

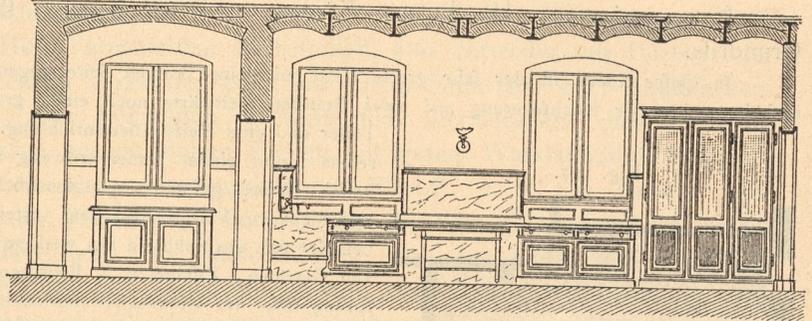
während die Küche nach Osten liegt, schliessen sich nach Norden zu gelegen zwei Speisekammern an, deren jedes grössere Haus ausser dem Vorrats- und Kartoffelraum und dem Weinkeller bedarf. Die eine Speisekammer wird stets unter Verschluss gehalten und dient zur Aufbewahrung der eingekochten Früchte und 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-

brauchszwecke; es dient im allgemeinen dazu, die Küche von dem zu entlasten, was den eigentlichen Betrieb in derselben betreffen würde. Hier treffen die Diensthofen 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-

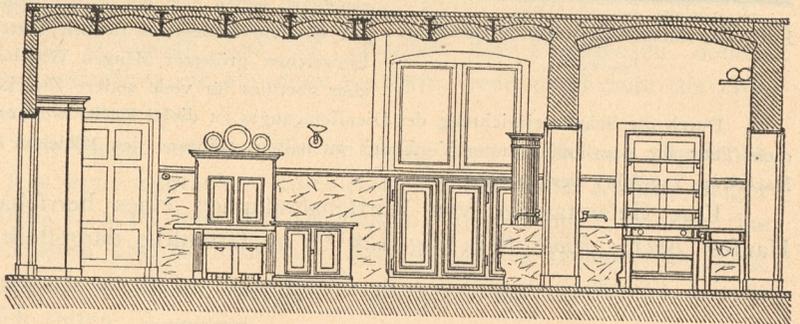
raumes angebracht. Links hinter dem Herd befindet sich, durch eine kleine eiserne Thür verschlossen, eine Bratpfisfeuerang. Unter dem Herd ist das um etwa 50 cm in den Boden getiefte Kohlenloch angeordnet, in welchem sich vor der jedesmaligen Hauptreinigung der Küche der Kohlenbedarf für eine volle Woche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

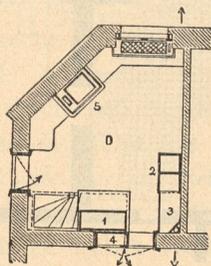
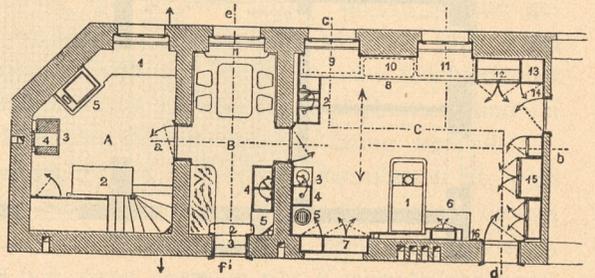


Fig. 132.



Grundriss.

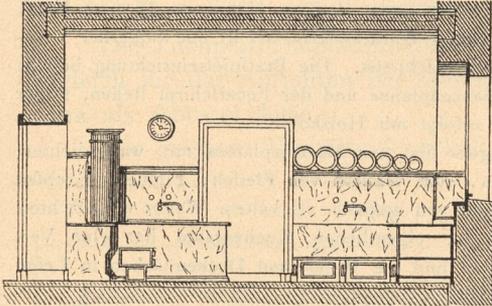
Küchenanlage im Zweifamilienhause

Arch.: Kayser

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

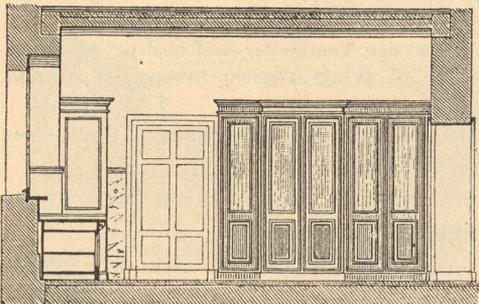
Im Aufwaschraum, der zugleich als Waschküche dient, haben der Gebrauchswasserhandstein, sowie der Aufwaschtisch und ein größerer Waschkessel Platz gefunden.

Fig. 133.



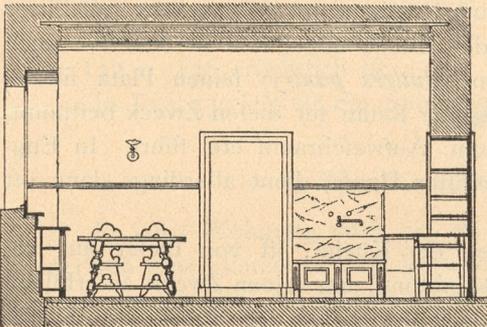
Querschnitt nach der Linie d—c.

Fig. 134.



Querschnitt nach der Linie c—d.

Fig. 136.



Querschnitt nach der Linie e—f.

zu Berlin, Tiergartenstraße 35¹⁴³⁾.
 & 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 136¹⁴³⁾ 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

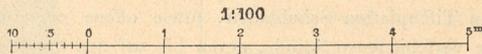
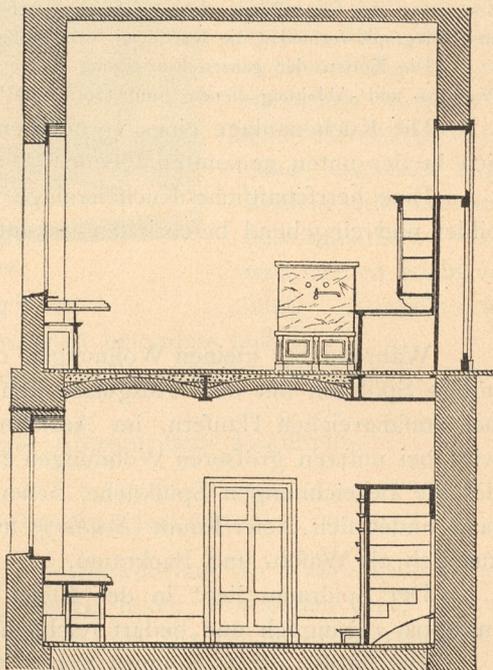


Fig. 135.



Querschnitt durch die Räume A und D.