

in Kap. 8 zeigen viele Beispiele von Vereinigungen mehrerer Gruppen im Verwaltungsgebäude, deren theilweise Mängel aus dem bisher Befprochenen sich leicht erkennen lassen.

Aufser der klaren Gliederung in die einzelnen Raumgruppen ist bei Planung solcher Gebäude die möglichste Berücksichtigung der in Kap. 6 (unter 5 [S. 479 u. ff.]) besprochenen Gesichtspunkte für Anlage der Verkehrswege im Krankengebäude zu empfehlen.

In Infectionsgebäuden hat man auch Vorkehrungen, wie sie unter a bei den Thorgebäuden besprochen wurden, zur Ordnung der Auskunftsertheilung, so wie des Aus- und Einganges von Personen im Verwaltungsgebäude getroffen, wenn durch dieses der Eingang zum Krankenhause erfolgt oder doch entsprechende Thorgebäude fehlen. In diesem Falle sollte sich der Ausgangsweg aller Personen von demjenigen Punkt an, wo ihre Desinfection stattfindet, mit dem Eingangswege für Patienten nicht kreuzen. Für die Pflegerinnen hat man im Verwaltungsgebäude des neuen Hospitals für epidemische Krankheiten zu Stockholm besondere Wohnzimmer aufser denjenigen bei den Krankengebäuden vorgesehen. In ersteren legen sie ihre eigene Kleidung an, nachdem sie vorher ein Bad in einem Annex hinter dem Gebäude genommen haben, in dessen Vorraum die Hospitalkleidung verbleibt, während in feinem Ausgangsraum ein Baumwollenkleid sich findet, in welchem sie zu ihren Zimmern gehen können. Die gleiche Einrichtung ist dort auch für die Aerzte getroffen¹⁴⁶³⁾.

c) Küchen- und Waschgebäude.

Die Veranlassung des Zusammenfassens von Küchen- und Waschgebäuden unter einer gemeinschaftlichen Ueberschrift liegt nicht in ihrer inneren Zusammengehörigkeit, sondern darin, daß sie oft zusammengebaut wurden und auch diese Beispiele zu besprechen sind, die mehrfach hervorragenden Krankenhäusern angehören. Für das Zusammenbauen trat u. A. im Friedrichshain *Effe* ein, obgleich die Architekten die billigere getrennte Bauweise vorschlugen, und *Degen* hält die dort erfolgte gleichzeitige Vereinigung mit dem Kesselhause für vortheilhaft, weil das Rauchrohr des letzteren zur Entlüftung beider benutzt werden kann.

Vom Standpunkt der Salubrität gehören sie sicher nicht zusammen, da sich selbst bei Vermeidung einer Verbindung zwischen beiden, das Personal nicht so aus einander halten läßt, wie dies eigentlich immer, unbedingt aber in Zeiten von Epidemien, nothwendig ist. Auch die wünschenswerthe Lage läßt sich den Gebäuden, wenn sie verbunden sind, nicht geben, da das Küchengebäude den Krankengebäuden nahe, das Waschhaus fern von ihnen liegen soll.

1) Küchengebäude.

Die Küchenabtheilung in Krankenhäusern erfordert im Allgemeinen keine anderen Einrichtungen, als in anderen verwandten Anstalten. Bei äußerstem Platzmangel hat man die Küche neuerdings auch in das oberste Geschoss des Verwaltungsgebäudes gelegt.

So geschah es im *Eye hospital* zu Birmingham, wo sie ganz abgefondert liegt und besonderen Aufgang erhielt, so daß das übrige Gebäude geruchlos blieb¹⁴⁶⁴⁾. Finden sich Krankenräume im Verwaltungs-

805.
Uebersicht.

806.
Lage und
Erfordernisse.

¹⁴⁶³⁾ Siehe: TALAYRACH, a. a. O., S. 198.

¹⁴⁶⁴⁾ Siehe: SCHUMBURG, a. a. O., Bd. IV, S. 323.

gebäude, so wäre noch mehr hierauf zu halten, da Speifegerüche Kranken lästig werden (vergl. Art. 516, S. 444). Muß die Küche hier im Erdgeschofs untergebracht werden, so sollten ihre Fenster nie unter solchen von Krankenabtheilungen, wenn möglich an einer anderen Gebäudefeite liegen. Die Küche müßte dann auch gegen die übrigen Gebäudetheile genügend abgeschlossen sein und, wegen des Verkehrs der Lieferanten, unmittelbaren Zugang von außen haben, und der die Speisen befördernde Aufzug wäre nach außen zu legen (siehe Art. 568, S. 487). Besser ist die Angliederung der Küchenabtheilung an das Verwaltungsgebäude in Gestalt eines selbständigen Gebäudekörpers, wobei auch ihre Lage im Erdgeschofs Controle und Verkehr wesentlich erleichtert.

	Ort	Raum	Tiefe	Länge	Fußbodenfläche	Bettenzahl	Fußbodenfläche für 1 Bett	
1) Städtisches Krankenhaus am Urban . . .	Berlin	Küche	13,00	8,00	—	104,00	612	0,17
2) Neues allgemeines Krankenhaus	Hamburg-Eppendorf	Kochküche	14,00	12,00	168,00	270,96	1500	0,18
		Bratküche	8,74	11,78	102,96			
3) <i>Hôpital Lariboisière</i>	Paris	Küche	16,00	11,50	—	184,00	613	0,30
4) <i>St. Eloi</i>	Montpellier	Küche	8,00	20,00	—	160,00	610	0,26
5) <i>St. Marylebone infirmary</i>	London	Küche	12,19	14,02	—	171,02	744	0,23
6) Friedens-Sanitäts-Ordnung	—	Küche	—	—	—	40,00	250	0,16
7) Barackenlazareth	Tempelhof (1870)	Küche	9,10	9,10	—	82,81	500	0,17
8) <i>Sedgwick hospital</i>	Greenville (1864)	Küche	8,85	10,50	—	93,24	600	0,16
9) Verletzbare preussische Wirtschaftsbaracke	—	Küche	5,00	6,00	—	30,00	200	0,15
			Met.		Quadr.-Met.			Quadr.-Met.

Eine größere Küchenabtheilung erfordert: 1 Küche, 1 Spülraum, 1 Gemüseputzraum, 1 Speise-Ausgaberaum, 1 Fleischkammer, 2 Vorrathsräume, Vorrathskeller und 1 Bureau für den Küchenchef. In obiger Tabelle sind die Grundflächen einiger Krankenhaus-Küchen im Verhältniß zur geplanten Bettenzahl des Krankenhauses zusammengestellt. Scheidet man die einfacheren darin angegebenen Anlagen, bei welchen in der Küche zugleich auch andere Verrichtungen, als Kochen und Braten stattfinden, aus, so schwankt in den deutschen Beispielen die Grundfläche von 0,16 bis 0,18 qm für 1 Krankenbett, während in St. Marylebone diese Zahl auf 0,23 und in den beiden reich ausgestatteten französischen Krankenhäusern sogar auf 0,26 bis 0,30 qm steigt. In England sind auch die Vorrathsräume ausgedehnter, weil man dieselben dort für verschiedene Materialien trennt. Je größer die Anstalten sind, um so mehr müssen die Haupt- und Nebenräume Theilungen erfahren; so wurden in Hamburg-Eppendorf von der Hauptküche die Bratküche, vom Gemüseputzraum der Kartoffelputzraum abgetrennt. In manchen Krankenhäusern giebt es eine Bäckerei, die beispielsweise in St. Marylebone 73,20 qm (= 240 Quadr.-Fuß) Grundfläche einnimmt; in anderen sieht man besondere Mehlspeifenküchen vor. Wo ein eigenes Küchengebäude besteht, soll das Küchenpersonal darin wohnen und speisen (siehe Art. 802, S. 670). Eine räumliche Trennung der Küchenabtheilung von anderen Gebäuden des Krankenhauses hat keine Nachtheile gebracht.

Der Betrieb erfolgt im städtischen Krankenhause am Urban zu Berlin nach *Hagemeyer*¹⁴⁶⁵⁾ in folgender Weise.

Die Waaren werden täglich früh um 6 Uhr von den Lieferanten in die Anstalt gebracht, vom Küchenverwalter übernommen und weiter vertheilt. Zu den fest gesetzten Stunden erfolgt die Beförderung der Speisen in 4 besonders construirten Wagen nach den einzelnen Gebäuden, und zwar derjenige von Back-

807.
Betrieb.

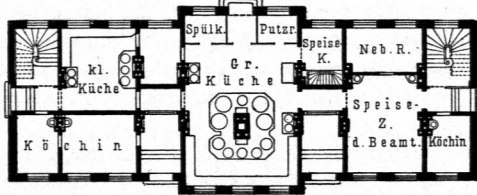
¹⁴⁶⁵⁾ Siehe: HAGEMEYER, a. a. O., S. 98 u. ff.

waaren in Körben, von Kaffee und Milch in Blechkannen, von Gemüßen und Kartoffeln in Speiseeimern, von Fleisch in verzinneten Eisenblechkästen mit 3 Fächern u. f. w. Die Transportgeräthe werden nebst den darin verbleibenden Resten eine Stunde nach jeder Mahlzeit zur Küche zurückgebracht, dort gereinigt und verwahrt. Die auf dem Submissionswege verkauften Küchenabfälle find vom Abnehmer täglich abzuführen; die nicht benutzbaren Fettabgänge gehen zur Waschküche behufs Bereitung weißer Stückenseife.

Die Beköstigung des Personals und der Kranken erfolgt in 3 Gruppen, von denen die I. die Affistenzärzte und Apotheker, die II. die Victoria-Schwwestern, die Oberköchin und die Oberwäscherin, die III. das Dienst- und Wartepersonal, so wie die Kranken umfaßt. Für die letzteren giebt es 4 Diätformen, welche theils dauernd oder einmalig unter einander abgeändert oder durch »Extradiät« ergänzt werden können.

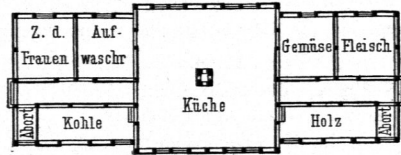
Zur Herstellung dieser Speisen erfordert die Kochküche folgende Geräthe: *Henneberg'sche* Wasserbad-Kocheinrichtungen¹⁴⁶⁶⁾ mit je 2 Kesseln für 50, 100, 200, mit 3 zu 300 und 1 zu 400 l Inhalt, welche,

Fig. 308.



Küchengebäude für 300 Betten
im Blegdam-Hospital zu Kopenhagen.
Erdgeschoß¹⁴⁶⁸⁾.

Fig. 309.



Küchengebäude für 500 Betten
im Barackenlazareth zu Tempelhof
(bei Berlin¹⁴⁷⁰⁾).

1:500

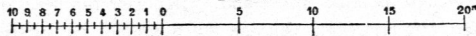
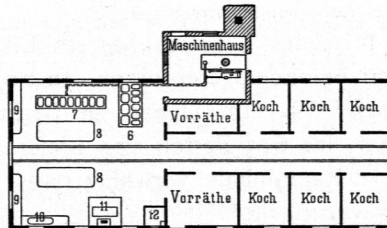


Fig. 310.

6. Dampf-Kochvorrichtung.
7. Tisch zum Vertheilen der Speisen.
8. Ausgabetisch.



9. Gefache.
10. Spültisch.
11. Herd für Extradiät.
12. Kästen für Abfälle.

Küchengebäude für 600 Betten im *Sedgwick-hospital* zu Greenville¹⁴⁶⁹⁾.

wie der Küchentisch, frei in der Mitte des Raumes stehen. An der einen Längswand folgen sich: die *Henneberg'sche* Kartoffel-Kocheinrichtung¹⁴⁶⁷⁾, ein Tisch, eine Kochmaschine und abermals ein Tisch; an der anderen Längswand stehen: der Küchenschrank, ein *Bain-Marie*, ein langes Wärmespind und an der Stirnwand ein Kaffeekocher, 1 Bratofen und 1 Kaffeebrenner.

In England hat man auch besondere Fischkochöfen.

Der Küchenraum ist durchaus wasser- und luftdicht herzustellen, muß reichliche Lüftung zu allen Jahreszeiten, ausgiebige Tages- und Nachtbeleuchtung erhalten und ist für Wasserpülung des Fußbodens einzurichten. Bezüglich der Koch- und Spüleinrichtungen u. f. w. siehe Näheres in Theil III, Bd. 5 (Abth. IV, Abschn. 5, A,

1466) Siehe ebendaf., Abbildung auf S. 100.

1467) Siehe ebendaf., Abbildung auf S. 101.

1468) Nach: SØRENSEN, S. T. & F. J. HERMANN, a. a. O., Taf. V.

1469) Nach: *Medical history*, a. a. O., Theil III, S. 947.

1470) Facf.-Repr. nach: Deutsche Bauz. 1870, S. 259.

Kap. 1 u. 2) dieses »Handbuches«. Ob man mit Dampf, Gas oder Elektrizität kocht, hängt lediglich davon ab, welches Verfahren das vortheilhafteste ist, und bei Wahl der betreffenden Vorrichtungen sollte dieser Gesichtspunkt in erster Linie maßgebend sein. Gegenüber beträchtlichen jährlichen Erfparnissen im Küchenbetrieb kommen die Anlagekosten auch für theuere Vorrichtungen nicht in Betracht.

808.
Beispiele. Da verschiedene Beispiele für Küchengebäude in allgemeinen Krankenhäusern bei den Wirthschaftsgebäuden (unter 3) folgen, gelangen hier nur 3, und zwar eines für Küchen in Krankenhäusern für epidemische Krankheiten und zwei für Kriegs-Reserve-Hospitäler zur Besprechung.

Im Blegdam-Hospital bei Kopenhagen (Fig. 308¹⁴⁶⁸) wurden eine große und eine kleine Küche vorgesehen, letztere für Zeiten geringen Belages der Anstalt. Die in der Mitte liegende große Küche ist unmittelbar von außen durch einen mittels Windfanges geschützten Eingang zugänglich, zu dessen beiden Seiten kleine Putzräume liegen. Neben der Küche wurden rechts und links Ausgabestellen, die man von der entgegengesetzten Längsseite betritt, angeordnet, von denen diejenige an der linken Seite zugleich für die anftosende kleine Küche dienen kann, die ihren eigenen Zugang an der Stirnseite des Gebäudes hat, wie auf der anderen Seite das ähnlich gelegene Speisezimmer der Bediensteten. An jedem Seiteneingang ist eine Treppe zu einem Obergeschoß über dem betreffenden Flügel angeordnet. Die Aborte liegen außerhalb des Gebäudes.

Im Küchengebäude des *Sedgwick-hospital* zu Greenville, einem der Generalhospitäler im Bürgerkrieg der Vereinigten Staaten von Nordamerika (Fig. 310¹⁴⁷⁰), lag die Küche an einem Ende des Gebäudes, das in seiner Längsaxe von einer Gleisanlage durchschnitten war, an welcher innerhalb der Küche Ausgabestelle standen. Im Uebrigen enthielt das Gebäude nur 2 Vorrathsräume und die Schlafräume für das Personal.

Im Barackenlazareth auf dem Tempelhofer Feld bei Berlin (1870—71) hatte man in Folge der getrennten 3 Verwaltungen, welchen dasselbe unterstand, 3 Küchen für den Gesamtbelag von 1500 Betten nach dem Grundriß in Fig. 309¹⁴⁶⁹) errichtet. An den Küchenraum, um dessen mittleren Lüftungschornstein die Kochherde gruppiert waren und dessen Raumaße $9,10 \times 9,10 \times 3,77$ m (= $29 \times 29 \times 12$ Fuß) sind, lagen hier in den niedriger gehaltenen Flügeln 1 Gemüse- und 1 Fleischraum, 1 Aufwachsraum und 1 Zimmer für das Personal, so wie Schuppen für Brennstoff.

809.
Eishäuser. Früher forderte man für jedes Krankenhaus ein Eishaus; von *Mencke* wurden die amerikanischen Eishütten besonders empfohlen. In England hat man in manchen Krankenhäusern Eismaschinen¹⁴⁷¹). Im Urban zu Berlin wird der tägliche Eisbedarf 750 kg (= 15 Centner) für 613 Betten von Lieferanten bezogen und in zwei eisernen Kisten mit je 125 kg Rauminhalt verwahrt, was keine höheren Kosten als der Betrieb eines Eishauses verursacht¹⁴⁷²).

2) Wäschhäuser.

810.
Art des
Wäscherei-
betriebes. Die Wäsche des Krankenhauses kann in der eigenen Waschanstalt desselben oder in einem für mehrere Krankenhäuser gemeinsamen, aber unter derselben Verwaltung stehenden Waschhause oder, wie oft in England (siehe Art. 188, S. 181), in einer Privatanstalt gewaschen werden.

Das Verdingen der Wäsche in privaten Anstalten gestaltet sich für kleine Krankenhäuser scheinbar billiger, als ein eigener Waschbetrieb; doch ist man jetzt in Paris, wo veraltete Einrichtungen der Krankenhaus-Waschanstalten zur Ueberlassung eines beträchtlichen Theiles der Wäsche an die Privatindustrie geführt hatten, in Folge der Seitens der letzteren angewendeten scharfen Reinigungsmittel und der hohen Preise zur Reorganisation des Wäschereibetriebes in eigenen An-

¹⁴⁷¹) Siehe: SCHUMBURG, a. a. O., Bd. IV, S. 319.

¹⁴⁷²) Siehe: HAGEMeyer, a. a. O., S. 18 u. ff.