte hat drei Aussparungen für Ofenringe/Töpfe.

Grunddaten

Material/Technik: Eisenblech und Eisenguss
Maße: Länge: 78 cm, Höhe: 80 cm, Breite: 116,5 cm

Ereignisse

Hergestellt	wann	1900
	wer	
	wo	Belgien
[Geographischer Bezug]	wann	
	wer	
	wo	Belgien

[Geographischer wann
Bezug]

wer

wo Nordfrankreich

Schlagworte

- Dreieckiges flämisches Feuer
- Feu triangulaire flamand
- Küchenherd