Herde Und Herde: FIRELESS HERD

Wo Brennstoff knapp ist, leicht-zu-baut dies, fireless-Herd kann ein Beitrag zu sein das Kochen besser. Es behält Essen, das mit einer kleinen Menge von Hitze kocht, das in heiß gelagert wird, Steine; Verlust von Hitze wird durch verhindert eine dicke Schicht vom Isolieren von Material um den Topf.

Fireless Herde sind erfolgreich gewesen benutzte in vielen Ländern. Einmal das Prinzip von Bedienung, Hitze, Beibehaltung durch Isolation, ist verstanden, entwickelt sich der Leser vielleicht Pläne, denen besser zu Einheimischem gepaßt wird, Ressourcen, als jene beschrieben, hier. In einigen Ländern, fireless Herde werden in den Boden gebaut. In anderen werden sie von gebaut überzählige Blechdosen, man kann tailliert in noch eine Blechdose oder boxt, aber trennte sich durch Papier, Sägemehl, oder andere Schichten von Isolation.

Materials

Außerhalb Containers mit Deckel, 37.5cm bis 60cm (15 " bis 24 ") in Durchmesser In Container oder gut, wenigstens 15cm (6 ") kleiner in Durchmesser und 15cm (6 ") kürzer als außerhalb Containers Das Kochen von Topf mit Deckel Stoff für Polster, 1.2 quadratische Meter (1 1/2 quadratische Yard) 50 Laken-Zeitung oder andere Isolation Pappe Schmirgeln Sie, .95 Liter (4 Tassen) Kitten Sie, .95 Liter (4 Tassen) Wachstuch für Kragen (freiwillig), 0.4 quadratische Meter (1/2 quadratisches Yard)

Der Außen Container kann ein hölzerner Eimer sein, Kerosin kann, Müll kann und packt Kiste, oder sogar ein Loch in trockenem Boden. Der Innen Container oder kann gut sein ein Eimer oder kann mit einem Deckel. Es muß 7.5cm berücksichtigen (3 ") von Isolation zwischen ihm und der Außen Container und sollte den Stein und kochenden Topf sehr draußen halten freier Raum.

Isolation kann von zerfetzten Zeitungen, Wolle-Baumwolle, Sägemehl, Stroh, gemacht werden rockwool, Glasfaser, oder anderes Material. Die Isolation sollte wenigstens 7.5cm sein 3 ") dick auf allen Seiten, Spitze und Boden. Seien Sie sicher, daß es sehr trocken ist. Der Boden Schicht von Isolation muß stark genug sein, um das Gewicht von zu unterstützen das gesund, steinigen Sie, und das Kochen von Topf. Ein natürlicher Stein schnitzte, um zu formen oder ein Stück Beton wird vielleicht für den Heizung-Stein benutzt. Das Polster ist ein Stoff-Sack, 7.5cm (3 ") dick, füllte mit zerfetzten Zeitungen oder anderer Isolation. Es sollte behaglich passen das außerhalb Containers. Der kochende Topf muß einen dichten Deckel haben, und paßt nett ins gut, wenn der Stein in Stelle ist. Seien Sie sicher der es kann leicht entfernt werden wenn voll von heißes Essen.

Den Fireless Herd machend (sehen Sie Zahl 1)

Waschen Sie und trocknen Sie die Container und die Deckel.

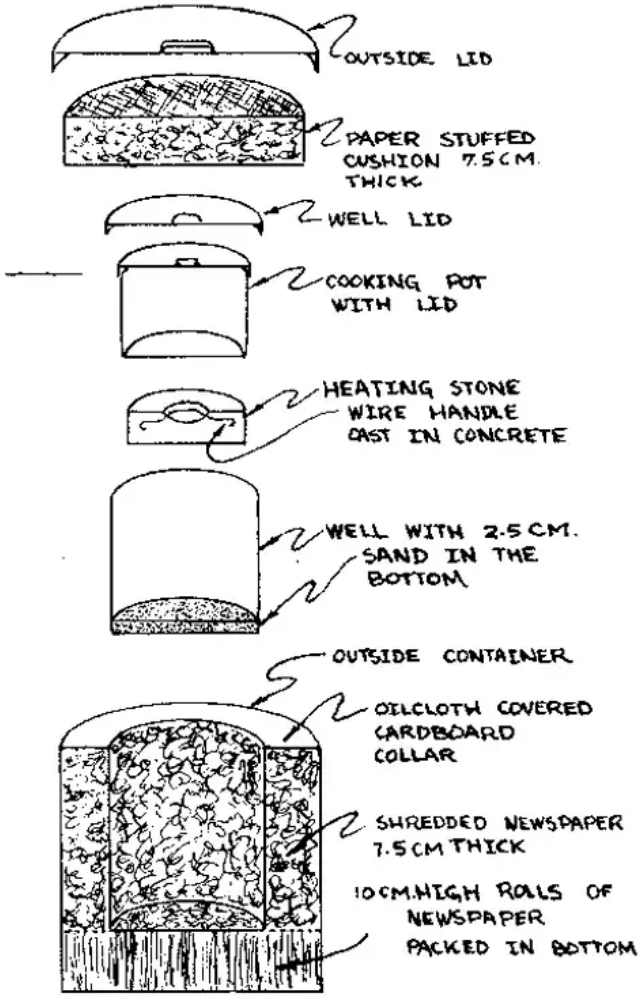

FIGURE 1

Schneiden Sie 10cm-breiten Streifen von Zeitung mehrere Schichten dick. Rollen Sie jedes in einen Zylinder mit einem Zentrum-Loch kein größer in Durchmesser als ein Bleistift. Packen Sie diese auf Ende in der Boden des Außen Containers. Sie werden unterstützen das gesund, steinigen Sie, und Topf.

Setzen Sie das gesund in Stelle. Packen Sie Isolation darum zu innerhalb 1cm (1/2 ") von der Spitze.

Machen Sie einen Pappe-Kragen, der mit Wachstuch gedeckt wird. Obwohl dies nicht notwendig ist, es, verbessert Aussehen und Reinlichkeit.

Setzen Sie ungefähr 2.5cm (1 ") von sauberem Sand im Boden von das gesund. Dies wird verhindern der heiße Stein vom Versengen der papierähnlichen Rollen und dem Verursachen möglicherweise eines Feuers.

Um einen konkreten Heizung-Stein zu machen, setzen Sie eine 5cm-breite Pappe-Band oder fassen Sie auf schweres Papier oder steigt, um einen Kreis zu bilden, die Größe des Steines ein, die gewünscht wird. Mischen Sie .95 Liter (4 Tassen) jedes von Zement und Sand (der Sand sollte zuerst frei von Schlick gewaschen werden); rühren Sie genug Wasser dann unter (ungefähr .35 Liter oder 1 1/2 Tassen) einen steifen Brei zu bilden. Füllen Sie den Kragen und wirft in einem Draht-Griff für das

Heben des heißen Steines. Lassen Sie den Stein stehen Sie 48 Stunden, entfernen Sie den Kragen dann, setzen Sie es in kaltes Wasser, und sieden Sie für 30 Minuten. Kühlen Sie es langsam ab.

Das Benutzen des Fireless Herdes

Es ist wichtig, den kochenden Topf zu behalten und wusch gut vorsichtig und öffnet, in der Sonnenschein wenn möglich, wenn nicht im Gebrauch. Der Deckel des Herdes sollte teilweise verlassen werden öffnen Sie, und der Stein blieb sauber und trocken.

Es ist nicht notwendig, viel Wasser zu benutzen, wenn es in einem fireless-Herd für dort kocht, ist kleiner Verlust durch Verdampfung. Die meisten Essen sollten zu einem Furunkel gebracht werden und sollten gekocht werden für 4 bis 5 Minuten auf noch einem Herd. Der Heizung-Stein wird geheizt und wird in gesetzt der Herd. Dann das gedeckte Kochen Topf wird auf den heißen Stein in den Herd gesetzt und der Deckel wird auf gesetzt das gesund. Getreide wird vielleicht alle Nacht im Herd verlassen. Reis und sprang, oder ganzer Weizen ist besonders gut. Bohnen sollten übermäßig durchnäßt werden Nacht, siedete für 5 Minuten und setzte dann in den Herd 4 bis 5 Stunden. Trocknete Früchte sollten gewaschen werden, durchnäßte für eine Stunde in 2 Teilen, bewässern Sie zu 1 Teil-Frucht, siedete für 5 Minuten, die dann 4 Stunden in den Herd gesetzt werden.

Quelle:

Heimat, die Um die Welt macht, Washington, GLEICHSTROM,: AMERIKANISCHE Agentur für International Entwicklung, 1963.

KOHLE-BACKOFEN

Dieser einfache Kohle-gefeuerte Backofen wird von zwei 5-Gallone Öl-Blechdosen gemacht. Mit üben Sie, alle Arten vom Backen und dem Braten können wirksam gemacht werden.

Werkzeuge und Materialien

Zinn-Schnitte Schweres Messer Nagel für scriber und Schlag Hammer Schraubenzieher Zangen Backsteine und Sand Metall-Stange, 20cm (7 5/8 ") lang mit quadratischer Rand für das Biegen von Zinn 5-Gallone Dosen (2) Zinn (für Regal, Spitze-Streifen, und Klinke) Leichter Stab, 50cm (19 5/8 ") lang Licht-Scharniere mit Blitzen (2 Paare) Herd verriegelt, 5mm x 13mm (3/16 " x 1/2 ") (15)

Wie der Kohle-Backofen zu bauen ist,

Markieren Sie die zwei 5-Gallone Dosen für das Schneiden (sehen Sie Zahl 2), das Sicherstellen, daß das

zweite Dose wird das Gegenteil der ersten markiert. Schneiden Sie die Ecke nicht, die hat, ein senkrechte Naht: Außer seiend schwer zu schneiden, die Naht wird den Backofen stärken. Das Material, das entfernt wird, wird leichter, in Türen zu machen sein, wenn es nahtlos ist.

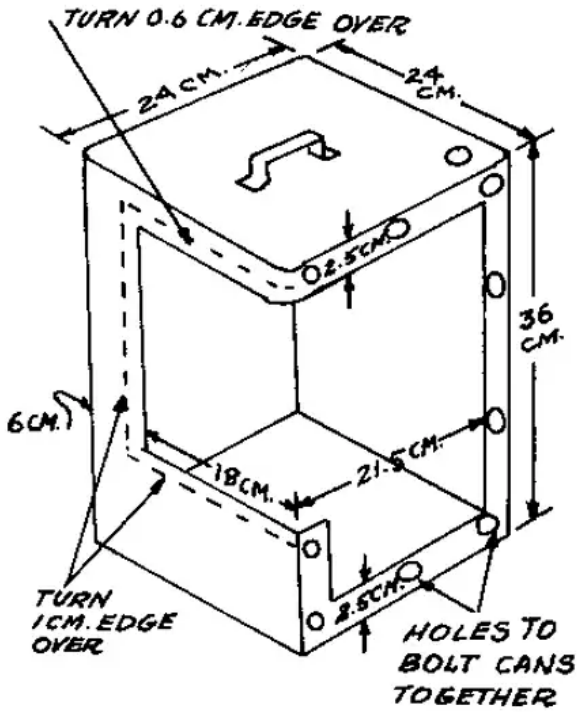

FIGURE 2. CUT ONE 5-GALLON CAN AS SHOWN ABOVE. THE OTHER CAN IS CUT THE REVERSE OF THE ONE HERE.

Schneiden Sie an den Flecken mit ein schwer erstechen Sie und behält die Ausschneidepuppe-Teile so unbeschädigt wie mögliche. Falten Sie das Ränder der Backofen-Eingang-Öffnungen zurück 1cm (3/8 ") (sehen Sie Zahl 2).

Mit dem Nagel, schlagen Sie 5mm (3/16 ") Löcher um die Öffnung ins Seite der Dose, die für benutzt werden sollte, das links Hand-Teil des Backofens (sehen Sie Glauben Sie 2). Setzen Sie die zweite Dose gegen den einen, der gerade geschlagen wird, und markieren Sie die Löcher mit dem Nagel. Schlag Löcher in der zweiten Dose. Verriegeln Sie das Dosen zusammen, das Benutzen von 10 Herd-Blitzen.

Machen Sie flach Teile, die von Dosen geschnitten werden, und markieren Sie für Türen (sehen Sie Zahl 3). Das Benutzen des Zinnes

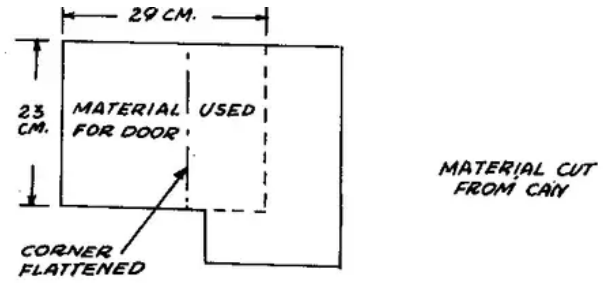

FIGURE 3. FLATTENING AND CUTTING DOORS FROM CUT-OUT SECTIONS OF CANS.

Schnitte, Schnitt-Türen nach der Größe die 1cm zu sortieren und zurück zu falten (3/8 ") Rand (sehen Sie Zahl 4). Position

Türen wie in Zahl 1 gezeigt und den Rand jeder Tür gegen den Rand von mit dem Kopf gestoßen

der Öffnung, an die es befestigt werden wird. Installieren Sie Scharniere.

Die Tür-Klinke (sehen Sie Zahl 1) wird durch das Falten eines 6cm x 38cm gemacht (2 3/8 " x 15 ") ziehen Sie drei Male der Länge nach aus und bildet ein Stück 2cm (3/4 ") weit. Ein 8cm (3 1/4 ") Stück wird vom Ende des gefalteten Streifens

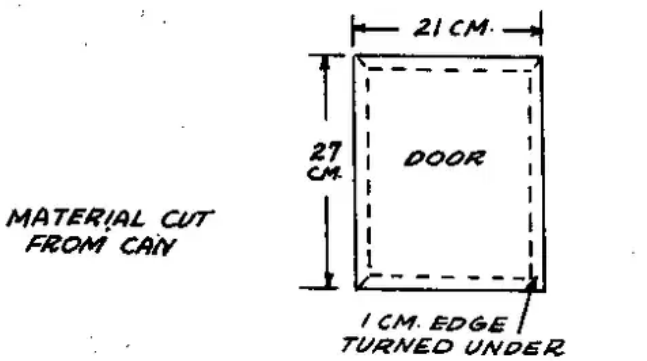

FIGURE 4. FOLDING BACK THE EDGES OF THE DOORS.

geschnitten, um Haken zu bilden--welcher wird dann verriegelt (benutzen Sie 2 Blitze) zum Zentrum der Tür auf dem Recht. Die 30cm (11 3/4 ") Stück ist verriegelte lose zum Zentrum der Tür auf der Linke. Das lose Ende wird gebogen bis zu Form ein Griff.

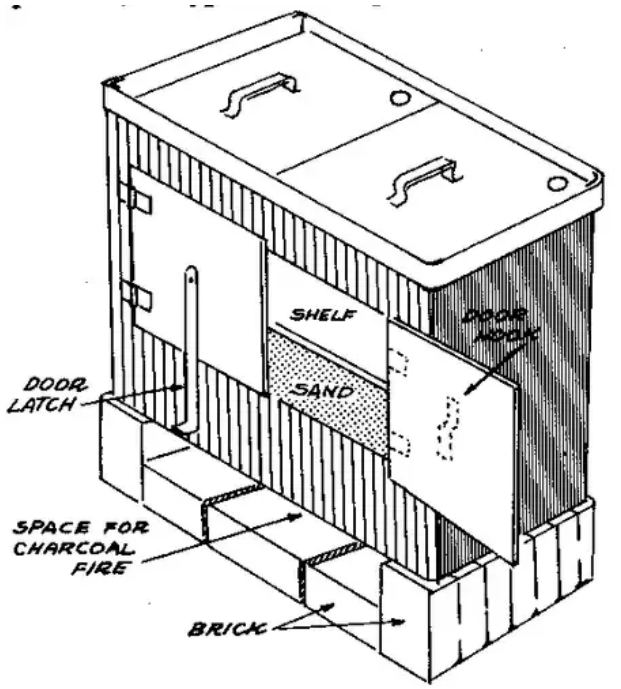

FIGURE 1. THIS LOW-COST CHARCOAL OVEN CAN BE USED FOR ALL KINDS OF BAKING.

Ein dreieckig-geformtes Loch bei der Spitze von den Türen, wo die zwei Dosen kommen, zusammen muß verstopft werden, um zu bleiben, heizen Sie vom Entkommen. Dies kann durch gemacht werden das Formen ein kleinen Stück Zinnes, um der Öffnung zu passen, mit einem Schwanz, der hineingesteckt wird, zwischen den verbundenen Dosen es festzuhalten.

Konstruieren Sie Regal wie in Zahl 5 gezeigt und installiert (sehen Sie Zahl 1). Das Regal sollte

würde in Stelle 15cm verriegelt (5 7/8 ") vom Boden des Backofens (sehen Sie Zahl 5).

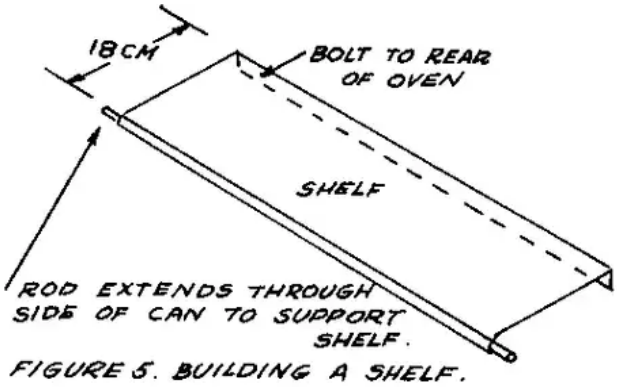

FIGURE 5. BUILDING A SHELF.

Der Backofen sollte gereinigt werden gründlich und heizte wenigstens einmal vor Verwendung keine auszubrennen übriges Öl in den Dosen.

Wie der Kohle-Backofen zu benutzen ist,

Setzen Sie 1cm (3/8 ") von Sand im Boden des Backofens und setzt den Backofen auf Backsteine als in Zahl 1. Der Backofen kann bis die Kohle entfernt werden, beginnt, zu brennen dann setzen Sie in Stelle.

Eine kleine Zeit wird vor der richtigen Temperatur erfordert, wird erreicht weil das Sand muß zuerst aufnehmen und muß die Hitze zerstreuen. Für sehr hohe backende Temperaturen, oder die Spitze-Oberfläche gebackener Güter zu bräunen können zusätzliche Stücke Kohle sein setzte oben auf dem Backofen. Ein extra Rand kann zum Spitze-Rand von Dosen hinzugefügt werden für diesen Zweck (sehen Sie Zahl 1).

Quellen:

V.C. Pettit, Vereinigte Staaten-Agentur für Internationale Entwicklung, Tal Fritz, VITA Volunteer, Schenectady, New York,

TRAGBARES METALL COOKSTOVES

Verlust von Wald-Decke ist ein ernstes Problem um die Welt, insbesondere in Entwicklungsländer. In einigen dieser Länder ist Wald-Decke von abgenommen über 60 Prozent zu unter 20 Prozent in nur einigen Jahrzehnten. Eine Folge von dieser Verlust von Holz-Versorgung ist, daß es für Leute in zunehmend schwierig wird, diese Gebiete, Brennstoff zu erhalten, um ihr Essen zu kochen.

Das Verbessern der Brennstoff-Tüchtigkeit von cookstoves ist ein Weg, die Gosse auf zu reduzieren Wälder und die Holz-Versorgung. Verbesserte Herde können auch den Preis vom Kochen reduzieren Brennstoff-- ein Kosten, der bis zu einem dritter des Einkommens für einige Familien konsumiert.

Prinzipien Energiesparender Herde

Traditionelle Herde sind generell von drei Arten. Der einfachste ist der drei-Stein entwerfen Sie wo sich der kochende Topf auf Steinen über einem offenen Feuer ausruht. Die zweite Art ist der massive Herd, machte von Ton und schmirgelt, das hält vielleicht mehrere Koch-Töpfe, aber welcher nimmt eine lange Zeit und viel Brennstoff, um zu erwärmen. Die dritte Art ist der Leichtgewichtler tragbarer Herd machte von Laken-Metall oder Keramik.

Der traditionelle tragbare Herd ist intensiv studiert worden und ist zu modifiziert worden erreichen Sie ein sehr hohes Niveau von Tüchtigkeit-- 40 bis 50 Prozent, oder mehr als zweimal das Tüchtigkeit traditioneller Herde. Außerdem sind die tragbaren Herde leicht Massen produzierte durch örtliche Handwerker und findet einen bereiten Markt nebenan traditioneller Güter.

In einem Herd wird Hitze vom Feuer dem Topf durch die convective-Hitze übergeben Prozeß. Um die meiste convective-Hitze-Übertragung zu bekommen-- und betankt also Tüchtigkeit-- es ist notwendig, die heißen Gase herüberzureichen vom Feuer über als viel von das Oberfläche des Koch-Topfes als möglich, und durch als schmal ein Kanal als möglich (sehen Sie Zahl 1).

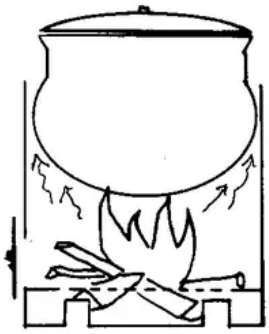

Figure 1. Narrow channel for cookstove efficiency.

Schmälere Kanäle geben höhere convective Hitze Übertragung Tüchtigkeiten, und so reduzieren Sie die gesamte Größe des Feuers, die für das Kochen gebraucht wird. Aber wenn der Kanal auch ist, verengen Sie sich, das Feuer wird vielleicht weg gewürgt, und entweder Rauch oder Würfel. Experimentelle Arbeit hat gezeigt, daß ein Kanal zwischen 4mm und 8mm breit (ungefähr 1/4 Zoll) ist am besten.

Wenn Familien schon haben, topft ihr Koch ein, dann der stove(s) muß entworfen werden und baute, um die Koch-Töpfe einzufügen, in die schmalen Kanäle für zu erhalten das heiß Gase vom Feuer. Dies bedeutet, daß man nicht entwerfen sollte und den cookstoves bauen sollte, bis die Größen der Koch-Töpfe ist gemessen worden. Eine Alternative ist zu entwerfen Sie einen cookstove, der mit einer Vielfalt von Topf-Größen tüchtig sein kann und benutzen kann, ein Auswahl von Beifügungen stellte mit dem Herd bereit, damit der Kanal gerade richtig sein kann, für eine Vielfalt von Topf-Durchmessern. Es wird empfohlen, daß eine Umfrage von gemacht würde, das topfen Sie Durchmesser in gewöhnlicher Verwendung im örtlichen Gebiet vor dem cookstove-Design ein, ist gemacht letzt.

Um Brennstoff-tüchtigen cookstoves zu verkaufen müssen örtliche Handwerker nicht nur, seien Sie zu fähig produzieren Sie sie, aber Leute wollen, sie zu kaufen und Sie die Mittel haben, um zu machen deshalb. Zusätzlich zum Bestimmen der üblichen Koch-Topf-Größe im Markt-Gebiet ist es nützlich, potentielle Kunden das zu fragen, was sie in einem cookstove und wieviel wollen, sie glauben, daß sie zu Bezahlung bereit wären. Markt-Umfragen in einigen Ländern zeigen die meisten Leute wollen einen Herd, der Essen schnell kochen kann und weniger Brennstoff benutzen kann. Das das Verkaufen von Preis des Herdes, der hinunter beschrieben wird, ist ungefähr US$3.00 (1987) in einem Westen afrikanisches Land, ein Preis-Volk waren zu Bezahlung bereit.

Cookstove Design

Wenn Sie planen, mehr als eine oder zwei cookstoves zu machen, ist es am besten, Schablonen zu machen (Muster) für die Herd-Teile zuerst. Die Schablonen, die in Zahlen 2, 3, und 4 gezeigt werden,

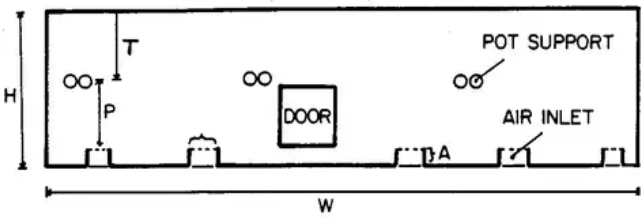

Figure 2. Template for a cylindrical metal stove shell

werden Sie Herde geeignet für kugelförmige oder zylindrische Koch-Töpfe produzieren. Schablonen wird vielleicht von Pappe, Sperrholz, gemacht oder, besser noch, Laken-Metall.

Der Herd, der hier präsentiert wird, erfordert irgendein Schweißen und die Verwendung von Beton Verstärken Stab (wieder-Stab) als die Topf-Unterstützung. Andere Designs, gleich tüchtig, benutzen vielleicht Nieten oder hämmerte Nähte und Topf-Unterstützungen, die vom gleichen Material als gemacht werden, das Herd.

1. Die Länge der Schablone wird durch gegeben

L = C + G + S + T

C wird von der Maßnahme des Topfes um seinen breitesten Umfang bestimmt. G wird von der gewünschten Topf-zu-Mauer-Lücke bestimmt, G = 2pi. Für eine Lücke von 4 mm, G = 2.5 cm; für 6 mm, G = 3.8; für 8 mm, G = 5.0 cm. Eine Lücke von vier bis sechs mm (3/16-1/4 ") wird vorgezogen. Vergrößern Sie es nur, wenn übermäßiger Rauch hinaus kommt, die Tür oder die Heizung-Rate ist zu langsam. S wird von der Menge von bestimmt überschneiden sich in der Naht. Es ist vorzuziehen, den Herd zusammen zu schweißen, enden Sie, um zu enden (so S = 0) die Schaffung eines kleinen senkrechten Kanals zu verhindern durch das , den die Hitze dem Topf durch-reichen kann. Wenn die Naht crosswelded ist oder faltete, typisch schätzt für S, wird 1 sein cm. T wird von der Dicke des Metalls bestimmt benutzte. Man benutzt 1 typisch mm (T = 0.3 cm) oder 1.5 mm (T = 0.47 cm) dick Metall. So, für einen 90 cm Umfang-Topf, ein 4 mm Lücke, eine Ende-zu-Spitze, schweißte Naht, und 1 mm dickes Metall, das wir finden,:

L = 90 + 2.5 + 03 = 92.8 cm

1. Für kugelförmige Töpfe, Schablone-Höhe H wird von der Summe von bestimmt das Luftloch Höhe (EIN), die reiben-zu-Topf-Höhe (P), und die Menge notwendig zu strecken einige Zentimeter über dem Maximum-Umfang des Topfes aus wenn in setzen auf den Herd (T).

H = EIN + P + T

Typical Werte für EIN ist 3 cm (1 13/16 ") und für P 0.4 des Topf-Durchmessers. Für zylindrische Töpfe die Höhe T ist typisch 5 bis 10 cm (2 bis 4 "). Das Beste Höhe T wird genauer bestimmt, indem man die zugenommene Tüchtigkeit vergleicht, und reduzierte Brennstoff-Verwendung, die von der zusätzlichen Höhe gegen die nahmen verursacht wird, kostete vom extra Metall. Zusätzliche Höhe kann auch bei der Spitze bereitgestellt werden und Boden der Schablone, typisch 1 cm (3/8 ") jedes, um den Rand zu zu erlauben, würde nach gefaltet, schützen Sie gegen scharfe Ränder und vergrößern Sie den Herd Starrheit und Stärke.

1. Herde haben vier Luft-Löcher normalerweise, ungefähr 3 cm durch 3 cm (1 13/16 " durch 1 13/16 ") jedes (EIN = 3 cm). Raum sie symmetrisch, aber weit genug weg von der Tür und den Nähten, zu vermeiden, den Herd zu schwächen. Schneiden Sie die Luftlöcher auf zwei Seiten nur damit wenn aufwärts gebogen hat und innerlich sie können als handeln unterstützt für den Kamin. für größere Töpfe oder weiche Erde, wo der Herd untergehen wird, in, größere Luftlöcher sind vielleicht notwendig. Sonst, für weiche Erde konditioniert ein ringförmige Plattform kann geschnitten werden und fest zum Herd.
2. Raum-Topf unterstützt gleichmäßig um den Herd, aber glich von der Tür aus und rändert damit als sie nicht zu schwächen. Die Höhe P für den Topf unterstützt oben die Spitze der Luft-Löcher (, wo sich die Rate ausruhen wird,) wird ungefähr durch gegeben

P = 0.4C/pi oder 0.4D

D ist der Topf-Durchmesser. Die beste Entfernung wird etwas mit variieren das sortieren nach der Größe von Holz, das örtlich benutzt wird, sein Feuchtigkeit-Inhalt, und andere Faktoren.

1. Die Tür-Größe ist etwas willkürlich und wird durch bestimmt das örtlich verfügbare Holz-Größe. Typische Größen für einen 90 cm (35 ") Umfang-Topf ist 12 cm breit durch 9 cm hoch (4 3/4 " x 3 1/2 "). Setzen Sie den Boden der Tür bei das reiben Position-die Spitze der Luft-Löcher. Machen Sie die Spitze der Tür mehrere Zentimeter unter dem Boden des Topfes, damit die heißen Gase aufwärts geführt werden, um den Topf lieber als aus der Tür. Wenn notwendig, verringern Sie die Tür Höhe sicherzustellen, daß es unter dem Boden des Topfes ist.
2. Der Kamin ist ein Kreis von Laken Metall schnitt, um behaglich in zu passen der fertige Zylinder. Schlag der Zentrum-Durchmesser mit einem 30 percent Loch-Dichte von 1 cm (3/8 ") Löcher.

Das Produzieren des Cookstoves

Die Herde können in Dörfern in beinahe allen Ländern durch Metall Arbeiten produziert werden Handwerker mit bescheidenen Fähigkeiten.

Tools und Materialien

Laken-Metall-Schere Ball-peen Hammer Loch-Schlag Amboß Schweißer Laken-Metall, ca. 1 mm (.04 ") dick (2 bis 3 Herde pro sq. Meter) Schwerer Draht (für Griff) Hitze immune Farbe (freiwillig)

Um Herde in Quantität zu produzieren:

- Trace die Schablone auf einem Laken von Metall so oft wie gewünscht oder als Raum erlaubt.
- Cut jede Form aus in Umriß. Schneiden Sie die Tür, Topf Hilfs Löcher, und zieht für aus die Luftlöcher.
- Roll das Metall in einen Zylinder. Der Zylinder sollte als Gerade sein und glatt als möglich.
- Cut aus anderen Bestandteilen wie Topf-Unterstützungen und Stabilisatoren und setzte sie in Stelle.
- Cut der Kamin und schlägt die Löcher in ihm.
- Weld der Herd zusammen. Schweißen Sie, Topf unterstützt in Stelle. Sonst, falten Sie alle säumt zusammen. Hammer glatt.
- setzen den Kamin in den Herd, falten Sie die Laschen von den Luftlöchern innerlich und aufwärts.
- Paint es mit Hitze immune Farbe wo verfügbar.
- Add Draht-Schlinge wenn gewünscht hat, Herd zu heben.

Die fertigen Herde werden in Zahlen 5 und 6 gezeigt.

Quelle: Sam Baldwin, VITA Volunteer, Princeton, New Jersey. OUTDOOR BACKOFEN

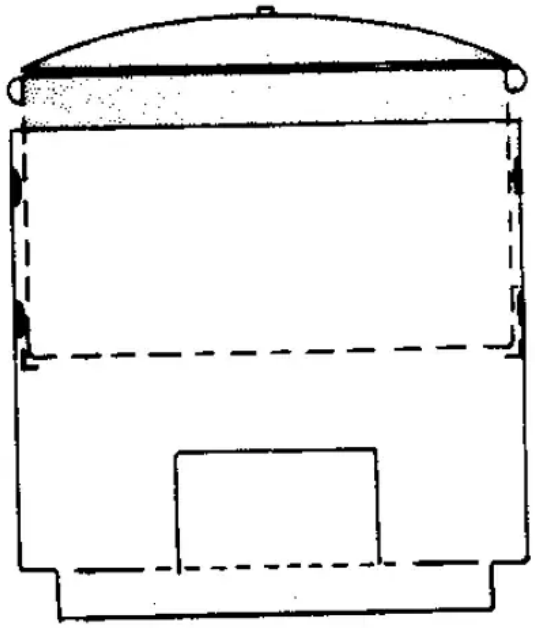

Figure 5. Cross-section of the metal stove showing how the pot fits down inside.

Ein draußener Backofen ist leicht zu bauen und gut für das Backen von Brot, Kartoffeln, Bohnen, Getreide, Kuchen, und andere Essen.

Tools und Materialien

Adobe Block oder Backstein: 35cm x 25cm x 10cm (14 " x 10 " x 4 ") Holz oder Metall für Tür und Rauch-Loch-Decken Ton oder kittet für das Vergipsen

Liegen Sie Backsteine auf dem Boden, um eine Basis zu machen, 120cm x 120cm Quadrat und 30cm hoch (4 ' x 4 ' x 1 ') auf dem den Backofen zu bauen. Nach dem Machen der Basis, bauen Sie den Backofen Mauern in einer ovalen Form wie in Zahlen 1 und 2 gezeigt. Liegen Sie die Backsteine-Fläche und

der Länge nach von jeder Seite der Tür-Öffnung beginnend, das Benutzen des Zentrums von das quadratische Basis als ein Führer. Um die Kuppel-Form und ovale Tür-Öffnung zu bilden, schneiden Sie das Ecken der Backsteine, als Sie sie lagen. Der Innen Raum sollte ungefähr 75cm sein (30 ") in Durchmesser und 90cm (3 ') hoch. Verlassen Sie eine Front-Öffnung für die Backofen-Tür und eine kleine Öffnung bei der Spitze, den Rauch zu lassen entkommen (sehen Sie Zahl 2).

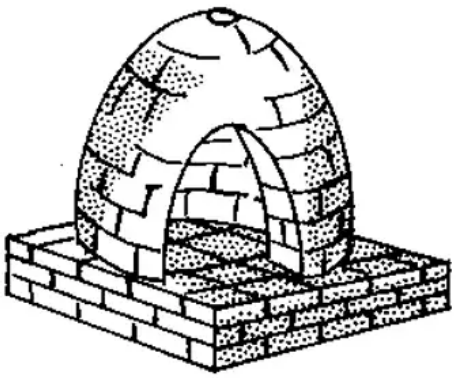

FIGURE 1. THE OUTDOOR OVEN BEFORE BEING PLASTERED.

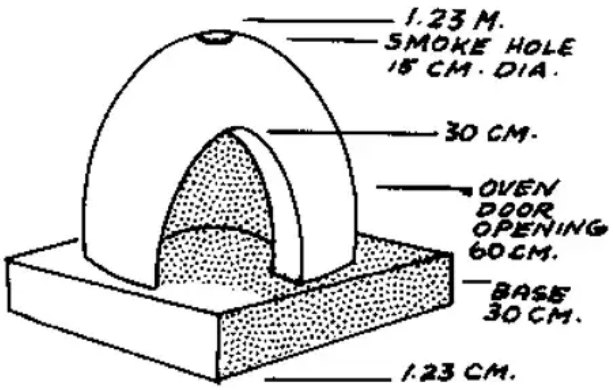

FIGURE 2. THE OUTDOOR OVEN AFTER BEING PLASTERED.

Machen Sie jetzt hölzern, oder Metall deckt, um eng über der Tür-Öffnung zu passen und das Rauch-Bau (sehen Sie Zahl 3). Diese sollten dicht-Anprobe sein, damit heiße Luft nicht wird,

verlassen Sie den Backofen, wenn die Öffnungen geschlossen werden.

Vergipsen Sie den Innere und außerhalb mit einer Ton-Mischung oder einem Zement. Der Herd sollte sein wieder-blau wenigstens einmal pro Jahr.

FIGURE 3.
TIGHT FITTING WOODEN OR METAL COVERS ARE USED TO COVER DOOR OPENING AND SMOKE HOLE.

Mit der Tür und Rauch-Bau öffnet, bauen Sie ein Feuer im Backofen.

Wenn das Feuer zu Aschen gebrannt hat, fegen Sie aus den Aschen.

Setzen Sie das Essen, das im Backofen gekocht werden sollte. Benutzen Sie Tabletts oder seien Sie sicher der der Backofen-Boden ist sehr sauber.

Decken Sie die Tür-Öffnung und den smokehole eng.

Erfahrung wird unterrichten, wie langes Essen gekocht werden sollte. Panieren Sie zum Beispiel, kann sein erwartete, eine Stunde zu einer Stunde und einer Seite zu dauern.

Diese Art von Backofen wurde traditionell in vielen Gebieten von Europa benutzt, das südwestlich Vereinigte Staaten, und in Dörfern überall in Süden-Asien.

Quelle:

Heimat, die Um das Welt-Washington macht, GLEICHSTROM,: AMERIKANISCHE Agentur für International Entwicklung.

© 1985 ECHO Inc. http://edn.link/e172b98