

	<p>Object: Sparherd Purcelli Hütte</p> <p>Museum: Freilichtmuseum Roscheider Hof Roscheider Hof 54329 Konz 06501-92710 info@RoscheiderHof.de</p> <p>Collection: Öfen, Herde und Zubehör</p> <p>Inventory number: HR 717 2021</p>
--	--

Description

Freilichtmuseum Roscheider Hof.

Küchenherd der Firma Purcelli Hütte (Rheinböller Hütte): Der Herd besitzt ein Bratrohr und links davon die Feuerungsanlage. Letztere besteht von oben nach unten aus einer Tür zum Füllen des Ofens, darunter einer Tür zur Brennkammer und unter dieser eine Schublade zur Aufnahme der Asche. An der Tür zum Bratrohr befindet sich das Warenzeichen der Hütte, ein stilisiertes PH für "Purcelli Hütte".

Unten am Ofen hängt eine Schublade zur Aufnahme des Brennnguts.

Die Ofenplatte besitzt eine Aussparung zur Aufnahme eines Wasserschiffs und zwei Aussparungen für Ofenringe. Der Ofen steht auf 4 Füßen. Links neben dem Rauchabzug ist ein Loch zu sehen, das früher einen Griff zur Regulierung des Rauchabzugs enthielt.

Hersteller: Rheinböllerhütte bei Rheinböllen (Hunsrück)

Sparherd allgemein:

Ein Sparherd (auch als Küchenhexe, Stangenofen oder Stangenherd bezeichnet) ist ein meist mit Brennholz befeuerter Herd und wurden vom Ende des 18. Jh bis in die 1960er-Jahre gebaut und benutzt. Danach wurden sie immer mehr von Gas- und Elektroherden verdrängt. Im Vergleich zu den bis dahin üblichen Herdfeuerungen mit Rauchmantel und damit der Umgang mit offenem Feuer im Haushalt waren sie ein großer Fortschritt. Mit ihnen konnte der Energieverbrauch beim Kochen und Braten reduziert werden. Die Küchen waren rauchfrei und konnten so auch als Wohnraum genutzt werden.

Sparherde besitzen eine Abdeckplatte aus Gusseisen mit mehreren runden Öffnungen die normalerweise mit kreisrunden Herdringen verschlossen werden und dazu dienen Töpfe, Pfannen, Kaffeeröster etc. direkt in das Feuer einhängen zu können. Die innerste Kreisscheibe kann mittels eines Schürhakens entfernt werden. Eine rechteckige Aussparung in der Herdplatte war für ein Wasserschiff vorgesehen. Sparherde wurden auch für

Kochwäsche benutzt. Sie besitzen fast immer auch ein Bratrohr.

Sparherde besitzen außen einen Mantel aus dünnen Eisenblechen, die zum Schutz vor Korrosion emailliert sind. Seit Beginn des 20. Jahrhunderts wurden die Herdflanken weiß emailliert, um die neue Sauberkeit der Küche zu unterstreichen.

Basic data

Material/Technique:	Gusseisen, Eisenblech, Nickel / Sparherd
Measurements:	Länge: 69,5 cm, Höhe: 72,7 cm, Breite: 88 cm

Events

Created	When	1930-1960
	Who	Rheinböllerhütte
	Where	Rheinböllen
[Relationship to location]	When	
	Who	
	Where	Rheinböllen

Keywords

- Kitchen stove
- Kohleofen
- Küchenherd
- Küchenhexe
- Sparherd
- Stove