



## **Wohnhäuser**

**Weissbach, Karl**

**Stuttgart, 1902**

1) Küche.

---

[urn:nbn:de:hbz:466:1-77672](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-77672)

## d) Wirtschaftsräume.

235.  
Wirtschafts-  
räume.

Die zur Führung eines Haushaltes erforderlichen Räume heißen Wirtschaftsräume. Nach ihrem Zwecke können sie in drei Gruppen geteilt werden, deren Räume jedoch öfters mehreren Zwecken dienen, also insofern auch verschiedenen Gruppen angehören.

Entweder dienen die Räume zum Bereiten von Speisen und Getränken und für das Unterbringen der hierzu nötigen Geschirre oder für das Aufbewahren und Vorrichten von Wäsche und Kleidern oder endlich, sie sind Räume zum Unterbringen der im Haushalte erforderlichen Vorräte, die in größeren Mengen aufbewahrt werden.

Zur ersten Gruppe gehören: Küche, Vorküche und Küchenzimmer, Speisekammer, bezw. Speisefchrank, Geschirrkammer, Spülküche, Anrichterraum und die in einem größeren Haushalte nötigen besonderen Vorratsräume für Brot, Fleisch u. a. m.

Zur zweiten Gruppe zählen: Waschküche, Trockenboden, Rollkammer, Plättzimmer, Nähzimmer, Schrankzimmer, bezw. fest an den Ort gebundene Schränke.

Der dritten Gruppe gehören an: Keller für Bier, Wein, Milch, Gemüse und Knollengewächse und die Räume zum Aufbewahren von Brenn- und Beleuchtungstoffen aller Art.

Wirtschaftsräume werden leider oft zu Gunsten der Gesellschaftsräume in ihren Abmessungen und ihrer Ausstattung zu karg gehalten. Dies sind fehlerhafte Anlagen, die sich bei Führung des Haushaltes bald schwer rächen und gute Bewirtschaftung beeinträchtigen.

## 1) Küche.

236.  
Lage.

Die Küche ist der wichtigste Wirtschaftsraum; ihr gliedern sich die anderen für den Betrieb der Haushaltung unentbehrlichen Räume an; ihre Lage bedarf daher besonderer Beachtung, damit dieser Betrieb in rechter Weise geschehen kann.

Die Lage der Küche wird zunächst dadurch bedingt, ob alle zu einer Wohnung gehörigen Räume in einem Geschoffe liegen oder ob sie in mehreren Stockwerken untergebracht sind.

Bei kleinen, in einem Geschoffe liegenden Wohnungen, wo in der Regel auch nur eine Treppe vorhanden ist, liegt die Küche zweckmäßig in der Nähe der letzteren und damit zugleich in der Nähe des Haupteingangs der Wohnung. Das Öffnen der Thür muß von dem in der Küche Beschäftigten geschehen.

In Wohnungen, die eine Nebentreppe besitzen, welche für den Wirtschaftsverkehr bestimmt ist, liegt die Küche in der Nähe dieser Diensttreppe. Dies setzt voraus, daß außer dem in der Küche beschäftigten Diensthöten ein zweiter vorhanden ist, dem auch das Öffnen und Schließen der Hauptzugangsthür obliegt.

Sind die Räume einer Wohnung in mehreren Geschossen verteilt, so kann die Küche entweder im Erdgeschofs oder Kellergeschofs oder im obersten Stockwerk — Dachgeschofs —, also entfernt von den Wohnräumen liegen. Diese Lage wird, von anderen Gründen abgesehen, überall dann den Vorzug verdienen, wenn die Frau des Hauses an den Arbeiten in der Küche nicht oder nur selten teilnimmt.

Die Lage der Küche im Kellergeschofs hat, gute Zugänglichkeit, Erhellung und Lüftung sowie günstige Wasserabfuhr vorausgesetzt, insofern Vorteile, als der



Wirtschaftsverkehr die Wohnung selbst nicht berührt, die Vorratsräume in nächster Nähe sind, die Bewirtschaftung daher eine bequeme und zeiterparende ist.

Mit den Wohnräumen in gleicher Höhe gelegen, findet die Küche ihren Platz womöglich in der Nähe des Speisezimmers, eine Lage, die besonders im Familienhaufe mit wenig Dienerschaft empfehlenswert ist. Der Frau des Haufes ist hierbei zugleich die Beaufsichtigung der Küchenarbeiten auf leichte Weise ermöglicht.

Im größeren Familienhaufe wird die Küche auch im obersten Stockwerke liegen können und wird dort in Hinsicht auf Erhellung und Lüftung an geeigneter Stelle sein. Durch diese Lage gewinnt man zugleich in den besseren Geschossen Raum für Wohnzwecke. Beim Wohnhaus für zwei Familien wird sehr oft die eine Küche im Kellergeschofs, die andere im Dachgeschofs angeordnet werden.

Liegen Küche und Speisezimmer nicht in demselben Geschoffe, so ist auf alle Fälle ein Speisenaufzug, ein Sprachrohr und ein Klingelwerk, in vielen Fällen auch eine kleine Diensttreppe zur Verbindung der genannten Räume erforderlich. Keinesfalls darf der Speisenaufzug unmittelbar von der Küche ausgehen, sondern etwa von der Vorküche, dem Anrichterraum oder der Spülküche aus. Zu den eben genannten Notwendigkeiten möchte, falls die Küche im obersten Stockwerke liegt, noch ein Aufzug für Lasten, z. B. für Brennstoffe u. a. m., hinzukommen. Bei Gasheizung würde letzterer unnötig sein.

Im umfangreichen herrschaftlichen Haufe werden die Wirtschaftsräume von den Räumen der Herrschaft derart getrennt, das erstere ein eigener Hausteil aufnimmt. Bei dergleichen Häusern auf dem Lande finden sie in einem selbständigen Haufe mit Hof oder Garten Platz, und dann so gelegen, das ein Einblick in den Herrschaftsgarten nicht möglich ist, die Herrschaft also keinesfalls von der Dienerschaft beobachtet werden kann. In England wird hierauf besonders Wert gelegt.

Die Küchen des mehrgeschoffigen Miethaufes müssen genau übereinander liegen; denn nur bei dieser Lage kann Zu- und Ableitung des Wassers ohne besondere Schwierigkeiten geschehen. Auch die gemeinschaftliche Benutzung eines besteigbaren Schornsteines setzt diese Lage voraus. Die Küche muß innerhalb der Wohnung einen unmittelbaren Zugang von einem Flurgange aus haben; andere Räume dürfen nicht zu begehen sein und umgekehrt. Auch bequeme Verbindung mit Hof und Strafe ist nötig.

Die Größe der Küche hängt selbstverständlich vom Umfange der Wohnung oder, besser gesagt, vom Umfange des Haushaltes ab, zugleich auch davon, ob sie ausschließlich ihrem Zwecke, also der Speisebereitung, dient, oder ob sie zugleich Esszimmer der Dienerschaft ist und für deren Tagesaufenthalt in der Ruhezeit dienen muß. Letzteres ist entschieden zu vermeiden und in einem Haushalte von mehr als zwei dienenden Personen unstatthaft.

Falls die Küche nur ihrem Zwecke dient und zugleich ein besonderer Aufwachsraum vorhanden ist, genügen mäßige Abmessungen, selbst für größere Wohnungen; es handelt sich nur darum, ihre Einrichtung so zu treffen, das alle Arbeiten in einfachster und praktischer Weise vorgenommen werden können. Hierzu bedarf es zugleich Geräte, die dies unterstützen, die also in zweckentsprechender Weise hergestellt und nicht raumverschwendend sind. (Die Schiffsküchen verdienen in dieser Beziehung Beachtung.) Dabei soll keineswegs geleugnet werden, das eine geräumige luftige Küche für die in der Küche Arbeitenden stets angenehmer ist

237.  
Größe.



als eine räumlich beschränkte. Die Kostbarkeit des Raumes in der Großstadt zwingt uns leider zu kleinsten Mäßen.

Einige Abmessungen von Küchen seien vorausgeschickt, um danach gewisse Größenbestimmungen, die als Regeln gelten können, anzufügen.

In der Kolonie Ostheim-Stuttgart sind die Küchen der aus zwei oder drei Zimmern mit Zubehör bestehenden Wohnungen 6 bis 9 qm groß; die Küchen der Dachwohnungen haben sogar oft noch etwas weniger Grundfläche. Die Bewohner sind mit diesen Größen ganz zufrieden.

Die Abmessungen der Küche im mehrgeschossigen Miethause zu Hamburg betragen in den kleinsten Wohnungen in der Regel  $2,30 \times 3,00$  m, also 6,90 qm; bei bürgerlichen Wohnungen mittleren Ranges (mit einer Wohnungsmiete von 1000 Mark)  $3,20 \times 4,00$  m, also 12,80 qm.

Durch Vergleich der Pläne einer größeren Anzahl von Miethäusern (*Maisons à loyer*) zu Paris, die gewöhnlich in drei Klassen geteilt werden<sup>141)</sup>, ergaben sich folgende Größen für die Grundfläche der Küchen:

Bei Häusern der I. Klasse (7 bis 8 Zimmer und Zubehör): 15 bis 20 qm;

bei Häusern der II. Klasse (5 bis 6 Zimmer und Zubehör): 8 bis 10 qm, und

bei Häusern der III. Klasse (3 bis 4 Zimmer und Zubehör): 4,5 bis 6 qm.

Nach diesen und anderen Betrachtungen wird man etwa folgende Abmessungen als Mindestmaße für die Grundflächen von Küchen als geeignet erachten können: Für fog. bürgerliche Wohnungen kleinster Art etwa 8 qm bei mindestens 2,00 m Breite; für Wohnungen mittlerer Größe 12 bis 15 qm; für Wohnungen größeren Umfangs 20 bis 24 qm. Küchen von diesen Abmessungen werden ihren Zweck erfüllen, wenn sie ausschließlich nur diesem dienen und wenn ihre Ausstattung zweckentsprechend und nicht raumverschwendend ist. Bei gleichen Voraussetzungen werden für herrschaftliche Wohnungen Grundflächen von 30 bis 40 qm genügen, ohne daß hiermit eine Grenze angegeben werden soll; im Gegenteil, man wird bei umfangreichen Wohnungen höchsten Ranges — Palästen und Schlössern — diese Maße noch überschritten finden und überdies verschiedene selbständige Küchen besitzen, je nach Art der Speisebereitung; also Kochküche, Bratküche, auch Kaffee- und Theeküche; hierzu treten noch Backräume u. a. m.

Bei Arbeiterwohnungen und bei Wohnungen auf dem Lande mit Wirtschaftsbetrieb treten andere Maße infolgedessen auf, als bei ersteren die Küche oft als Wohnraum benutzt, bei letzteren auch das Viehfutter in der Küche bereitet wird.

238.  
Erhellung.

Der Luftraum der Küche und somit ihre Höhe muß reichlich bemessen sein. In der Regel wird sie die Höhe der benachbarten Räume (Wohnräume), keinesfalls aber weniger als 3,00 m Höhe erhalten müssen.

Der Zweck der Küche — die Bereitung von Speisen und Getränken — verlangt eine gute Erhellung durch Tageslicht und gleichmäßige Lichtverteilung. Jedenfalls muß auch die Küche im Kellergeschoß so hoch gelegen sein, daß der größere Teil der vorzunehmenden Küchenarbeiten bei Tageslicht vorgenommen werden kann. Mangel an Tageslicht läßt sich durch künstliche Beleuchtung nie ersetzen.

Die Küche mit ihrem Zubehör sollte mindestens um die Hälfte ihrer lichten Höhe über der Erde liegen; wo dies nicht zu erreichen ist, sind genügend große Lichtgräben oder hofartige Anlagen (*Areas*) zu beschaffen.

Die Belichtung geschieht am besten von Nord oder Nordost aus; anderenfalls kann man lichtzerstreuendes Glas für die Fenster nehmen, damit das Blendende der Augen ausgeschlossen ist, ohne Vorhänge verwenden zu müssen. Eine solche Art der Verglasung wird überdies stets dort von Wert sein, wo man einen Einblick in

<sup>141)</sup> Nach: DALY, C. *Architecture privée au XIX<sup>me</sup> siècle etc.* Paris 1862.



die Küche seitens der Nachbarschaft nicht wünscht. Umfangreiche einstöckige Küchen erhalten am besten hohes Seitenlicht nach Art des Laternenlichtes; die Hälfte der Fenster ist zum Oeffnen eingerichtet; die nach Süd und West gelegenen werden mit Jalousien versehen.

Gute Lüftung der Küche ist besonders erforderlich, um die mitunter höchst lästige Wärme, sowie die unangenehmen Küchendünste zu entfernen und die Bildung von Schwitzwasser durch den Wasserdampf möglichst zu beschränken. Ausser den Einrichtungen für die Abführung der verdorbenen Luft müssen solche für Zuführung frischer Luft getroffen werden. Um die Wände und Geräte der Küche vor dem sog. Beschlagen zu sichern, wird die eingeführte Frischluft im Winter am Herde vorgewärmt. Für die Sommerlüftung genügt das Oeffnen der Fenster. Um eine stetige Lüftung zu haben, empfiehlt es sich, an Stelle der verglasten Flügel, solche mit engmaschiger Drahtgaze verfehene einzuhängen, die bei ausreichendem Luftwechsel zugleich das Eindringen von Infekten, insbesondere der höchst lästigen Fliegen aller Art, verhindern.

239.  
Lüftung.

Auf Beschaffung guten Wassers in der Küche selbst oder ihrer nächsten Nähe ist besonderer Wert zu legen.

240.  
Wasserzufuhr.

Ueber die Menge des für eine Person nötigen Wassers finden sich verschiedene Angaben, von denen nur (und zwar als Mindestmass) eine gegeben werden soll. Man rechnet für den Kopf einer kleinen Familie 1,5 Liter für Getränke und 3,5 Liter für Speisebereitung und Reinigen der Geschirre und Geräte, zusammen also 5 Liter Wasser täglich.

Für die Ausstattung der Küche ist der wichtigste Gegenstand der Kochherd, der in den meisten Fällen und bei allen grösseren Abmessungen nicht als Möbel, sondern an den Ort gebunden auftritt.

241.  
Herd.

Der Herd muss gut beleuchtet sein, um alle Arbeiten mit der nötigen Sauberkeit und bequem vornehmen zu können. Ist er mit seiner Schmalseite an die der Fensterwand gegenüberliegende Wand gestellt, so kann das Tageslicht seiner ganzen Länge gleichmässig gut zugeführt werden; auch können zwei Personen gleichzeitig am Herde beschäftigt sein, ohne sich gegenseitig zu stören oder im Lichte zu beeinträchtigen. In bedeutenden umfangreichen Küchen pflegt man aus gleichen Gründen, den Herd frei im Raume, also allseitig bequem benutzbar, aufzustellen. Die Abführung des Rauches nach dem Schornstein geschieht dann meist unter dem Fußboden. Der Schornstein muss in solchem Falle entsprechend weiter und auf seine ganze Länge gegen Eintritt kalter Luft geschützt sein, um Störungen des Zuges zu verhüten.

Sitte, Gewohnheit, sowie die zur Verwendung gelangenden Brennstoffe bedingen das Material zur Herstellung des Herdes und seine Bauart. Immer wird hierbei das Streben darauf gerichtet sein, bei den geringsten Abmessungen den grössten Nutzeffekt zu erreichen.

Indem auf das in Teil III, Band 5 (Abt. IV, Abschn. 5, A, Kap. 1) dieses »Handbuches« über Einrichtung und Konstruktion der Kochherde Gesagte verwiesen wird, sei hier zunächst bemerkt, dass der innere Bau der zur Zeit noch am meisten gebrauchten Herde in der Regel aus guten Backsteinen — Ziegelsteinen in Lehmörtel gemauert — besteht, während für die Umfassungswände Kacheln, Marmorplatten und vor allem geschwärzte oder polierte Eisenplatten Verwendung finden. An Stelle dieser meist mit Kohlen, auch mit Dampf oder Wasser geheizten Herde hat die



Neuzeit Vortreffliches in der Herstellung mittels Gas zu heizender Kücheneinrichtungen geleistet, und gegenwärtig beginnt man damit, die Elektrizität für Heizzwecke auch in der Küche dienstbar zu machen. Betriebe dieser Art gestatten eine bedeutende Verkleinerung des Küchenraumes und sind wegen ihrer Sauberkeit und sofortigen Wärmeerzeugung sehr zu empfehlen.

242.  
Sonstige  
Ausstattung.

Um in einer Küche Sauberkeit zu erhalten, ist ihre Ausstattung danach zu treffen. Es empfiehlt sich deshalb, die Wände, jedenfalls aber ihren unteren Teil, etwa 1,50 bis 2,00 m Höhe, abwaschbar herzustellen, also entweder mit Fliesen oder polierten Marmorplatten zu verkleiden oder mit einem Oelfarben- oder Emailfarbenanstrich zu versehen. Der Fußboden ist wasserdicht herzustellen; dies wird am besten durch einen Belag aus geriffelten Fliesen mit gutem Wandanschluß erreicht; auch Terrazzo oder ein anderer undurchlässiger Estrich, z. B. aus Zement oder Asphalt hergestellt, kann Verwendung finden. Für die vom Herde entfernt liegenden Sitz- oder Stehplätze wird ein Linoleumbelag oder eine Matte von Wert sein.

Die Decke der Küche wasserdicht herzustellen, führt zu dem Uebelstande, daß sich durch das Verdichten des Wasserdampfes Schwitzwasser bildet, welches abtropft und lästig werden kann; sie erhält deshalb einen hellen Leim- oder Kalkfarbenanstrich, wie die über dem abwaschbaren Wandteil verbleibende Wand.

Die Art der Möblierung ist von der Größe der Küche und davon abhängig, ob dieselbe zugleich als Spülraum und als Eßraum der Dienstboten dienen soll; letzteres, wie bereits erwähnt, ist nur dann statthaft, wenn nicht mehr als zwei Dienstboten im Haushalte thätig sind.

Jedenfalls bedarf jede Küche mittlerer Größe außer dem Herde und abgesehen von allem Geschirr u. s. w. eines Schrankes, eines Anrichtetisches mit Kästen, einiger Stühle, einer Küchenbank u. a. m. und aller derjenigen Vorkehrungen, die für das Aufbewahren von Geschirren und Geräten aller Art, sowie des Brennstoffes nötig sind. Ein Ausgußbecken mit Wasserzu- und -Abfluß ist unbedingt erforderlich. Hierzu kann noch ein Spültisch treten.

Die Möbel werden bei uns meist aus möglichst altfreiem Kiefernholz, lasiert und lackiert, alle Tischplatten aus Weißbuchenholz ohne Anstrich ausgeführt. Auch andere weiche Hölzer finden Verwendung und werden durch Beizen in die gewünschte Farbe gebracht. Angenehm wirken z. B. dunkelgrün gebeizte und dabei rot abgesetzte Möbel. Ueberdies verdienen auch alle Versuche, die Küchenmöbel durch Bemalung zu schmücken, volle Unterstützung, weil jedes Bestreben, und sei es noch so gering, die Kunst in das Haus einzuführen, der Beachtung wert ist.

Obgleich die Küche nur ein Arbeitsraum und als solcher auszustatten ist, wird eine Hausfrau, die das Kochen versteht und sich um die Küche kümmert, diesem Raume den Schmuck zu geben verstehen, der ihm zukommt, ohne falschen Aufwand zu treiben. Die Hausfrau wird sich dann gern in der Küche beschäftigen, hier mit zum Wohle der Familie beitragen und auf ihre Dienerschaft zugleich erziehend einwirken. In diesem Falle wird es auch der fragwürdigen Sprüche, deren Anbringen in der Küche besonders beliebt ist, nicht bedürfen.

Hierbei muß allerdings vorausgesetzt werden, daß alle Gegenstände der Kücheneinrichtung besserer Art und zugleich so hergestellt sind, daß sie leicht sauber gehalten werden können.

243.  
Beispiele.

In den kleinen Häusern der Kolonie Ostheim-Stuttgart besteht die Kücheneinrichtung, soweit sie zur Ausstattung des Hauses gehört, in einem eisernen Küchenherde von 0,72 und 0,60 m Seitenlänge und



0,70 m Höhe mit drei Kochlöchern und einem Wasserkasten von 6 l Inhalt; einem Ausgußbecken (Goffe, Wasserstein) mit anstoßendem Spültisch (Handstein) mit Tischplatte aus schwarzem Schiefer; außerdem in je zwei 1,00 m langen Gestellen mit je vier Fachbrettern zum Aufstellen von Schüsseln, Tellern und Töpfen u. f. w.; einer Löffelleiste und einem Pfannenrechen, je 0,80 m lang, und einem Fachbrett, 1,20 m lang, über der Thür auf Konsolen angebracht. In sämtlichen Küchen befindet sich Wasserzu- und Wasserableitung; der Auslaufhahn ist über dem Wasserstein angebracht, und die Wasserableitung von demselben erfolgt mittels Zinkröhre in den Abzugskanal.

Eine geräumige Hamburger Küche mittleren Ranges giebt Fig. 127 im Grundrifs.

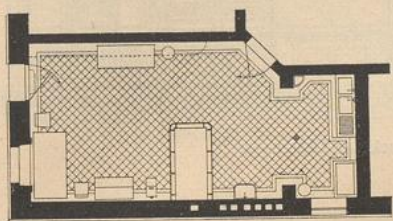
In dieser Küche ist der sehr große Herd mit seiner kurzen Seite gegen die Wand gestellt und enthält, außer der Kochfeuerung und zwei Bratöfen, seitwärts noch einen großen Wärmeschrank für Teller und eine Heißwassereinrichtung. Durch diese wird der rechts hinter einem Mauervorsprung angeordnete Heißwasserkessel (*Boiler*) gespeist, von dem sich das Wasser nach den verschiedenen Verbrauchsstellen verteilt. Hinter dem Herde befindet sich ein Spültisch aus weißem Marmor zum Abwaschen von Gemüsen, Fischen u. a. Eiswaren, hinter dem Mauervorsprung links der Gebrauchswasserhandstein und an der Rückwand links der große Aufwachtisch, welche alle mit Zuleitung von kaltem und warmem Wasser ausgestattet sind.

Dem Hinterraum wird durch ein Fenster besonderes Licht zugeführt, neben dem ein großes gemauertes, innen und außen mit Kacheln bekleidetes Becken Platz gefunden hat, das zum Einweichen größerer Mengen Wäsche dient, den Hausfrauen aber überdies für viele andere Zwecke willkommen ist.

Durch die Schaltereinrichtung des Diensteinganges zu dieser Küche wird es der Hausfrau ermöglicht, diese Thür für gewöhnlich unter Verschluss zu halten, während den Mädchen dennoch die regelmäßige Marktware zugeführt werden kann.

Eine Gesamtanlage von Wirtschaftsräumen eines herrschaftlichen Hamburger Hauses (Arch.: *Viol*) ist in Fig. 128<sup>142)</sup> im Grundrifs dargestellt.

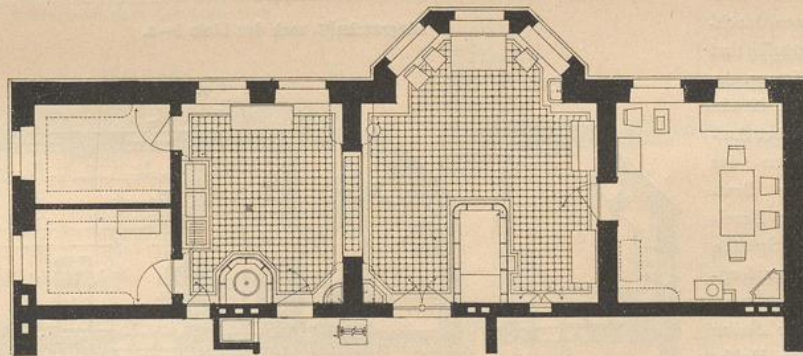
Fig. 127.



Küche in einem Wohnhause zu Hamburg.

1/200 w. Gr.

Fig. 128.



Speisekammern. Aufwachraum. Küche. Raum für Dienftboten.

1:200

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 m

Küche in einem herrschaftlichen Wohnhause zu Hamburg<sup>142)</sup>.Arch.: *Viol*.

Von einem geräumigen Flur aus kann man sowohl in die Küche als in den Aufwachraum gelangen. Neben der Thür des letzteren, also abgeschlossen gegen Küchendämpfe, befindet sich der Aufzug, und

<sup>142)</sup> Neuere Hamburger Kücheneinrichtungen und Anlagen von *J. Faulwaffer* in: *Zeitschr. für Innendekoration* 1893, S. 145.

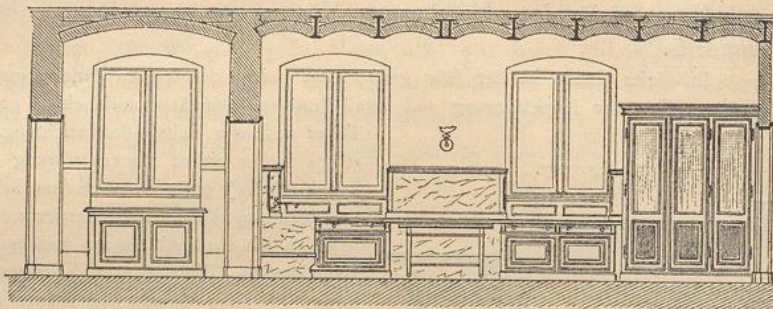


während die Küche nach Osten liegt, schliessen sich nach Norden zu gelegen zwei Speisekammern an, deren jedes grössere Haus ausser dem Vorrats- und Kartoffelraum und dem Weinkeller bedarf. Die eine Speisekammer wird stets unter Verschluss gehalten und dient zur Aufbewahrung der eingekochten Früchte und sonstiger wertvoller Vorräte. Neben derselben liegt der Raum für die Sammelheizung, die vom Küchenpersonal bedient zu werden pflegt. Auf der anderen Seite der Küche befindet sich ein Zimmer für verschiedene Ge-

brauchswecke; es dient im allgemeinen dazu, die Küche von dem zu entlasten, was den eigentlichen Betrieb in derselben stören würde. Hier essen die Dienftboten und finden nach der Arbeit einen angenehmen Aufenthalt; hier wird geplättet und geflickt, und hier können alle Geschirre u. s. w. vorher ausgebreitet und geordnet werden, die bei einer Mahlzeit für zahlreiche Gäste nötig sind.

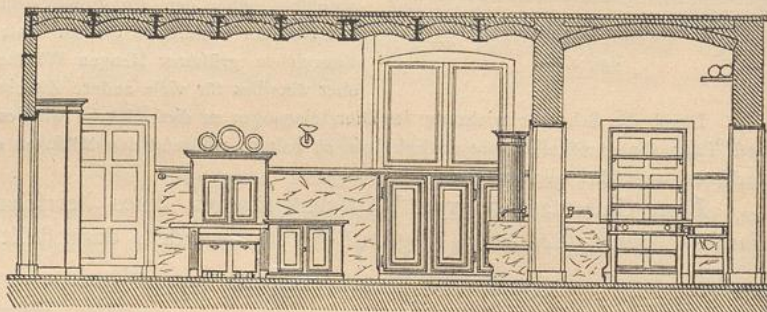
Die Anordnung der Küche selbst ist auch hier so getroffen, dass der Herd mit einer kurzen Seite gegen die Wand gestellt ist; er birgt in seinem unteren Teile die Kochfeuerung, einen durchgehenden Bratofen und den Tellerwärmer. An der Wandseite ist ein besonderer hoher Aufsatz vorhanden für einen zweiten Bratofen, der zur Bereitung solcher Speisen dient, die einer sorgfältigen Beobachtung bedürfen. Der Boiler für die grosse Heisswasserkocheinrichtung, den der Herd enthält, ist, weil er für das Aussehen der Küche störend wirkt, unter der Decke des Nebenraumes angebracht. Links hinter dem Herd befindet sich, durch eine kleine eiserne Thür verschlossen, eine Bratpfiebsfeuerung. Unter dem Herd ist das um etwa 50 cm in den Boden getiefte Kohlenloch angeordnet, in welchem sich vor der jedesmaligen Hauptreinigung der Küche der Kohlenbedarf für eine volle Woche unterbringen lässt. Die Kohlen werden mittels eines kleinen Rollwagens zugeführt, der

Fig. 129.



Längenschnitt nach der Linie a-b.

Fig. 130.



Längenschnitt nach der Linie b-a.

Fig. 131.

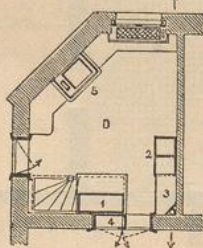
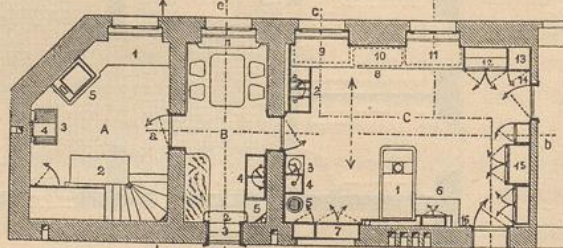


Fig. 132.



Grundriss.

Küchenanlage im Zweifamilienhause

Arch.: Kayser

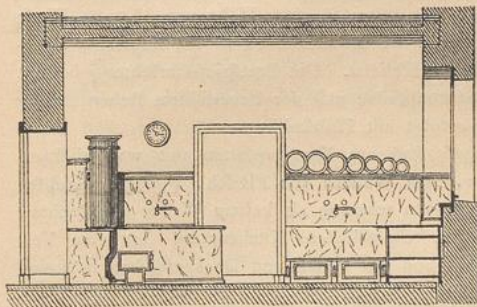
Links hinter dem Herd befindet sich, durch eine kleine eiserne Thür verschlossen, eine Bratpfiebsfeuerung. Unter dem Herd ist das um etwa 50 cm in den Boden getiefte Kohlenloch angeordnet, in welchem sich vor der jedesmaligen Hauptreinigung der Küche der Kohlenbedarf für eine volle Woche unterbringen lässt. Die Kohlen werden mittels eines kleinen Rollwagens zugeführt, der



feinen Platz unter dem erhöhten Teile des Herdes findet. Nahe dem Fenster ist der Gemüsespülstein aus weißem Marmor und am Eingange in der Ecke der aus demselben Material hergestellte Reinwasserhandstein, der auch zum Spülen der Fische benutzt wird.

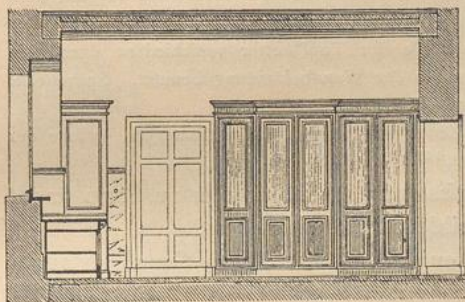
Im Aufwaschraum, der zugleich als Waschküche dient, haben der Gebrauchswasserhandstein, sowie der Aufwaschtisch und ein größerer Waschkessel Platz gefunden.

Fig. 133.



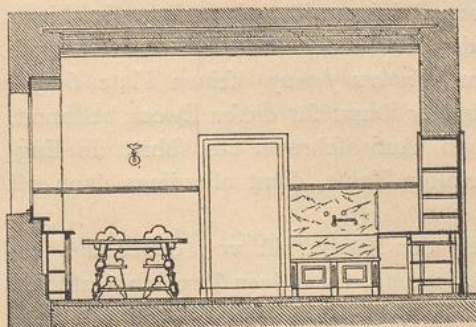
Querschnitt nach der Linie d-e.

Fig. 134.



Querschnitt nach der Linie e-d.

Fig. 136.



Querschnitt nach der Linie e-f.

zu Berlin, Tiergartenstrasse 35 <sup>143)</sup>.

et v. Großheim.

oben) in Anspruch. In dieser Grofsräumigkeit ist die Küche mehr als ausreichend, um in derselben die Speisenerbeitung für den aus etwa 15 Personen bestehenden Haushalt und bei aufsergewöhnlichen Fällen für ca. 50 Personen zu bewirken. Nach dieser Personenzahl sind die besonderen Einrichtungsfstücke der Küche bemessen worden.

Eine gröfsere Küchenanlage eines Berliner umfangreichen Zweifamilienhauses (Tiergartenstrasse 35, Arch.: *Kayser & v. Großheim*) ist in Fig. 129 bis 136 <sup>143)</sup> dargestellt.

Die Haupträume der Küche liegen im Sockel gefchofs (Fig. 132), während sich einer der Räume, der zugleich eine unmittelbare Verbindung mit der Wohnung herstellt, im Erdgefchofs (Fig. 131) befindet.

Die vier Küchenräume, aus denen die Anlage zusammengesetzt ist, gruppieren sich an einer der Ecken des Gebäudes und nehmen hier einen Raum von rund 75 qm Grundfläche (58 qm unten und 17 qm

1:100

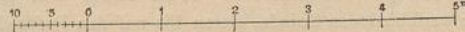
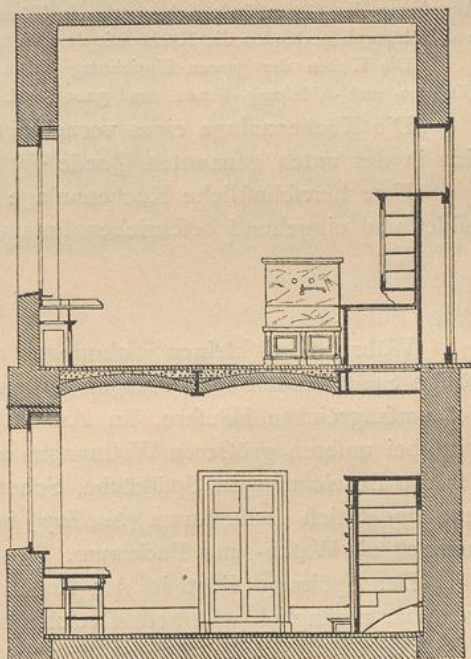


Fig. 135.



Querschnitt durch die Räume A und D.



Die Benutzung und Befetzung der einzelnen Räume geht aus den Abbildungen auch ohne Erklärung mit ausreichender Deutlichkeit hervor, so dass hier nur einige Bemerkungen in Bezug auf die technische und künstlerische Art der Durchbildung erübrigen.

Die an drei Seiten freistehende Kochmaschine enthält, unter der Kochplatte liegend und von dem Brennraum mit geheizt: ein zweithüriges Wärmespind an der Stirnseite, ferner zwei Bratröhren an der Langseite und eine dritte für besondere Fälle mit Sonderfeuerung eingerichtet. Sämtliche Kochgeschirre stehen auf der Kochplatte und kommen mit dem Feuer nur mittelbar in Berührung. Zur Heißwassererzeugung liegt im Brennraum eine kupferne Schlange, die mit einem in einer Höhe von 15 m im Haufe aufgestellten Wasserbehälter in Verbindung steht. Für größeren Warmwasserbedarf ist ein kupferner Badeofen aufgestellt, der an die Rohrleitung zum Wasserbehälter anschliesst. Die Bratpfiefeinrichtung besteht aus dem Vortisch, auf dem das treibende Uhrwerk, die Saucenpfanne und der Feuerschirm stehen, ferner aus dem Gehäuf mit dem Brennraum etc. Die Heizung erfolgt mit Holzkohle.

Der Wassergrant, die Abspültische und der Ausgufs sind aus Marmorplatten mit wasserdichtem Zusammenchluss gebildet. Ersterer enthält 3 Abteilungen, zum Wässern von Fleisch, Fischen, Krebsen und Gemüse bestimmt; jede Abteilung ist für Zufluss sowohl von warmem als kaltem Wasser eingerichtet. Der untere Teil der Wandflächen bis auf 1,50 m Höhe im eigentlichen Küchenraum hat eine Verkleidung aus polierten Marmorplatten erhalten; im übrigen sind die Wand- und Deckenflächen in Leimfarbe angefrichen und dekoriert; der Fußboden ist mit Fliesen belegt.

Zur Herstellung der Möbel ist aftreies lasiertes und lackiertes Kiefernholz verwendet worden; nur die Tischplatten sind aus starkem Weisbuchenholz ohne Anstrich angefertigt. Je nach dem Zweck sind unter den Tischplatten Schubladen, sowie offene oder mit Schiebethüren versehene Fächer angebracht. Auch die verschiedenen Spinde, deren bis auf den Fußboden reichende Thüren mit Butzenscheiben verglast sind, haben ähnliche Einrichtungen erhalten.

Zum Aufstellen einzelner Küchengefchirre sind an Stelle der Topfbretter verschiedene durch die Anordnung der Gegenstände sich ergebende Flächen oberhalb der Wandbekleidung benutzt. Sprachrohr und Telegraph verbinden die Küche mit den Wohnräumen.

Die Kosten der ganzen Einrichtung haben ohne Möbel und ohne die Ausführungen, welche der Wasserzu- und -Ableitung dienen, rund 3200 Mark betragen<sup>143)</sup>.

Die Küchenanlage eines vornehmen Hauses im Park Monceaux zu Paris findet sich in der unten genannten Quelle<sup>144)</sup> abgebildet und beschrieben.

Eine herrschaftliche Küchenanlage nach englischer Art ist im Grundriss abgebildet und eingehend beschrieben im unten genannten Werke<sup>145)</sup>.

## 2) Spülraum.

244.  
Zweck und  
Gröfse.

Während bei kleinen Wohnungen der zum Reinigen des gebrauchten Gefchirres nötige Spültisch mit dem Ausgufsbecken in der Küche oder, wie in Amerika auch bei umfangreichen Häusern, im Anrichterraum (*Butlers pantry*) seinen Platz findet, wird bei unseren größeren Wohnungen ein eigener Raum für diesen Zweck bestimmt, der die Bezeichnungen Spülküche, Scheuerraum, Aufwaschraum etc. führt. In England findet sich dieser Raum (*Scullery*) im kleinsten Haufe, dient allerdings dann oft zugleich als Wasch- und Backraum.

Der Spülraum liegt in der Regel neben der Küche, ist von dieser aus unmittelbar zugänglich und bedarf reichlicher Belichtung, um seinen Zweck zu erfüllen.

Die Gröfse dieses Raumes richtet sich nach der Gröfse der zugehörigen Küche und zugleich danach, ob er Schränke für Gefchirre aufzunehmen bestimmt ist oder nicht. Jedenfalls wird im letzteren Falle etwa die Hälfte, im ersten Falle fogar ein Drittel der Gröfse der Küchengrundfläche genügen.

245.  
Ausstattung.

Fußboden und Wandsockel des Raumes (bis etwa 2 m Höhe) müssen wasser-

<sup>143)</sup> Nach: Deutsche Bauz. 1882, S. 458.

<sup>144)</sup> *Revue gén. de l'arch.* 1873, Pl. 15, 16.

<sup>145)</sup> KERR, a. a. O., S. 204 u. Taf. 23.