



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Entwässerungs-Anlagen amerikanischer Gebäude

Gerhard, William Paul

Stuttgart, 1897

Küchenausgüsse.

[urn:nbn:de:hbz:466:1-78588](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-78588)

geformt, werden durch einen starken Holzrahmen zusammengefaßt und zugleich abgedeckt. Die Gefäße ruhen auf verzinkten oder bronzierten gusseisernen Ständern oder Füßen und sind immer an einer Wand entlang aufgestellt. Neuerdings kommen Waschgefäße, wie sie Fig. 156 zeigt, immer mehr in Gebrauch, was aus der modernen Tendenz zu erklären ist, alles überflüssige Holzwerk an Ausgußgefäßen zu vermeiden. Diese neue Art der Waschgefäße hat abgerundete, wulstförmige, glasierte Oberränder. Wie aus den Abbildungen sich weiter ergibt, sind die Ausgußgefäße entweder mit Deckel versehen oder ohne solchen; im letzteren Falle liegen die Wasserleitungs-Zapfhähne im Inneren, am oberen hinteren Theil des Waschgefäßes (Fig. 154). Man zieht jedoch immer die Ausführung, wie sie Fig. 155 u. 156 zeigen, vor, wobei die Kalt- und Warmwasser-Leitungsrohre oberhalb der Gefäße, entweder frei oder in einer hölzernen oder besser marmornen Verkleidung, liegen. Diese Anordnung hat den Vorzug, daß das Waschgefäß mehr Wasser halten kann und daß die Wasserleitungshähne beim Waschen nicht so im Wege sind.

Die Waschgefäße werden hier stets von der Wasserleitung gespeist, und jedes Gefäß erhält einen Kalt- und einen Warmwasserhahn. Das warme Wasser kommt in Privathäusern gewöhnlich vom Küchen-Heißwasserkeffel (*kitchen boiler*); oft aber erhält die Waschküche ihren eigenen *boiler*, der dann durch einen kleineren Herd, auf dem man auch die Bügeleisen wärmt und die Wäsche kocht, geheizt wird. In größeren öffentlichen Gebäuden wird das Heißwasser gewöhnlich von im Keller-gefchoß aufgestellten geschlossenen Reservoirs geliefert, welche durch Heizspiralen mit Dampf erwärmt werden. Eine nähere Erläuterung dieser Anlagen gehört nicht in den Rahmen dieses Heftes.

Jedes Gefäß erhält gewöhnlich ein $1\frac{1}{2}$ -zölliges Abflußrohr, welches sich in ein 2-zölliges Hauptrohr, mit Wasserverschluß und Lüftungsrohr, ergießt (Fig. 156). Es ist jedoch nach meinen Erfahrungen stets vorzuziehen, ein jedes Ausgußgefäß gefondert oder bei vier Gefäßen je zwei derselben mit Abfluß, Wasserverschluß und Anschluß an das Hauptrohr zu versehen. Die Gefäße werden mittels eines metallenen oder Gummipropfens oder Kegelventils gefüllt und geleert; letztere hängen an einer messingnen Kette. Andere Arten von Ventilen, wie sie bei Waschtisch- und Bade-einrichtungen im Gebrauch sind, kommen weniger häufig vor. Noch sei bemerkt, daß es dort, wo die Waschgefäße in oberen Gefchoßen oder im Dachraum aufgestellt werden, empfehlenswerth ist, dieselben mit Ueberlaufrohren zum Schutz der darunter liegenden Decken zu versehen und den Fußboden mit Sicherheitspfanne zu versehen.

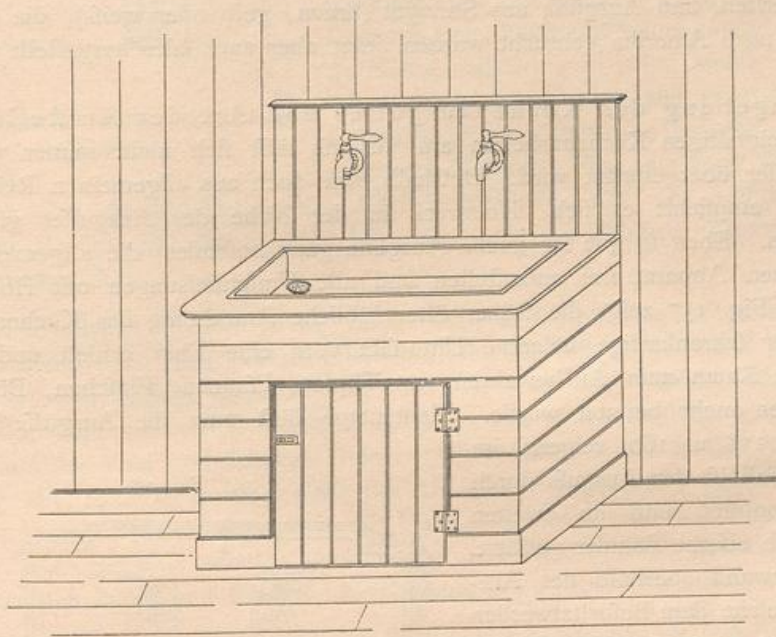
Küchenausgüße.

Allgemeines. Unter dem Namen »Küchenausgüße« sollen hier alle diejenigen Ausgußgefäße oder Apparate verstanden werden, welche in den Küchen unverrückbar aufgestellt werden und zum Ausgießen des zur Bereitung von Speisen und Nahrungsmitteln gebrauchten Wassers dienen. In den kleineren Haushaltungen werden diese Spülsteine auch zum Waschen und Reinigen des Küchengefchirrs, der Töpfe, Gefäße, Löffel etc. verwendet und dienen selbstverständlich auch als Zapfstelle zur Entnahme des in der Küche erforderlichen Wassers. In ganz kleinen Häusern

und in Miethsgeschoffen dienen die Küchenausgüsse auch zum Waschen, Spülen und Reinigen des Eßgeräthes und der feineren Porzellan- und Glasfachen. In größeren Häusern hingegen findet man gewöhnlich für jede dieser Operationen gefonderte Ausgüsse und Spüleinrichtungen. Das Anrichten und Waschen der Speisen (Fleisch, Gemüse, Geflügel, Eis etc.) geschieht dann meist in den fog. Spülküchen (*scullery*) und das Reinigen und Spülen des feinen Eßgeschirrs in Spüleinrichtungen, im Speifen-Anrichtezimmer (*butler's pantry*), von denen später die Rede sein wird.

Construction, Form und Material. Der Küchenausgufs darf nicht von zu kleinen Dimensionen sein, da sonst weit mehr Zeit für die Ausführung der an demselben stattfindenden Küchenarbeiten nöthig ist. Derselbe soll in bequemer Höhe

Fig. 157.



Veraltete Anordnung eines Küchenausgusses mit Holzumschließung.

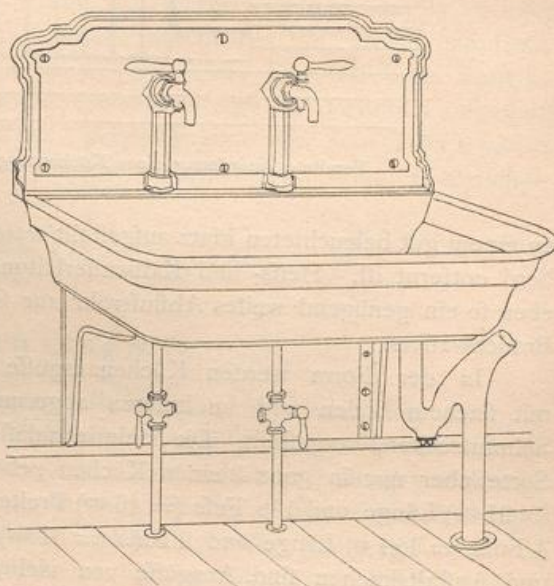
an einem gut beleuchteten Platz aufgestellt werden, der nicht allzu weit vom Küchenherd entfernt ist. Heiß- und Kaltwasserleitung sind natürlich ein Hauptforderniß, eben so ein genügend weites Abflußrohr zur schnellen Entfernung des ausgegoffenen Brauchwassers.

In der Form werden Küchenausgüsse und Spülsteine meistens rechteckig, mit flachem Boden und im Inneren abgerundeten Kanten, zur Vermeidung aller Schmutzecken, hergestellt. Die kleinste zulässige Länge ist 2 Fufs (= 61 cm), welche Sorte aber nur in ganz kleinen Küchen gebraucht wird; ein Mittelmaß ist 3 Fufs (= 91 cm) Länge und $1\frac{1}{2}$ Fufs (= 46 cm) Breite; doch kommen auch Ausgüsse bis zu 4 Fufs (= 1,22 m) Länge und 2 Fufs (= 61 cm) Breite in Privathäusern vor. In Hotel- und Anstaltsküchen sind Ausgüsse von viel größerer Länge oft im Gebrauch und werden hier auch häufig mehrere Ausgüsse in der Küche aufgestellt.

Es ist wünschenswerth, daß die Küchenausgüsse aus nicht auffaugendem Material bestehen, daß die Innenfläche möglichst glatt sei, um sich leicht reinigen zu lassen, daß der Ausguss genügende Stärke gegen Zerschlagen besitzt, und daß das Material von heller Farbe sei, um jegliche Unreinlichkeit deutlich zu zeigen. Holz und poröser Sandstein eignen sich daher sehr schlecht; mit Zinkblech beschlagenes Holz ist auch kaum empfehlenswerth, weil nicht genügend dauerhaft. Am meisten im Gebrauche stehen gußeiserne Ausgüsse, die entweder angefruchtet oder verzinkt oder emaillirt werden. Die letzteren Ausgüsse sind zwar sehr reinlich, aber nicht sehr dauerhaft, da bei unvorsichtigem Niedersetzen der Kochtöpfe das Email oder die Glasur sehr leicht abspringt oder beschädigt wird. Zuweilen wendet man hier Küchenausgüsse an, die aus Schieferplatten oder aus Speckstein hergestellt sind; erstere lecken leicht in den Eckverbindungen, und Ausgüsse aus Speckstein sehen mit der Zeit durch Anfaß von Küchenfett schwarz und unsauber aus. Am schönsten, aber auch am theuersten, sind Ausgüsse aus Steingut (braun, gelb oder weiß), die früher aus England nach Amerika gebracht wurden, jetzt aber auch hier hergestellt werden.

Umgebung des Küchenausgusses und Art der Aufstellung. Bei den mannigfaltigen Küchenarbeiten am Ausguss läßt sich nicht immer vermeiden, daß Wasser übergespritzt wird. Deshalb, wie auch aus allgemeinen Reinlichkeitsgründen, empfiehlt es sich, Holzwerk in der Nähe des Ausgusses gänzlich zu vermeiden. Eben so gilt für solche Ausgüsse ganz besonders die allgemeine Regel, den ganzen Apparat frei aufzustellen und alle Umschließungen mit Holz zu vermeiden. Fig. 157 zeigt die früher öfters übliche Anordnung des Küchenausgusses, wobei der schrankartige hölzerne Untersatz vorn eine Thür erhielt und der umschlossene Raum zum Aufbewahren von Töpfen, Pfannen, Flaschen, Bürsten und dergleichen mehr benutzt wurde. Heutzutage läßt man die Ausgüsse ganz frei, wie Fig. 158 u. 160 zeigen; im ersteren Fall ist der Ausguss durch Wand-Consolen und im zweiten Fall durch eiserne Ständer gestützt. Die Rückwand oberhalb des Ausgusses, welche dem Bespritztwerden am meisten ausgesetzt ist, und bei Ausgüssen in Ecken auch die Seitenwand, werden durch einen angefruchten oder emaillirten eisernen Rahmen (Fig. 158) oder durch eine Marmorplatte (Fig. 164 u. 166) oder durch eine Porzellan-Rückwand (Fig. 165 u. 167) geschützt. Zuweilen gebraucht man auch Schieferplatten oder Kacheln. Der Fußboden wird auch oft wasserdicht hergestellt; dies geschieht durch Anwendung von Cement, Mosaik, Terrazzo, Kacheln oder Marmorplatten (Fig. 163, 164 u. ff.).

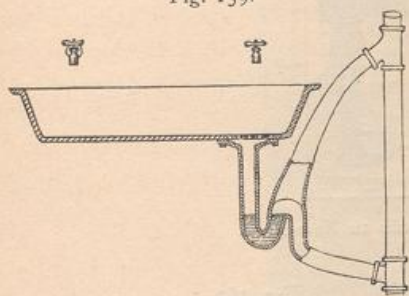
Fig. 158.



Offene Anordnung eines Küchenausgusses.

Wasser- Zu- und -Ableitung. An jedem Küchenstein sind wenigstens zwei Zapfhähne, einer für kaltes und einer für warmes Wasser, anzubringen, welche in solcher Höhe über dem Boden des Ausgusses angebracht werden, daß einerseits ein Eimer leicht unter die Zapfstelle gehalten werden kann, und so, daß andererseits das Wasser beim Oeffnen der Hähne nicht zu sehr spritzt. Jeder Ausgufs muß mit einem Metallroft, Sieb oder Gitter (am besten aus polirtem Messing, da Gufseifen leicht zerbricht) versehen werden, damit gröbere Stoffe, Scheuerlappenfetzen, Speisereste, Sand, Kaffeesatz, Theeblätter u. dergl. zurückgehalten werden und die Abflufsleitung nicht verstopfen. Der Rost muß stark befestigt sein, um das Abheben desselben durch nachlässige Dienstboten zu verhüten. Glockenverschlüsse in Verbindung mit dem Rost sind nicht zu billigen; die siphonförmigen Geruchverschlüsse sind vorzuziehen. Ein 2-zölliges Abflufsrohr ist völlig hinreichend; dasselbe besteht gewöhnlich aus gepresstem Blei, neuerdings auch öfters aus polirtem oder vernickeltem Messing. Fig. 159 zeigt die übliche

Fig. 159.



Küchenausgufs mit Wasserverschluss und Lüftrohr.

Anordnung der Abflufsleitung, des Geruchverschlusses und des Lüftungsrohres, wenn Blei als Material dient, und Fig. 163 stellt die ähnliche Anordnung mit Messing-Fittings dar.

Abtropfbrett. Sehr häufig bringt man in Verbindung mit dem Ausgufs ein sog. Ablauf- oder Abtropfbrett oder eine Abtropfplatte (*drainboard*) an. Dieser Constructionstheil besteht entweder aus Holz, Schiefer oder Marmor oder aus mit Kupferblech oder aus mit Weifsmetall beschlagenem Holz; derselbe wird so eingerichtet, daß das vom gewaschenen Gefchirr abtropfende Wasser in den Ausgufs abläuft (Fig. 161, 162, 163 u. 165). Falls das Ablaufbrett aus Marmor besteht, wird die Platte gewöhnlich mit dem Ausgufs in der Weise verbunden, wie dies Fig. 163 zeigt. Hölzerne Abtropfbretter werden auch in der Art an die Wand befestigt, daß sie sich aufklappen lassen und somit die Reinhaltung des Ausgusses erleichtern (Fig. 165).

Stützen für den Ausgufs. Verschiedenartige Stützen für den Ausgufs sind in Fig. 158 bis 167 abgebildet, aus denen ersichtlich, daß man bei besseren Ausführungen auch auf gutes Aussehen Bedacht hat. Kleinere gufseiserne Wandbecken sind hier weniger im Gebrauch.

Fig. 157, 158, 159 u. 162 zeigen eiserne Küchenausgüsse, wie sie in amerikanischen Küchen gewöhnlich angewendet werden; Fig. 161 stellt einen Ausgufs aus Speckstein dar; Fig. 160, 163 bis 167 sind Abbildungen von Steingut-Küchensteinen. Vom sanitären Standpunkt dürfte sich wohl die in Fig. 164 u. 166 gezeigte Anordnung am meisten empfehlen; hier steht der Ausgufs auf drei messingenen Stützen ganz frei von der Hinterwand, und anstatt die Wasserrohre, wie üblich, hinter die Marmorverkleidung zu legen, sind auch diese (in vernickeltem Messing) frei vor der Marmorverkleidung geführt. Jeder Winkel und alle Flächen des Ausgusses, so wie die Wandfläche lassen sich auf das leichteste reinigen. Gewöhnlich ordnet man hierbei zu einer oder zu beiden Seiten des Ausgusses ein an Scharnieren befestigtes Tropfbrett an, das ebenfalls frei vom Ausgufs und von der Rückwand liegt (Fig. 165).

Fig. 160.

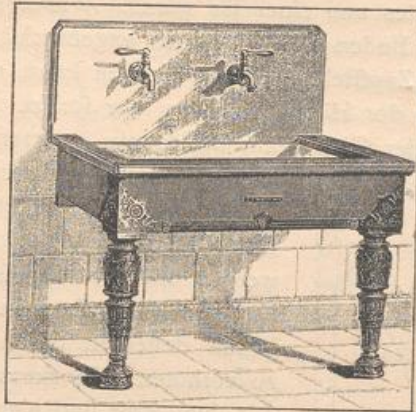
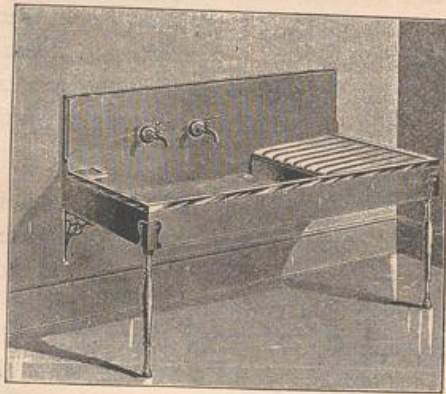
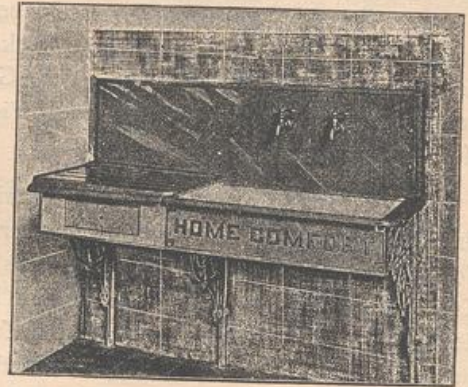
Küchenausgufs der *J. L. Mott Iron Works* zu New-York.

Fig. 161.



Küchenausgufs mit Abtropfbrett.

Fig. 162.



Emaillirter gusseiserner Küchenausgufs.

Fig. 163.

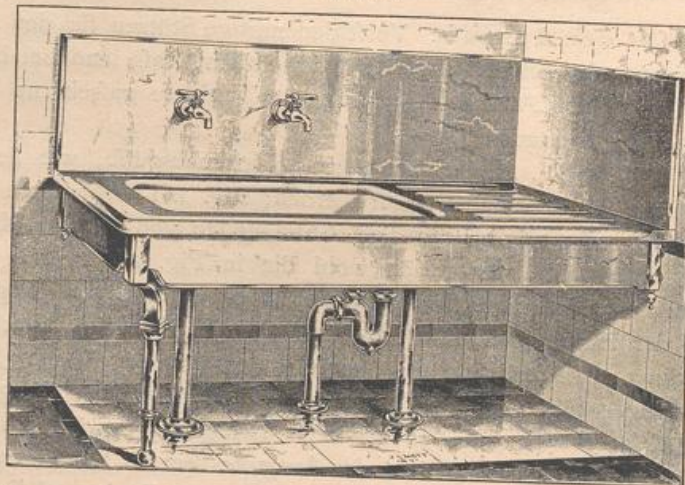
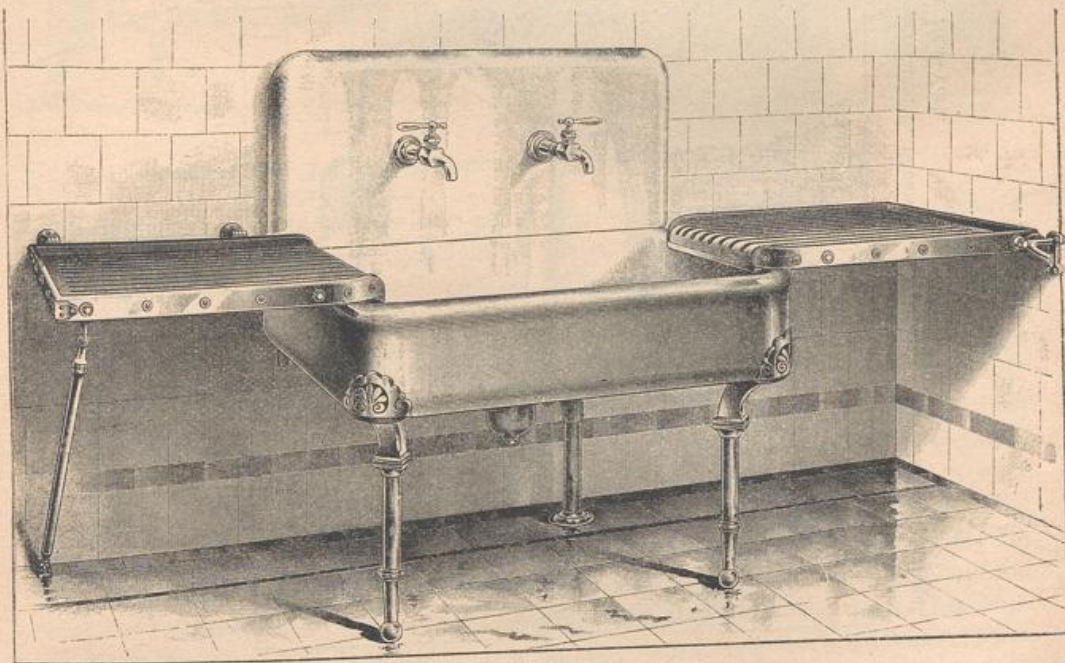
Küchenausgufs mit Abtropfplatte der *J. L. Mott Iron Works* zu New-York.

Fig. 164.



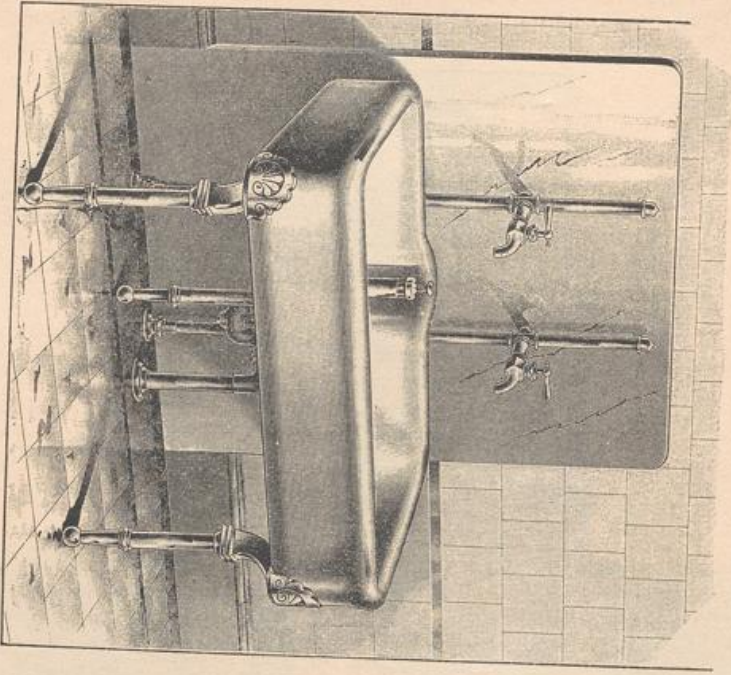
Küchenausguß mit Marmorrückwand
der *J. L. Mott Iron Works* zu New-York.

Fig. 165.



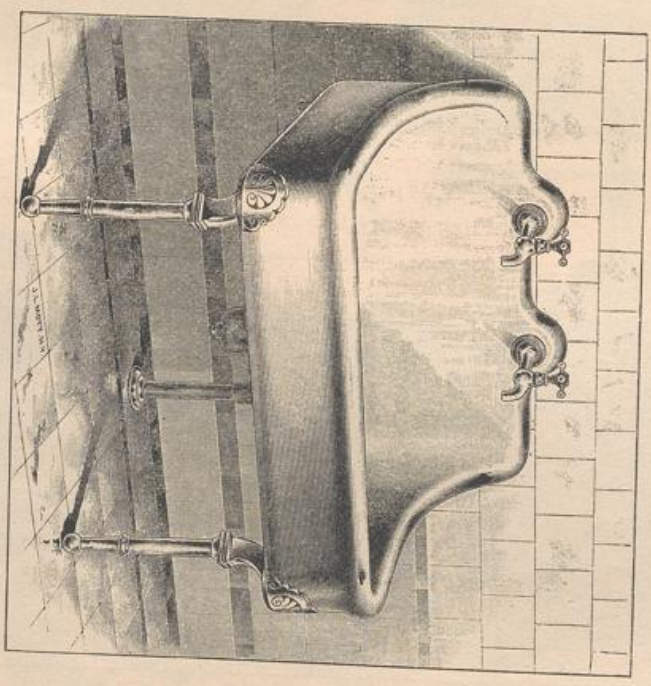
Küchenausguß mit aufklappbaren Abtropfbrettern
der *J. L. Mott Iron Works* zu New-York.

Fig. 166.



Küchenausguß mit Standrohr-Ventil und Ueberlauf
der *J. L. Mott Iron Works* zu New-York.

Fig. 167.



Küchenausguß, Rückwand und Ausguß aus einem Stück Steingut.

Der in Fig. 166 dargestellte Porzellan-Küchenausgufs ist noch bemerkenswerth, weil er, anstatt des gewöhnlichen durchlöchernten Siebes, ein Standrohr-Ventil mit Ueberlauf besitzt. Der durch Fig. 167 veranschaulichte Küchenausgufs weicht von den anderen dadurch ab, daßs Rückwand und Ausgufs aus einem Stück Porzellan hergestellt sind. Die in Fig. 164 bis 167 abgebildeten Ausgüffe sind amerikanische Erzeugnisse der Firma *J. L. Mott Iron Works* zu New-York.

Fettfang-Vorrichtungen. Schon in Abschn. 1 wurde darauf hingewiesen, daßs das mit dem Spülwasser von Küchen ausgegoffene flüssige Fett beim Erkalten an den Wandungen der Rohre leicht zu Verstopfungen der Abflufsrohre, des Hauscanals und des Hauptwasserverschlusses führt. Um dies zu vermeiden, bringt man unter Küchenausgüffen vielfach sog. Fettfang-Vorrichtungen oder Fettöpfe an. Wo dieselben im Gebrauch stehen, muß natürlich auf häufige Reinigung des Inneren des Topfes geachtet werden; denn das gesammelte Fett geht sehr bald in Zersetzung über und kann dann in der Küche üble Gerüche verbreiten. Bei vorsichtigen

Fig. 168.

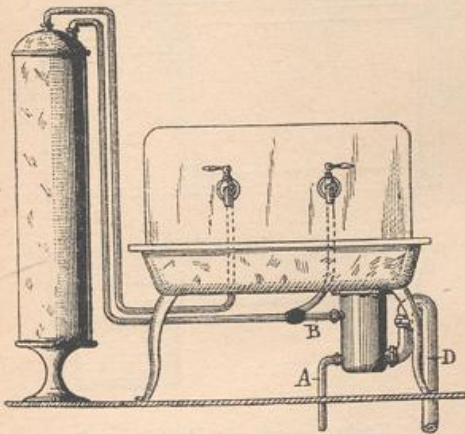
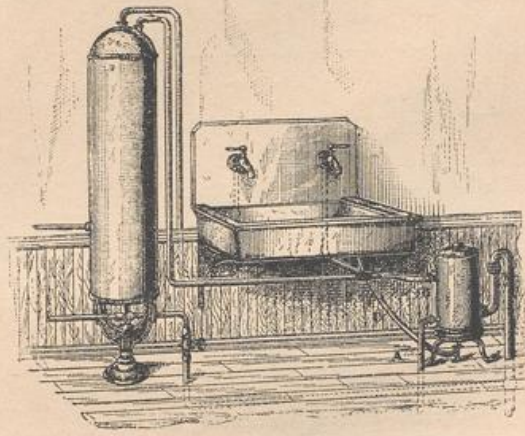


Fig. 169.



Küchenausgüffe mit Fettfangvorrichtung von *Meyer-Sniffen Co.* zu New-York.

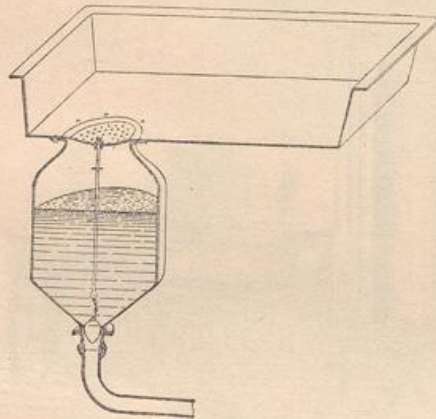
Küchendienstboten, welche das Fett abschöpfen und aufbewahren, ist in kleineren Haushaltungen eine solche Vorrichtung kaum nothwendig, während sie bei größeren Küchen von Cafernen, Hotels, Hospitälern und anderen Anstalten von großem Nutzen ist.

Es ist wichtig, daßs die Fettfang-Vorrichtung so dicht wie möglich am Küchenausgufs angebracht wird; denn bei langen Abflufsleitungen zwischen Ausgufs und Fettfang kommt es oft vor, daßs das Fett schon auf dem Wege nach dem Fettfang im Rohr sich absetzt und dasselbe nach und nach verstopft. Man kann den Fettfang unmittelbar am Ausgufs (Fig. 168) oder neben demselben (Fig. 169) anbringen oder aber ihn an der Außenseite des Hauses im Erdboden verlegen. Im letzteren Falle werden am besten Fettöpfe aus Steinzeug (Fig. 173) oder solche aus glafirtem Thon (Fig. 174) angewendet; dann sollte der Küchenausgufs an derjenigen Außenseite des Gebäudes aufgestellt werden, wo die Fettfang-Vorrichtung liegt. Ein Vorzug dieser Anordnung besteht darin, daßs der mit dem Reinigen verbundene Geruch nicht in das Haus dringt, ein Nachtheil andererseits darin, daßs das Reinigen eher vernachlässigt wird, als bei einem unter dem Ausgufs angebrachten Fettopf.

Fig. 168 zeigt den *Tucker'schen* Fetttopf, bei dem ein rasches Erkalten des Fettes dadurch bewirkt wird, daß das den Kaltwasserhahn verforgende Wasserrohr *A* in einen äußeren Mantel des aus Kupfer hergestellten Fetttopfes mündet und erst von diesem bei *B* nach dem Zapfhahn führt; dadurch wird der Inhalt des Fetttopfes bei jedem Ablassen von Wasser am Zapfhahn gekühlt. Fig. 169 zeigt eine Modification des *Tucker'schen* Apparates, welche dort zur Ausführung kommt, wo der Boden des Küchenausgusses nicht zur Befestigung des Fetttopfes geeignet ist.

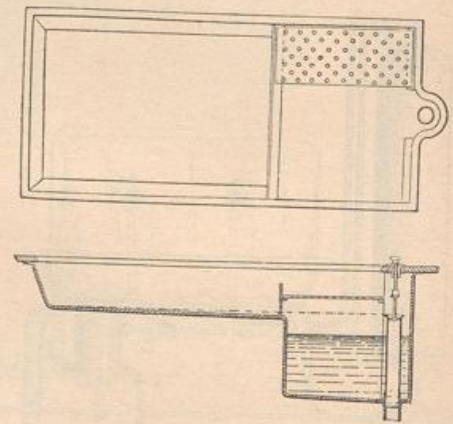
Fig. 170 zeigt den vom Sanitäts-Ingenieur *Waring* erfundenen und ihm patentirten »Dececo«-Fett- und Schwemmtopf. Derselbe besteht aus einem gusseisernen, am Boden des Ausgusses befestigten Gefäßs, das durch ein an einer Kette hängendes Metallkegelventil unten verschlossen ist. Das Spülwasser und das Fett sammeln sich in diesem Gefäßs, bis das Wasser oben durch das Sieb hervortritt und fomit anzeigt, daß das Gefäßs voll ist. Nun muß das Ventil durch Heben des am Sieb befindlichen Knopfes geöffnet werden, und der Inhalt des Schwemmtopfes entleert sich

Fig. 170.



»Dececo«-Fettfang-Vorrichtung mit Schwemmtopf von *Waring*.

Fig. 171.



Küchenausgufs mit Fettfang und Schwemmtopf von *Gerhard*.

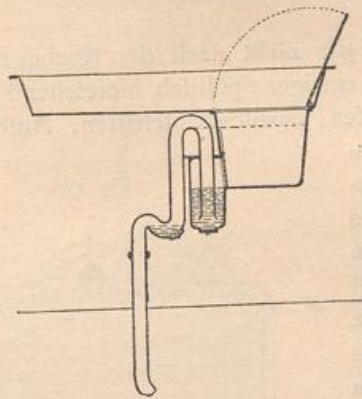
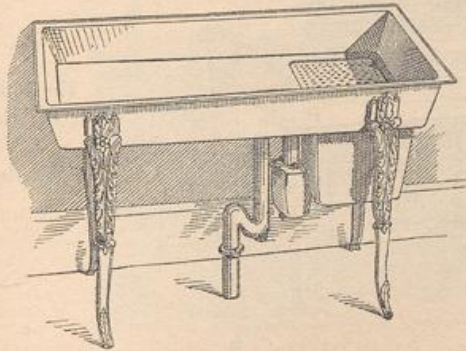
dann sehr rasch und spült zugleich die Küchen-Abflufsleitung und ihren Wasserverschluß gründlich. Das im Gefäßs erkaltete Fett wird fomit ziemlich vollständig wie alle anderen kleinen, das Sieb passirenden festen Stoffe fortgeschwemmt. Der Apparat ist zwar einfach und sinnreich, leidet aber an dem Uebelstand, daß der Knopf beim Entleeren lange gehalten werden muß, was von den Dienftboten nicht immer befolgt wird. Weiters ist daran auszufetzen, daß bei befestigtem Sieb der Fetttopf nicht gereinigt werden kann, während andererseits bei losem Sieb leicht Stoffe in den Fetttopf gelangen können, die eigentlich durch das Sieb zurückgehalten werden sollten.

Eine Verbesserung in dieser Beziehung zeigt der von mir angegebene Küchenausgufs mit Schwemmtopf. Wie aus dem Längsschnitt und dem Grundriß in Fig. 171 ersichtlich ist, besteht der Küchenausgufs aus zwei Theilen, einem flacheren Theile (links) und einem tiefen, rechteckigen Gefäßs (rechts) mit abgerundeten Kanten. Alle nicht zum Abfließen bestimmten Sinkstoffe, Fetzen, Speisenreste etc., werden durch den aufrecht stehenden Rost des linksseitigen Ausgusses zurückgehalten. Alle ausgegoffenen Flüssigkeiten nebst flüssigem Fett gelangen in den eigentlichen

Schwemmtopf, der ein Standrohr-Ventil und Ueberlauf, welche in einer Ausbuchtung stehen, besitzt. Das Fortschwemmen geschieht ähnlich, wie beim Dececo-Schwemmtopf. Der Apparat hat nur den Uebelstand, daß nachlässige Küchendienstboten das Entleeren nicht häufig genug ausführen würden, da ein Ueberlaufrohr vorhanden ist. Uebrigens wurde dieser Apparat weder patentirt, noch fabricirt.

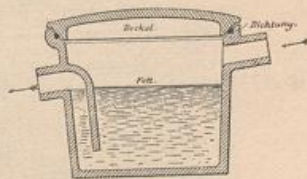
Besser noch ist der vom Architekten *Putnam* in Boston angegebene »Sanitas«-Küchenausguß mit Schwemmtopf, den Fig. 172 in der Ansicht und im Längenschnitt darstellt. Er ist dem eben erwähnten Apparat nachgebildet, besitzt aber eine selbst-

Fig. 172.



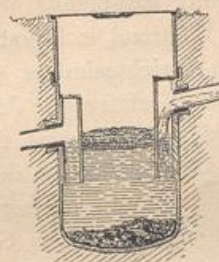
Küchenausguß mit Schwemmtopf
der *Sanitas Company* zu Boston.

Fig. 173.



Fettfang-Vorrichtung
aus Steinzeug.

Fig. 174.



Fettfang-Vorrichtung,
außerhalb des Gebäudes
angebracht.

thätige Entleerung des Schwemmtopfes durch Heberwirkung und hat sich in der Praxis auch ganz gut bewährt, wenn er auch nicht gerade besonders gut ausfällt.

An dieser Stelle sei darauf aufmerksam gemacht, daß, während alle übrigen Ausgußgefäße (Bade- und Waschbecken-Einrichtungen, Spülaborte etc.) beim Entleeren eine große Wassermasse plötzlich durch das Abflußrohr jagen und dadurch letzteres und seinen Verschluss bei guter Anordnung kräftig spülen, es bei der üblichen Anordnung des Küchenausgusses mit offenem, durchlöcherterem Sieb und flachem Boden nur zu einem abtröpfelnden Abfließen des Brauchwassers kommt. Der Hauptvorteil der beschriebenen Arten von Schwemmtöpfen liegt nun meiner Ansicht nach darin, daß sie gestatten, das Brauchwasser des Küchenausgusses schnell und plötzlich zu entleeren und somit eine gute Spülung erzielen.