



Gebäude für Verwaltung, Rechtspflege und Gesetzgebung, Militärbauten

Darmstadt, 1887

2) Küchen und Speise-Anstalten.

[urn:nbn:de:hbz:466:1-78001](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-78001)

Compagnie, in Oesterreich-Ungarn eine für jede Compagnie und einige beim Stabe (beim Infanterie-Regimentsstabe z. B. 4) herzustellen.

In Deutschland soll, in der Regel, von jeder casernirten Unterabtheilung (Compagnie, Schwadron, Batterie) 1 Subaltern-Offizier in der Caserne wohnen; in Oesterreich-Ungarn ist dies wenigstens bei der Cavallerie und Artillerie einzuhalten, während bei den Fußtruppen und dem Train die Beschränkung auf einen Offizier für 2 Unterabtheilungen unter Umständen zulässig ist. Für Truppenkörper vom Bataillon aufwärts soll in beiden Staaten, wo möglich, eine Hauptmanns- (Rittmeisters-) Wohnung in der Caserne vorhanden sein.

Ein Lieutenant erhält in deutschen Casernen eine Stube von 25 qm, eine Kammer von 8 qm und eine eben so große Gefindestube, der berittene Offizier außerdem eine Reitzengkammer von 6 qm; der Hauptmann hat eine zweite Wohnstube von oben angegebener Größe. In Oesterreich-Ungarn gewährt man dem Subaltern-Offizier ein Zimmer von 25 bis 31 qm, ein desgleichen von 18 bis 24 qm und eine Küche von 12 bis 17 qm; der Hauptmann dagegen hat zwei Zimmer erstgenannter Größe, eines zweiter Größe, eine Kammer von 13 bis 17 qm und eine Küche von 18 bis 24 qm.

Diese geräumigen österreichischen Offiziers-Wohnungen, für Unverheirathete — sollte man meinen — überflüssig groß, als Familienwohnung betrachtet aber nicht groß genug, müssen die Gesamtkosten eines Casernenbaues offenbar ungünstig beeinflussen, sind aber in Oesterreich von Alters her üblich und scheinen als unentbehrlich angesehen zu werden. Sie bilden einen starken Gegensatz zu dem Wohnungsgebührens englischer Offiziere. Der englische Lieutenant und Hauptmann hat, abgesehen von der Dienerstube, nur Anspruch auf ein einziges Zimmer von 26,75 qm Größe; der Staboffizier im Regiment muß sich mit 2 solchen Zimmern begnügen, und erst dem Regiments-Commandeur wird eine vollständige Wohnung von 4 größeren Zimmern (zu je 33,4 qm), 2 Kammern, 2 Dienerstuben, Küche, Speisekammer, Keller etc. gewährt.

Ein deutscher Casernen-Inspector erhält 2 Zimmer von der Größe der Offiziers-Zimmer, 2 Kammern von je 12 qm und eine kleine Küche. Für seine dienstlichen Functionen sind ihm Unterbringungsgelasse für Haus- und Wirthschafts-Geräthe zu überweisen.

Eine Casernenwärter-Wohnung besteht in Deutschland aus Stube und Kammer von 15, bzw. 8 qm. Von derselben Größe ist die Wohnung des etwa vorhandenen Marketenders. Der Gebäude-Auffeher der österreichischen Caserne erhält, wenn er verheirathet ist, eine Unteroffiziers-Wohnung, anderenfalls ein Unteroffiziers-Zimmer (10 bis 18 qm).

Wird die Offiziers-Speiseanstalt einer deutschen Caserne von einem nur zu diesem Zwecke angenommenen Oekonomen betrieben, so erhält dieser eine Wohnstube von 22 qm und eine Gefindestube gleicher Größe.

2) Küchen und Speise-Anstalten.

Von der ursprünglichen Einrichtung, daß jede Stuben-Kameradschaft ihre Nahrungsmittel selbst zubereitete, ist man zwar allgemein schon seit längerer Zeit abgegangen, indem man größere Küchen für eine oder mehrere Unterabtheilungen herstellte; den nahe liegenden Schritt aber, den gemeinsamen Küchen auch gemeinsame Speiseräume beizufügen, hat man, aus übel angebrachter Sparsamkeit, noch keineswegs allgemein gethan.

439.
Wohnungen
für
Offiziere.

440.
Wohnungen
für den
Casernen-
Inspector
etc.

441.
Ueberficht.

Wo Speisefäle nicht vorhanden sind, holt in der Regel jeder einzelne Mann seine Speise-Portion selbst in der Küche, um sie nach seinem Zimmer zu tragen und dort zu verzehren. Während dieses manchmal sehr weiten Transportes werden die Speisen kalt, und bei dem hastigen Verkehre so vieler Menschen sind Zusammenstöße nicht felten; der Anblick massenhaft verschütteter Speisen auf Treppen und Gängen ist etwas Alltägliches. Von irgend einer Bequemlichkeit oder Behaglichkeit beim Essen selbst kann endlich auch keine Rede sein, weil es in den Stuben der meisten älteren Casernen hierzu an Raum, wenigstens an Tischplätzen, gebricht. Die Rücksicht auf die gute Ernährung des Soldaten sowohl, wie nicht minder diejenige auf die Salubrität der Caserne fordern also die Herstellung von Speisefälen.

Für die Casernen des Deutschen Reiches sind Speisefäle vorgeschrieben. In Oesterreich-Ungarn wird den Erbauern von nicht-ärarischen Casernen zwar empfohlen, Turn- und Fechtfäle, Musik-Probezimmer und Marketendereien so anzulegen, daß diese Räume zugleich als Speisezimmer der Mannschaft dienen können; bindende Vorschriften bestehen jedoch in dieser Beziehung nicht.

In Frankreich hat man in den zahlreichen, seit 1872 nach den *types du génie* erbauten Casernen keine Speisefäle hergestellt, und auch der Reformator des französischen Casernenbaues, *Tollet*, mußte bei seinen ersten Ausführungen (1875) auf Speisefäle noch verzichten, hat solche aber wohl bei späteren Anlagen bewilligt erhalten.

In England hat man den Versuch gemacht, ein größeres Speisezimmer und die Küche unmittelbar zu vereinigen, sog. *dining-kitchens* herzustellen. Andere Bestrebungen gingen wieder dahin, der Mannschaft jeder Compagnie einen saalartigen Raum als »Tageszimmer« zum gemeinschaftlichen Aufenthalt in dienstfreien Stunden zu gewähren; gewissermaßen also ein gemeinschaftliches Wohnzimmer zu schaffen, in welchem dann auch die Mahlzeiten einzunehmen wären, während die gewöhnlichen Mannschaftsstuben wesentlich nur noch als »Schlafräume« zu dienen hätten. Von beiden Einrichtungen ist man wieder abgekommen, und neuere als mustergiltig betrachtete Casernen haben besondere Küchengebäude mit anstosendem Tageszimmer, das immer mehreren Compagnien gemeinsam ist. Ein Regiment von 10 Compagnien oder 1000 Mann erhält 2 bis 4 solcher Gebäude.

442.
Küchen.

Im Deutschen Reiche werden in der Regel für wenigstens 2 Compagnien des Friedensstandes gemeinschaftliche Küchen und Speise-Anstalten hergestellt; größere Anlagen (Bataillons- etc. Küchen etc.) sind jedoch zulässig.

Die Küche für 2 Compagnien erfordert 36 bis 40 qm; in derselben kommt gewöhnlich ein Herd mit drei großen Kesseln (für Wasser, Gemüse und Fleisch) zur Aufstellung; außerdem soll sie eine offene Feuerstelle oder einen kleinen eisernen Kochofen enthalten. In Bataillons- etc. Küchen wird immer für je 2 Compagnien ein solcher Herd aufgestellt; überdies noch ein kleinerer Herd oder Kochofen für die vereinigten Unteroffiziere des Bataillons, und es ist hiernach die Größe dieser Küchen zu bemessen.

Für Casernen-Küchen kommen naturgemäß nur Massen-Kocheinrichtungen in Frage, welche bereits in Theil III, Band 5 dieses »Handbuchs« (Art. 18 bis 36, S. 12 bis 28) unter der Ueberschrift »Kesselherde« beschrieben worden sind.

Von den ursprünglich sehr einfachen Kesselfeuerungen ist man allmählig zu verbesserten Einrichtungen übergegangen. Gegenwärtig sind der *Marcks'sche* Kesselherd und der *Senking'sche* viel verbreitet.

Dampfküchen sind in Cafernen bisher nur vereinzelt zur Ausführung gekommen. Man erachtete sie früher für gefährlich, glaubte auch einer fachverständigen Bedienung durch die Truppe selbst nicht unter allen Umständen sicher zu sein. Letzteres Bedenken dürfte, wenigstens für deutsche Heereskörper, hinfallig geworden sein.

Die in den Jahren 1870—71 erbaute Schützen-Regiments-Caferne zu Dresden besitzt 3 Bataillons-Dampfküchen (von *J. S. Petzholdt* in Döhlen bei Dresden), welche mit Heizedampf arbeiten⁴⁷⁷). Jede Küche enthält 4 Kessel von je 140^l und 4 Kessel von je 94^l Fassungsvermögen. Die 3 Küchen-Einrichtungen, sammt allen Rohrleitungen, kosteten zusammen 13014 Mark; hierzu kommen noch gegen 900 Mark für 3 große Wrafsenfüge nebst Ableitungsrohren. Die Dampfkessel-Anlage der Caferne — 4 Kessel, von welchen jedoch nur immer 2 in Benutzung sind und 2 die Reserve bilden — kostete 8274 Mark. Dieselbe versorgt indes nicht die Küchen allein, sondern auch eine zweipferdige Dampfmaschine, die den gesammten Wasserbedarf der Caferne aus einem Tiefbrunnen pumpt und nach verschiedenen Behältern fördert. Diese Maschine nebst allen Triebwerktheilen verursachte gegen 1800 Mark Kosten⁴⁷⁸).

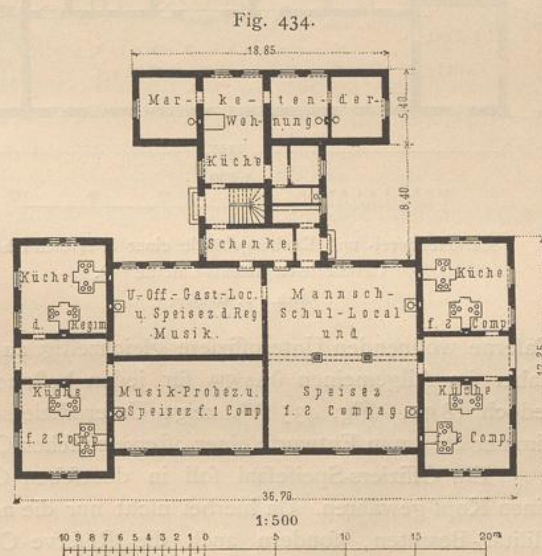
Größeren Anklang, als die Dampfheizung der Koch-Apparate scheint die Dampf-Wasserheizung derselben zu finden, namentlich in der von *Becker* angegebenen und ihm patentirten Form. Auch dieser Kocheinrichtung ist im genannten Bande (Art. 47, S. 36) Erwähnung geschehen, und es mag hier unten⁴⁷⁹) nochmals die Schrift genannt werden, aus der Einzelheiten darüber zu entnehmen sind.

In Oesterreich-Ungarn wurde in neuerer Zeit der *Pilhat'sche* Herd als der für Cafernen normale angefehen.

Die Kessel desselben sind nur für 20 Mann berechnet und werden zu je drei über einer Feuerung zusammengestellt. Ein solcher Herd mit einer oder zwei Feuerstellen (3 oder 6 Kesseln) beansprucht eine Küche von 20 bis 25 qm (deren eine Abmessung wenigstens 2,90 m betragen muß).

Es ist zulässig, die Herde mehrerer Unterabtheilungen, bis zur Stärke eines Bataillons, einer Cavallerie- oder Batterie-Division (3 Escadronen oder 3 Batterien) in einem Küchenraume zu vereinigen. Küchen mit 2 Herden bedürfen 40 bis 45 qm; für jeden weiteren Herd ist die Grundfläche um 15 bis 20 qm zu vergrößern. Fig. 434⁴⁸⁰) stellt 4 Halb-Bataillons-Küchen und mehrere Speisezimmer einer österreichischen Regiments-Caferne dar.

Bereits seit mehreren Jahren haben indeffen auch in Oesterreich vollkommenere Küchen-Einrichtungen mehrfach Platz gefunden; mindestens verlangt man die Einführung größerer Kessel, da bei



Marketenderei- und Küchengebäude einer österreichischen Regiments-Caferne⁴⁸⁰).

Arch.: v. Gruber.

⁴⁷⁷) Siehe Theil III, Band 5 dieses »Handbuchs«, Art. 27 u. ff. (S. 20 u. ff.)

⁴⁷⁸) Ueber Dampfküchen für Cafernen-Anlagen siehe auch: NERBE, A. v. Die Militär-Dampfküche und Bade-Anstalt. Berlin 1880.

⁴⁷⁹) HENNEBERG, R. Das *Becker'sche* Verfahren zum Kochen von Speisen im Dampf- und Wasserbad, so wie die dazu erforderlichen Apparate. Berlin 1883.

⁴⁸⁰) Nach: GRUBER, F. Beispiele für die Anlage von Infanterie-Cafernen. Wien 1880. Bl. 5.

Handbuch der Architektur. IV. 7.

den kleinen *Pilhal*'schen mit der reglementarisch ausgefetzten Brennmaterialmenge nicht auszukommen ist⁴⁸¹⁾.

Nach deutschen Vorschriften sind in der Nähe jeder Küche zu gewähren: eine Speisekammer von 12 bis 15 qm und eine Fleischkammer von 12 qm Grundfläche. Ferner ist auf je 2 Compagnien ein Lebensmittel-Keller von wenigstens 40 qm zu rechnen, so wie ein kleiner abgefonderter Kellerraum für die Unteroffiziers-Speise-Anstalt des Regimentes etc.

Der Offiziers-Speise-Anstalt, für 1 bis 3 Bataillone, wird eine Küche von 20 bis 30 qm und eine Speisekammer von etwa 16 qm zugetheilt.

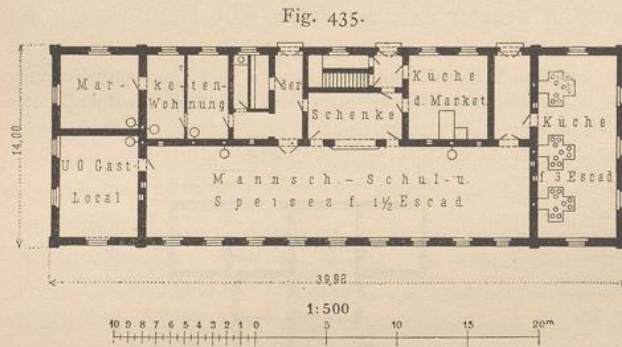
443-
Speisefäle.

Wenn in deutschen Cafernen zwei Compagnien eine gemeinschaftliche Küche haben, erhalten sie auch einen gemeinschaftlichen Speisefaal, dessen Größe sich ergibt, wenn auf jeden Mann 0,75 qm Grundfläche gerechnet wird. Wenn in Oesterreich-Ungarn Speisefäle vorhanden sind, so wird in denselben für jeden Kopf der gleichzeitig speisenden Mannschaft 0,75 bis 0,85 qm ausgeworfen.

Die zur Marketenderei gehörigen »Mannschafts-Schank-Local« der österreichischen Cafernen, welche, unter Umständen, auch als Speisefäle mit benutzt werden, erhalten eine Größe von nur 0,07 bis 0,15 qm für den Kopf des Mannschafts-

standes, können also etwa 10 bis 20 Procent dieses letzteren gleichzeitig sitzend beherbergen. 18 bis 24 qm ist ihre geringste zulässige Größe.

Ein Speisezimmer für die vereinigten Unteroffiziere eines Bataillons hat in Deutschland $1\frac{1}{3}$ bis $1\frac{1}{2}$ qm für den Kopf der etatmäßigen Anzahl zu gewähren. In Oesterreich-Ungarn soll ein »Unteroffiziers-Gast-Local« so bemessen werden, daß wenigstens 25 Procent der in der



Marketenderei- und Küchengebäude einer österreichischen Cavallerie-Regiments-Caferne⁴⁸²⁾.

Arch.: v. Gruber.

Caferne wohnenden Unteroffiziere gleichzeitig zu Tische sitzen können; man rechnet daher im Allgemeinen 0,35 qm für jeden bestandsmäßigen Unteroffizier, mindestens jedoch 18 qm. Fig. 435⁴⁸²⁾ zeigt Unteroffiziers-Gast-Local und Mannschafts-Speisezimmer etc., zum Entwurfe einer österreichischen Cavallerie-Regiments-Caferne gehörig.

444-
Offiziers-
Speisefäle.

Ein Offiziers-Speisefaal soll in deutschen Cafernen $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{2}{3}$ qm Fläche für einen Kopf gewähren. Da hierbei nicht nur die activen Offiziere, Aerzte und höheren Militär-Beamten, sondern auch die Reserve-Offiziere und diejenigen Regiments-Angehörigen, welche sich in gesellschaftlicher Hinsicht zum Offiziers-Corps halten müssen, mitzuzählen sind, so würde der Offiziers-Speisefaal eines Infanterie-Regimentes etwa 140 qm, der eines Cavallerie-Regimentes gegen 80 qm erfordern; als Offiziers-Speisezimmer eines einzelnen Bataillons würde schon ein Zimmer von 50 qm genügen. Wo die Verhältnisse günstig sind, gewährt man indeffen gern etwas geräumigere

⁴⁸¹⁾ Siehe auch den Vortrag *Schuster's* über die Entwicklung der Massen-Kochvorrichtungen in: *Zeitschr. d. Arch.-u. Ing.-Ver. zu Hannover* 1884, S. 217.

⁴⁸²⁾ Nach: GRUBER, F. Beispiele für die Anlage von Cavallerie-Cafernen. Wien 1880. Bl. 6.

Speisefäle, die bei aufsergewöhnlichen Festslichkeiten eine grössere Zahl Theilnehmer fassen können. So haben z. B. die neueren sächsischen Infanterie-Regiments-Casernen zu Dresden Speisefäle von 170 qm, eine neuere Cavallerie-Regiments-Caserne zu Berlin einen solchen von ca. 139 qm, die Pionier-Bataillons-Caserne zu Dresden einen Speisefaal von 79 qm etc.

In Oesterreich-Ungarn sind die »Offiziers-Schulzimmer« gleichzeitig als Speisefäle zu benutzen, und es sollen, mit Rücksicht auf letztere Bestimmung, auf den Kopf des vollständigen Offiziers-Corps 1,6 bis 2,0 qm entfallen. Sind Offiziers-Schulzimmer nicht vorhanden, so wird ein »Offiziers-Gast-Local« in der Marketenderei eingerichtet, dessen Grösse, wie vorstehend angegeben, normirt wird, niemals aber unter 18 qm herabgehen darf.

Hier wie dort ist es zulässig, neben dem eigentlichen Speise-Local, dem Offiziers-Corps einige kleineren Zimmer (Bibliothek- und Lesezimmer, Billard- und Spielzimmer, Conversations-Zimmer etc.) zuzutheilen und folchergestalt ein fog. Offiziers-Casino zu bilden. Zur Vervollständigung eines solchen gehören dann noch Kleiderablagen, Anrichterraum, Dienerzimmer, Kammer für Tischgeräthe etc. Von solchen Offiziers-Casinos war bereits in Theil IV, Halbbd. 4 dieses »Handbuches« (Art. 368, S. 282) die Rede, und dafelbst sind auch Beispiele von dergleichen Casinos zu finden.

445.
Offiziers-
Casino.

Zuweilen haben mehrere Offizier-Corps ein gemeinschaftliches Casino, dem dann, wo möglich, über den täglichen Bedarf hinaus, einige grössere Festräume zugetheilt werden.

An der eben angezogenen Stelle dieses »Handbuches« ist das Casino zu Stettin ein Beispiel einer solchen grösseren Anlage.

In welches Geschofs eines geeignet befundenen Casernengebäudes man das Casino verlegt, hängt von den örtlichen Verhältnissen ab. Im Erdgeschofs ist kein Platz, wenn man die Räumlichkeiten in unmittelbare Verbindung mit einem Garten bringen kann; in das oberste Geschofs dagegen wird das Casino nicht selten verlegt, um dem Saale eine die gewöhnliche Zimmerhöhe übersteigende Höhenabmessung geben zu können, ohne die Geschofseintheilung des Gebäudes zu stören.

3) Wasch- und Baderäume; Putzräume.

Weder die Reinigung des Körpers, noch die der Kleidung und der Waffen soll in den Wohnstuben vorgenommen werden. Man hat daher in den Casernen Waschräume und Bade-Anstalten zu beschaffen. Die deutschen amtlichen Vorschriften über Casernen-Einrichtungen erwähnen zwar der ersteren noch nicht; die Praxis ist jedoch — wie in manchen anderen Stücken — auch in dieser Beziehung über das in den Reglements Geforderte bereits hinausgegangen und hat gefonderte Waschräume vielfach ausgeführt.

446.
Waschräume.

In den neueren sächsischen Casernen bemisst man deren Grösse so, dafs auf jeden hier in Betracht kommenden Mann 0,75 bis 1,00 qm entfallen. Waschtisch-Einrichtungen, wie sie in Theil III, Band 5 dieses »Handbuches« (Art. 97, S. 78) beschrieben worden sind und die hier ganz am Platze wären, hat man der Kosten wegen bis jetzt nicht einführen können. Die Waschräume enthalten nur gewöhnliche Zapfhähne der Hauswasserleitung und Ausgufsbecken, so wie Waschbecken. Der asphaltirte, mit Gefälle verlegte Fußboden ist mit Entwässerungs-Vorrichtungen versehen. — Jede Compagnie erhält ihren besonderen Waschaal oder auch zwei kleinere Wasch-Local.

Wenn in Oesterreich-Ungarn besondere Waschräume angelegt werden, so berechnet man deren Grundflächen mit 0,3 qm für den Kopf. Es ist hier jedoch auch