

Kuchenka węglowa L61

AUTOR / WYTWÓRCA

CZAS I MIEJSCE

Czas powstania:
lata 40-50. XX w.

Miejsce powstania:
Grudziądz, Polska

DANE TECHNICZNE

Wymiary:
wys.: 800 mm, sze.: 875 mm, gł.: 670 mm

Materiał:

Technika:

PRAWA

Właściciel obiektu: Muzeum Inżynierii i
Techniki. Wizerunki cyfrowe i metadane
obektu: domena publiczna. Opis
kontekstowy: licencja CC BY-NC-SA 3.0 PL
(Uznanie autorstwa - Użycie niekomercyjne -
Na tych samych warunkach 3.0 Polska).

POZOSTAŁE INFORMACJE

MIM 899/IX/119

SŁOWA KLUCZOWE

sprzęty gospodarstwa domowego, prace
domowe, węgiel

OPIS



Prezentowana kuchnia węglowa to wolnostojący piec, który był przeznaczony do gotowania i pieczenia potraw oraz do ogrzewania pomieszczeń w gospodarstwach domowych, domkach letniskowych, zakładach gastronomicznych i stołówkach. Do opalania kuchenki jako czynnik grzewczy stosowany jest głównie węgiel kamienny lub drewno. Pod koniec XVIII wieku obok tradycyjnych murowanych trzonów kuchennych z okładziną kaflową, pojawiły się pierwsze kuchnie z zamkniętą komorą spalania wykonywane z żeliwa lub miedzi. Stalowe kuchnie wolnostojące rozpowszechniły się dopiero w XIX wieku. Masowa produkcja tego typu urządzeń na terenie Westfalii spowodowała, że kuchnie, podobne do prezentowanego obiektu, popularnie nazywane są „westfalkami”. Kuchnie węglowe, produkowane na skalę przemysłową w XX wieku, są wytwarzane do dziś. Prezentowana kuchnia zbudowana jest z paleniska wyłożonego cegłą szamotową z żeliwnym rusztem, pod którym umieszczono popielnik z wysuwaną metalową szufladą. Po lewej stronie wbudowano pojemny piekarnik. Obudowa kuchenki wykonana została ze stali, pokrytej emalią. Prezentowany obiekt wyposażono w szeroką żeliwną płytę grzejącą z trzema otworami zakrytymi obręczami (tak zwanymi fajerkami), opierającymi się jeden o drugi. Zastosowanie takiego rozwiązania umożliwiło stawianie bezpośrednio na ogniu garnków o różnej wielkości oraz regulowanie temperatury grzania. Do zakładania i zdejmowania fajerek używano pogrzebacza, czyli żeliwnego pręta zakończonego na jednym końcu haczykiem, a na drugim rączką. Po lewej stronie płyty grzewczej znajduje się podłużny, przykrywany otwór wyposażony w metalowy pojemnik. W różnych rejonach kraju ten element był różnie nazywany: dochówka, duchówka, bradrura, bradruta, szabaśnik. Jest to część pieca kuchennego służąca do podtrzymywania temperatury przygotowanego wcześniej posiłku, do pieczenia owoców lub do podgrzewania wody. Przenośne kuchenki działały podobnie jak murowane trzony kuchenne. Dym odprowadzany był do komina za pomocą żeliwnej, a później stalowej rury. W płycie grzejnej w lewym rogu umieszczono wylot spalin, co oznaczono literą „L” (lewy), regulowany ręcznie zasuwą dymową, której uchwyt był usytuowany w płycie grzejnej. Kuchnia została wyprodukowana w latach 50. XX wieku w Pomorskiej Odlewni i Emalierni w Grudziądzu, która powstała w miejscu, znacjonalizowanych po II wojnie światowej, zakładów Herzfeld i Victorius. Odlewnia Żeliwa i Emaliernia i Zakłady Mechaniczne w Grudziądzu. Obecnie działa pod nazwą Hydro-Vacuum SA. Ciekawostka: Kuchenka produkowana w latach 50. XX wieku była kontynuacją przedwojennego, katalogowego modelu kuchenki nr 61 firmy Herzfeld i Victorius SA Grudziądz. Bibliografia: M. Burdzy, Kuchnie, strona „Zduńskie Opowieści” 4.09.2017, <https://www.zdunskieopowieści.pl/kuchnie/>, dostęp 29.05.2021. Herzfeld and Victorius, Eisengiesserei und Emallier-Werk, Graudeuz 1912, książka dostępna w zbiorach Kujawsko-Pomorskiej Biblioteki Cyfrowej, https://kpbc.umk.pl/Content/218413/Herzfeld_Victorius_1912.pdf, dostęp 29.05.2021. Kesselöfen, Herzfeld & Victorius Spółka Akcyjna, Grudziądz, prospekt nr 25 a, ze zbiorów Hydro-Vacuum SA. Haushaltungskohlenherde, Herzfeld & Victorius SA, Grudziądz, ze zbiorów Hydro-Vacuum SA. Kuchnia gazowo-węglowa, instrukcja, Pomorska Odlewnia i Emaliernia, Grudziądz, ze zbiorów Hydro-Vacuum SA. Hydro-Vacuum S.A. 1862-2012. 150 lat od założenia po dzień dzisiejszy, red. K. Tolla, E. Rutynowska, Toruń 2012.