

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 gesammelt und abgeführt wird. Zweckmäßiger Weise geschieht dies erst, nachdem es (nach *Boeckmann*¹⁹⁾ zur Nutzbarmachung seiner niedrigen Temperatur über einen kleinen Stau geleitet wurde.

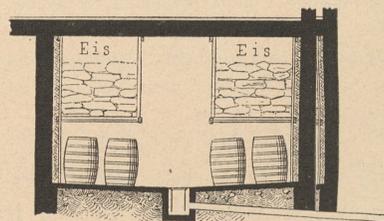
Die Decke über dem Eisraum soll nach demselben System gleichfalls aus zackigem Blech bestehen, damit sich das im Eisraum durch Verdunstung gebildete Wasser an der Blechfläche condensire, in kleinen an den unteren Zacken befestigten, mit Blech ausgeschlagenen Holzrinnen zusammenfließe und von dort abgeleitet 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.