



## **Parlamentshäuser und Ständehäuser**

**Wagner, Heinrich**

**Stuttgart, 1900**

2) Küchen und Speiseanstalten

---

[urn:nbn:de:hbz:466:1-79300](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-79300)

Wohnung von 4 größeren Zimmern (zu je 33,4<sup>qm</sup>), 2 Kammern, 2 Dienerstuben, Küche, Speisekammer, Keller etc. gewährt.

85.  
Wohnungen  
für den  
Kasernen-  
inspektor  
etc.

Ein deutscher Kaserneninspektor erhält 2 Zimmer von der Größe der Offizierszimmer, 2 Kammern von je 12<sup>qm</sup> und eine kleine Küche. Für seine dienstlichen Funktionen sind ihm Unterbringungsgelasse für Haus- und Wirtschaftsgeräte zu überweisen.

Eine Kasernenwärterwohnung besteht in Deutschland aus Stube und Kammer von 15, bzw. 8<sup>qm</sup>. Von derselben Größe ist die Wohnung des etwa vorhandenen Marketenders. Der Gebäudeaufseher der österreichischen Kaserne erhält, wenn er verheiratet ist, eine Unteroffizierswohnung, anderenfalls ein Unteroffizierszimmer (10 bis 18<sup>qm</sup>).

Wird die Offiziers-Speiseanstalt einer deutschen Kaserne von einem nur zu diesem Zwecke angenommenen Ökonomen betrieben, so erhält dieser eine Wohnstube von 22<sup>qm</sup> und eine Gesindestube gleicher Größe.

## 2) Küchen und Speiseanstalten.

86.  
Übersicht.

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

Wo Speisesäle nicht vorhanden sind, holt in der Regel jeder einzelne Mann seine Speiseportion 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 Verkehr so vieler Menschen sind Zusammenstöße nicht selten; 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 Kasernen hierzu an Raum, wenigstens an Tischplätzen, gebricht. Die Rücksicht auf die gute Ernährung des Soldaten sowohl, wie nicht minder diejenige auf die Salubrität der Kaserne fordern also die Herstellung von Speisesälen.

Für die Kasernen des Deutschen Reiches sind Speisesäle vorgeschrieben. In Österreich-Ungarn wird den Erbauern von nicht-ärarischen Kasernen zwar empfohlen, Turn- und Fechtsäle, Musikprobezimmer 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 Kasernen keine Speisesäle hergestellt; erst die Vorschriften vom Jahre 1889 teilen jeder administrativen Einheit einen Speisesaal zu, und zwar soll derselbe in einem besonderen Gebäude, in der Nähe der Küche, liegen. Zulässig ist es auch — aber nur aus Ersparnisgründen — den Speisesaal im Erdgeschoß der betreffenden Wohnkaserne unterzubringen. Im letzteren Falle muß er seine besonderen Eingänge von außen haben, und die innere Einrichtung muß die Benutzung als Unterrichtszimmer gestatten.

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 Kompagnie 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 mustergültig betrachtete Kasernen haben besondere Küchengebäude mit anstossendem Tageszimmer, das immer mehreren Kompagnien gemeinsam ist. Ein Regiment von 10 Kompagnien oder 1000 Mann erhält 2 bis 4 solcher Gebäude.

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

Die Küche für 2 Kompagnien erfordert 36 bis 40<sup>qm</sup>; in derselben kommt gewöhnlich ein Herd mit großen Kesseln zur Aufstellung; außerdem soll sie eine offene Feuerstelle oder einen kleinen eisernen Kochofen enthalten. In Bataillons- etc. Küchen, die 60 bis 80<sup>qm</sup> Grundfläche erhalten, wird immer für je 2 Kompagnien ein solcher Herd aufgestellt. Regel ist, daß auch für die vereinigten Unteroffiziere des Bataillons eine besondere Küche eingerichtet wird; wo eine solche aber nicht zu beschaffen ist, muß die Bataillonsküche wenigstens eine nur für die Unteroffiziere zu benutzende Kocheinrichtung haben.

Für Kasernenküchen kommen naturgemäß nur Massen-Kocheinrichtungen in Frage, welche bereits in Teil III, Band 5 (Abt. IV, Abschn. 5, A, Kap. 1, unter b) dieses »Handbuches« unter der Überschrift »Kesselherde« beschrieben worden sind. Für je 100 zu beköstigende Mann soll der Gemüsekessel 120<sup>l</sup>, der Fleischkessel 60<sup>l</sup>, der Kessel zur Frühstücksbereitung 50 bis 100<sup>l</sup> und der Wasserkessel 40<sup>l</sup> fassen.

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

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

Die in den Jahren 1870—71 erbaute Schützenregiments-Kaserne zu Dresden besitzt 3 Bataillons-Dampfküchen (von *J. S. Petzholdt* in Döhlen bei Dresden), welche mit Heißdampf arbeiten<sup>98)</sup>. Jede Küche enthält 4 Kessel von je 140<sup>l</sup> und 4 Kessel von je 94<sup>l</sup> Fassungsvermögen. Die 3 Kücheneinrichtungen, samt allen Rohrleitungen, kosteten zusammen 13014 Mark; hierzu kommen noch gegen 900 Mark für 3 große Wrasenfänge nebst Ableitungsrohren. Die Dampfkesselanlage der Kaserne — 4 Kessel, von welchen jedoch nur immer 2 in Benutzung sind und 2 die Reserve bilden — kostete 8274 Mark. Dieselbe versorgt indes nicht die Küche allein, sondern auch eine zweipferdige Dampfmaschine, die den gesamten Wasserbedarf der Kaserne aus einem Tiefbrunnen pumpt und nach verschiedenen Behältern fördert. Diese Maschine nebst allen Triebwerkteilen verursachte gegen 1800 Mark Kosten<sup>99)</sup>.

Größeren Anklang als die Dampfheizung der Kochapparate scheint die Dampfwasserheizung derselben zu finden, namentlich in der von *Becker* angegebenen und ihm patentierten Form. Auch dieser Kocheinrichtung ist im

<sup>98)</sup> Siehe Teil III, Band 5, Teil III (Abt. IV, Abschn. 5, A, Kap. 1, unter 2, α) dieses »Handbuches«.

<sup>99)</sup> Über Dampfküchen für Kasernenanlagen siehe auch: *NERUS, A. v.* Die Militär-Dampfküche und Bade-Anstalt. Berlin 1880.



genannten Bande (in Kap. 1, unter 3,  $\beta$ ) Erwähnung geschehen, und es mag hier unten<sup>100)</sup> nochmals die Schrift genannt werden, aus der Einzelheiten darüber zu entnehmen sind.

In Österreich-Ungarn gelten gegenwärtig die *Grojer'sche* und der umgestaltete *Pilhal'sche* Kesselherd als die für Kasernen geeignetsten.

Ein solcher Herd für 100 bis 200 Mann beansprucht eine Küche von 20 bis 25 qm (deren eine Abmessung wenigstens 2,00 m betragen muß).

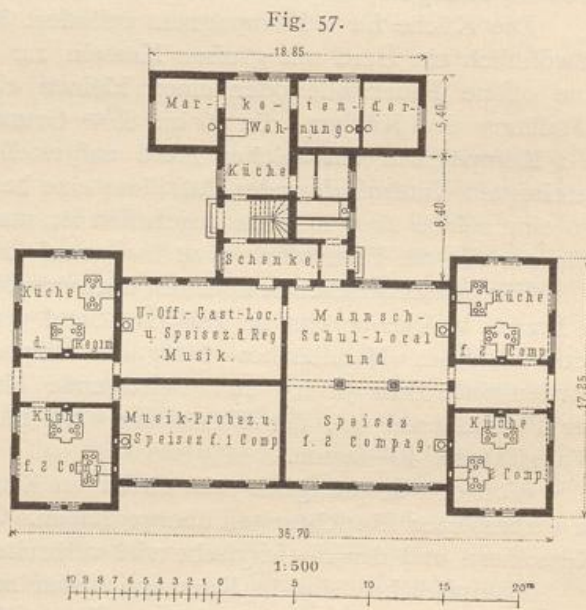
Es ist zulässig, die Herde mehrerer Unterabteilungen, bis zur Stärke eines Bataillons, einer Kavallerie- oder Batteriedivision (3 Eskadronen oder 3 Batterien) in einem Küchenraume zu vereinigen. Küchen mit 2 Herden, für je 200 bis 300 Mann, bedürfen 40 bis 45 qm; für jeden weiteren Herd ist die Grundfläche um 15 bis 20 qm zu vergrößern. Fig. 57<sup>101)</sup> stellt 4 Halbbataillons-Küchen und mehrere Speisezimmer einer österreichischen Regimentskaserne dar<sup>102)</sup>.

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 zwei Kompagnien ein Lebensmittelkeller von wenigstens 40 qm zu rechnen, sowie ein kleiner abgesonderter Kellerraum für die Unteroffiziers-Speiseanstalt des Regimentes etc.

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

Die Küchen der neuesten französischen Kasernen werden in besonderen Gebäuden untergebracht, die, der besseren Lüftung wegen, Dachreiter erhalten. Die an die Umfassungsmauern angebauten Küchenöfen werden durch Schlitze oder Ladethüren in diesen Mauern, von einem besonderen Heizgange aus, beschickt. Die Küchengebäude sollen, wo möglich, von der allgemeinen Einfriedigung des Kasernements durch einen Kohlenhof getrennt sein.

Wenn in deutschen Kasernen zwei Kompagnien eine gemeinschaftliche Küche haben, erhalten sie auch einen gemeinschaftlichen Speisesaal, dessen Größe sich ergibt, wenn auf jeden Mann 0,75 qm Grundfläche gerechnet wird, wobei jedoch angenommen wird, daß nur die Hälfte der Gesamtzahl gleichzeitig speist. Wenn in Österreich-Ungarn Speisesäle vorhanden sind, so wird



Marketenderei- und Küchengebäude einer österreichischen Regimentskaserne<sup>101)</sup>.

Arch.: v. Gruber.

88.  
Speisesäle.

<sup>100)</sup> HENNERBERG, K. Das *Becker'sche* Verfahren zum Kochen von Speisen im Dampf- und Wasserbad, so wie die dazu erforderlichen Apparate. Berlin 1883.

<sup>101)</sup> Nach: GRUBER, F. Beispiele für die Anlage von Infanterie-Kasernen. Wien 1880. Bl. 5.

<sup>102)</sup> Siehe auch den Vortrag *Schuster's* über die Entwicklung der Massen-Kochvorrichtungen in: Zeitschr. d. Arch.- u. Ing.-Ver. zu Hannover 1884, S. 217.



in denselben für jeden Kopf der gleichzeitig speisenden Mannschaft 0,75 bis 0,85 <sup>qm</sup> ausgeworfen.

Eine deutsche Bataillonsmarketenderei besteht aus einem Verkaufsgelaf, 20 bis 25 <sup>qm</sup> groß, mit den nötigen Vorratsräumen oder Kellern, und der Marketenderwohnung: Stube, Kammer, Küche.

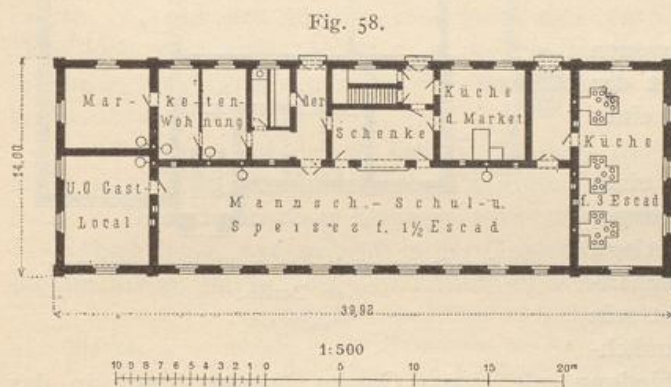
Die zur Marketenderei gehörigen »Mannschafts-Schanklokale« der österreichischen Kasernen, welche, unter Umständen, auch als Speisesäle mit benutzt werden, erhalten eine Größe von nur 0,07 bis 0,15 <sup>qm</sup> für den Kopf des Mannschaftsstandes, können also etwa 10 bis 20 Prozent dieses letzteren gleichzeitig sitzend beherbergen. 18 bis 24 <sup>qm</sup> ist ihre geringste zulässige Größe.

Ein Speisezimmer für die vereinigten Unteroffiziere eines Bataillons hat in Deutschland  $1\frac{1}{3}$  bis  $1\frac{1}{2}$  <sup>qm</sup> für den Kopf der etatmäßigen Anzahl zu gewähren. In Österreich-Ungarn soll ein »Unteroffiziers-Gastlokal« so bemessen werden, daß wenigstens 25 Prozent der in der Kaserne wohnenden Unteroffiziere gleichzeitig zu Tische sitzen können; man rechnet daher im allgemeinen 0,85 <sup>qm</sup> für

jeden bestandsmäßigen Unteroffizier, mindestens jedoch 18 <sup>qm</sup>. Fig. 58 <sup>103)</sup> zeigt Unteroffiziers-Gastlokal und Mannschafts-Speisezimmer etc., zum Entwürfe einer österreichischen Kavallerieregiments-Kaserne gehörig.

Ein Offiziers-Speisesaal soll in deutschen Kasernen  $1\frac{1}{2}$  bis  $1\frac{2}{3}$  <sup>qm</sup> Fläche für einen Kopf gewähren. Da hierbei nicht nur die aktiven Offiziere, Ärzte und höheren Militär-

89.  
Offiziers-  
Speisesäle.



Marketenderei- und Küchengebäude einer österreichischen Kavallerieregiments-Kaserne <sup>103)</sup>.

Arch.: v. Gruber.

beamten, sondern auch die Reserveoffiziere und diejenigen Regimentsangehörigen, welche sich in gesellschaftlicher Hinsicht zum Offizierskorps halten müssen, mitzuzählen sind, so würde der Offiziers-Speisesaal eines Infanterieregiments etwa 140 <sup>qm</sup>, der eines Kavallerieregiments gegen 80 <sup>qm</sup> erfordern; als Offiziers-Speisezimmer eines einzelnen Bataillons würde schon ein Zimmer von 50 <sup>qm</sup> genügen. Wo die Verhältnisse günstig sind, gewährt man indessen gern etwas geräumigere Speisesäle, die bei außergewöhnlichen Festlichkeiten eine größere Zahl Teilnehmer fassen können. So haben z. B. die neueren sächsischen Infanterieregiments-Kasernen zu Dresden Speisesäle von 170 <sup>qm</sup>, eine neuere Kavallerieregiments-Kaserne zu Berlin einen solchen von ca. 139 <sup>qm</sup>, die Pionierbataillons-Kaserne zu Dresden einen Speisesaal von 79 <sup>qm</sup> etc.

In Österreich-Ungarn sind die »Offiziers-Schulzimmer« gleichzeitig als Speisesäle zu benutzen, und es sollen, mit Rücksicht auf letztere Bestimmung, auf den Kopf des vollständigen Offizierskorps 1,6 bis 2 <sup>qm</sup> entfallen. Sind Offiziers-Schulzimmer nicht vorhanden, so wird ein »Offiziers-Gastlokal« in der Marke-

<sup>103)</sup> Nach: GRUBER, F. Beispiele für die Anlage von Kavallerie-Kasernen. Wien 1880. Bl. 6.



tenderei eingerichtet, dessen Gröfse, wie vorstehend angegeben, normiert wird, niemals aber unter 18<sup>qm</sup> herabgehen darf.

90.  
Offiziers-  
kasino.

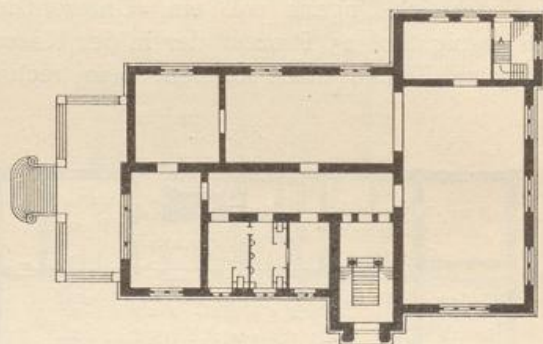
Hier wie dort ist es zulässig, neben dem eigentlichen Speiseraum, dem Offizierskorps einige kleinere Zimmer (Bibliothek- und Lesezimmer, Billard- und Spielzimmer, Konversationszimmer etc.) zuzuteilen und solchergestalt ein sog. Offizierskasino zu bilden. Zur Vervollständigung eines solchen gehören dann noch Kleiderablagen, Anrichterraum, Dienerzimmer, Kammer für Tischgeräte etc. Von solchen Offizierskasinos war bereits in Teil IV, Halbbd. 4 dieses »Handbuches« (2. Aufl.: Heft 1) die Rede, und daselbst sind auch Beispiele von dergleichen Kasinos zu finden. Als Beispiel aus neuerer Zeit ist die Offiziers-Speiseanstalt des 2. Eisenbahnregiments (Fig. 59) bemerkenswert.

Zuweilen haben mehrere Offizierskorps ein gemeinschaftliches Kasino, dem dann, wo möglich, über den täglichen Bedarf hinaus, einige gröfsere Festräume zugeteilt werden.

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

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

Fig. 59.



Offiziers-Speiseanstalt des 2. Eisenbahnregiments  
zu Berlin.  
 $\frac{1}{500}$  w. Gr.

### 3) Wasch- und Baderäume; Krankenreviere; Putzräume.

91.  
Waschräume.

Weder die Reinigung des Körpers, noch die der Kleidung und der Waffen soll in den Wohnstuben vorgenommen werden. Man hat daher in den Kasernen Waschräume und Badeanstalten zu beschaffen. Die deutschen amtlichen Vorschriften über Kaserneneinrichtungen 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 gesonderte Waschräume vielfach ausgeführt.

In den neueren sächsischen Kasernen bemisst man ihre Gröfse so, daß auf jeden hier in Betracht kommenden Mann 0,75 bis 1,00<sup>qm</sup> entfallen. Waschtischeinrichtungen, wie sie in Teil III, Band 5 (Abt. IV, Abschn. I, A, Kap. 5) dieses »Handbuches« 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 Ausgußbecken, sowie Waschbecken. Der asphaltierte, mit Gefälle verlegte Fußboden ist mit Entwässerungsvorrichtungen versehen. — Jede Kompagnie erhält ihren besonderen Waschsaal oder auch zwei kleinere Waschräume.

Wenn in Österreich-Ungarn besondere Waschräume angelegt werden, so berechnet man ihre Grundflächen mit 0,3<sup>qm</sup> für den Kopf. Es ist hier jedoch