

eine besondere Abtheilung für Zuckerbäckerei anzuordnen. Diese enthält den Conditor-Ofen, ungefähr 1<sup>m</sup> im Geviert, einen großen Mörser oder Reibsteine von Granit, mehrere Arbeits- und Abstellische, Schränkchen und Gestelle. Ein in Raum von mässiiger Größe reicht aus; er darf indess wegen der Hitze der Feuerung nicht zu klein sein.

Im Dessert-Raum sind Anrichte- und Abstellische von der erforderlichen Größe, Schränke für Obst, Confituren, Glas und Geräte, sodann ein Eiskasten aufzustellen.

Die Zubereitung von Gefrorenem findet meist in einem besonderen kleinen Kellerraum statt. Hier befindet sich die Eismaschine.

Die Silberkammer dient zur Aufbewahrung und Reinigung des Silbergeschirrs und kommt in Wirtschaftsanwesen ersten Ranges vor; sie liegt in unmittelbarer Nähe der Anrichte und des Dessert-Raumes. Die Silberkammer enthält eine vollständige Spültisch-Einrichtung, Ablauf- und Putztische für Besteck und Tafel Silber, so wie Schränke zum Verschluss desselben; letztere sollten bei vollkommener Einrichtung diebes- und feuersicher sein.

Es wurde bereits gesagt, dass die Kaffeeküche nicht in Verbindung mit der Kochküche zu stehen braucht, dass sie vielmehr häufig — gerade in Kaffeehäusern — für sich allein vorkommt und keinen großen Raum beansprucht. Sie enthält den Kaffeeherd oder die für die Zubereitung von Kaffee und Chocolate, so wie sie für das Kochen von Wasser, Milch und Rahm erforderlichen Einrichtungen, zuweilen auch einen Eierfeder. Eine Abtheilung der Kaffeeküche dient als Spülraum (siehe Art. 100, S. 70), eine andere als Anrichte und Controle, es sei denn, dass dazu besondere Räume im Anschluss an die Küche vorhanden sind. Außer den Anrichte- und Abstellischen sind Schränke für Tassen, Silberzeug, Thee, Kaffee, Zucker etc., ferner die Kaffeemühle und Regale hier unterzubringen. In der Anrichte befindet sich der Controle-Tisch mit Klingelwerken und Aufzügen, in so weit diese erforderlich sind. Die Nähe der Dienstreppe ist erwünscht.

Zur Kaffeeküche gehören ferner noch Vorrathskeller für Milch und Butter, deren Anlage als bekannt vorausgesetzt werden kann.

Als Beispiel einer selbständigen Kaffeeküche ist in Fig. 73 diejenige des *Café Bauer* in Berlin abgebildet.

Sie steht in unmittelbarer Verbindung mit dem oberen Ende des Kaffeehauses, an dem sich Buffet und Controle befinden. Hinter dem Buffet ist ein kleiner Nebenraum mit Eisschränken.

In den Restaurants und verwandten Anlagen sind weniger die Bierkeller, als die Weinkeller von Bedeutung. Insbesondere sind Flaschenkeller für den Tagesbedarf in bequemer Lage und in Verbindung mit der Anrichte erforderlich, h.

Bezüglich dieser und aller sonstigen Hauswirtschaftsräume ist das Nöthige theils im vorigen Kapitel, theils in anderen Abschnitten und Abtheilungen des »Handbuchs der Architektur« mitgetheilt.

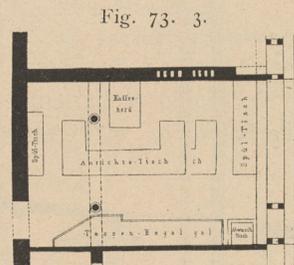
Dies gilt auch hinsichtlich der Wohnungen für Wirth und dessen Personal, von denen hier nur in so fern die Rede ist, als sie häufig Bestandtheile der Hauswirtschaftsräume dieser Gattung von Gebäuden sind.

Nachdem die einzelnen Zweige des Küchendienstes im Vorhergegangenen betrachtet sind, werden im Nachfolgenden einige Grundrisse ganzer Küchen-Anlagen

103.  
Dessert-  
Raum.

104.  
Silber-  
kammer.

105.  
Kaffeeküche.



Kaffeeküche im  
Café Bauer zu Berlin.  
1850 n. Gr. 3r.

106.  
Sonstige  
Hauswirth-  
schaftsräume.

107.  
Beispiel  
I.