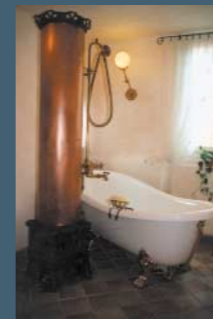


Der vorliegende Band »Gusseisenöfen und Küchenherde« ist eine Liebeserklärung an eine historische Heiz- und Kochtechnik, die im Laufe der Jahrhunderte verschiedene Entwicklungsstufen durchlaufen hat und deshalb eines historischen Rückblicks wert ist. Aus dem primitiven Feuerloch und der ebenerdigen, später kniehohen Feuerstelle entwickelten sich die unterschiedlichsten Herde. Zum Heizen gab es offene Kamine, Kachelöfen mit ihrer behaglichen Wärme und schließlich seit dem 15. Jahrhundert auch die ersten Eisenöfen, nachdem man gelernt hatte, aus Eisenerzen gießfähiges Eisen herzustellen. Diese Eisenöfen besaßen materialbedingt eine sich schnell entwickelnde Strahlungswärme, die auch heute ihren Reiz als spontane Zusatzheizung ausmacht.

Meilensteine in der Entwicklung der Eisenöfen waren die Fünf- und die Sechsplattenöfen für die Verbrennung von großen Holzscheiten im Aschenbett, die barocken Rundöfen, die Aufsatzöfen, die Zirkulieröfen oder Etagenöfen, in denen die Rauchgase auf Wanderschaft gingen und schließlich die Vielfalt von Säulen- und Füllregulieröfen des 19. und 20. Jahrhunderts, in denen der industrielle Kunstguss seine höchste Blüte zeigte.

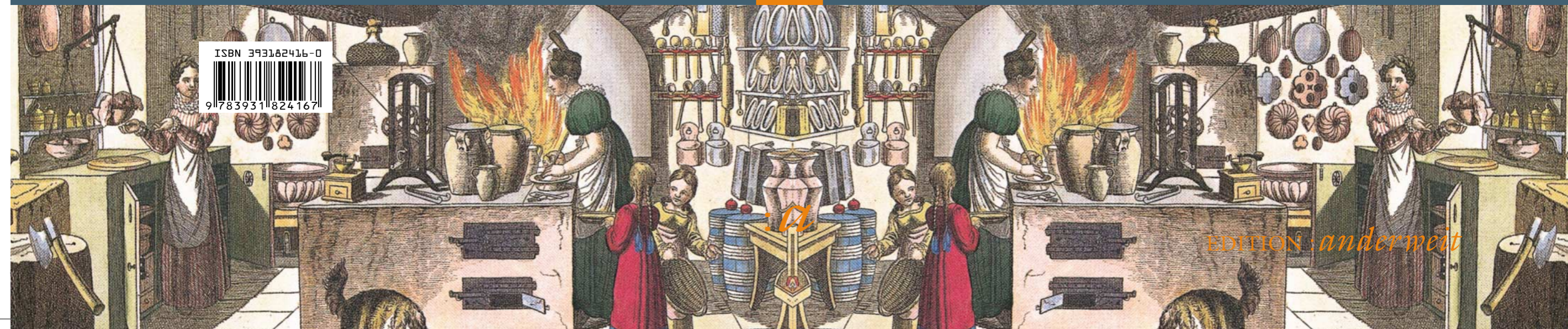
Mila Schrader, engagierte Fachjournalistin zum Thema historischer Baustoffe und architektonischer Bauelemente, hat mit ihrem Faible fürs Detail eine Fülle von Informationen, Adressen und mehr als 110 Fotos zusammengetragen, um die Faszination dieser Eisenöfen und Küchenherde zu dokumentieren.

ISBN 3-931824-16-0



Gusseisenöfen und Küchenherde: Ein historischer Rückblick Geschichte, Technik, Faszination

Mila Schrader



ISBN 393182416-0
9 783931 824167

EDITION *anderweit*