

## d) Wirtschaftsräume.

235.  
Wirtschafts-  
räume.

Die zur Führung eines Haushaltes erforderlichen Räume heißen Wirtschaftsräume. Nach ihrem Zwecke können sie in drei Gruppen geteilt werden, deren Räume jedoch öfters mehreren Zwecken dienen, also infolgedessen auch verschiedenen Gruppen angehören.

Entweder dienen die Räume zum Bereiten von Speisen und Getränken und für das Unterbringen der hierzu nötigen Geschirre oder für das Aufbewahren und Vorrichten von Wäsche und Kleidern oder endlich, sie sind Räume zum Unterbringen der im Haushalte erforderlichen Vorräte, die in größeren Mengen aufbewahrt werden.

Zur ersten Gruppe gehören: Küche, Vorküche und Küchenzimmer, Speisekammer, bzw. Speisefchrank, Geschirrkammer, Spülküche, Anrichterraum und die in einem größeren Haushalte nötigen besonderen Vorratsräume für Brot, Fleisch u. a. m.

Zur zweiten Gruppe zählen: Waschküche, Trockenboden, Rollkammer, Plättzimmer, Nähzimmer, Schrankzimmer, bzw. fest an den Ort gebundene Schränke.

Der dritten Gruppe gehören an: Keller für Bier, Wein, Milch, Gemüse und Knollengewächse und die Räume zum Aufbewahren von Brenn- und Beleuchtungstoffen aller Art.

Wirtschaftsräume werden leider oft zu Gunsten der Gesellschaftsräume in ihren Abmessungen und ihrer Ausstattung zu karg gehalten. Dies sind fehlerhafte Anlagen, die sich bei Führung des Haushaltes bald schwer rächen und gute Bewirtschaftung beeinträchtigen.

## 1) K ü c h e.

236.  
Lage.

Die Küche ist der wichtigste Wirtschaftsraum; ihr gliedern sich die anderen für den Betrieb der Haushaltung unentbehrlichen Räume an; ihre Lage bedarf daher besonderer Beachtung, damit dieser Betrieb in rechter Weise geschehen kann.

Die Lage der Küche wird zunächst dadurch bedingt, ob alle zu einer Wohnung gehörigen Räume in einem Geschosse liegen oder ob sie in mehreren Stockwerken untergebracht sind.

Bei kleinen, in einem Geschosse liegenden Wohnungen, wo in der Regel auch nur eine Treppe vorhanden ist, liegt die Küche zweckmäßig in der Nähe der letzteren und damit zugleich in der Nähe des Haupteingangs der Wohnung. Das Öffnen der Thür muß von dem in der Küche Beschäftigten geschehen.

In Wohnungen, die eine Nebentreppe besitzen, welche für den Wirtschaftsverkehr bestimmt ist, liegt die Küche in der Nähe dieser Diensttreppe. Dies setzt voraus, daß außer dem in der Küche beschäftigten Diensthofen ein zweiter vorhanden ist, dem auch das Öffnen und Schließen der Hauptzugangsthür obliegt.

Sind die Räume einer Wohnung in mehreren Geschossen verteilt, so kann die Küche entweder im Erdgeschoß oder Kellergeschoß oder im obersten Stockwerk — Dachgeschoß —, also entfernt von den Wohnräumen liegen. Diese Lage wird, von anderen Gründen abgesehen, überall dann den Vorzug verdienen, wenn die Frau des Hauses an den Arbeiten in der Küche nicht oder nur selten teilnimmt.

Die Lage der Küche im Kellergeschoß hat, gute Zugänglichkeit, Erhellung und Lüftung sowie günstige Wasserabfuhr vorausgesetzt, infolgedessen Vorteile, als der

Wirtschaftsverkehr die Wohnung selbst nicht berührt, die Vorratsräume in nächster Nähe sind, die Bewirtschaftung daher eine bequeme und zeiter sparende ist.

Mit den Wohnräumen in gleicher Höhe gelegen, findet die Küche ihren Platz womöglich in der Nähe des Speisezimmers, eine Lage, die besonders im Familienhaufe mit wenig Dienerschaft empfehlenswert ist. Der Frau des Haufes ist hierbei zugleich die Beaufsichtigung der Küchenarbeiten auf leichte Weise ermöglicht.

Im größeren Familienhaufe wird die Küche auch im obersten Stockwerke liegen können und wird dort in Hinsicht auf Erhellung und Lüftung an geeigneter Stelle sein. Durch diese Lage gewinnt man zugleich in den besseren Geschossen Raum für Wohnzwecke. Beim Wohnhaus für zwei Familien wird sehr oft die eine Küche im Kellergeschofs, die andere im Dachgeschofs angeordnet werden.

Liegen Küche und Speisezimmer nicht in demselben Geschosse, so ist auf alle Fälle ein Speisenaufzug, ein Sprachrohr und ein Klingelwerk, in vielen Fällen auch eine kleine Diensttreppe zur Verbindung der genannten Räume erforderlich. Keinesfalls darf der Speisenaufzug unmittelbar von der Küche ausgehen, sondern etwa von der Vorküche, dem Anrichterraum oder der Spülküche aus. Zu den eben genannten Notwendigkeiten möchte, falls die Küche im obersten Stockwerke liegt, noch ein Aufzug für Lasten, z. B. für Brennstoffe u. a. m., hinzukommen. Bei Gasheizung würde letzterer unnötig sein.

Im umfangreichen herrschaftlichen Haufe werden die Wirtschaftsräume von den Räumen der Herrschaft derart getrennt, das erstere ein eigener Hausteil aufnimmt. Bei dergleichen Häusern auf dem Lande finden sie in einem selbständigen Haufe mit Hof oder Garten Platz, und dann so gelegen, das ein Einblick in den Herrschaftsgarten nicht möglich ist, die Herrschaft also keinesfalls von der Dienerschaft beobachtet werden kann. In England wird hierauf besonders Wert gelegt.

Die Küchen des mehrgeschossigen Miethaufes müssen genau übereinander liegen; denn nur bei dieser Lage kann Zu- und Ableitung des Wassers ohne besondere Schwierigkeiten geschehen. Auch die gemeinschaftliche Benutzung eines besteigbaren Schornsteines setzt diese Lage voraus. Die Küche muss innerhalb der Wohnung einen unmittelbaren Zugang von einem Flurgange aus haben; andere Räume dürfen nicht zu begehen sein und umgekehrt. Auch bequeme Verbindung mit Hof und Strafe ist nötig.

Die Größe der Küche hängt selbstverständlich vom Umfange der Wohnung oder, besser gesagt, vom Umfange des Haushaltes ab, zugleich auch davon, ob sie ausschließlich ihrem Zwecke, also der Speisebereitung, dient, oder ob sie zugleich Esszimmer der Dienerschaft ist und für deren Tagesaufenthalt in der Ruhezeit dienen muss. Letzteres ist entschieden zu vermeiden und in einem Haushalte von mehr als zwei dienenden Personen unstatthaft.

Falls die Küche nur ihrem Zwecke dient und zugleich ein besonderer Aufwachsraum vorhanden ist, genügen mäßige Abmessungen, selbst für grössere Wohnungen; es handelt sich nur darum, ihre Einrichtung so zu treffen, das alle Arbeiten in einfachster und praktischer Weise vorgenommen werden können. Hierzu bedarf es zugleich Geräte, die dies unterstützen, die also in zweckentsprechender Weise hergestellt und nicht raumverschwendend sind. (Die Schiffsküchen verdienen in dieser Beziehung Beachtung.) Dabei soll keineswegs geleugnet werden, das eine geräumige luftige Küche für die in der Küche Arbeitenden stets angenehmer ist

als eine räumlich beschränkte. Die Kostbarkeit des Raumes in der Großstadt zwingt uns leider zu kleinsten Mafsen.

Einige Abmessungen von Küchen seien vorausgeschickt, um danach gewisse Gröfsenbestimmungen, die als Regeln gelten können, anzufügen.

In der Kolonie Oftheim-Stuttgart sind die Küchen der aus zwei oder drei Zimmern mit Zubehör bestehenden Wohnungen 6 bis 9 qm groß; die Küchen der Dachwohnungen haben fogar oft noch etwas weniger Grundfläche. Die Bewohner sind mit diesen Gröfsen ganz zufrieden.

Die Abmessungen der Küche im mehrgeschossigen Miethause zu Hamburg betragen in den kleinsten Wohnungen in der Regel  $2,30 \times 3,00$  m, also 6,90 qm; bei bürgerlichen Wohnungen mittleren Ranges (mit einer Wohnungsmiete von 1000 Mark)  $3,20 \times 4,00$  m, also 12,80 qm.

Durch Vergleich der Pläne einer größeren Anzahl von Miethäusern (*Maisons à loyer*) zu Paris, die gewöhnlich in drei Klassen geteilt werden<sup>141</sup>), ergaben sich folgende Gröfsen für die Grundfläche der Küchen:

Bei Häusern der I. Klasse (7 bis 8 Zimmer und Zubehör): 15 bis 20 qm;

bei Häusern der II. Klasse (5 bis 6 Zimmer und Zubehör): 8 bis 10 qm, und

bei Häusern der III. Klasse (3 bis 4 Zimmer und Zubehör): 4,5 bis 6 qm.

Nach diesen und anderen Betrachtungen wird man etwa folgende Abmessungen als Mindestmafs für die Grundflächen von Küchen als geeignet erachten können: Für fog. bürgerliche Wohnungen kleinster Art etwa 8 qm bei mindestens 2,00 m Breite; für Wohnungen mittlerer Gröfse 12 bis 15 qm; für Wohnungen größeren Umfanges 20 bis 24 qm. Küchen von diesen Abmessungen werden ihren Zweck erfüllen, wenn sie ausschliesslich nur diesem dienen und wenn ihre Ausstattung zweckentsprechend und nicht raumverschwendend ist. Bei gleichen Voraussetzungen werden für herrschaftliche Wohnungen Grundflächen von 30 bis 40 qm genügen, ohne dafs hiermit eine Grenze angegeben werden soll; im Gegenteil, man wird bei umfangreichen Wohnungen höchsten Ranges — Palästen und Schlössern — diese Mafse noch überschritten finden und überdies verschiedene selbständige Küchen besitzen, je nach Art der Speisebereitung; also Kochküche, Bratküche, auch Kaffee- und Theeküche; hierzu treten noch Backräume u. a. m.

Bei Arbeiterwohnungen und bei Wohnungen auf dem Lande mit Wirtschaftsbetrieb treten andere Mafse inforn auf, als bei ersteren die Küche oft als Wohnraum benutzt, bei letzteren auch das Viehfutter in der Küche bereitet wird.

238.  
Erhellung.

Der Luftraum der Küche und somit ihre Höhe mufs reichlich bemessen sein. In der Regel wird sie die Höhe der benachbarten Räume (Wohnräume), keinesfalls aber weniger als 3,00 m Höhe erhalten müssen.

Der Zweck der Küche — die Bereitung von Speisen und Getränken — verlangt eine gute Erhellung durch Tageslicht und gleichmäfsige Lichtverteilung. Jedenfalls mufs auch die Küche im Kellergefchofs so hoch gelegen sein, dafs der gröfsere Teil der vorzunehmenden Küchenarbeiten bei Tageslicht vorgenommen werden kann. Mangel an Tageslicht läfst sich durch künstliche Beleuchtung nie ersetzen.

Die Küche mit ihrem Zubehör sollte mindestens um die Hälfte ihrer lichten Höhe über der Erde liegen; wo dies nicht zu erreichen ist, sind genügend grofse Lichtgräben oder hofartige Anlagen (*Areas*) zu beschaffen.

Die Belichtung geschieht am besten von Nord oder Nordost aus; anderenfalls kann man lichtzerstreuendes Glas für die Fenster nehmen, damit das Blenden der Augen ausgeschlossen ist, ohne Vorhänge verwenden zu müssen. Eine solche Art der Verglasung wird überdies stets dort von Wert sein, wo man einen Einblick in

<sup>141</sup>) Nach: DALY, C. *Architecture privée au XIX<sup>me</sup> siècle etc.* Paris 1862.

die Küche seitens der Nachbarschaft nicht wünscht. Umfangreiche einstöckige Küchen erhalten am besten hohes Seitenlicht nach Art des Laternenlichtes; die Hälfte der Fenster ist zum Oeffnen eingerichtet; die nach Süd und West gelegenen werden mit Jalousien versehen.

Gute Lüftung der Küche ist besonders erforderlich, um die mitunter höchst lästige Wärme, sowie die unangenehmen Kuchendünfte zu entfernen und die Bildung von Schwitzwasser durch den Wasserdampf möglichst zu beschränken. Ausser den Einrichtungen für die Abführung der verdorbenen Luft müssen solche für Zuführung frischer Luft getroffen werden. Um die Wände und Geräte der Küche vor dem sog. Beschlagen zu sichern, wird die eingeführte Frischluft im Winter am Herde vorgewärmt. Für die Sommerlüftung genügt das Oeffnen der Fenster. Um eine stetige Lüftung zu haben, empfiehlt es sich, an Stelle der verglasten Flügel, solche mit engmaschiger Drahtgaze verfehene einzuhängen, die bei ausreichendem Luftwechsel zugleich das Eindringen von Insekten, insbesondere der höchst lästigen Fliegen aller Art, verhindern.

239.  
Lüftung.

Auf Beschaffung guten Wassers in der Küche selbst oder ihrer nächsten Nähe ist besonderer Wert zu legen.

240.  
Wasserzufuhr.

Ueber die Menge des für eine Person nötigen Wassers finden sich verschiedene Angaben, von denen nur (und zwar als Mindestmaß) eine gegeben werden soll. Man rechnet für den Kopf einer kleinen Familie 1,5 Liter für Getränke und 3,5 Liter für Speisebereitung und Reinigen der Geschirre und Geräte, zusammen also 5 Liter Wasser täglich.

Für die Ausstattung der Küche ist der wichtigste Gegenstand der Kochherd, der in den meisten Fällen und bei allen grösseren Abmessungen nicht als Möbel, sondern an den Ort gebunden auftritt.

241.  
Herd.

Der Herd muß gut beleuchtet sein, um alle Arbeiten mit der nötigen Sauberkeit und bequem vornehmen zu können. Ist er mit seiner Schmalseite an die der Fensterwand gegenüberliegende Wand gestellt, so kann das Tageslicht seiner ganzen Länge gleichmäßig gut zugeführt werden; auch können zwei Personen gleichzeitig am Herde beschäftigt sein, ohne sich gegenseitig zu stören oder im Lichte zu beeinträchtigen. In bedeutenden umfangreichen Küchen pflegt man aus gleichen Gründen, den Herd frei im Raume, also allseitig bequem benutzbar, aufzustellen. Die Abführung des Rauches nach dem Schornstein geschieht dann meist unter dem Fußboden. Der Schornstein muß in solchem Falle entsprechend weiter und auf seine ganze Länge gegen Eintritt kalter Luft geschützt sein, um Störungen des Zuges zu verhüten.

Sitte, Gewohnheit, sowie die zur Verwendung gelangenden Brennstoffe bedingen das Material zur Herstellung des Herdes und seine Bauart. Immer wird hierbei das Streben darauf gerichtet sein, bei den geringsten Abmessungen den größten Nutzeffekt zu erreichen.

Indem auf das in Teil III, Band 5 (Abt. IV, Abschn. 5, A, Kap. 1) dieses »Handbuches« über Einrichtung und Konstruktion der Kochherde Gesagte verwiesen wird, sei hier zunächst bemerkt, daß der innere Bau der zur Zeit noch am meisten gebrauchten Herde in der Regel aus guten Backsteinen — Ziegelsteinen in Lehmörtel gemauert — besteht, während für die Umfassungswände Kacheln, Marmorplatten und vor allem geschwärzte oder polierte Eisenplatten Verwendung finden. An Stelle dieser meist mit Kohlen, auch mit Dampf oder Wasser geheizten Herde hat die

Neuzeit Vortreffliches in der Herstellung mittels Gas zu heizender Kucheneinrichtungen geleistet, und gegenwärtig beginnt man damit, die Elektrizität für Heizzwecke auch in der Küche dienstbar zu machen. Betriebe dieser Art gestatten eine bedeutende Verkleinerung des Küchenraumes und sind wegen ihrer Sauberkeit und sofortigen Wärmeerzeugung sehr zu empfehlen.

242.  
Sonstige  
Ausstattung.

Um in einer Küche Sauberkeit zu erhalten, ist ihre Ausstattung danach zu treffen. Es empfiehlt sich deshalb, die Wände, jedenfalls aber ihren unteren Teil, etwa 1,50 bis 2,00 m Höhe, abwaschbar herzustellen, also entweder mit Fliesen oder polierten Marmorplatten zu verkleiden oder mit einem Oelfarben- oder Emailfarbenanstrich zu versehen. Der Fußboden ist wasserdicht herzustellen; dies wird am besten durch einen Belag aus geriffelten Fliesen mit gutem Wandanschluss erreicht; auch Terrazzo oder ein anderer undurchlässiger Estrich, z. B. aus Zement oder Asphalt hergestellt, kann Verwendung finden. Für die vom Herde entfernt liegenden Sitz- oder Stehplätze wird ein Linoleumbelag oder eine Matte von Wert sein.

Die Decke der Küche wasserdicht herzustellen, führt zu dem Uebelstande, daß sie sich durch das Verdichten des Wasserdampfes Schwitzwasser bildet, welches abtropft und lästig werden kann; sie erhält deshalb einen hellen Leim- oder Kalkfarbenanstrich, wie die über dem abwaschbaren Wandteil verbleibende Wand.

Die Art der Möblierung ist von der Größe der Küche und davon abhängig, ob dieselbe zugleich als Spülraum und als Eßraum der Dienstboten dienen soll; letzteres, wie bereits erwähnt, ist nur dann statthaft, wenn nicht mehr als zwei Dienstboten im Haushalte thätig sind.

Jedenfalls bedarf jede Küche mittlerer Größe außer dem Herde und abgesehen von allem Geschirr u. s. w. eines Schrankes, eines Anrichtetisches mit Kasten, einiger Stühle, einer Küchenbank u. a. m. und aller derjenigen Vorkehrungen, die für das Aufbewahren von Geschirren und Geräten aller Art, sowie des Brennstoffes nötig sind. Ein Ausgußbecken mit Wasserzu- und -Abfluß ist unbedingt erforderlich. Hierzu kann noch ein Spültisch treten.

Die Möbel werden bei uns meist aus möglichst aufreiem Kiefernholz, lasiert und lackiert, alle Tischplatten aus Weißbuchenholz ohne Anstrich ausgeführt. Auch andere weiche Hölzer finden Verwendung und werden durch Beizen in die gewünschte Farbe gebracht. Angenehm wirken z. B. dunkelgrün gebeizte und dabei rot abgefetzte Möbel. Ueberdies verdienen auch alle Versuche, die Küchenmöbel durch Bemalung zu schmücken, volle Unterstützung, weil jedes Bestreben, und sei es noch so gering, die Kunst in das Haus einzuführen, der Beachtung wert ist.

Obgleich die Küche nur ein Arbeitsraum und als solcher auszustatten ist, wird eine Hausfrau, die das Kochen versteht und sich um die Küche kümmert, diesem Raume den Schmuck zu geben verstehen, der ihm zukommt, ohne falschen Aufwand zu treiben. Die Hausfrau wird sich dann gern in der Küche beschäftigen, hier mit zum Wohle der Familie beitragen und auf ihre Dienerschaft zugleich erziehend einwirken. In diesem Falle wird es auch der fragwürdigen Sprüche, deren Anbringen in der Küche besonders beliebt ist, nicht bedürfen.

Hierbei muß allerdings vorausgesetzt werden, daß alle Gegenstände der Kucheneinrichtung besserer Art und zugleich so hergestellt sind, daß sie leicht sauber gehalten werden können.

243.  
Beispiele.

In den kleinen Häusern der Kolonie Ofenheim-Stuttgart besteht die Kucheneinrichtung, soweit sie zur Ausstattung des Hauses gehört, in einem eisernen Küchenherde von 0,72 und 0,60 m Seitenlänge und

0,70 m Höhe mit drei Kochlöchern und einem Wafferkasten von 6 l Inhalt; einem Ausgufsbecken (Goffe, Waffertein) mit antofsendem Spültisch (Handstein) mit Tischplatte aus schwarzem Schiefer; außerdem in je zwei 1,00 m langen Gestellen mit je vier Fachbrettern zum Aufstellen von Schüsseln, Tellern und Töpfen u. f. w.; einer Löffelleite und einem Pfannenrechen, je 0,80 m lang, und einem Fachbrett, 1,20 m lang, über der Thür auf Konfolen angebracht. In sämtlichen Küchen befindet sich Wasserzu- und Wasserableitung; der Auslaufhahn ist über dem Waffertein angebracht, und die Wasserableitung von demselben erfolgt mittels Zinkröhre in den Abzugskanal.

Eine geräumige Hamburger Küche mittleren Ranges giebt Fig. 127 im Grundrißs.

In dieser Küche ist der sehr große Herd mit seiner kurzen Seite gegen die Wand gestellt und enthält, außer der Kochfeuerung und zwei Bratöfen, seitwärts noch einen großen Wärmeschrank für Teller und eine Heißwassereinrichtung. Durch diese wird der rechts hinter einem Mauervorsprung angeordnete Heißwasserkessel (*Boiler*) gespeist, von dem sich das Wasser nach den verschiedenen Verbrauchsstellen verteilt. Hinter dem Herde befindet sich ein Spültisch aus weißem Marmor zum Abwaschen von Gemüsen, Fischen u. a. Eßwaren, hinter dem Mauervorsprung links der Gebrauchswasserhandstein und an der Rückwand links der große Aufwachtisch, welche alle mit Zuleitung von kaltem und warmem Wasser ausgestattet sind.

Dem Hinterraum wird durch ein Fenster besonderes Licht zugeführt, neben dem ein großes gemauertes, innen und außen mit Kacheln bekleidetes Becken Platz gefunden hat, das zum Einweichen größerer Mengen Wäsche dient, den Hausfrauen aber überdies für viele andere Zwecke willkommen ist.

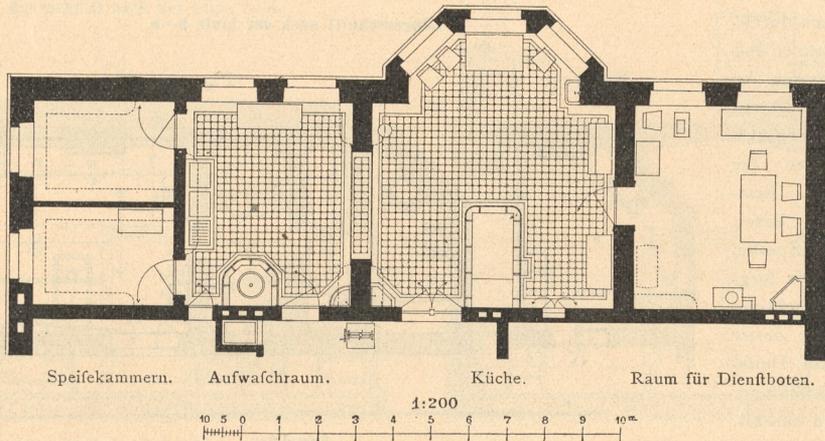
Küche in einem Wohnhause zu Hamburg.

$\frac{1}{200}$  w. Gr.

Durch die Schaltereinrichtung des Diensteinganges zu dieser Küche wird es der Hausfrau ermöglicht, diese Thür für gewöhnlich unter Verschluss zu halten, während den Mädchen dennoch die regelmäßige Marktware zugeführt werden kann.

Eine Gesamtanlage von Wirtschaftsräumen eines herrschaftlichen Hamburger Hauses (Arch.: *Viol*) ist in Fig. 128<sup>142)</sup> im Grundrißs dargestellt.

Fig. 128.



Küche in einem herrschaftlichen Wohnhause zu Hamburg<sup>142)</sup>.

Arch.: *Viol*.

Von einem geräumigen Flur aus kann man sowohl in die Küche als in den Aufwachraum gelangen. Neben der Thür des letzteren, also abgeschlossen gegen Küchendämpfe, befindet sich der Aufzug, und

<sup>142)</sup> Neuere Hamburger Kücheneinrichtungen und Anlagen von *J. Faulwaffer* in: *Zeitschr. für Innendekoration* 1893, S. 145.

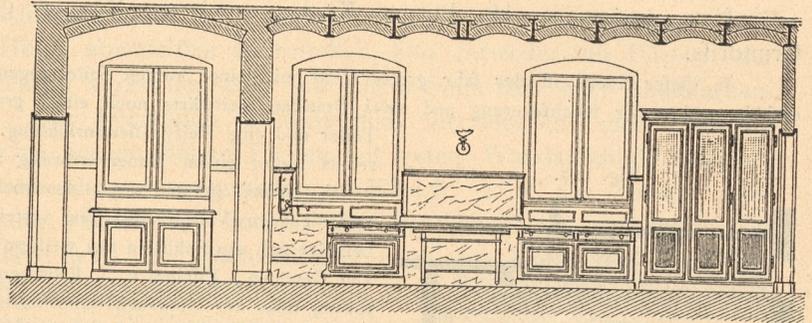
während die Küche nach Osten liegt, schliessen sich nach Norden zu gelegen zwei Speisekammern an, deren jedes grössere Haus ausser dem Vorrats- und Kartoffelraum und dem Weinkeller bedarf. Die eine Speisekammer wird stets unter Verschluss gehalten und dient zur Aufbewahrung der eingekochten Früchte und sonstiger wertvoller Vorräte. Neben derselben liegt der Raum für die Sammelheizung, die vom Küchenpersonal bedient zu werden pflegt. Auf der anderen Seite der Küche befindet sich ein Zimmer für verschiedene Ge-

brauchswecke; es dient im allgemeinen dazu, die Küche von dem zu entlasten, was den eigentlichen Betrieb in derselben betreffen würde. Hier treffen die Dienftboten und finden nach der Arbeit einen angenehmen Aufenthalt; hier wird geplättet und geflickt, und hier können alle Gefchirre u. s. w. vorher ausgebreitet und geordnet werden, die bei einer Mahlzeit für zahlreiche Gäste nötig sind.

Die Anordnung der Küche selbst ist auch hier so getroffen, dass der Herd mit einer kurzen Seite gegen die Wand gestellt ist; er birgt in seinem unteren Teile die Kochfeuerung, einen durchgehenden Bratofen und den Tellerwärmer. An der Wandseite ist ein besonderer hoher Aufsatz vorhanden für einen zweiten Bratofen, der zur Bereitung solcher Speisen dient, die einer sorgfältigen Beobachtung bedürfen. Der Boiler für die grosse Heisswasserkocheinrichtung, den der Herd enthält, ist, weil er für das Aussehen der Küche störend wirkt, unter der Decke des Neben-

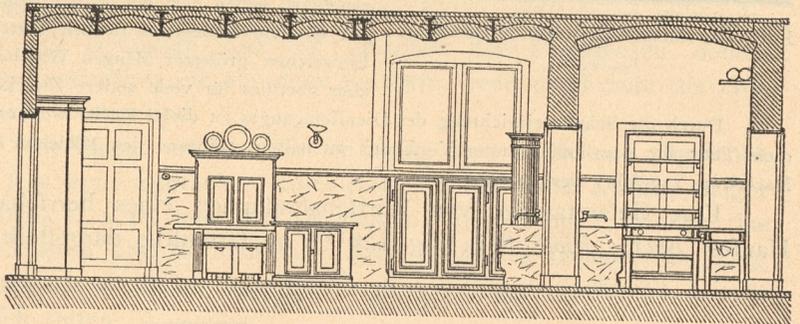
raumes angebracht. Links hinter dem Herd befindet sich, durch eine kleine eiserne Thür verschlossen, eine Bratpfisfeuerang. Unter dem Herd ist das um etwa 50 cm in den Boden getiefte Kohlenloch angeordnet, in welchem sich vor der jedesmaligen Hauptreinigung der Küche der Kohlenbedarf für eine volle Woche unterbringen lässt. Die Kohlen werden mittels eines kleinen Rollwagens zugeführt, der

Fig. 129.



Längenschnitt nach der Linie a—b.

Fig. 130.



Längenschnitt nach der Linie b—a.

Fig. 131.

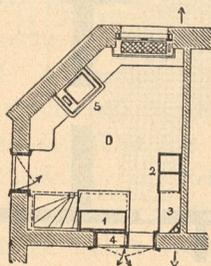
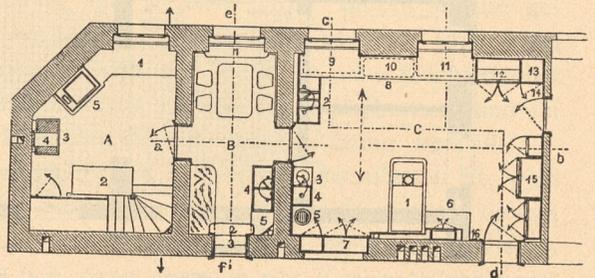


Fig. 132.



Grundriss.

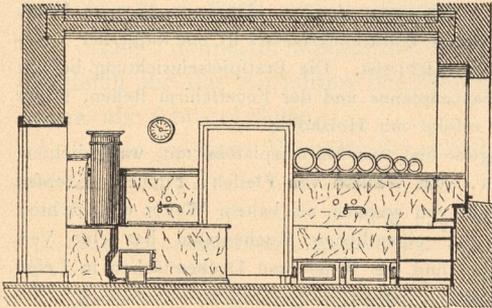
### Küchenanlage im Zweifamilienhause

Arch.: Kayser

feinen Platz unter dem erhöhten Teile des Herdes findet. Nahe dem Fenster ist der Gemüsepflüßtein aus weißem Marmor und am Eingange in der Ecke der aus demselben Material hergestellte Reinwasserhandstein, der auch zum Spülen der Fische benutzt wird.

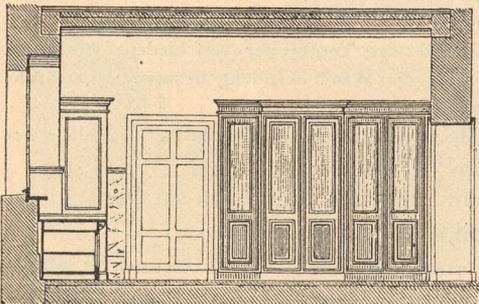
Im Aufwaschraum, der zugleich als Waschküche dient, haben der Gebrauchswasserhandstein, sowie der Aufwaschtisch und ein größerer Waschkessel Platz gefunden.

Fig. 133.



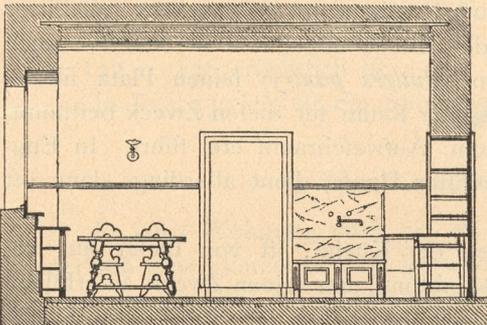
Querschnitt nach der Linie d—c.

Fig. 134.



Querschnitt nach der Linie c—d.

Fig. 136.



Querschnitt nach der Linie e—f.

zu Berlin, Tiergartenstraße 35<sup>143)</sup>.  
 & v. Großheim.

oben) in Anspruch. In dieser Großräumigkeit ist die Küche mehr als ausreichend, um in derselben die Speisenerbeitung für den aus etwa 15 Personen bestehenden Haushalt und bei außergewöhnlichen Fällen für ca. 50 Personen zu bewirken. Nach dieser Personenzahl sind die besonderen Einrichtungsstücke der Küche bemessen worden.

Eine größere Küchenanlage eines Berliner umfangreichen Zweifamilienhauses (Tiergartenstraße 35, Arch.: *Kayser & v. Großheim*) ist in Fig. 129 bis 136<sup>143)</sup> dargestellt.

Die Haupträume der Küche liegen im Sockelgeschoss (Fig. 132), während sich einer der Räume, der zugleich eine unmittelbare Verbindung mit der Wohnung herstellt, im Erdgeschoss (Fig. 131) befindet.

Die vier Küchenräume, aus denen die Anlage zusammengesetzt ist, gruppieren sich an einer der Ecken des Gebäudes und nehmen hier einen Raum von rund 75 qm Grundfläche (58 qm unten und 17 qm

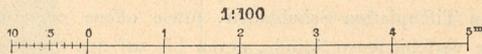
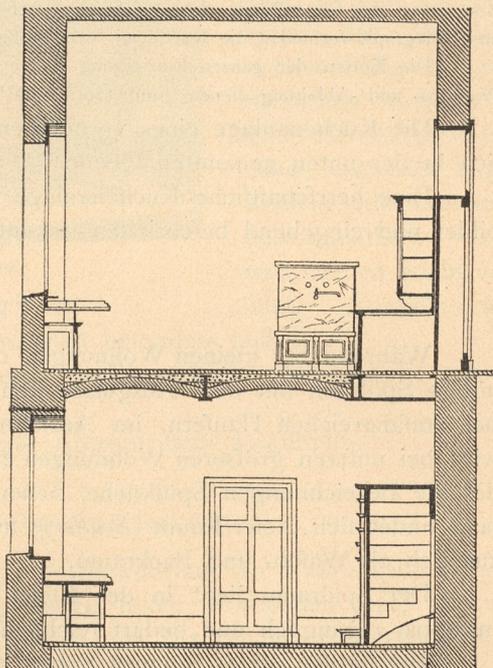


Fig. 135.



Querschnitt durch die Räume A und D.

Die Benutzung und Befetzung der einzelnen Räume geht aus den Abbildungen auch ohne Erklärung mit ausreichender Deutlichkeit hervor, so daß hier nur einige Bemerkungen in Bezug auf die technische und künstlerische Art der Durchbildung erübrigen.

Die an drei Seiten freistehende Kochmaschine enthält, unter der Kochplatte liegend und von dem Brennraum mit geheizt: ein zweithüriges Wärmepind an der Stirnseite, ferner zwei Bratröhren an der Langseite und eine dritte für besondere Fälle mit Sonderfeuerung eingerichtet. Sämtliche Kochgeschirre stehen auf der Kochplatte und kommen mit dem Feuer nur mittelbar in Berührung. Zur Heißwassererzeugung liegt im Brennraum eine kupferne Schlange, die mit einem in einer Höhe von 15 m im Hause aufgestellten Wasserbehälter in Verbindung steht. Für größeren Warmwasserbedarf ist ein kupferner Badeofen aufgestellt, der an die Rohrleitung zum Wasserbehälter anschliesst. Die Bratpfiefeinrichtung besteht aus dem Vortisch, auf dem das treibende Uhrwerk, die Saucenpfanne und der Feuerschirm stehen, ferner aus dem Gehäuse mit dem Brennraum etc. Die Heizung erfolgt mit Holzkohle.

Der Wassergrat, die Abspültische und der Ausguß sind aus Marmorplatten mit wasserdichtem Zusammenschluß gebildet. Ersterer enthält 3 Abteilungen, zum Wässern von Fleisch, Fischen, Krebsen und Gemüse bestimmt; jede Abteilung ist für Zufluß sowohl von warmem als kaltem Wasser eingerichtet. Der untere Teil der Wandflächen bis auf 1,50 m Höhe im eigentlichen Küchenraum hat eine Verkleidung aus polierten Marmorplatten erhalten; im übrigen sind die Wand- und Deckenflächen in Leimfarbe angefrichen und dekoriert; der Fußboden ist mit Fliesen belegt.

Zur Herstellung der Möbel ist aftreies lasiertes und lackiertes Kiefernholz verwendet worden; nur die Tischplatten sind aus starkem Weißbuchenholz ohne Anstrich angefertigt. Je nach dem Zweck sind unter den Tischplatten Schubladen, sowie offene oder mit Schiebethüren versehene Fächer angebracht. Auch die verschiedenen Spinde, deren bis auf den Fußboden reichende Thüren mit Butzenscheiben verglast sind, haben ähnliche Einrichtungen erhalten.

Zum Aufstellen einzelner Küchengefährre sind an Stelle der Topfbretter verschiedene durch die Anordnung der Gegenstände sich ergebende Flächen oberhalb der Wandbekleidung benutzt. Sprachrohr und Telegraph verbinden die Küche mit den Wohnräumen.

Die Kosten der ganzen Einrichtung haben ohne Möbel und ohne die Ausführungen, welche der Wasserzu- und -Ableitung dienen, rund 3200 Mark betragen<sup>143)</sup>.

Die Küchenanlage eines vornehmen Hauses im Park Monceaux zu Paris findet sich in der unten genannten Quelle<sup>144)</sup> abgebildet und beschrieben.

Eine herrschaftliche Küchenanlage nach englischer Art ist im Grundrißs abgebildet und eingehend beschrieben im unten genannten Werke<sup>145)</sup>.

## 2) Spülraum.

Während bei kleinen Wohnungen der zum Reinigen des gebrauchten Geschirres nötige Spültisch mit dem Ausgußbecken in der Küche oder, wie in Amerika auch bei umfangreichen Häusern, im Anrichterraum (*Butlers pantry*) seinen Platz findet, wird bei unseren größeren Wohnungen ein eigener Raum für diesen Zweck bestimmt, der die Bezeichnungen Spülküche, Scheuerraum, Aufwaschraum etc. führt. In England findet sich dieser Raum (*Scullery*) im kleinsten Hause, dient allerdings dann oft zugleich als Wasch- und Backraum.

Der Spülraum liegt in der Regel neben der Küche, ist von dieser aus unmittelbar zugänglich und bedarf reichlicher Belichtung, um seinen Zweck zu erfüllen.

Die Größe dieses Raumes richtet sich nach der Größe der zugehörigen Küche und zugleich danach, ob er Schränke für Geschirre aufzunehmen bestimmt ist oder nicht. Jedenfalls wird im letzteren Falle etwa die Hälfte, im ersten Falle sogar ein Drittel der Größe der Küchengrundfläche genügen.

Fußboden und Wandföckel des Raumes (bis etwa 2 m Höhe) müssen wasser-

244.  
Zweck und  
Größe.

245.  
Ausstattung.

143) Nach: Deutsche Bauz. 1882, S. 458.

144) *Revue gén. de l'arch.* 1873, Pl. 15, 16.

145) KERR, a. a. O., S. 204 u. Taf. 23.

dicht, glatt und mühelos zu reinigen fein; ersterer wird deshalb bei feiner Ausstattung aus Fliesen oder Marmorplatten, letzterer aus Kacheln oder Marmorplatten hergestellt.

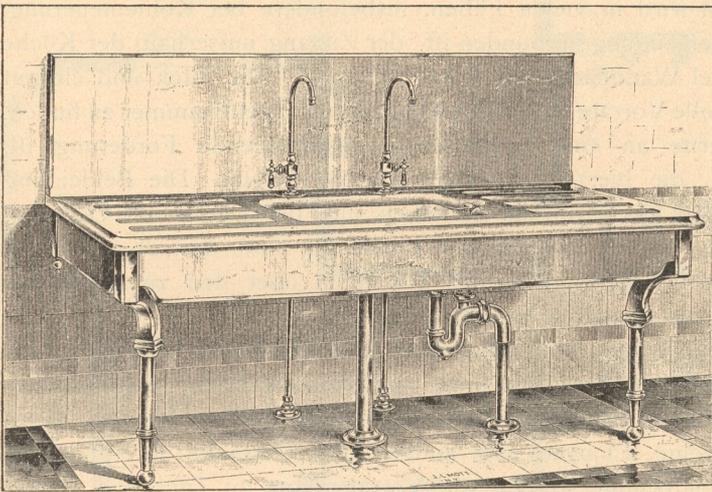
Außer dem gewöhnlichen Küchenausgufs muß ein Spültisch (Aufwaschtisch) vorhanden sein, der mit Zu- und Abführung warmen und kalten Wassers versehen ist.

Für mittlere Verhältnisse werden hölzerne Tische mit schrankartigen Unterfüßen und zwei Spülbecken aus Zinkblech verwendet, von etwa 1,15 bis 1,20 m Länge, 0,55 bis 0,60 m Tiefe und 0,80 m Höhe. Bei drei Spülbecken wird der Tisch 1,65 m lang.

Die Tischplatte aus Lindenholz und in zwei aufklappbare Hälften geteilt, dient zugleich für das Anrichten der Speisen, oder sie wird mit Rinnen versehen und dient dann als Abtropfplatte.

Für größere Verhältnisse erhält der Spültisch zwei Spülbecken und einen Ab-

Fig. 137.



Spülausgufs mit Abtropfplatte<sup>146)</sup>.

laufkasten mit Roß bei einer Länge von 2,05 m, einer Tiefe von 0,59 m und einer Höhe von 0,80 m.

In Amerika legt man sowohl die Küchenausgüsse (die oft mit Fettfang ausgefattet sind), als auch die Spültische des Anrichterraumes völlig frei und verwendet vielfach zu ihrer Herstellung Gufeisen, entweder angefrichen oder verzinkt oder emailliert — letztere werden leicht verletzt. Ausgüsse aus

Steingut sind sowohl in England als in Amerika besonders beliebt.

Manchmal dient die Spülküche zugleich als Eßraum der Dienerschaft, wie in Fig. 132 u. 136 ersichtlich ist.

In Fig. 137<sup>146)</sup> ist ein Spülausgufs mit Abtropfplatte dargestellt.

### 3) Speisekammer und Speisefchrank.

In jeder Wohnung muß ein Raum zur Aufbewahrung der Nahrungsmittel, die innerhalb einer kürzeren Zeit Verwendung finden sollen, vorhanden sein; also zunächst die Vorräte, die täglich gebraucht werden oder als wiederzubenutzende Reste verbleiben, während für das Unterbringen größerer Mengen noch andere Räume im Keller oder im Dachboden oder an anderer Stelle vorhanden sein können. Dem erstgenannten Zwecke dient die Speisekammer.

Sie liegt am besten nach Norden und in der Nähe der Küche, womöglich nicht neben oder vor dem Abort. Unmittelbar neben der Küche gelegen, ist es

246.  
Zweck, Lage  
und Größe.

<sup>146)</sup> Aus: Fortschritte auf dem Gebiete der Architektur. Nr. 10: Entwässerungs-Anlagen amerikanischer Gebäude. Von W. P. GERHARD. Stuttgart 1897. S. 93.

erwünscht, daß die Küchenschornsteine nicht in einer Umfassungswand der Speisekammer liegen, um letztere nicht zu stark zu erwärmen. Ueber 15 Grad C. soll die Wärme des Raumes überhaupt nicht betragen, aber auch nicht unter 3 Grad C. herabgehen.

Je nach der Wohnungsgröße können die Abmessungen selbstverständlich sehr verschieden sein. Für einfach bürgerliche Verhältnisse werden 5 bis 6 qm bei mindestens 1,30 m Breite genügen; für größere Wohnungen reichen 9 bis 10 qm aus.

247.  
Ausstattung.

Jede Speisekammer muß hell sein, ein Fenster nach dem Freien erhalten, muß gut gelüftet und vor dem Eindringen von Insekten und Staub durch Fliegengitter (Drahtgazefenster mit sehr engen Maschen) geschützt werden. Es empfiehlt sich, einen Abluftschacht aus dem Raume über Dach zu führen, der an seiner Mündung auch mit Fliegengitter versehen sein muß. Auch eine dicht verschließende Thür ist erforderlich. Diese braucht durchaus nicht unmittelbar Küche und Speisekammer zu verbinden; im Gegenteil wird in vielen Fällen, insbesondere bei Kohlenfeuerung, mit der eine starke Wärmeerzeugung verbunden ist, der Zugang außerhalb der Küche den Vorzug verdienen. Viel Wandfläche für Borte ist nötig. Ein Tisch und ein gut gelüfteter Schrank für wertvolle Vorräte haben ihren Platz in der Speisekammer zu finden.

Da Sauberkeit die erste an eine Speisekammer zu stellende Forderung ist, werden alle Anordnungen, die hierzu beitragen, von Wert sein. Die Bekleidung der Wände mit Fliesen oder der Anstrich derselben und der Decke mit Oelfarbe, besser noch mit Emailfarbe, sowie wasserdichter Fußboden sind deshalb wohl angebracht. Ein gut gebauter Eisschrank — das Eis muß über den zu kühlenden Vorräten lagern — ist für die Hausfrau unentbehrlich<sup>147)</sup>.

248.  
Mehr als  
eine  
Speisekammer.

Im städtischen Herrschaftshaus finden sich zwei Speisekammern, von denen die eine stets unter Verschluss gehalten wird und zur Aufbewahrung eingemachter Früchte und Konserven, feiner Backwaren und anderer wertvoller Vorräte dient. Hier werden auch Dessertweine, Liqueure und andere feine Getränke untergebracht.

Im ländlichen Herrschaftshause werden die Vorratsräume an Zahl und Größe bedeutender als im Stadthause werden müssen, da Vorräte aller Art — Fleisch, Brot, Gemüse — in größeren Mengen zu beschaffen sind, weil die Erneuerung derselben nicht, wie in der Stadt, jederzeit möglich ist.

In umfangreichen Haushaltungen sind für die genannten Vorräte eigene, völlig voneinander getrennte Räume vorhanden. In England besitzt ein großes Landhaus außer der Küche mit ihren Vorrichtungen für das Spießbraten und der Spülküche noch folgende Räume: die Vorratskammer (*Pantry*), die Fleischkammer (*Larder*), die Milchammer (*Dairy*), einen Vorratsraum für fog. Materialwaren (*Store-room*), einen Backofen und oft einen gefonderten Brauraum. Hierzu kommt noch eine Wafchküche, ein Raum zum Silberputzen und ein Raum zum Putzen des Schuhwerkes. Keinesfalls fehlt ein Efszimmer für die Dienerschaft (*Servants-hall*). Selbst im Landhause des Mittelstandes ist für Wirtschaftsräume reichlich geforgt, wie aus Fig. 138<sup>148)</sup> hervorgeht.

249.  
Speisefschrank.

Raum und Kosten werden erspart und manche andere Vorteile erreicht durch die Anlage eines Speisefchranks als Ersatz der Speisekammer. Gut eingerichtete Schränke fassen an Gegenständen mehr als schmale Speisekammern von größeren Abmessungen, weil bei diesen sehr viel Raum für den Verkehr gebraucht wird. Da

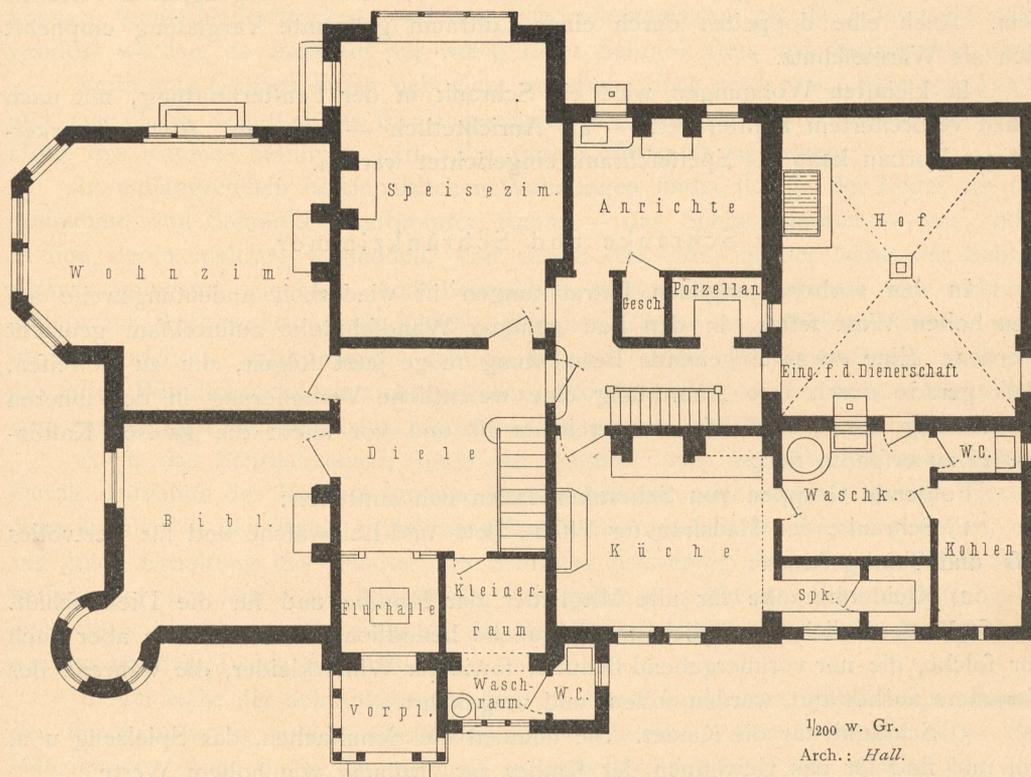
147) Ueber die Anlage von Eischränken und Kühlräumen siehe: Deutsche Bauhütte 1898, No. 17 u. 18.

148) Nach: *Building news*, Bd. 37, S. 706.

nie nicht betreten werden, wird weniger Staub hineingetragen, bzw. aufgewirbelt; Infekten sind leichter fern zu halten als in Speisekammern; auch können einzelne Teile des Schrankes verschlossen, andere für den allgemeinen Gebrauch geöffnet bleiben. Man möge deshalb bei kleinen Wohnungen auf Speisekammern verzichten und dafür Speisefchränke einbauen.

Für kleine Haushaltungen reicht eine Tiefe des Schrankes von 0,50 bis 0,60 m und eine Breite von 0,80 bis 1,20 m aus; bei 0,70 bis 0,80 m Tiefe und 1,50 bis 2,00 m Breite wird er selbst für einen größeren Haushalt genügen. Mit einer Seite, am besten mit der Schmalleite, muß der Schrank an einer Außenwand liegen, um ein

Fig. 138.

Wohnhaus zu Sevenoaks<sup>148</sup>).

in das Freie führendes Fenster anbringen zu können. Auch ein geräumiges, gut erhelltes und gelüftetes Treppenhaus kann das Fenster aufnehmen.

Die Wände sind aus schlechten Wärmeleitern herzustellen, also z. B. aus Hohlziegeln, Schwemmsteinen, Gipsdielen oder doppelt aus Brettern mit Zwischenfüllung (Filz). Auch die Türen sind als schlechte Wärmeleiter zu konstruieren und nach Art der Türen anderer Schränke, am besten zweiflügelig, anzuordnen; bei breiten Schränken empfiehlt es sich, zwei getrennte Türen, jede zweiflügelig, ausführen zu lassen.

In feiner Höhe wird der Schrank am besten in drei Teile zerlegt und jedem Teil eine besondere Thür gegeben. Der untere 0,70 bis 0,90 m hohe Raum dient dann zur Aufbewahrung von Feldfrüchten (z. B. Kartoffeln) oder von Kannen,

Eimern und anderen Geräten; der mittlere, etwa 1,50 m hohe Teil für die ständig erforderlichen Geräte, für Speisen und Speisenreste, während der obere, nur durch eine Trittleiter zu erreichende Teil Räucherwaren, eingemachte Früchte, haltbare, der Ueberwachung weniger bedürftige Vorräte, sowie Gefchirr aller Art aufzunehmen bestimmt ist.

Die Borte innerhalb der Schränke müssen so angeordnet sein, daß Licht und Luft Zutritt finden; sie werden am besten verstellbar eingerichtet, um den Abstand zwischen den Gefachen beliebig ändern zu können. Glas- oder Steinplatten sind besonders empfehlenswert. Alles Holzwerk muß sauber geglättet werden; es erhält am besten einen hellen, durchsichtigen Lacküberzug. Fenster, sowie etwa vorhandene Luftzugsöffnungen müssen mit dichtschließenden Fliegengittern versehen sein. Auch eine doppelte, durch einen Luftraum getrennte Verglasung empfiehlt sich als Wärmeschutz.

In kleinsten Wohnungen wird ein Schrank in der Fensterbrüstung, mit nach innen verbreitertem Fensterbrett — als Anrichtetisch — genügen. Auch ein erkerartiger Vorbau kann als Speisefschrank eingerichtet werden.

#### 4) Schränke und Schrankzimmer.

250.  
Wandschränke.

In den vorhergegangenen Betrachtungen ist wiederholt andeutungsweise auf den hohen Wert fester, in den Bau gefügter Wandschränke aufmerksam gemacht worden. Eine etwas eingehende Betrachtung möge jetzt folgen, um zu beweisen, daß gerade durch ihre Anordnung eine wesentliche Verbesserung in der inneren Einrichtung des Wohnhauses zu erreichen ist und vor allem die großen Kastenmöbel zu ersparen sind.

Folgende Gruppen von Schränken lassen sich aufstellen:

- 1) Schränke der Hausfrau für Tisch-, Bett- und Leibwäsche und für wertvolles Eß- und Trinkgeschirr.
- 2) Kleiderschränke für alle Mitglieder der Familie und für die Dienerschaft. Sie sind erforderlich für täglich im Gebrauche befindliche Kleider, dann aber auch für solche, die nur vorübergehend benutzt, sowie für Winterkleider, die während des Sommers aufbewahrt werden sollen, und umgekehrt.
- 3) Schränke für die Kinder. Sie nehmen die Schulfachen, das Spielzeug u. a. auf und sind für das Gewöhnen der Kinder zur Ordnung von hohem Werte.
- 4) Schränke für den Hausherrn. Sie entlasten den Schreibtisch, sollen wertvollere Briefe, Rechnungsbücher, Zeitungen u. a. m. aufnehmen, besonders also alles dasjenige, was im Laufe der Zeit sich ansammelt und nicht vernichtet werden soll.
- 5) Küchenschränke für Geschirr und Lebensmittel sind bei Betrachtung der Küche bereits besprochen worden.

Im Familienhause (Eigenhause) lassen sich alle hier genannten Schränke anordnen, weil jeder Raum von vornherein für einen ganz bestimmten Zweck in Aussicht genommen worden ist, Änderungen in der Benutzung der Räume selten vorkommen. Aber auch im Miethause wird die Anlage von Wandschränken möglich sein, da auch in diesem eine Anzahl Räume, schon durch ihre Lage bedingt, von vornherein einem bestimmten Zwecke zu dienen bestimmt sind, wie Schlafzimmer, Zimmer der Dienboten, Küche, überdies ein solcher Schrank in den meisten Zimmern willkommen ist.

Bei Anlage aller dieser Schränke handelt es sich nicht darum, irgend einen Winkel im Grundriss, der sich vielleicht ergab, um einen Raum regelmässig zu gestalten, als Wandschrank zu benutzen, sondern darum, Wandschränke als organische, in den Bau eingefügte Bestandteile, wie andere Nebenräume, in den Grundriss der Wohnungen aufzunehmen.

Hiermit ist die Lage der Wandschränke bereits ausgesprochen.

Sie werden, wenigstens in kleineren und mittleren Wohnungen, jedem Wohn- und Schlafzimmer zu gute kommen und werden, etwa in der durch Fig. 384 dargestellten Anordnung, die Räume selbst in ihren Abmessungen und in ihrer Benutzung jedenfalls nicht in dem Masse beschränken, dass der grosse Vorteil, sie zu besitzen, nicht weit vorzuziehen wäre. Im Vorraum, in der Diele und anderwärts können somit Mauerstrecken zwischen Schornsteinanlagen als Wandschränke ausgebildet werden, da auch ein nur wenig tiefer Schrank stets von Nutzen sein wird.

Bestimmte Grössen lassen sich nicht angeben; doch wird eine Länge von 1,00 m und eine Tiefe von 0,40 bis 0,50 m genügen, während die Höhe durch die lichte Höhe des Raumes bestimmt wird. Für gute Lüftung ist zu sorgen.

In umfangreichen herrschaftlichen Wohnungen findet sich in der Regel ein zur Aufnahme von Schränken bestimmter Raum — das Schrankzimmer — vor, oder es sind deren mehrere vorhanden, von denen das eine, in der Nähe der Schlafzimmer gelegene, die Leib- und Bettwäsche aufzunehmen bestimmt ist, während andere zur Aufbewahrung der Kleider dienende Räume an beliebiger Stelle, etwa im Dachgeschoss, untergebracht werden können. Diese Räume ersetzen aber nie die festen Wandschränke am richtigen Orte, also dort gelegen, wo sie am leichtesten vom zugehörigen Zimmer aus zu erreichen sind, machen diese also auch nicht unnötig.

251.  
Schrankzimmer.

Auch das Schrankzimmer muss gut gelüftet und zugleich gut erhellt sein. Durch Anschluss des Raumes an eine Sammelheizung oder durch zeitweises Heizen eines kleinen in den Raum gestellten Ofens wird zugleich die Wärme gegeben, die zur guten Erhaltung des Inhaltes der Schränke notwendig ist und die zugleich Ausbesserungen der Leib- und Bettwäsche vorzunehmen gestattet. Zimmergrössen von etwa 20,00 bis 25,00 qm Grundfläche, die das Aufstellen vieler Schränke ermöglichen, werden für den Zweck geeignet sein.

In der Nähe der Schrankzimmer liegt auch oft ein kleiner, selbständiger Raum, der für Anfertigung und Ausbesserungen der Wäsche u. s. w. bestimmt ist — das Nähzimmer. Auch dieses Zimmer muss gut erhellt und heizbar sein. (Siehe Fig. 436 u. 439.)

252.  
Nähzimmer.

Die französischen und amerikanischen Grundrissbildungen sind für das Studium der Schrankanlagen besonders wertvoll; es sei deshalb hier auf Fig. 249, 251 u. 254 verwiesen.

### 5) Küchenzimmer u. a.

In herrschaftlichen Häusern liegt neben der Küche und unmittelbar durch Thür mit ihr verbunden, ein Küchenzimmer zur Vornahme derjenigen Arbeiten, die dem Kochen oder Backen vorausgehen müssen. Gute Erhellung und eine Ausstattung, die vollste Sauberkeit gewährleistet, sind für diesen Raum unerlässliche Bedingungen. Für die Grösse seiner Grundfläche wird man die Hälfte der Küchengrösse rechnen können.

253.  
Küchenzimmer.

Manchmal dient das Küchenzimmer zugleich als Esszimmer der Dienerschaft. Liegen Speisezimmer und Küche in verschiedenen Stockwerken, so bedarf es einer

254.  
Vorküche etc.

Vorküche. Hier findet der Speisenaufzug feinen Platz, der entweder mit dem Anrichterraum in Verbindung steht oder an anderer Stelle in der Nähe des Speisenzimmers benutzt werden kann.

Die Vorküche ist von der Küche durch eine bis zur Decke reichende Wand — vielleicht Glaswand — zu trennen. Eine dicht schließende Thür verbindet beide Räume. Diese Anordnung ist notwendig, damit die Verbreitung des Küchengeruches im Hause und insbesondere im Speisezimmer möglichst vermieden wird.

Dieses Eindringen des Küchengeruches und der Wärme in andere Räume ist überhaupt zu vermeiden, das Einfügen eines, wenn auch kleinen Raumes, zwischen der Küche und dem benachbarten Raume deshalb von Wert. Im amerikanischen Familienhause geschieht dies in bester Weise dadurch, daß man den Anrichterraum (*Butlers pantry*) zwischen Küche und Speisezimmer einfügt. Auch ein doppelter Thürverschluß wird das Eindringen der Küchengerüche in andere Räume wenigstens mildern.

#### 6) Waschküche und Trockenboden.

255.  
Waschküche.

Für das Reinigen der Wäsche bedarf jeder Haushalt eines ausschließlich zu diesem Zwecke bestimmten Raumes, der Waschküche, deren Lage so zu treffen ist, daß eine Verbreitung der höchst unangenehmen, übelriechenden Dünfte und des Wasserdampfes, welche das Wäschereinigen mit sich bringt, im Hause möglichst vermieden wird. Man legt deshalb die Waschküche oft außerhalb des Hauses in einem Nebengebäude, z. B. im Stallgebäude, an.

Im Hause selbst gelegen, findet sie ihren Platz meist im Kellergeschoß, besonders in der Nähe der über oder neben ihr liegenden Wirtschaftsräume. Man giebt ihr dann einen eigenen Eingang aus dem Freien, macht sie also vom Inneren des Hauses nicht zugänglich; anderenfalls bringt man sie im Dachgeschoß unter.

Für die letztere Lage sprechen verschiedene Gründe. Zunächst ist die Verbreitung der unangenehmen Dünfte im Hause ausgeschlossen; Schwierigkeiten in der Abführung des Wassers, wie solche bei der Lage der Waschküche im Keller, durch nicht geeignete Höhenlage des Hauskanals bedingt, oft eintreten, finden nicht statt; störendes Geräusch bei etwaigem Maschinenbetrieb wird durch die Dachlage wesentlich gemildert, und ein nicht zu unterschätzender Vorteil wird dadurch erreicht, daß sich die Räume für schmutzige Wäsche und für das Trocknen der gereinigten Wäsche, vielleicht auch eine Rollkammer, in unmittelbarer Nähe der Waschküche anordnen lassen.

Nach dem Umfang der Haushaltung wird die Größe der Waschküche sehr verschieden sein; jedenfalls wird Geräumigkeit die angedeuteten Belästigungen mildern.

Im Familienhause mittlerer Größe werden 15,00 bis 18,00 qm an Grundfläche genügen; im herrschaftlichen Hause werden 25,00 bis 30,00 qm entsprechend sein. Für die Waschküche in umfangreichen Familienhäusern Englands fordert *Kerr* 6,00 bis 9,00 m Länge und 4,50 bis 6,00 m Breite.

Die Höhe des Raumes darf nicht gering bemessen werden; Abmessungen über das unbedingt erforderliche Maß — etwa 3,00 m — sind stets angenehm.

Im Miethause für viele Familien wird man mehrere kleine Waschküchen anlegen müssen, wobei auf etwa 4, höchstensfalls 6 Mietparteien eine Waschküche zu rechnen ist. Geregelte Hausordnung vorausgesetzt, dürfte eine solche Anordnung einer großen Waschküche, in der mehrere Parteien zugleich waschen können, schon

um Zwiftigkeiten und Unfrieden im Haufe zu vermeiden, vorzuziehen fein. Mit der Lage diefer kleinen Wafchküchen im Dachgefchofs hat man allerwärts gute Erfahrungen gemacht. Als Gröfse find 10,00 bis 15,00 qm Grundfläche vorzuziehen.

Indem auf das in Teil III, Band 5 (Abt. IV, Abfchn. 5, A. Kap. 4) dieses »Handbuches« über Einrichtungen zum Reinigen der Wäfche Gefagte verwiefen wird, fei bezüglich der Konftruktion und Ausfattung der Wafchküchen das Folgende hervorgehoben. Da in der Wafchküche Feuchtigkeit und Dampf entwickelt werden, bedarf fie eines wafferdichten Fußbodens mit gutem Wafferabfluß. Hierzu eignen fich hart gebrannte Ziegel, dergleichen geriffelte Thonfliefen auf Beton in Zement gelegt und vergoffen, auch Zement- oder Steinplatten in gleicher Weife verlegt.

Wände und Decken müffen gleichfalls gegen Schädigung durch Feuchtigkeit gefchützt werden; fie erhalten glatt geriebenen Zementputz, glasierte Thonfliefen oder dergleichen Backfteine in Zement gelegt. Gewölbte Decken find anderen Deckenbildungen vorzuziehen.

Für reichliche Zu- und Abführung der Luft ift zu forgen. Die aus Eifen hergeftellten Fenster, die, um Roffbildung zu vermeiden, immer gut in Oelfarbenanftich zu halten find, werden mit Lüftungsvorrichtungen ausgeftattet, die nicht einroften, z. B. folchen aus Meffing.

Liegt die Wafchküche im Dachgefchofs, fo find durch freie, zugängliche Lage der Rohre, durch Ueberlaufrohre und durch geeignete Hahnkonftruktionen die nötigen Sicherheitsvorkehrungen zu treffen. Wrafenrohre find anzubringen. Ueberdies ift vor allem für Undurchläffigkeit des Fußbodens zu forgen. Unterlagen, aus mehreren Schichten Dachpappe beftehend, mit in Zement gelegten Fliefen belegt, erftere etwa 6 bis 10 cm an den Wänden des Raumes nach oben gebogen, würden einen geeigneten Fußbodenbelag geben. An Stelle der Dachpappe kann auch Rollenblei Verwendung finden, deffen einzelne Bahnen mehrere Centimeter übereinander gelegt und verlötet werden. Dies ift ein vortreffliches Mittel, einen Fußboden undurchläffig zu machen. Auch die Möglichkeit, dem Raume einen maffiven Fußboden zu geben — Stampfbeton zwifchen Eifenbogen oder eine der guten neuen Deckenanordnungen (*Kleine'sche* oder andere Decken) — mit dem entfprechenden Belag wird nicht ausgefchloffen fein, wenn von vornherein bei der Planung bereits darauf Rückficht genommen wird. Liegt die Wafchküche im Kellergefchofs, fo wird fie zum Aufbringen der feuchten Wäfche oft durch Aufzug mit dem Trockenboden verbunden.

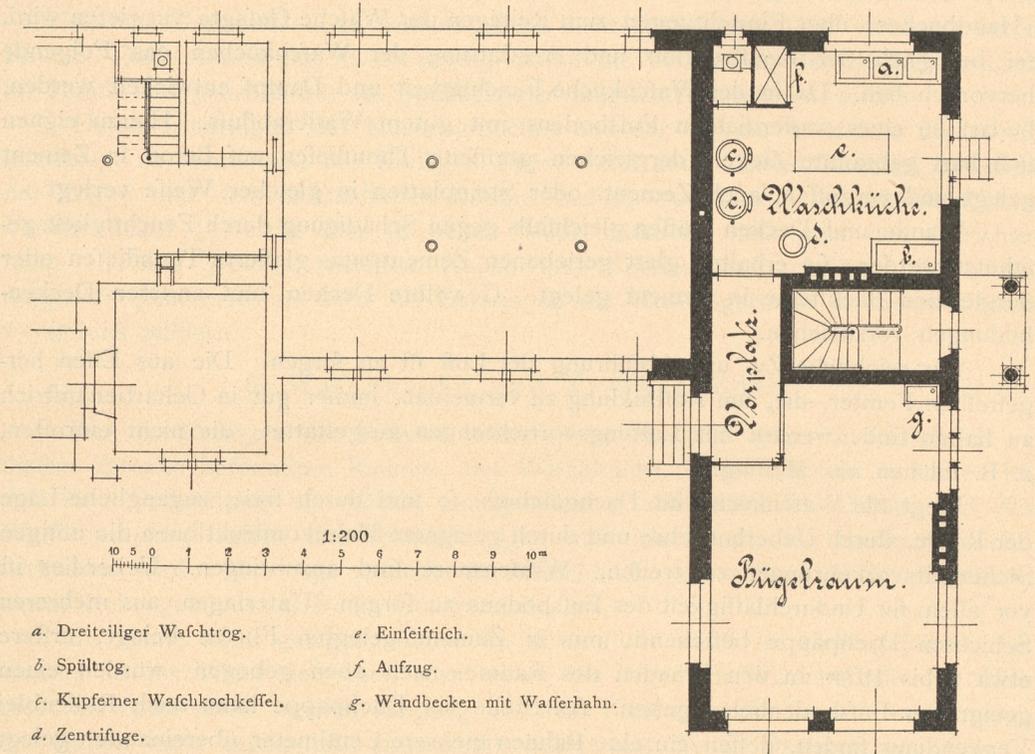
Ein Beifpiel einer herrfchaftlichen Wäfcherei auf dem Lande für etwa 25 bis 30 Perfonen beftimmt, giebt Teil IV, Halbband 5, Heft 4 (Wafch- und Desinfektionsanftalten) dieses »Handbuches«, woher auch der Grundriß in Fig. 139 entnommen ift.

Die Wafchanftalt befindet fich im Wirtschaftsgebäude (Arch.: *Schellenberg*), das außerdem Pferdeställe, Remifen, Wohnungen für Bedientete u. dergl. mehr enthält und befteht aus einem Trockenraum mit Dampftrockenvorrichtung und einem Brennstoffraum im Kellergefchofs, der Wafchküche und einer Mangel- und Bügeltube im Erdgefchofs, dem Trockenspeicher und einem Trockenplatz auf einem flachen Dache über dem Speicher.

Die Einrichtung der Wafchküche ift im wefentlichen für Handbetrieb angelegt. Sie befteht aus zwei kupfernen Wafchkochkeffeln *c*, einem dreiteiligen Waffertrog *a*, einem Spültrog *b*, einer Zentrifuge *d*, die durch einen Elektromotor betrieben wird, und einem Tiſch zum Einfeifen der Wäfche. Ein Aufzug verbindet die Wafchküche fowohl mit dem Speicher, als auch mit dem eben erwähnten flachen Dache. Neben dem Aufzug befindet fich ein Abort. Die Tröge find aus Zement hergeftellt und mit beften Thonplättchen bekleidet. Der Mangel- und Bügelraum enthält eine Rolle, Bügel- und Legetiſche, einen Bügelofen und ein Wandbecken mit Wafferhahn.

Sämtliche Räume sind mit elektrischer Beleuchtung versehen. Die Abzugsrohre für Wasserdunst an der Trockenvorrichtung u. dergl. sind aus glasierten Thonrohren hergestellt.

Fig. 139.



- |                               |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|
| a. Dreiteiliger Waschtrog.    | e. Einseiftisch.              |
| b. Spültrog.                  | f. Aufzug.                    |
| c. Kupferner Waschkochkessel. | g. Wandbecken mit Wasserhahn. |
| d. Zentrifuge.                |                               |

Waschanstalt des *Freiherrn v. Krauskopf* auf Schloß Hohenbuchau bei Schlangenbad.

Arch.: *Schellenberg*.

257.  
Trockenboden.

Da das Trocknen der Wäsche im Freien von der Witterung abhängig und in der Regel nur in der warmen Jahreszeit möglich ist, sind Trockenräume im Wohnhause, bzw. in einem Nebengebäude anzulegen. Meist wird der Dachbodenraum des Hauses für diesen Zweck benutzt. Bewohnen mehrere Familien ein Haus, so werden Bodenkammern, deren Trennungswände aus Lattenverschlagen bestehen, eingerichtet, die, der Größe der Wohnungen angepaßt, den Familien zugeteilt werden. Sie entsprechen ihrem Zwecke jedoch nur dann, wenn durch gegenüberliegende Fenster ein lebhafter Luftzug, womöglich in aufsteigender Richtung, erzeugt wird. Das Dach ist vor Eindringen des Rufses zu schützen. Bei unseren gewöhnlichen Schiefer- und Ziegeldächern wird eine Einlage von Dachpappe zwischen Deckmaterial und Schalung, bezw. Lattung in der Regel genügen.

An Stelle der Fensterverglasung kann man auch engmaschige Gitter aus Drahtgaze einsetzen. Sie schützen sowohl vor dem Eindringen des Rufses, als auch der Insekten und Vögel.

Auch im herrschaftlichen Wohnhause wird der Dachbodenraum zum Wäschetrocknen benutzt; er liegt dann am besten über den im Obergeschoß befindlichen Räumen, die für Instandhaltung und Aufbewahrung der Wäsche dienen, also über der Plättstube und den Wäschekammern.

Behufs raschen Trocknens der Wäsche sind auch in dergleichen Häusern Trockenräume errichtet worden, die mit heißer Luft oder heißem Wasser oder mit Dampf geheizt werden. Ist ein Nebengebäude vorhanden, z. B. ein solches, in dem die Waschküche liegt, so wird man den Dachbodenraum des Hauses oder einen Kniestock als Trockenraum einrichten. Zahlreiche fensterartige, einander gegenüberliegende Öffnungen, die mit Jalousien verschlossen werden können, hinter denen sich die oben erwähnten Drahtgazegitter vorfinden, würden dann, um lebhaften Luftzug zu bewirken, anzuordnen sein.

Auch Lattenverchlänge im Hofe dienen zum Wäschetrocknen. Bei flachen Dächern — Holzzement- oder Asphaltdächern — bringt man hier die nötigen Stangen und Haken für die Leinen an, die für das Aufhängen der Wäsche nötig sind. Für eine mindestens 1,00 m hohe Brustwehr ist zu sorgen. Bei nur wenig hohen Häusern dürften dergleichen Trockendächer als Straßenschmuck kaum anzuwenden sein.

### 7) Mangelkammer und Plättzimmer.

Die Roll- oder Mangelkammer liegt in der Nähe der Trockenböden oder der Waschküche, keinesfalls, des Geräusches wegen, über oder unter Wohn- und Schlafzimmern.

258.  
Mangelkammer.

Für die bisher üblichen großen Wäschemangeln bedarf die Rollkammer einer Länge von 4,20 m. Als Grundfläche werden, da außer der Wäschemangel noch Platz für einen großen Tisch zum Legen der Wäsche und für Wäschekörbe nötig ist, etwa 15,00 qm Grundfläche genügen. Die neueren kleinen Wäschemangeln können in der Plättstube untergebracht werden.

Das Plätt- oder Bügelzimmer dient zum Plätten oder Bügeln der Wäsche. Sie wird geplättet, um sie bequem aufbewahren zu können. Der hierzu benutzte heizbare Raum liegt, um unnötige Wege zu vermeiden, am besten in der Nähe der Rollkammer oder der Wäschekammern oder eines Schrankzimmers, womöglich auch vom Trockenraume nicht zu weit entfernt, aber nicht in der Nähe der Waschküche.

259.  
Plättzimmer.

Bei mittleren Verhältnissen wird das gut zu erhellende Zimmer mindestens 15 bis 18 qm Grundfläche erhalten müssen, da es Raum für große Tische zum Legen der Wäsche und für Plättbretter oder Bügeltische bieten muß. Eine Wäschrolle wird überdies oft im Raume aufgestellt.

Da beim Plätten außer der Wärme auch unangenehme Dünfte entstehen, bedarf dieses Zimmer ausgiebiger Lüftung.

### 8) Keller.

Zum Aufbewahren größerer Vorräte von Knollengewächsen und Gemüsen, von Bier und Wein, öfters auch zum Unterbringen von Brennstoff, bedarf jeder Haushalt eigener Räume, die allgemein mit dem Namen »Keller« bezeichnet werden. Nach der Art der unterzubringenden Vorräte werden sowohl Lage, als auch Größe und Ausstattung verschieden sein; doch läßt sich im allgemeinen folgendes sagen.

260.  
Lage.

Man giebt den Kellern die Nordlage, damit sie vor Befonnung geschützt sind, legt sie ganz oder größtenteils unter die Erdoberfläche, um sie frostoffrei zu haben und eine gleichmäßig niedrige Temperatur zu erreichen, und bringt sie zugleich so an, daß sie sowohl aus dem Freien, als auch im Hause selbst leicht zugänglich sind.

261.  
Gröfse.

Ueber die Gröfse der Keller lassen sich bestimmte Regeln nicht geben; der Umfang des Haushaltes, die Art der Beschaffung der nötigen Vorräte — ob diese in großen Mengen, wie auf dem Lande, oder in kleinen Mengen, wie in der Stadt, weil hier auf leichteste und schnellste Weise zu beschaffen — angekauft werden, bestimmen die Abmessungen der Kellerräume. Nur so viel läßt sich sagen, daß für Wohnungen mittleren Umfanges in Städten 15,00 bis 20,00 qm Bodenfläche bei 2,25 bis 2,50 m lichter Durchschnittshöhe für einen Keller genügen werden; das Kellergefchofs wird also etwa 3,00 m Gefamthöhe erhalten müssen.

262.  
Zahl und  
Verschieden-  
heit.

Auch die Zahl der einem größeren Haushalte zukommenden Keller läßt sich nicht bestimmen. Während das englische Landhaus in der Regel Keller nicht besitzt, sondern mit einer großen Anzahl von Vorratsräumen zu ebener Erde ausgestattet ist, sind anderwärts, z. B. in Deutschland, größere Kelleranlagen auch beim Landhause vorhanden.

In einem größeren Haushalte sind verschiedene Keller nötig, da Bier und Wein voneinander getrennt aufbewahrt werden und da es unstatthaft ist, diese Getränke mit Kartoffeln oder Kraut und letztere mit Mehl oder Brot in einem und demselben Raume unterzubringen. Für den Landwirtschaftsbetrieb bedarf es noch eines besonderen Milchkellers. (Siehe unter B, Kap. 6, b, unter 2: Bauernhäuser.)

263.  
Ausstattung.

Da Trockenheit und gute Lüftung Hauptbedingungen sind, die man an einen Keller zu stellen berechtigt ist, so muß derselbe zunächst vor dem Eindringen des Grundwassers geschützt werden; deshalb ist in dieser Hinsicht für gute Isolierung zu sorgen. Auch die Umfassungsmauern des Kellers müssen mit einer bis Erdoberfläche geführten und hier abgedeckten Isoliermauer umgeben werden. Der Keller sowohl, als der Raum zwischen beiden Mauern sind gut zu lüften. Bei umfangreichen Kellern, in denen große Mengen von Vorräten, die Gase entwickeln (z. B. gärende Weine), untergebracht sind, reicht das Lüften durch Fenster nicht aus; hier sind besondere Vorkehrungen zu treffen, die den Luftwechsel fördern. Am besten eignen sich Kanäle in den Umfassungswänden zur Ab- und Zuführung der Luft. Erstere beginnen an der Decke und münden ein Stück darüber in der Umfassungsmauer aus; letztere beginnen am Sockel und münden am Fußboden des Kellers ein. Beide Kanäle müssen durch Türen verschließbar sein. Die Abführung der Luft kann auch durch ein Dunstrohr bewirkt werden, das neben einem in der Regel benutzten Rauchrohr oder zwischen mehreren dergleichen liegt.

Eine gleichmäßig niedrige Temperatur und Sicherung gegen Frost werden dadurch erreicht, daß man den Keller ganz oder größtenteils unter die Erdoberfläche legt; mit starken Mauern umgibt und mit einem Gewölbe abdeckt. Bei einer Tiefe von etwa 2,50 m unter der Erdoberfläche wird eine Temperatur, die der mittleren Erdwärme gleicht (10 Grad C.), zu erreichen sein. Zur Erhaltung dieser Temperatur wird überdies eine Gewölbeauffüllung aus Kies oder grobem Sand, in einer Stärke von etwa 0,75 m aufgebracht, nicht unwesentlich beitragen.

Der Zugang zu dem Keller geschieht beim einfachen Miethause sehr oft im Hause selbst durch die Anordnung einer Kellertreppe, welche die Fortsetzung der Treppe ist.

In Herrschaftshäusern wird die Haupttreppe nicht bis in das Kellergefchofs geführt; hier wird der Zugang durch eine, bzw. mehrere entsprechend große Nebentreppen bewirkt. Auf alle Fälle ist für guten Verschluss der Keller zu sorgen,

damit die Kellerluft nicht nach oben dringen kann. Man legt deshalb mehreren nebeneinander liegenden Kellern einen Gang vor und macht diesen durch nur eine Thür zugänglich. Auch zwei Thüren für ein und dieselbe Thüröffnung finden Verwendung.

Die Beleuchtung des Kellers braucht nur eine mäfsige zu fein. Durch helle Färbung der Wände wird das eintretende Licht gut ausgenutzt. Die Fenster sind so zu gestalten und in ihrer Höhe so zu bemessen, dafs das Einwerfen von Brennstoff oder grofsen Mengen Knollengewächsen und Gemüsen von ausen auf bequeme Weise geschehen kann. Hierzu eignen sich rechteckige Fenster von etwa 70 bis 80 cm Breite und 50 cm Höhe. Müssen die Fenster nach einer Sonnenlage gelegt werden, so kann durch Doppelfenster oder Strohmatte Schutz gegen das Eindringen der Wärme beschafft werden; auch hölzerne Fensterläden mit Lichtschlitzen können Verwendung finden.

Insbesondere müssen Weinkeller thunlichst tief in die Erde gelegt werden, um eine annähernd gleichmäfsige Temperatur — für Weisswein 6 bis 8 Grad C., für Rotwein 10 bis 12 Grad C. — zu erhalten. Dabei ist völlige Trockenheit Hauptbedingung.

Im herrschaftlichen Wohnhause wird manchmal eine Art Vorkeller, der als Trinkstube dient, ein Kneipzimmer (Fig. 423), angeordnet.

264.  
Trinkstube.

In vortrefflicher Weise schildert *Luthmer*<sup>149)</sup> Lage und Ausstattung eines solchen Kneipzimmers. »Es findet seiner Natur nach am besten seinen Platz im Keller nächst dem Flaschenlager, das wohl durch ein Fenster oder Schalter mit ihm verbunden ist; es führe eine von der Kellerdiensttreppe entfernt liegende Treppe aus den Gesellschaftsräumen direkt hinab. Eine gewölbte Decke, am besten ein niedrig ansetzendes Kreuzgewölbe, gehört zum Charakter. In der Ausstattung dieses Raumes ist der Phantasie Thür und Thor geöffnet: dunkles Holzwerk, Täfelung und eisenbeschlagene Thüren, ferner in der Mitte ein grofses Kneiptisch mit Holzstühlen, anderenfalls vielleicht nach Art der Bauernstuben in der Ecke neben dem Kachelofen eine Wandbank und ein in die Ecke geschobener Tisch. Ein Kredenzschrank enthält die Trinkgefäfsse von Zinn und Glas — Zinn dürfte überhaupt in der Ausstattung des Raumes eine grofse Rolle spielen. Ein luftiges Wandchränkchen kann eine kleine ‚Schnapsapotheke‘ enthalten. Das Fenster erhält natürlich Butzenscheiben; der ganze Raum mufs überhaupt etwas Derbes, Landsknechtmäfsiges haben, das, was alte erfahrene Zecher als ‚sauffam und fefshaft‘ bezeichnen.

Seine Ausstattung mit Bildern und Sprüchen sei diskret; es kann vor einer Uebertreibung dieses Schmuckes, wie es in fast allen ‚altdeutschen Kneipen‘ zu rügen ist, nicht genug gewarnt werden. Ebenfowenig wie im Speisezimmer durch bedeutenden Bilderschmuck die Aufmerksamkeit von den kulinarischen Genüssen abgelenkt werden darf, soll auch im Kneipzimmer der Blick durch Sprüche angezogen werden, bei denen man nur die Wahl hat, dafs sie entweder Gemeinplätze sind oder der augenblicklichen Stimmung Gewalt anthun.«

#### e) Baderäume.

Der hohe Wert des Badens für die Körperpflege und somit für die Gesundheit ist erst in jüngster Zeit wiederum erkannt worden. Noch in den ersten Jahrzehnten

265.  
Zweck.

149) In: Spemann's Schatzkästlein des guten Rats. 2. Aufl. Berlin und Stuttgart 1888. S. 107.