

Hatte die Witwe Bolte Lungenkrebs?

September 2021



Folge 198



Die Geschichten von Max und Moritz veröffentlichte Wilhelm Busch 1856. Zu dieser Zeit waren noch offene Kochstellen in den Küchen üblich, so wie hier bei der Witwe Bolte.

Der Rauch wurde schon mit einem Rauchfang in den Schornstein geleitet.

Im Hessenpark ist ein „Rauchhaus“ aufgebaut. Es wurde ursprünglich 1734 in Frankenbach errichtet. Auf einem gemauerten Sockel ist die Feuerstelle, der Topf hängt über dem Feuer.



Der Rauch zieht durch das ganze Haus. Eine solche Küche nannte man auch „Schwarzküche“, weil sich der Ruß an der Decke niederschlug.

Erst nach 1800 setzten sich in Hessen Öfen durch, in denen die Wärme vom Rauch getrennt wurde. Vor dieser Zeit hatten Frauen oft Erkrankungen der Atemorgane, da sie sich beim Kochen lange in verrauchten Küchen aufhielten.



Zu meiner Kinderzeit (1955) waren ein solcher Herd und ein Waschkessel in unserer Waschküche regelmäßig noch in Betrieb. Heißes Wasser stand im Schiffchen bereit.

Es ist ein Wasserbehälter, unter dem der heiße Rauch durchzieht, bevor er vom Herd durch das Ofenrohr in den Schornstein geleitet wird. Das Ofenrohr dient als Heizkörper. Der Rauch heizt das Blech auf, das die Wärme in den Raum abgibt.

In der Herdplatte ist eine große runde Öffnung. In sie kann man Kochgeräte einsetzen. Auf diese Weise ist der Boden des Kochgerätes direkt über dem Feuer.



Ein solcher Herd stand noch bei Oma Gerda in Kirch-Göns. Zu Fabians Kindergeburtstag 1998



buk sie Waffeln. Das Waffeleisen wurde in diese Öffnung hineingesetzt.

Die Küchenherde sind jetzt weiß mit glänzenden Metallteilen. Auf diesen hellen Oberflächen kann man Verschmutzungen am besten erkennen.

Das Türchen oben links führt zu dem Feuerraum. Hier zündete meine Mutter schon vor sechs Uhr morgens das Feuer an, um die Küche zu erwärmen.



Hinter dem Türchen unten links ist der Aschekasten. Durch den Rost des Feuerraums fällt die Asche dort hinein. Der Aschekasten muss vor dem erneuten Anfeuern geleert werden.

An diesem Türchen ist ein Schalter, mit dem man mehr oder weniger Luftzufuhr für das Feuer einstellen kann.



Viele Küchenherde hatten eine sogenannte Reling um die Herdplatte. An ihr konnten feuchte Tücher zum Trocknen aufgehängt werden.

Alle bisher beschriebenen Herde wurden mit festen Brennstoffen geheizt. Als in den Städten die ersten Gasleitungen auch in Häuser verlegt wurden, etablierten sich dort Gasherde.

Mit der Installation der Stromnetze bis in die Dörfer, verbreitete sich der Elektroherd. Er hatte den Vorteil, dass ohne lange Vorarbeit schnell die benötigte Wärme zur Verfügung stand. Im Gegenzug war es allerdings auch in der Küche im Winter kalt, wenn es nicht eine weitere Heizmöglichkeit gab.



Unter den Heizplatten des Elektroherdes sind Spulen, durch die ein starker Strom geleitet wird. Streng genommen ist dies sogar ein Kurzschluss. Der Strom erhitzt die leitenden Drähte.



Wer sich nicht gleich einen Elektroherd zulegen wollte, kaufte eine elektrische Herdplatte.

Damit konnte man schnell einmal etwas kochen oder warm machen, so wie es heute in der „Mikrowelle“ üblich ist.



Im Mikrowellenherd werden kurze elektromagnetische Wellen erzeugt, die Wassermoleküle zum Rotieren bringen.

Diese Energie wird in den Speisen in Wärme umgewandelt. Die Wellen dringen durch Papier, Glas und Plastik problemlos, können aber nicht durch Metall. Das Blechgehäuse und ein Metallgitter in der Scheibe schirmen die Strahlen ab.



Eine ganz neue Technik ist der Induktionsherd. Unter der Glasplatte erzeugt eine Spule ein sich schnell änderndes Magnetfeld. Dieses induziert

im Boden des Topfes einen Induktionsstrom, der die Speisen erhitzt. Man spart dabei bis zu 20 Prozent Energie. Der Boden des Topfes muss aus einem ferromagnetischen Metall sein.