



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

# **Schankstätten und Speisewirtschaften, Kaffeehäuser und Restaurants**

**Wagner, Heinrich**

**Darmstadt, 1904**

5) Küche und Zubehör

---

[urn:nbn:de:hbz:466:1-79183](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-79183)

reinlichsten, ferner reichliche, allenfalls unterbrochene Wasserspülung den Vorzug. Das Reinhalten solcher Piffoirs ohne Wasserspülung ist immer schwierig.

Für Orte ohne Wasserleitung, sowie aus Billigkeitsrückichten ist die Einrichtung mit Ölpülung empfehlenswert. Die Rückwand der Piffoirstände, aus Schiefer- oder Rohglastafeln bestehend, welche letztere mit der glatten Seite nach außen auf der mit weißer Ölfarbe angestrichenen Wand zu befestigen sind, wird, wie auch die Rinne mit stark verdünntem Karbolöl angestrichen, ebenso der Geruchverschluß damit gefüllt. Das leichte Öl schwimmt auf dem schwereren Urin und verhindert jede Ausdünstung. Ein Übelstand dabei ist der durchdringende Karbolgeruch. Die Scheidewände werden, wo überhaupt nötig, ebenfalls aus Schiefer oder aus Rohglas in Eisen- oder Messingumrahmung hergestellt.

Um das Stehen auf nassem Fußboden zu verhüten, wurde dieser in der Technischen Hochschule zu Berlin-Charlottenburg unmittelbar an der Rinne und etwa 50 cm breit mit zur Rinne lotrecht liegenden Wellen, also wie Deckwellblech in Zementmörtel ausgeführt. Man steht auf den trockenen Wellenbergen; die Flüssigkeit wird in den Tälern angelammelt und sofort in die Rinne geleitet. Durch Verwendung von Tonfliesen mit kräftigen Rillen kann man die gleiche Wirkung erzielen.

Für den Anblick am vorteilhaftesten ist die Bekleidung der Rückwände mit glasierten hellen Tonfliesen mit Ausführung aller Metallteile in Messing. Werden Porzellan- oder Fayencebecken benutzt, dann sind die Rückwände am besten mit jenen Tonfliesen oder, ebenso wie die Scheidewände, mit Marmor zu bekleiden. Weißer Marmor leidet jedoch hierbei mit der Zeit an seinem guten Aussehen.

Unter keinen Umständen darf in Aborten und Piffoirs der Zutritt von Licht und Luft fehlen. Unmittelbare Tageserhellung, die Lage an einer Außenwand mit Fenstern von genügender Größe, ferner kräftig wirkende Sauglüftung sind Hauptbedingungen. Es muß in dieser Hinsicht, unter abermaligem Hinweis auf Teil III, Band 5 (Kap. 22), als besonders wichtige Bedingung betont werden, daß vornehmlich bei künstlicher Lüftung die Vorkehrungen derart zu treffen sind, daß der Luftdruck im Abort geringer ist als in den umgebenden Räumen, damit die Luft nicht nach diesen zu-, sondern von diesen abströme.

#### 5) Küche und Zubehör.

37.  
Zusammen-  
setzung,  
Lage und  
Verbindung.

Zur Zubereitung der Speisen und für die Empfangnahme derselben durch Kellner und Kellnerinnen sind bei den volkstümlichen Schank- und Speisewirtschaften, selbst bei den größten Anlagen dieser Gattung, einige wenige Räume ausreichend. Sie bestehen aus der Speise- oder Kochküche mit Anrichte- oder Kontrollerraum, aus einem Spülraum und einer Speisekammer. Hierzu tritt bei größeren Anlagen häufig noch eine besondere Kaffeeküche, sowie eine sog. „Kalte Küche“. (Siehe den Grundriß der Wirtschaft „Hundekehle“ in Fig. 61).

Die Küche ist mit den Speisezimmern in möglichst nahe und zweckentsprechende Verbindung zu bringen; dabei soll aber die Verbreitung des Küchengeruches und des Lärmes der Küchentätigkeit tunlichst verhindert werden.

Es ist einleuchtend, daß die bequemste Lage der Küche diejenige in gleicher Höhe mit den Gastzimmern ist. Die letzteren nehmen indes häufig mehrere Geschosse ein; auch wird gewöhnlich der ganze verfügbare Raum im Erdgeschoß oder im Obergeschoß für gattliche Zwecke beansprucht, während im Sockel- oder Kellergeschoß reichlich Raum zum Unterbringen der Hauswirtschaftsräume vorhanden ist. Sie haben daher weitaus in den meisten Fällen diese Lage, die indes für die Vorrichtung und Zubereitung der Speisen keineswegs die günstigste ist. Selten kann genügende Höhe gegeben und noch seltener können Licht und Luft in reichlichem Maße zugeführt werden. Ohne diese sind Küche und Speisekammer feucht, daher schlecht und ungesund. Auch wird durch den Höhenunterschied zwischen Küche und Gastwirtschaftsräumen einesteils die Bedienung erschwert, anderenteils durch die zu deren Erleichterung dienenden Aufzüge und Dienstreppen die Verbreitung des Küchengeruches sehr begünstigt. Dieser wird bei tiefer Lage der Küche unter allen Umständen, infolge des Wärmeeuftriebes, den oberen Geschossen leicht mitgeteilt. Man errichtet deshalb, wenn die örtlichen

Verhältnisse es gestatten und der Kostenpunkt nicht in das Gewicht fällt, häufig einen besonderen Küchenbau in Erdgeschoßhöhe, in geeignetem Anschluß an die Gasträume; oder man wählt dazu die Lage in einem Obergeschoß über den letzteren, wie mehrere der nachfolgenden Beispiele zeigen.

Durch diese Anordnungen wird in der Tat die Mitteilung des Küchendunstes am wirksamsten verhindert, wenn man nicht zu künstlicher Lüftung greifen will. Selbst die Art der Feuerung des Küchenherdes ist wegen der dadurch erzeugten Wärmemenge dabei zu berücksichtigen. (Siehe in Art. 139 die Beschreibung der Küche des Reichstagshauses zu Berlin.) Unter allen Umständen aber sind Küche und Zubehör vom Verkehr der Gäste völlig abzufordern. Der Verbindungsdienst darf nur durch die Anrichte stattfinden. Hier werden die Speisen gebucht, vom Bedienungspersonal in Empfang genommen und bezahlt. In unmittelbarem Anschluß an die Anrichte steht der Spülraum, wo das gebrauchte Geschirr abgelezt und gereinigt wird. Die Kochküche bildet den Hauptteil im Mittelpunkt des Anwesens, der andererseits auch in bequemer Verbindung mit Speisekammer, Keller und etwaigen anderen Hauswirtschaftsräumen stehen muß. Auch für einen besonderen Eingang für Lieferungs- und Küchenleute, sowie für einen kleinen Küchen- oder Wirtschaftshof ist Sorge zu tragen.

Für sämtliche Hauswirtschaftsräume, insbesondere aber für Kochküche, Speisekammer und Keller, verdient die nördliche Himmelsrichtung, sofern man die Wahl hat, den Vorzug. Am ungünstigsten ist die Lage nach Westen.

Die sichersten Anhaltspunkte für das Raumerfordernis geben ausgeführte Anlagen, die im gegebenen Falle zu vergleichen sind. Es mag daher hinsichtlich der Größe kurz auf die nachfolgenden Beispiele (Kap. 3, unter b, g u. c) verwiesen und nur betont werden, daß es als ein großer Vorzug zu betrachten ist, wenn die Küche geräumig, insbesondere wenn ihre Höhe und damit der Luftraum reichlich bemessen werden kann. Weniger als 3,00 m lichte Höhe sollte nie gegeben werden.

Die Mißstände einer mehr oder weniger unterirdischen Anlage sind bereits angedeutet worden. Der Mangel an Tageslicht läßt sich durch dauernde künstliche Beleuchtung nie ersetzen. Gesundheit, Stimmung und Leistungsfähigkeit der Küchenleute werden dadurch beeinflußt. Und abgesehen von den Mehrkosten, welche die ständige Verwendung von Gas- oder anderer künstlicher Beleuchtung bedingt, hängt damit meist die fortwährende Verschlechterung der Luft, und umgekehrt mit der Frage der Lüfterneuerung auch die Lichtfrage auf das engste zusammen. Denn ohne natürliche Lüftung ist, trotz der künstlichen, in den Küchenräumen nicht auszukommen<sup>28)</sup>; und hierzu, gleichwie zur Zuführung von Tageslicht sind Fenster von genügender Größe notwendig.

Das Anbringen der Fenster in bequemer Höhe verursacht im Sockel- oder Kellergeschoß Schwierigkeiten; durch die Anordnung eines unmittelbar bis unter die innere Bodenfläche vertieften Hofes, der zugleich als Wirtschaftshof dienen kann, natürlich aber entwässert sein muß, wird dies ermöglicht. Dadurch wird auch in wirksamster Weise dem seitlichen Eindringen der Nässe und, durch eine wasserdichte Abdeckung der Fundamente in der Höhe der Hoföhle, zugleich dem Aufsteigen der Bodenfeuchtigkeit vorgebeugt. Derselbe Zweck wird erzielt durch die

<sup>28)</sup> Vergl. die Küchenanlage von „Haus Schwartz“ in Berlin, insbesondere in seinen Heiz- und Lüftungs-Einrichtungen: Deutsche Bauz. 1886, S. 64 – ferner: Die Küchenanlage des Reichstagshauses zu Berlin. Zeitschr. f. Bauw. 1897, S. 370.

38.  
Größe.

39.  
Erhellung  
und  
Lüftung.

in Teil III, Band 1, Heft 1 (Abt. III, Abfchn. 1, A, Kap. 12: Schutz der Wände gegen Feuchtigkeit) beschriebenen Konstruktionen.

Viel günstiger gestaltet sich in dieser und anderer Hinsicht die Anlage der Wirtschaftsräume zu ebener Erde, wobei wiederum das Vorhandensein eines Hofes im Anschluß an Spülraum, Küche oder Speisekammer von großem Vorteil ist.

Die Fenster bleiben während der warmen Jahreszeit fast beständig geöffnet. Um indes das Eindringen der durch die Speisen angezogenen Fliegen und Mücken zu verhindern, werden vor den Fenstern Fliegengitter von dünnem Drahtgeflecht angebracht, das jedoch nicht zu dicht sein darf, um den Raum nicht zu verdunkeln und den Luftwechsel nicht zu sehr zu beeinträchtigen. Hell angefrischtes Drahtgeflecht im Gewicht von ungefähr 0,65 kg für 1,00 qm mit rund 50 Malchen auf 1,00 qcm erfüllt beide Bedingungen.

Einrichtungen zum Zweck der Abführung des Kuchendunstes dürfen natürlich nicht fehlen. Zu diesem Ende müssen vor allem die Aufzüge und Dienstreppen mit Schloten von genügendem Querschnitt versehen und diese bis über Dach geführt sein. Außerdem ist in der Hauptküche ein gut wirkender Dampffang und Lockschornstein, in dem die abzufaugende Luft in geeigneter Weise erwärmt und über Dach in das Freie geführt wird, anzuordnen. Die Erwärmung geschieht am einfachsten durch das Rauchrohr der Feuerung, das in den Lockschornstein gelegt wird<sup>29)</sup>, ohne daß jedoch die Rauchgase in diesen eintreten können, weil dies Glanzruß erzeugen würde.

Außer der Luftzuführung auf natürlichem Wege geschieht, selbst in den am besten eingerichteten Küchen, fast nichts zur Erneuerung der im Dunstschlot abziehenden verdorbenen Luft. Und doch wäre es nicht schwierig, neben den Zügen für die abziehenden Feuergase Kanäle für Zuführung frischer Luft von außen anzuordnen. Die frische Luft würde sich in entgegengesetztem Sinne wie die Feuergase und von diesen nur durch eine dünne Zunge getrennt, fortbewegen und sich in demselben Maße, als sie dem Feuerherd näher kommt, an den Rauchzügen mehr und mehr erwärmen, bis sie an geeigneter Stelle, z. B. zu beiden Seiten des Herdes, zum Austritt gelangte. Eine Einrichtung dieser Art müßte, besonders während des Winters, wo die Fenster geschlossen bleiben, zur Erneuerung und Reinhaltung der Luft viel beitragen.

Daß die vielen Gasflammen, insbesondere zur Sommerszeit und bei niedrigen, im Kellergeschoß liegenden Küchen, zur Qual der Küchenleute im Betrieb sind, bedarf keiner Erläuterung. Um so mehr ist die Einführung des elektrischen Lichtes, das bis in die Hauswirtschaftsräume gedungen ist, zu begrüßen. In Ermangelung dessen ist allerdings die Gasbeleuchtung in denselben nicht zu entbehren. Über den Herden, in den Haupt- und Nebenräumen, über den Spültischen und Arbeitsplätzen, sowie in den Gängen sind Flammen anzubringen.

Als Beispiele einiger mittels elektrischen Lichtes erhellter Küchen sind die des 1885 eröffneten Restaurants im „Grand Hotel“ am Alexanderplatz in Berlin, ferner die Küchen des 1893 eröffneten „Friedrichshofs“, Ecke Friedrichstraße und Kochstraße in Berlin, sowie die in Fußnote 28 (S. 43) erwähnte Küche des Reichstagshauses zu Berlin zu nennen.

Zur Konstruktion der Decken eignen sich eiserne Tragbalken mit Kappengewölben aus Beton oder hohlen Backsteinen, auch die neuen scheidrechten Decken mit Eiseneinlagen. Holzgebälke und Deckenputz sind wegen der aufsteigenden Wasserdämpfe nicht zweckmäßig. Die Wände werden in der Höhe von mindestens 1,25 m am besten mit glasierten Kacheln bekleidet; in Ermangelung derselben

40.  
Decken,  
Wände und  
Fußböden.

<sup>29)</sup> Siehe: Teil III, Band 4 (Abfchn. 4, B, Kap. 4, unter a) dieses „Handbuches“ (2. Aufl.: Abfchn. 4, C, Kap. 8, unter a).

ist Ölfarbenanstrich zu empfehlen. Der Fußboden erhält einen Belag von harten, geriffelten, wenig absorbierenden Tonfliesen, sonst einen Zementestrich.

Vorkehrungen für Wasser-Zu- und -Abführung erleichtern in hohem Grade die Reinhaltung der Küche und Nebenräume; dieselben sind geradezu als unerlässlich zu bezeichnen.

In dieser Hinsicht genügt die Bemerkung, daß Zapftellen für kaltes Wasser mitunter über den Wasserschiffen der Herde, unbedingt aber an einer geeigneten Stelle der Küche, ferner über den Spültischen, dem Gemüseputzplatz, dem Filchkalten, im Küchenhof, im Flaschen- und Faßkeller erforderlich sind. Warmes Wasser ist für Koch- und Spülzwecke gleich unentbehrlich. Dasselbe wird somit, sei es durch die vorhandenen Kocheinrichtungen, sei es durch besondere Heizanlagen, am Herd, sowie an den Spül- oder Putzplätzen zubereitet, bezw. mittels Warmwasserleitung an diesen Punkten verzapft. Die Annehmlichkeit der Wasserverforgung und die Sauberkeit der Küchenanlage wird durch die Einrichtung einer eigenen Warmwasserleitung naturgemäß ungemein gesteigert. (Siehe auch Fig. 134.)

Ausgüsse für die Ableitung des Wassers pflegen mit den Zapftellen verbunden zu sein; überdies sind in der Bodenfläche sämtlicher Küchenräume Schlammkästen mit Fettfängen von geeigneter Einrichtung und in erforderlicher Zahl anzubringen. Nach diesen Punkten wird das Gefälle der Fußbodenfläche zu richten und im übrigen das Entwässerungsrohrnetz so anzuordnen sein, daß sämtliches Abwasser rasch fortgeführt wird.

Es läßt sich mit dieser kurzen Darlegung nicht vereinigen, in alle Einzelheiten der Küchenanlage einzudringen; auch sind Koch-, Spül- und Wascheinrichtungen in Teil III, Band 5 dieses „Handbuches“ eingehend erörtert. Es handelt sich somit um Angaben über die in den einzelnen Räumen nötigen Einrichtungsgegenstände, sowie um die Art ihrer Aufstellung in Verbindung mit der Gesamtanlage der Hauswirtschaftsräume, was durch Beispiele am kürzesten und besten zu erreichen ist.

Beides wird in zusammenfassender Weise für einfachere und größere Küchenanlagen im nächsten Kapitel, also im Zusammenhange mit den Kaffeehäusern und Restaurants, vorgeführt.

#### 6) Keller.

Konstruktion und Einrichtung der Keller für Küchenvorräte und Brennstoffe weichen von der Anlage der gewöhnlichen Haushaltungskeller von Wohngebäuden, die durch einfache Lattenverschläge abgeteilt zu werden pflegen, nicht ab. Die Keller für Fleisch und andere Vorräte, die durch Eis kühl gehalten werden sollen, können über, neben oder unter den Eiskeller gelegt werden; in Ermangelung desselben sind besondere Eisbehälter erforderlich. Die Wände sind, um sie abwaschen zu können, mindestens mit Ölfarbe anzutreichen, besser aber mit glasierten Fliesen zu bekleiden.

Diese Kühlräume werden heute gewöhnlich nach dem D. R.-Patent Nr. 70971 hergestellt, sowohl in Holz wie in Stein (Fig. 48). Bei letzterer Ausführung müssen die Mauern mit Luftschicht ausgeführt oder durch imprägnierte Korksteine geschützt sein, und sie können, wie auch die äußere Wand des Eisbehälters, mit glasierten Fliesen, letztere unter Benutzung eines eisernen oder besser Messingrahmens bekleidet werden.

Um bei Holzwänden  $a$  und  $a_1$ , wie in Fig. 47<sup>80)</sup>, das Durchdringen der Luft in den Hohlwänden

<sup>80)</sup> Nach D. R.-P. Nr. 70971.

41.  
Wasserleitung  
und  
Entwässerung.

42.  
Einrichtung.

43.  
Vorratskeller.