

stoffe bezeichnet, die sich möglichst glatt schleifen lassen. Unter diesen verdient Schiefer, der bei verhältnißmäßig billigem Preise alle Anforderungen erfüllt, besondere Erwähnung.

Unter keinen Umständen darf in Aborten und Pissoirs der Zutritt von Licht und Luft fehlen. Directe Tageserhellung, die Lage an einer Außenwand mit Fenstern von genügender Größe, ferner kräftig wirkende Sauglüftung sind Hauptbedingungen. Es muß in dieser Hinsicht, unter abermaligem Hinweis auf Theil III, Band 5 (S. 295 bis 301), als besonders wichtige Bedingung betont werden, daß vornehmlich bei künstlicher Lüftung die Vorkehrungen der Art zu treffen sind, daß der Luftdruck im Abort geringer ist, als in den umgebenden Räumen, damit die Luft nicht nach diesen zu-, sondern von diesen abströme.

5) Küche und Zubehör.

32.
Zusammen-
setzung,
Lage und
Verbindung.

Zur Zubereitung der Speisen und für die Empfangnahme derselben durch das Bedienungspersonal sind bei den volksthümlichen Schank- und Speisewirtschaften, selbst bei den größten Anlagen dieser Gattung, einige wenige Räume ausreichend. Sie bestehen aus der Speise- oder Kochküche mit Anrichte- oder Controle-Raum, aus einem Spülraum und einer Speisekammer.

Die Küche ist mit den Speisezimmern in möglichst nahe und zweckentsprechende Verbindung zu bringen; dabei soll aber die Verbreitung des Küchengeruches und des Lärms der Küchenthätigkeit thunlichst verhindert werden.

Es ist einleuchtend, daß die bequemste Lage der Küche diejenige in gleicher Höhe mit den Gast-Localen ist. Die letzteren nehmen indess häufig mehrere Geschosse ein; auch wird gewöhnlich der ganze verfügbare Raum im Erdgeschofs oder im Obergeschofs für gastliche Zwecke beansprucht, während im Sockel- oder Kellergeschofs reichlich Raum zur Unterbringung der Hauswirthschaftsräume vorhanden ist. Sie haben daher weitaus in den meisten Fällen diese Lage, die indess für die Vorrichtung und Zubereitung der Speisen keineswegs die günstigste ist. Selten kann genügende Höhe gegeben und Licht und Luft in reichlichem Mafse zugeführt werden. Ohne diese sind Küche und Speisekammer feucht, daher schlecht und ungesund. Auch wird durch den Höhenunterschied zwischen Küche und Gast-Local einestheils die Bedienung erschwert, anderentheils durch die zu deren Erleichterung dienenden Aufzüge und Dienstreppen die Verbreitung des Küchengeruches sehr begünstigt. Dieser wird bei tiefer Lage der Küche unter allen Umständen, in Folge des Wärmeauftriebes, den oberen Geschossen leicht mitgetheilt. Man errichtet deshalb, wenn die örtlichen Verhältnisse es gestatten und der Kostenpunkt nicht ins Gewicht fällt, häufig einen besonderen Küchenbau in Erdgeschofshöhe, in geeignetem Anschluß an die Gasträume; oder man wählt dazu die Lage in einem Obergeschofs über den letzteren, wie mehrere der nachfolgenden Beispiele zeigen.

Durch diese Anordnungen wird in der That die Mittheilung des Küchendunstes am wirksamsten verhindert. Unter allen Umständen aber sind Küche und Zubehör vom Verkehr der Gäste völlig abzufondern. Der Verbindungsdienst darf nur durch die Anrichte stattfinden. Hier werden die Speisen gebucht, vom Bedienungspersonal in Empfang genommen und bezahlt. In unmittelbarem Anschluß an die Anrichte steht der Spülraum, wo das gebrauchte Geschirr abgesetzt und gereinigt wird. Die Kochküche bildet den Haupttheil im Mittelpunkt des Anwesens, der andererseits auch in bequemster Verbindung mit Speisekammer, Keller und etwaigen anderen Hauswirthschaftsräumen stehen muß. Auch für einen besonderen Eingang für Lieferanten und Küchen-Personal, so wie für einen kleinen Küchen- oder Wirthschaftshof ist Sorge zu tragen.

Für sämtliche Hauswirthschaftsräume, insbesondere aber für Kochküche,

Speisekammer und Keller verdient die nördliche Himmelsrichtung, so fern manan die Wahl hat, den Vorzug. Am schlimmsten ist die Lage nach Westen.

Die sichersten Anhaltspunkte für das Raumerforderniß geben ausgeführte Anlagen, die im gegebenen Falle zu vergleichen sind. Es mag daher hinsichtlich der Größe kurz auf die nachfolgenden Beispiele (Kap. 3, unter b, 9 u. c) verwiesen und nur betont werden, daß es als ein großer Vorzug zu betrachten ist, wenn die Küche geräumig, insbesondere wenn deren Höhe und damit der Luftraum reichlich bemessen werden kann. Weniger als 3^m lichte Höhe sollte nie gegeben werden.

Die Mifsstände einer mehr oder weniger unterirdischen Anlage sind bereits angedeutet worden. Der Mangel an Tageslicht läßt sich durch dauernde künstliche Beleuchtung nie ersetzen. Gesundheit, Stimmung und Leistungsfähigkeit des Küchenpersonals werden dadurch beeinflusst. Und abgesehen von den Mehrkosten, welche die beständige Verwendung von Gas- oder anderer künstlichen Beleuchtung bedingt, hängt damit die fortwährende Verschlechterung der Luft, und umgekehrt mit der Frage der Lufterneuerung auch die Lichtfrage auf das engste zusammen. Denn ohne natürliche Lüftung ist, trotz der künstlichen, in den Küchenräumen nicht auszukommen; und hierzu, gleich wie zur Zuführung von Tageslicht, sind Fenster von genügender Größe nothwendig.

Die Anbringung der Fenster in bequemer Höhe verursacht im Sockel- oder Kellergeschoß Schwierigkeiten; sie wird ermöglicht durch die Anordnung eines unmittelbar bis unter die innere Bodenfläche vertieften Hofes, der nach Art oder in Theil IV, Halbband 1 dieses »Handbuches« (Fig. 118, S. 97) abgebildeten Anlage zugleich als Wirtschaftshof dienen kann, natürlich aber entwässert sein muß. Dadurch wird zugleich in wirksamster Weise dem seitlichen Eindringen der Nässe und, durch eine wasserdichte Abdeckung der Fundamente in der Höhe der Hoffohle, zugleich dem Aufsteigen der Bodenfeuchtigkeit vorgebeugt. Derselbe Zweck wird erzielt durch die in Theil III, Band 1 (Abth. III, Abschn. 1, A, Kap.: Schutz gegen Feuchtigkeit etc.) beschriebenen Constructionen.

Viel günstiger gestaltet sich in dieser und anderer Hinsicht die Anlage der Wirtschaftsräume zu ebener Erde, wobei wiederum das Vorhandensein eines Hofes im Anschluß an Spülraum, Küche oder Speisekammer von großem Vortheil ist.

Die Fenster bleiben während der warmen Jahreszeit fast beständig geöffnet; um indess das Eindringen der durch die Speisen angezogenen Fliegen und Mücken zu verhindern, werden vor den Fenstern Fliegengitter von dünnem Drahtgeflecht angebracht, das jedoch nicht zu dicht fein darf, um den Raum nicht zu verdunkeln. Hell angestrichenes Drahtgeflecht im Gewicht von ungefähr 0,65 kg pro 1 qm mit rot. 50 Maschen pro 1 qm erfüllt beide Bedingungen.

Einrichtungen zum Zweck der Abführung des Küchendunstes dürfen natürlich nicht fehlen. Zu diesem Ende müssen vor Allem die Aufzüge und Dienstreppen mit Schloten von genügendem Querschnitte versehen und bis über Dach geführt sein. Außerdem ist in der Hauptküche ein gut wirkender Dampfang und Lockschornstein, in dem die abzufaugende Luft in geeigneter Weise erwärmt und über Dach in das Freie geführt wird, anzuordnen. Die Erwärmung geschieht am einfachsten durch das Rauchrohr der Feuerung, das in den Lockschornstein gelegt wird¹⁷⁾.

Außer der Luftzuführung auf natürlichem Wege geschieht, selbst in dem am

33-
Größe.

34-
Erhellung
und
Lüftung.

¹⁷⁾ Siehe: Theil III, Band 4, S. 136 bis 142.

besten eingerichteten Küchen, fast Nichts zur Erneuerung der im Dunstschlot abziehenden verdorbenen Luft. Und doch wäre es nicht schwierig, neben den Zügen für die abziehenden Feuergase Canäle für Zuführung frischer Luft von außen anzuordnen. Die frische Luft würde sich in entgegengesetztem Sinne, wie die Feuergase, und von diesen nur durch eine dünne Zunge getrennt, fortbewegen und in demselben Masse, als sie dem Feuerherd näher kommt, an den Rauchzügen mehr und mehr erwärmen, bis sie an geeigneter Stelle, z. B. zu beiden Seiten des Herdes, zum Austritt gelangt. Eine Einrichtung dieser Art müßte, besonders während des Winters, wo die Fenster geschlossen bleiben, zur Erneuerung und Reinhaltung der Luft viel beitragen.

Dafs die vielen Gasflammen, insbesondere zur Sommerszeit und bei niedrigen, im Kellergeschofs liegenden Küchen, zur Qual des Personals functioniren, bedarf keiner Erläuterung. Um so mehr ist die Einführung des elektrischen Lichtes, das bis in die Hauswirthschaftsräume gedungen ist, zu begrüßen. In Ermangelung dessen ist allerdings die Gasbeleuchtung in den Hauswirthschaftsräumen nicht zu entbehren. Ueber den Herden, in den Haupt- und Nebenräumen, über den Spültischen und Arbeitsplätzen, so wie in den Gängen sind Flammen anzubringen.

Als Beispiel einer mittels elektrischen Lichtes erhellten Küche ist die des neu eröffneten Restaurants im »Grand Hotel« am Alexanderplatz in Berlin zu nennen.

35.
Decken,
Wände und
Fußböden.

Zur Construction der Decken eignen sich eiserne Tragbalken und Kappengewölbe aus hohlen Backsteinen. Holzgebälke und Deckenputz sind wegen der aufsteigenden Wasserdämpfe nicht zweckmäfsig. Die Wände werden in der Höhe von mindestens 1,25 m am besten mit glasierten Kacheln bekleidet; in Ermangelung derselben ist Oelfarbenanstrich zu empfehlen. Der Boden erhält einen Belag von harten, wenig absorbirenden Thonfliesen, sonst einen Cementestrich.

36.
Wasserleitung
und
Entwässerung.

Vorkehrungen für Wasser-Zu- und -Abführung erleichtern in hohem Grade die Reinhaltung der Küche und Nebenräume; dieselben sind geradezu als unerläßlich zu bezeichnen.

Es genügt in dieser Hinsicht die Bemerkung, dafs Zapfstellen für kaltes Wasser mitunter über den Wasserschiffen der Herde, unbedingt aber an einer geeigneten Stelle der Küche, ferner über den Spültischen, dem Gemüseputzplatz, dem Fischkasten, im Küchenhof, im Flaschen- und Faskeller erforderlich sind. Warmes Wasser ist für Koch- und Spülzwecke gleich unentbehrlich. Dasselbe ist somit, sei es durch die vorhandenen Kocheinrichtungen, sei es durch besondere Heizanlagen, am Herd, so wie an den Spül- oder Putzplätzen herzustellen, bzw. mittels Warmwasserleitung an diesen Punkten zu verzapfen. Die Annehmlichkeit der Wasserversorgung und die Sauberkeit der Küchenanlage wird natürlich durch die Einrichtung einer eigenen Warmwasserleitung ungemein gesteigert.

Ausgüsse für die Ableitung des Wassers pflegen mit den Zapfstellen verbunden zu sein; überdies sind in der Bodenfläche sämtlicher Küchenräume Schlammkästen mit Fettfängen von geeigneter Einrichtung und in erforderlicher Zahl anzubringen. Nach diesen Punkten wird das Gefälle der Fußbodenfläche zu richten und im Uebrigen das Entwässerungs-Rohrnetz so anzuordnen sein, dafs sämtliches Abwasser rasch fortgeführt wird.

37.
Einrichtung.

Es läßt sich mit dieser kurzen Darlegung nicht vereinigen, in alle Einzelheiten der Küche einzudringen; auch sind Koch-, Spül- und Wasch-Einrichtungen in Theil III, Band 5 dieses »Handbuches« eingehend erörtert. Es handelt sich

fomit um Angaben über die in den einzelnen Räumen nöthigen Einrichtungsgegenstände, so wie um die Art ihrer Aufstellung in Verbindung mit der Gesammanlage der Hauswirthschaftsräume, was durch Beispiele am kürzesten und besteten zu erreichen ist.

Beides wird in zusammenfassender Weise für einfachere und grössere Küchchen-Anlagen im nächsten Kapitel, also im Zusammenhänge mit den Kaffeehäusern und Restaurants, vorgeführt, da es nicht angemessen erschien, einen Theil der Einrichtung hier, einen anderen Theil dort zu betrachten.

6) Keller.

Die Construction und Einrichtung der Keller für Küchenvorräthe und Brennmaterialien weicht nicht ab von der Anlage der gewöhnlichen Haushaltungskeller von Wohngebäuden, die durch einfache Lattenverschläge abgetheilt zu werden pflegen. Die Keller für Fleisch und andere Vorräthe, die durch Eis kühl gehalten werden sollen, können über, neben oder unter den Eiskeller gelegt werden; in Ermangelung desselben sind besondere Eisbehälter erforderlich. Für manche Vorräthe, wie Mehl, Salz, Colonialwaaren, Conserven etc., die in ganz trockenen, luftigen Räumen aufbewahrt werden müssen, eignen sich Kammern im Erdgeschoß oder in einem der oberen Geschoße besser, als die unterirdischen Keller.

Die Anlage der Getränkekeller erfordert eine kurze Betrachtung.

Die Bierkeller werden nach Art der unterirdischen Lagerkeller in Brauereien angelegt und ausgeführt, worüber bereits im vorhergehenden Halbbande dieses »Handbuches« (Abth. III, Abchn. 2, C, Kap. 7, b, 10) das Wesentlichste gesagt worden ist. Wie schon dort bemerkt wurde, werden die Eisbehälter, welche die möglichst constante Temperatur von 5 bis 6 Grad C. zu erhalten haben, bald über, bald neben den Kellerräumen angeordnet, wodurch die sog. Ueber-Eiskeller und die Stirn-Eiskeller entstehen.

Für Ueber-Eiskeller findet in neuerer Zeit die Construction der *Brainard'schen* Decken¹⁸⁾ vielfach Anwendung.

Die Eiskammer wird von dem unteren Kellerraum gewöhnlich durch einen auf eisernen T Trägern ruhenden Wellblechboden getrennt. Das Schmelzwasser des Eises läuft durch den Lattenrost, über dem es liegt, auf die etwas geneigte Wellblechfläche, tropft sodann durch Schlitz in der Decke auf die ebenfalls geneigte Kellerfohle, wo es in einer Rinne gefammelt und abgeführt wird. Zweckmäßiger Weise geschieht dies erst, nachdem es (nach *Boeckmann*¹⁹⁾ zur Nutzbarmachung seiner niedrigen Temperatur über einen kleinen Stau geleitet wurde.

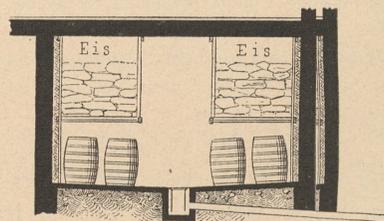
Die Decke über dem Eisraum soll nach demselben System gleichfalls aus zackigem Blech bestehen, damit sich das im Eisraum durch Verdunstung gebildete Wasser an der Blechfläche condensire, in kleinen an den unteren Zacken befestigten, mit Blech ausgeschlagenen Holzrinnen zusammenfließe und von dort abgeleitet werde²⁰⁾. Darüber befindet sich der eigentlich tragende Theil der Decken-Construction. Diese wird, in so fern es sich nicht um Herstellung eines zweiten zu kühlenden Raumes über der Eiskammer handelt, als möglichst schlechter Wärmeleiter herge stellt.

In unferem Beispiel (Fig. 38, S. 37) besteht sie aus

38.
Vorraths-
keller.

39.
Bierkeller.

Fig. 29.



Lagerkeller in der »Marienthaler Bierhalle« zu Hamburg. — $\frac{1}{125}$ n. Gr.

¹⁸⁾ Ein Uebereiskeller nach dem System *Brainard* ist z. B. unter der in Fig. 36 bis 38 (S. 37) abgebildeten Restaurations-Halle am Halensee ausgeführt und bereits in Theil III, Bd. 6 (S. 171) dieses »Handbuches« beschrieben.

¹⁹⁾ Siehe: Deutsches Bauhandbuch II, 2. Berlin 1884, S. 80r.

²⁰⁾ Siehe: NOWAK, E. Der Bau der Eiskeller etc. Leipzig 1883.