

	Object: Feu triangulaire flamand - dreieckiges flämisches Feuer
	Museum: Freilichtmuseum Roscheider Hof Roscheider Hof 54329 Konz 06501-92710 info@RoscheiderHof.de
	Collection: Öfen, Herde und Zubehör
	Inventory number: HR 712 2021

Description

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.

Basic data

Material/Technique:

Eisenblech und Eisenguss

Measurements:

Länge: 78 cm, Höhe: 80 cm, Breite: 116,5 cm

Events

Created	When	1900
	Who	
	Where	Belgium
[Relationship to location]	When	
	Who	
	Where	Belgium

[Relationship
to location]

When

Who

Where Nordfrankreich

Keywords

- Dreieckiges flämisches Feuer
- Feu triangulaire flamand
- Küchenherd