



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Schankstätten und Speisewirtschaften, Kaffeehäuser und Restaurants

Wagner, Heinrich

Darmstadt, 1904

9) Hauswirtschaftsräume

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

Luxusanlagen dieser Art, so wird doch namentlich die Ausstattung bei letzteren eine bessere und zierlichere sein. Für die Bekleidung der Wände werden häufig polierter Marmor, glasierte Kacheln, Holztäfelung, für den Bodenbelag Fliesen, Marmormosaik und an besonders ausgesetzten Stellen wieder Asphalt, zuweilen Linoleum verwendet. Für die Aborte und Pissoirs werden die vollkommensten Einrichtungen, die allen Anforderungen der Bequemlichkeit entsprechen, gewählt.

Als Beispiel einer Anlage für Massenverkehr wird hier auf Fig. 132 u. 133, im übrigen auf die mitgeteilten Grundrisse verwiesen. Das Anfügen eines Kleiderablagerraumes wird im nächsten Abschnitt zur Sprache kommen.

Die zuweilen vorkommende Vereinigung von Pissoir- und Waschraum ist nur bei kleineren Anlagen zulässig und erfordert überdies einen weiteren kleinen Vorraum mit doppeltem Türverfluß.

g) Hauswirtschaftsräume.

118.
Haus-
wirtschafts-
räume.

Von der zweckmäßigen Einrichtung der Hauswirtschaftsräume, insbesondere von derjenigen von Küche und Zubehör, hängt großenteils die Leistungsfähigkeit des Geschäftes, also die Möglichkeit vorzüglicher Bewirtung der Gäste ab.

Um den vielseitigen Ansprüchen, die an ein großes Geschäft gestellt werden, genügen zu können, sind besondere Arbeitsräume für die einzelnen Zweige des Küchendienstes, ferner zahlreiche Keller, Gewölbe und Kammern für Getränke, Speisen und Vorräte aller Art erforderlich. Vor allem sind wieder Anrichte und Hauptküche, Spül- oder Aufwaschraum, Speise- oder Fleischkammer, auch Eiskeller, sodann Vorratskammern für Eingemachtes, Schinken u. f. w., Gemüsekammer, ferner Vorbereitungsküche, Backtube oder Konditorei, Raum für Nachtisch (Dessert), Kaffeeküche, Vorratsraum für Thee, Kaffee, Zucker u. f. w., Vorratskeller für Milch und Butter, Silberkammer und dergl. zu nennen. Ein Aufenthalts- und Eßzimmer für den Küchenmeister (Chef) und seine Leute vervollständigen die zum Küchendienst gehörige Anlage.

Aus den nachfolgenden Beispielen wird hervorgehoben, wie weit das Erfordernis für die Beschaffung dieser Räume in einzelnen Fällen geht, während man sich in anderen neben der Kochküche auf einige wenige Neben- und Vorratsräume beschränken muß. Doch ist es besser, im Teilen und Trennen des Raumes gehörig Maß zu halten, als darin durch Beschaffung einer Menge kleiner Räume zu weit zu gehen⁸⁷⁾.

119.
Größe
und
Zusammen-
gehörigkeit.

Die Größe der Küche, sowie die Ausdehnung jeder einzelnen dazu gehörigen Abteilung hängen einerseits immer von den Anforderungen an die Leistungsfähigkeit, andererseits vom gegebenen Platze ab. Hierüber läßt sich nur ganz allgemein sagen, daß sämtliche Hauswirtschaftsräume in entsprechendem Verhältnis untereinander stehen und mit der Ausdehnung und dem Betrieb der ganzen Anlage übereinstimmen müssen.

Alles, was im vorhergehenden Kapitel (in Art. 37 bis 42, S. 42 bis 45) über die bauliche und konstruktive Anlage, Lüftung, Erhellung, Wasserversorgung und Entwässerung von Küche und Zubehör gesagt wurde, gilt auch hier. Werden besonders die Gesichtspunkte bezüglich Lage und Verbindung der Räume auf diese Küchenanlagen vollkommener Leistungsfähigkeit angewendet, so ergibt sich, daß Hauptküche, Spülküche, Bäckerei und Nachtischraum in unmittelbarer Verbindung

⁸⁷⁾ Vergl.: GUYER, E. Das Hotelwesen der Gegenwart (2. Aufl., Zürich 1885), ein Werk, das für die vorliegenden Kapitel vielfach zu Rate gezogen wurde.

mit der Anrichte fein sollten, während die Speisekammern und andere Arbeits- und Vorratsräume nicht mit der Anrichte, wohl aber mit der Küche in unmittelbarem Zusammenhange stehen müssen. Die Kaffeeküche mit zugehörigen Räumen kann an anderer Stelle liegen. Die ganze Anlage soll außerdem so zusammengehalten werden, daß der innere Betrieb, gleichwie der Verkehr mit der Außenwelt ein einfacher, leicht überlichtlicher, aber vom Verkehr der Gäste völlig getrennter sei.

Hieraus geht hervor, daß die Anrichte (*Office*) zugleich das verbindende und trennende Glied von Küchen- und Galträumen bildet. Die Anrichte ist gewissermaßen das Vorwerk der ganzen Küchenburg; sie ist, wie bereits erwähnt, nicht allein zur Empfangnahme der Speisen und der nötigen Inventargegenstände seitens der Bedienung, sondern auch als Aufenthaltsort der mit der besonderen Leitung, Aufsicht und Überwachung des inneren Dienstes betrauten Person bestimmt. An dieser Stelle muß alles vorübergehen; von hier aus gelangt man zur Diensttreppe; auch Speisenaufzüge, insofern sie erforderlich sind, werden von hier aus beschickt; Sprachrohre, elektrische und pneumatische Klingelwerke oder einfache Glockenzüge setzen diesen Raum mit den Büfets und Speisezimmern in Verbindung.

Hierdurch wird die Ausrüstung der Anrichte bedingt. Als Arbeitsraum der Kellner zum Vorrichten der Bestecke, Gedecke und Platten bedarf sie hauptsächlich geeigneter Tische von der für den Geschäftsbetrieb erforderlichen Länge mit Gefachen, Unterlätzen oder Schränken für Glas, Geschirr und Tafelzeug; für die Überwachung und Verrechnung dient ein Laden- oder Schreibtisch mit Kasse. Dieser ist in solcher Weise zu stellen, daß die Aufsicht führende Person von hier aus den ganzen Betrieb überblicken kann. Der Raum muß somit gut erhellt und gelüftet, trocken und geräumig sein; im übrigen aber sind große Einfachheit und Sauberkeit angemessen. Sehr schön ist in dieser Hinsicht die Anrichte (*Office*) in der Wirtschaft „Hundekehle“ bei Berlin, deren Grundriß in Fig. 61 (S. 58) wiedergegeben ist.

Der Raum ist durch Deckenlicht taghell erleuchtet, und es grenzen an ihn einerseits die große Halle für das Publikum, andererseits die warme, kalte und Kaffeeküche, der Abwaschraum, die Bierausgabe, und die Verbindungstreppe mit den oberen Räumen. Alles ist höchst überlichtlich angeordnet. Fig. 40 (S. 38) zeigt die Wand nach der Kaffeeküche und dem Abwaschraume. An den Wandpfeilern sind Spinden mit Schiebetüren für Porzellan und Glas angebracht, in der Mitte stehen lange Tische zum Absetzen von Speisen und Gefäßen.

Falls die Küchenanrichte weit entfernt vom Speisesaal oder Restaurant liegt, so dienen gewöhnlich besondere Vorräume vor diesen, die ebenfalls Anrichte oder *Office* heißen, als Arbeitszimmer der Kellner.

Zum Warmhalten der Speisen in den Anrichten dienen Tische mit besonderen Wärmvorrichtungen, die in Teil III, Band 5 (Kap. 2, unter b, 2) beschrieben sind.

Die Eingänge, die zu und von Anrichte und Speiseräumen führen, erhalten Pendeltüren mit selbstschließenden Vorrichtungen. Die oberen Türfüllungen, etwa 1,20 m vom Boden ab, werden mit hellem Glas verglast, damit die Ab- und Zugewandten einander sehen können.

Speisenaufzüge werden zweckmäßigerweise nur dann angeordnet, wenn es sich um die Verbindung mehrerer Geschosse oder um Überwindung eines sehr hohen Stockwerkes handelt. Sie erfordern zur Beschickung oben und unten gleichzeitig zwei Personen, die vorher durch Sprachrohr oder Läutewerk benachrichtigt sein müssen, und werden deshalb wenn tunlich vermieden, da für den Leuterver-

120.
Anrichte.

121.
Speisenauf-
züge,
Telefon
u. f. w.

kehr eine Dienltreppe dennoch nötig ist. Die Speisenaufzüge sind gewöhnlich doppelt in einem abzuschließenden Schranke angebracht und nach Früherem mit einem bis über Dach geführten Dunstschlot von genügendem Querschnitt versehen. Sie dürfen überdies ebenfowenig unmittelbar in das Speisezimmer ausmünden, als sie in der Kochküche selbst beginnen dürfen; sie werden vielmehr in Nebenräume derselben gelegt⁸⁸). Der Querschnitt sollte nicht weniger als 50×65 cm (meist 80×90 cm) im Lichten messen, damit große Platten und dergl. befördert werden können, und eine Belastung von 300 kg zulassen. Der Aufzugskasten ist der Höhe nach durch Bretter in mehrere Abteilungen geteilt und hat eine Höhe von 0,80 bis 1,30 m.

Über die für die Speisenaufzüge, für die sonstigen Zwecke der Anrichte, sowie in den übrigen Räumen eines Restaurants erforderlichen Sprachrohre, pneumatischen oder elektrischen Klingelwerke und Telephoneinrichtungen ist in Teil III, Band 3 (Abt. IV, Abfchn. 2, C) alles hierher Gehörige gesagt.

122.
Kochküche;
Vorbereitungs-
küche
u. f. w.

Die Kochküche enthält als wichtigsten Gegenstand einen Kochherd von der erforderlichen Leistungsfähigkeit. Bezüglich seiner Einrichtung, gleichwie derjenigen anderer im nachfolgenden zu erwähnender Ausrüstungsgegenstände von Küche und Zubehör muß wieder auf Teil III, Band 5 (Abt. IV, Abfchn. 5, A, Kap. 1, 2 u. 3: Kochherde, sonstige Koch- und Wärmeeinrichtungen, Küchenausgänge und Spüleinrichtungen) und hinsichtlich ihrer Stellung und Größe auf die nachfolgenden Beispiele verwiesen werden. Der kleinste Kochherd in Fig. 130 mißt $2,80 \times 1,05$ m, der größte in Fig. 143 $5,35 \times 1,65$ m. Von vornherein ist zu entscheiden, ob Kohlen- oder Gasfeuerung zu benutzen ist. Letztere ist dann besonders angebracht, wenn der Besuch des Lokals großen Schwankungen unterworfen ist; sonst ist sie wesentlich teurer. Doch fällt auch häufig noch der Vorzug, daß die erzeugte Hitze fast ganz für den eigentlichen Heizzweck ausgenutzt wird und nicht an den umgebenden Raum verloren geht, stark in das Gewicht, besonders wenn die Räume für das Publikum in unmittelbarer Nähe liegen.

Nur selten wird in einer Restaurantküche der Kochherd an eine Mauer gestellt; fast in allen größeren Küchen findet man einen ganz freistehenden Herd angeordnet, weil auf solche Weise die günstigste Benutzung des Herdes ermöglicht ist. In diesem Falle werden die Verbrennungserzeugnisse durch ein Rauchrohr unter dem Küchenboden in den lotrechten Schornstein, vorher aber — der Herd sei freistehend oder nicht — zur besseren Ausnutzung der Hitze der abziehenden Feuergase in der Regel um einen Wärmeschrank⁸⁹) geleitet. Dieser ist möglichst in der Achse der Feuerung unmittelbar unter oder vor dem Schornstein anzubringen. Ein eigener für die Züge der Feuerung entsprechend weiter Schornstein ist unerlässlich.

Bei großem Wirtschaftsbetrieb wird ein Not- oder Reserveherd, wohl auch ein eigener Herd für Zubereitung der Speisen für das zahlreiche Küchenpersonal aufgestellt (siehe Fig. 143).

In deutschen Küchen kommt der in England und Frankreich so sehr beliebte Drehspieß seltener vor. Wo dies der Fall ist (wie z. B. in Fig. 38, S. 36), dient er vorzugsweise zum Braten von Geflügel am offenen Feuer. Häufig aber wird der Bratrost (*Grill*) für das Braten von Beefsteaks, Kotelettes u. f. w. unmittelbar über Kohlenfeuer benutzt. Beide Einrichtungen erfordern die rasche Abführung

⁸⁸) Über die Konstruktion der Speisenaufzüge siehe Teil III, Bd. 3, Heft 2 (Abt. IV, Abfchn. 2, B, Kap. 8) dieses „Handbuches“.

⁸⁹) Siehe in Teil III, Band 5 (Abt. IV, Abfchn. 2, A, Kap. 2, unter b, 2) dieses „Handbuches“.

des Speisendunfles und der Kohlengale, fomit einen eigenen Schornstein mit Dunftrohr.

Außer dem Kochen und Braten erfordern Vorbereiten und Zurichten der Speisen in großen Anwesen zahlreiche Bedienstete, die unter Leitung des Küchenmeisters, teils in der Kochküche und in den zu den einzelnen Zweigen des Küchendienstes gehörigen Räumen, teils aber auch in einer eigens dazu vorgesehenen Vorbereitungsküche, arbeiten. Zu diesem Zwecke bedarf es vor allem großer, hell erleuchteter Arbeitstische mit Schiebläden und Unterfätzen, sodann mehrerer Abstellische, Schanzgestelle für Kochgeschirr und für die Batterie (Kasserollen und Pfannen), für Formen und Siebe, ferner Wandrechen für die zum Kochen nötigen Rühr- und Schaumlöffel, Anrichtelöffel, Schlagbelen u. f. w. Dazu kommen Mörser, Hack- oder Fleischklotz, Fässer für Abfälle, Holz- und Kohlenbehälter, endlich ein Tisch und Stühle für die Küchenleute, sowie ein Schreibtisch für den Oberkoch (Chef). Schränke für Porzellan, Glas und besonders Silberzeug werden lieber in besonderen Räumen untergebracht, um sie besser unter Verschluss halten zu können und das Beschlagen infolge der Heizgale zu verhüten.

Mit diesen Gegenständen sind nicht allein Haupt- und Vorbereitungsküche, sondern auch, je nach Erfordernis, die übrigen Räume der Anlage ausgerüstet. Fehlen diese, z. B. Backstube, Nachtschraum, Kaffeeküche und dergl., so ist für geeignetes Unterbringen der zugehörigen, noch zu besprechenden Einrichtung in der Hauptküche zu sorgen.

In norddeutschen Wirtshaften für den Massenverkehr darf die sog. „Butterbrot- oder kalte Küche“ nicht fehlen. Dies ist, wie der Name bezeichnet, ein Arbeitsraum für das Zurichten von Butterbrot, Belegen mit kaltem Fleisch u. f. w. Die Einrichtung des Raumes gibt keinen Anlaß zu besonderen Bemerkungen. Er liegt, wie in Fig. 61 u. 64 (S. 58 u. 60) zu sehen, unmittelbar neben dem Speisensbuffet und der Hausküche. Eine ähnliche Lage ist in Fig. 60 (S. 57) gewählt.

Bezüglich der Gemüsekammer genügt die Bemerkung, daß darunter eine Abteilung der Kochküche oder ein besonderer Nebenraum derselben zu verstehen ist, der zur Vorbereitung der Gemüse dient, hell sein und mit Gemüseputz- und Wafchtisch, Bank und Gefach ausgerüstet sein muß. Auch die Schälmaschine für Kartoffeln ist hier am Platz.

Der Spülraum muß nach Früherem nächst der Anrichte, jedenfalls aber so liegen, daß das benutzte Geschirr auf den vor dem Spülraum aufgestellten Tischen leicht abgesetzt und nach der Reinigung ohne Umweg in Küche und Anrichte zurückgelangen kann.

Dies gilt zunächst für die Kochküche; aber auch für die Kaffeeküche, sowie für die Silberkammer sind Spülplätze mit entsprechender Einrichtung notwendig.

Die Spültischeinrichtungen werden als bekannt vorausgesetzt. Bei einfacher Anlage genügt ein Wasserstein oder Goffenstein⁹⁰⁾ mit Ablauftisch (siehe Fig. 135); in größeren Küchen werden, außer den meist dreiteiligen Spülbecken für das Tischgeschirr⁹¹⁾ mit zugehörigen Ablauftischen, eigene Spülbecken für das Kupfergeschirr, meist zweiteilig, sodann häufig auch die Wafchbecken für Salat, Gemüse und dergl. angeordnet. Diese Kessel sind zweckmäßigerweise rund oder oval, haben 60 bis 90^{cm} Durchmesser und meist eine solche Höhe, daß ein besonderer Tritt erforderlich ist, um bequem spülen zu können. Sie sind in der Regel aus

⁹⁰⁾ Siehe: Teil III, Band 5 (Abt. IV, Abfchn. 5, A, Kap. 3, unter a) dieses „Handbuches.“

⁹¹⁾ Siehe: Teil III, Band 5 (Abt. IV, Abfchn. 5, A, Kap. 3, b) dieses „Handbuches.“

Holz angefertigt und die Spülfächer mit starkem verzinnem Kupferblech ausgefchlagen. Weil die Holzverkleidung der Einwirkung des überlaufenden heißen Spülwassers nicht lange Stand hält, so werden neuerdings die als Halbzylinder hergestellten Wannen frei in gebogene Eifengefelle gehängt. Für die Platten der Abtropftische wird Wellblech verwendet.

Der Spülraum enthält außer den erwähnten Abstell- und Putztischen noch Gefache, ferner eine Reibfandkilte, zuweilen einen Wagen für das Kupfergeschirr u. f. w.

Ein kleiner Platz dient als Putzraum für das Belteck. Er braucht indes nicht in der Spülküche selbst zu fein; vielmehr kann an anderer geeigneter Stelle für Aufstellung des Putzzeuges Vorforge getroffen fein.

Zur Erzeugung des heißen Spülwassers und auch für den Küchengebrauch werden bei größeren Anlagen besondere Heizkörper benutzt, die dann meist durch den Dampf der Sammelheizung gespeift, oft aber auch durch Gas geheizt werden. Fig. 134⁹²⁾ zeigt die Einrichtung in der Küche des Reichstags-hauses zu Berlin, bei welcher beide Betriebe in Anwendung kommen.

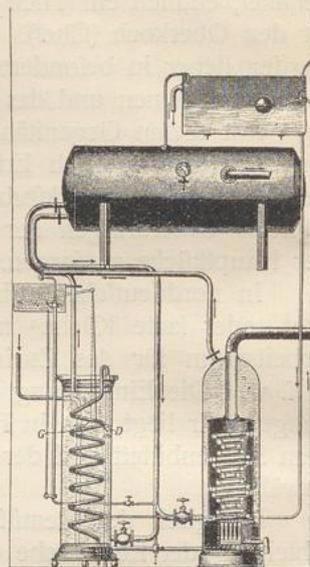
Der Warmwasserbehälter faßt 750 l Wasser. Der Dampfwarmwasserofen enthält eine einfache Dampfspirale, der Gasapparat einen in den Wasserkessel eingebauten Gasofen mit zahlreichen offenen Querrohren; ein Wärmeregler bewirkt die selbsttätige Einstellung des Drosselventils *D* bei Dampftrieb oder nach entsprechender Umschaltung bei Gasbenutzung die Regelung des Hahnes *G*.

Die Speisekammern sollen vollkommen trocken, dem unmittelbaren Zutritt von Licht und Luft geöffnet und möglichst kühl fein. Eine Verbindungstür mit der Küche, die Anordnung von Schornsteinen in den Wänden ist daher nicht zu empfehlen. Man unterscheidet gewöhnlich die Speisekammern für rohes Fleisch, Fisch und dergl. oder die Fleischkammer von den Vorratskammern für Eingemachtes, Schinken, Mehl, Eier u. f. w.

In der Fleischkammer sind gut konstruierte Eisbehälter für die Aufbewahrung von geschlachtetem Fleisch, Seefischen u. f. w. unentbehrlich. Hierbei ist in bekannter Weise für Ableitung des Schmelzwassers (Schlammfang mit Wasserverchluß), sowie für gut absondernde Doppelwandungen der Behälter bei Anwendung von schlechten Wärmeleitern als Material zu sorgen (siehe Art. 43, S. 45). Für Süßwasserfische und Krebse ist ein Behälter mit fließendem Wasser, für Aufstern ein besonderes Becken erforderlich. Die Fleischkammer dient zugleich als Arbeitsraum und erhält deshalb die zu diesem Zweck geeigneten Tische und Gefache für Vorräte.

Die übrigen hier erwähnten Speise- und Vorratskammern brauchen nicht durch Eis künstlich gekühlt zu werden. Es genügen helle, luftige, bequem gelegene Räume einfacher Art. Sie enthalten, je nach Erfordernis, Schränke und Gestelle für die Vorräte, Stangen zum Aufhängen für dieselben, Kästen mit Drahtgittern, damit die Luft zutreten kann, Tische und einige Stühle. Für Auf-

Fig. 134.



Heißwasserbereitung durch Dampf und Gas in der Küchenanlage des Reichstags-hauses zu Berlin⁹²⁾.

ca. 1/60 w. Gr.

125.
Speise-
kammern.

⁹²⁾ Fakt.-Repr. nach: Zeitschr. f. Bauw. 1897, S. 374.

bewahrung von Mehl, Eiern, getrockneten Früchten u. f. w. sind besondere, zweckentprechende Vorkehrungen zu treffen, auf die im einzelnen hier nicht eingegangen zu werden braucht.

Eine besondere Zuckerbäckerei ist bei weitaus den meisten Küchenanlagen überflüssig; was etwa an Gebäck notwendig ist, pflegt im Backofen des Kochherdes zubereitet zu werden. In Restaurants ersten Ranges, Gasthöfen u. f. w. ist indes eine besondere Abteilung für Zuckerbäckerei anzuordnen. Diese enthält den Konditorofen, ungefähr 1,00^m im Geviert, einen großen Mörser oder Reibstein von Granit, mehrere Arbeits- und Abstelltische, Schränkchen und Gestelle. Ein Raum von mäßiger Größe reicht aus; er darf indes wegen der Hitze der Feuerung nicht zu klein sein.

Im Nachtlisch- oder Dessertsaal sind Anrichte- und Abstelltische von der erforderlichen Größe, Schränke für Obst, Konfitüren, 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 Wirtschaftsanlagen ersten Ranges vor; sie liegt in unmittelbarer Nähe der Anrichte und des Nachtlischraumes. Die Silberkammer enthält eine vollständige Spültischeinrichtung, Ablauf- und Putztische für Besteck und Tafel Silber, sowie Schränke zum Verschluß desselben; letztere sollten bei vollkommener Einrichtung diebes- und feuerfester sein.

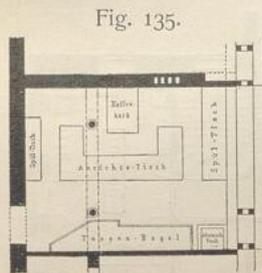


Fig. 135.
Kaffeeküche im
Café Bauer zu Berlin.
1/200 W. Gr.

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 Schokolade, sowie für das Kochen von Wasser, Milch und Rahm erforderlichen Einrichtungen, zuweilen auch einen Eierfieder. Eine Abteilung der Kaffeeküche dient als Spülraum (siehe Art. 124, S. 113), eine andere als Anrichte und Platz für den die Aufsicht und Buchführung besorgenden Beamten (Kontrolle), es sei denn, daß für die Anrichte ein besonderer Raum im Anschluß an die Küche vorhanden ist. Außer den Anrichte- und Abstelltischen sind hier Schränke für Tassen, Silberzeug, Thee, Kaffee, Zucker u. f. w., ferner die Kaffeemühle und Gefache unterzubringen. In der Anrichte befindet sich meist der Kontrolle- oder Buchführungstisch mit Klingelwerken und Aufzügen, insofern diese erforderlich sind. Die Nähe der Diensttreppe ist erwünscht.

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

Als Beispiel einer selbständigen Kaffeeküche ist in Fig. 135 diejenige des Café Bauer in Berlin abgebildet.

Sie steht in unmittelbarer Verbindung mit dem oberen Ende des Kaffeesaales, an dem sich Büfett und Buchhalterei befinden. Hinter dem Büfett 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.

Bezüglich dieser und aller sonstiger Hauswirtschaftsräume ist das Nötige teils

126.
Bäckerei
und
Zuckerbäckerei.

127.
Nachtlischraum.

128.
Silberkammer.

129.
Kaffeeküche.

130.
Sonstige
Hauswirt-
schaftsräume.

im vorigen Kapitel, teils in anderen Abschnitten und Abteilungen dieses „Handbuchs“ mitgeteilt.

Dies gilt auch hinsichtlich der Wohnungen für Wirt und dessen Bedienstete, von denen hier nur insofern die Rede ist, als sie häufig Bestandteile der Hauswirtschaftsräume dieser Gattung von Gebäuden sind. Hierbei dürfen auch Baderäume für das Dienstpersonal nicht vergessen werden.

131.
Beispiel
I.

Nachdem die einzelnen Zweige des Küchendienstes im vorhergegangenen betrachtet sind, werden im nachfolgenden einige Grundrisse ganzer Küchenanlagen zur Veranschaulichung mitgeteilt.

Das geringste Maß an räumlichen Anforderungen beschränkt sich auf eine Kochküche und Speisekammer. Angerichtet wird dann in der Küche selbst, und ein Teil derselben wird als Spülraum benutzt.

Als Beispiel einer solchen einfachen Anlage diene die Küche der altdeutschen Bierstube „Zur Stadt Ulm“ in Frankfurt a. M. (Fig. 136; vergl. auch Fig. 93, S. 79).

Sie liegt im I. Obergeschoß über einem Teile der Gasträume, welche den ganzen Raum des Erdgeschosses beanspruchen. Zur Verbindung dient, außer der Treppe, ein doppelter Speisenaufzug, der im Büfett der Bierstube beginnt. Die Küche mißt $6,27 \times 4,13$ m, also rund $26,00$ qm; die Speisekammer $4,13 \times 1,73$ m, somit $7,14$ qm oder etwas mehr als $\frac{1}{4}$ der ersteren; die Höhe beträgt $3,40$ m im Lichten.

132.
Beispiel
II.

Eine andere einfache Küchenanlage mit Drehspieß und Bratrof zeigt der in Fig. 38 (S. 36) abgebildete Grundriß des „Arzberger Kellers“ in München.

Die Küche ist im Erdgeschoß, also neben, bzw. unter den Ausschankräumen angeordnet. Die unmittelbare Verbindung der Küche mit dem oberen Saal mittels des Speisenaufzuges dürfte nicht nachzuahmen sein (siehe Art. 121, S. 111). Die Küche hat außer dem Hauptbetrieb die ziemlich ausgedehnte Gartenwirtschaft zu versorgen und mißt $8,30 \times 5,40$ m, also rund $45,00$ qm, die Speisekammer $8,30 \times 3,40$ m, also $28,00$ qm; die Höhe beträgt $4,30$ m. Bemerkenswert ist noch das Vorhandensein einer Metzgerei, deren Anordnung auch in anderen Münchener Beispielen anzutreffen ist.

133.
Beispiel
III.

In letzterer Hinsicht und zugleich als Beispiel einer sehr großräumigen Küchenanlage für Gartenwirtschaft kann auf den „Löwenbräukeller“ zu München in Fig. 54 (S. 54) hingewiesen werden.

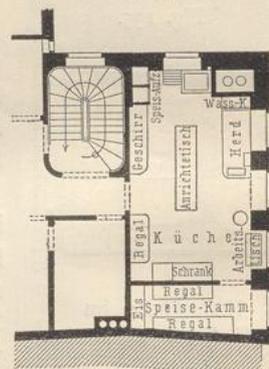
Anrichte, Spülraum, Küche mit Handspeisekammer, Fleisch- und Vorratskeller sind in richtiger Aneinanderreihung um das zentrale Treppenhaus im Sockelgeschoß gruppiert. Letzteres ist ganz überwölbt und $4,00$ m im Lichten hoch. Die Küche mit zugehörigen Räumen hat rund $250,00$ qm.

134.
Beispiel
IV.

Sehr übersichtlich ist die Anlage der Wirtschaftsräume in dem bereits in Art. 51 (S. 57) beschriebenen Restaurant „Hundekehle“. An schönen Sommertagen ist der Besuch ein außerordentlich großer und dementsprechend liegen Kaffeeküche und Bierausgabe unmittelbar angrenzend an die große Halle; sie öffnen sich jedoch auch weit nach der Anrichte, so daß die Ausgabe der Getränke schnell und bequem erfolgen kann. Neben der Kaffeeküche befinden sich der Milch-, ein Geschirrr- und ein Abwaschraum, letzterer zugleich an der warmen Küche, für welche ein zweiter Geschirrraum eingerichtet ist.

Eine kleine Bäckerei hat Zugang von dem Abwaschraume und der warmen Küche aus. Die letzteren beiden Räume haben weite Ausgabeöffnungen nach dem Anrichterraum, ebenso an der anderen Seite derselben die kalte Küche, neben welcher Kammern für Geflügel, Fische und Fleisch angeordnet sind, die ebenso wie ein Kühlraum von der warmen Küche aus leicht zugänglich sind. Fig. 137 gibt ein Bild der Küchenanlage.

Fig. 136.



Küche der Bierstube
„Zur Stadt Ulm“ zu Frank-
furt a. M.
 $\frac{1}{250}$ w. Gr.