

Dampfküchen sind in Cafernen bisher nur vereinzelt zur Ausführung gekommen. Man erachtete sie früher für gefährlich, glaubte auch einer fachverständigen 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 Schützen-Regiments-Caferne zu Dresden besitzt 3 Bataillons-Dampfküchen (von *J. S. Petsholdt* in Döhlen bei Dresden), welche mit Heizdampf arbeiten⁴⁷⁷). Jede Küche enthält 4 Kessel von je 140^l und 4 Kessel von je 94^l Fassungsvermögen. Die 3 Küchen-Einrichtungen, sammt allen Rohrleitungen, kosteten zusammen 13014 Mark; hierzu kommen noch gegen 900 Mark für 3 große Wrafenfänge nebst Ableitungsrohren. Die Dampfkefel-Anlage der Caferne — 4 Kessel, von welchen jedoch nur immer 2 in Benutzung sind und 2 die Reserve bilden — kostete 8274 Mark. Dieselbe verforgt indess nicht die Küchen allein, sondern auch eine zweiferdige Dampfmaschine, die den gefamnten Wasserbedarf der Caferne aus einem Tiefbrunnen pumpt und nach verschiedenen Behältern fördert. Diese Maschine nebst allen Triebswerktheilen verursachte gegen 1800 Mark Kosten⁴⁷⁸).

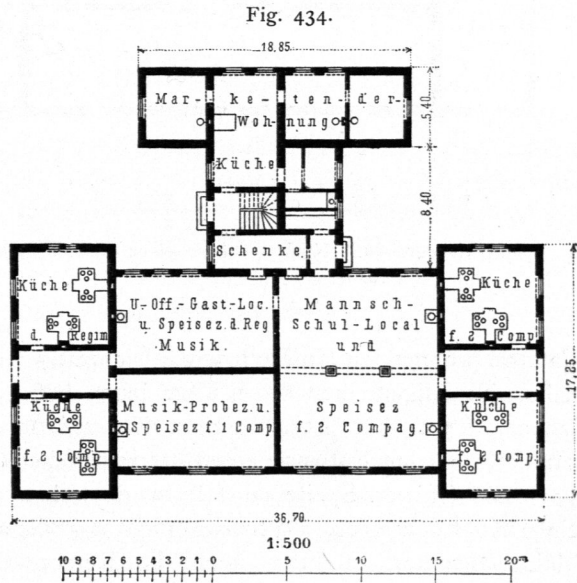
Größeren Anklang, als die Dampfheizung der Koch-Apparate scheint die Dampf-Wasserheizung derselben zu finden, namentlich in der von *Becker* angegebenen und ihm patentirten Form. Auch dieser Kocheinrichtung ist im genannten Bande (Art. 47, S. 36) Erwähnung geschehen, und es mag hier unten⁴⁷⁹) nochmals die Schrift genannt werden, aus der Einzelheiten darüber zu entnehmen sind.

In Oesterreich-Ungarn wurde in neuerer Zeit der *Pilhal'sche* Herd als der für Cafernen normale angesehen.

Die Kessel desselben sind nur für 20 Mann berechnet und werden zu je drei über einer Feuerung zusammengestellt. Ein solcher Herd mit einer oder zwei Feuerstellen (3 oder 6 Kesseln) beansprucht eine Küche von 20 bis 25 qm (deren eine Abmessung wenigstens 2,90 m betragen muß).

Es ist zulässig, die Herde mehrerer Unterabtheilungen, bis zur Stärke eines Bataillons, einer Cavallerie- oder Batterie-Division (3 Escadronen oder 3 Batterien) in einem Küchenraume zu vereinigen. Küchen mit 2 Herden bedürfen 40 bis 45 qm; für jeden weiteren Herd ist die Grundfläche um 15 bis 20 qm zu vergrößern. Fig. 434⁴⁸⁰) stellt 4 Halb-Bataillons-Küchen und mehrere Speisezimmer einer österreichischen Regiments-Caferne dar.

Bereits seit mehreren Jahren haben indessen auch in Oesterreich vollkommenerer Küchen-Einrichtungen mehrfach Platz gefunden; mindestens verlangt man die Einführung größerer Kessel, da bei



Marketenderei- und Küchengebäude einer österreichischen Regiments-Caferne⁴⁸⁰).

Arch.: v. Gruber.

477) Siehe Theil III, Band 5 dieses »Handbuches«, Art. 27 u. ff. (S. 20 u. ff.)

478) Ueber Dampfküchen für Cafernen-Anlagen siehe auch: NERÉZ, A. v. Die Militär-Dampfküche und Bade-Anstalt. Berlin 1880.

479) HENNEBERG, R. Das *Becker'sche* Verfahren zum Kochen von Speisen im Dampf- und Wasserbad, so wie die dazu erforderlichen Apparate. Berlin 1883.

480) Nach: GRUBER, F. Beispiele für die Anlage von Infanterie-Cafernen. Wien 1880. Bl. 5.

den kleinen *Pilhal'schen* mit der reglementarisch ausgesetzten Brennmaterialmenge nicht auszukommen ist⁴⁸¹⁾.

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 2 Compagnien ein Lebensmittel-Keller von wenigstens 40 qm zu rechnen, so wie ein kleiner abgeforderter Kellerraum für die Unteroffiziers-Speise-Anstalt des Regiments etc.

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

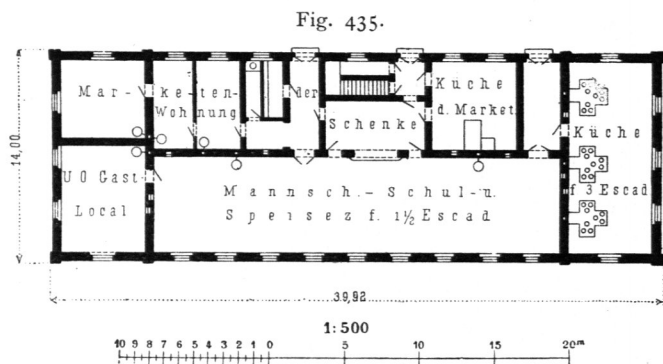
443-
Speisefäle.

Wenn in deutschen Cafernen zwei Compagnien eine gemeinschaftliche Küche haben, erhalten sie auch einen gemeinschaftlichen Speisefaal, dessen Gröfse sich ergibt, wenn auf jeden Mann 0,75 qm Grundfläche gerechnet wird. Wenn in Oesterreich-Ungarn Speisefäle vorhanden sind, so wird in denselben für jeden Kopf der gleichzeitig speisenden Mannschaft 0,75 bis 0,85 qm ausgeworfen.

Die zur Marketenderei gehörigen »Mannschafts-Schank-Local« der österreichischen Cafernen, welche, unter Umständen, auch als Speisefäle mit benutzt werden, erhalten eine Gröfse von nur 0,07 bis 0,15 qm für den Kopf des Mannschaf-

standes, können also etwa 10 bis 20 Procent dieses letzteren gleichzeitig sitzend beherbergen. 18 bis 24 qm ist ihre geringste zulässige Gröfse.

Ein Speisezimmer für die vereinigten Unteroffiziere eines Bataillons hat in Deutschland $1\frac{1}{3}$ bis $1\frac{1}{2}$ qm für den Kopf der etatmäßigen Anzahl zu gewähren. In Oesterreich-Ungarn soll ein »Unteroffiziers-Gast-Local« so bemessen werden, daß wenigstens 25 Procent der in der



Marketenderei- und Küchengebäude einer österreichischen Cavallerie-Regiments-Caferne⁴⁸²⁾.

Arch.: v. Gruber.

Caferne wohnenden Unteroffiziere gleichzeitig zu Tische sitzen können; man rechnet daher im Allgemeinen 0,35 qm für jeden bestandsmäßigen Unteroffizier, mindestens jedoch 18 qm. Fig. 435⁴⁸²⁾ zeigt Unteroffiziers-Gast-Local und Mannschafts-Speisezimmer etc., zum Entwurfe einer österreichischen Cavallerie-Regiments-Caferne gehörig.

444-
Offiziers-
Speisefäle.

Ein Offiziers-Speisefaal soll in deutschen Cafernen $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{2}{3}$ qm Fläche für einen Kopf gewähren. Da hierbei nicht nur die activen Offiziere, Aerzte und höheren Militär-Beamten, sondern auch die Reserve-Offiziere und diejenigen Regiments-Angehörigen, welche sich in gesellschaftlicher Hinsicht zum Offiziers-Corps halten müssen, mitzuzählen sind, so würde der Offiziers-Speisefaal eines Infanterie-Regimentes etwa 140 qm, der eines Cavallerie-Regimentes gegen 80 qm erfordern; als Offiziers-Speisezimmer eines einzelnen Bataillons würde schon ein Zimmer von 50 qm genügen. Wo die Verhältnisse günstig sind, gewährt man indessen gern etwas geräumigere

⁴⁸¹⁾ Siehe auch den Vortrag *Schuster's* über die Entwicklung der Massen-Kochvorrichtungen in: *Zeitchr. d. Arch.-u. Ing.-Ver. zu Hannover* 1884, S. 217.

⁴⁸²⁾ Nach: GRUBER, F. Beispiele für die Anlage von Cavallerie-Cafernen. Wien 1880. Bl. 6.