

9) Hauswirthschaftsräume.

Von der rationellen Einrichtung der Hauswirthschaftsräume, insbefondere von derjenigen von Küche und Zubehör, hängt grofsentheils die Leistungsfähigkeit des Geschäftes, also die Möglichkeit vorzüglicher Bewirthung der Gäste ab.

94.
Haus-
wirthschafts-
räume.

Um den vielseitigen Ansprüchen, die an ein grofses Geschäft gestellt wt werden, genügen zu können, sind besondere Arbeitsräume für die einzelnen Zweige des Küchendienstes, ferner zahlreiche Keller, Gewölbe und Kammern für Getränke, Speisen und Vorräthe aller Art erforderlich. Vor Allem sind wieder Anrichte und Hauptküche, Spül- oder Aufwaschraum, Speise- oder Fleischkammer, auch Eiskeller, sodann Vorrathskammer für Eingemachtes, Schinken etc., Gemüsekammer, ferner Vorbereitungsküche, Backstube oder Conditorei, Dessert-Raum, Kaffeeküche, Vorrathsraum für Thee, Kaffee, Zucker etc., Vorrathskeller für Milch und Butter, Silberkammer u. dergl. zu nennen. Ein Aufenthalts- und Esszimmer für Küchen-Chef und Personal vervollständigen die zum Küchendienst gehörige Anlage.

Es wird aus den nachfolgenden Beispielen hervorgehen, wie weit das Erfordernis für die Beschaffung dieser Räume in einzelnen Fällen geht, während man sich in anderen neben der Kochküche auf einige wenige Neben- und Vorrathsräume beschränken muß. Doch ist es besser, im Theilen und Trennen des Raumes das gehörige Mafs zu halten, als darin durch Beschaffung einer Menge kleiner Locale zu weit zu gehen⁵²⁾.

Die Gröfse der Küche, so wie die Ausdehnung jeder einzelnen dazu gehörigen Abtheilung hängt einerseits immer von den Anforderungen an die Leistungsfähigkeit, andererseits vom gegebenen Platze ab. Es läfst sich darüber nur ganz allgemein sagen, dafs sämtliche Hauswirthschaftsräume in entsprechendem Verhältnifs unter einander stehen und mit der Ausdehnung und dem Betrieb der ganzen Anlage übereinstimmen müssen.

95.
Gröfse u.
Zusammen-
gehörigkeit.

Alles, was im vorhergehenden Kapitel (in Art. 32 bis 37, S. 26 b bis 29) über die bauliche und constructive Anlage, Lüftung, Erhellung, Wasserverforgung und Entwässerung von Küche und Zubehör gesagt wurde, gilt auch hier. Werden speciell die Gesichtspunkte bezüglich Lage und Verbindung der Räume auf diese Küchen-Anlagen vollkommener Leistungsfähigkeit angewendet, so ergibt sich, dafs Hauptküche, Spülküche, Bäckerei und Dessert-Raum in unmittelbarer Verbindung mit der Anrichte sein sollten, während dagegen die Speisekammern und andere Arbeits- und Vorrathsräume nicht mit der Anrichte, wohl aber mit der Küche in directem Zusammenhange stehen müssen. Die Kaffeeküche mit zugehörigen Räumen kann an anderer Stelle liegen. Die ganze Anlage soll andererseits so zusammengehalten werden, dafs der innere Betrieb, gleich wie der Verkehr mit der Außenwelt ein einfacher, leicht übersichtlicher, aber vom Verkehr der Gäste völlig getrennter sei.

Es geht daraus hervor, dafs die Anrichte (*office*) zugleich das verbindende und trennende Glied von Küchen- und Gasträumen bildet. Die Anrichte ist gewissermaßen das Vorwerk der ganzen Küchenburg; sie ist, wie bereits erwähnt, nicht allein zur Empfangnahme von Speisen und von den nöthigen Inventar-Gegenständen Seitens der Bedienung, sondern auch als Aufenthaltsort der mit der speciellen Leitung, Aufsicht und Controle des inneren Dienstes betrauten Person bestimmt. An

96.
Anrichte.

⁵²⁾ Vergl.: GUVER, E. Das Hotelwesen der Gegenwart (Zürich 1874), ein Werk, das für die vorliegenden 3 Kapitel vielfach zu Rathe gezogen wurde.

dieser Stelle muß Alles vorübergehen; von hier aus gelangt man zur Diensttreppe; auch Speifen-Aufzüge, in so weit sie erforderlich sind, werden von hier aus beschickt; Sprachrohre, elektrische und pneumatische Klingelwerke oder einfache Glockenzüge setzen diesen Raum mit Buffets und Speisезimmern in Verbindung.

Hierdurch wird die Ausrüstung der Anrichte bedingt. Als Arbeitsraum der Kellner zum Vorrichten der Bestecke, Gedecke und Platten bedarf sie hauptsächlich geeigneter Tische von der für den Geschäftsbetrieb erforderlichen Länge mit Gefachen, Unterfätzen oder Schränken für Glas, Geschirr und Tafelzeug; für die Controle dient ein Laden- oder Schreibtisch mit Caffé. Dieser ist in solcher Weise zu stellen, daß die Aufsicht führende Person von hier aus den ganzen Betrieb überblicken kann. Der Raum muß somit gut erhellt und gelüftet, trocken und wohnlich sein; im Uebrigen aber ist große Einfachheit und Sauberkeit angemessen. Falls die Küchenanrichte weit entfernt vom Speisesaal oder Restaurations-Local liegt, so dienen gewöhnlich besondere Vorräume vor diesen, die ebenfalls Anrichte oder *office* heißen, als Arbeitszimmer der Kellner.

Zum Warmhalten der Speisen in den Anrichten dienen Tische mit besonderen Wärmeverrichtungen, die in Theil III, Bd. 5, Art. 56 (S. 42) beschrieben sind.

Die Eingänge, die zu und von Anrichte und Speiseräumen führen, erhalten Pendelthüren mit selbstschließenden Vorrichtungen. Die oberen Thürfüllungen, etwa 1,2 m vom Boden ab, werden verglast, damit die Ab- und Zugehenden einander sehen können.

Speifen-Aufzüge werden zweckmäßiger Weise nur dann angeordnet, wenn es sich um die Verbindung mehrerer Geschosse oder um Ueberwindung eines sehr hohen Stockwerkes handelt. Sie erfordern zur Beschickung oben und unten gleichzeitig zwei Personen, die vorher durch Sprachrohr oder Lätewerk benachrichtigt sein müssen, und werden deshalb wenn thunlich vermieden, da für den Personenverkehr eine Diensttreppe dennoch nöthig ist. Die Speifen-Aufzüge sind gewöhnlich doppelt in einem abzuschließenden Schranke angebracht und nach Früherem mit einem bis über Dach geführten Dunstschlot von genügendem Querschnitt versehen. Sie dürfen überdies eben so wenig unmittelbar in das Speise-Local ausmünden, als sie in der Kochküche selbst beginnen dürfen. Sie werden vielmehr in Nebenräume derselben gelegt⁵³⁾.

Ueber die für die Speifen-Aufzüge, für die sonstigen Zwecke der Anrichte, so wie in den übrigen Räumen eines Restaurants erforderlichen Sprachrohre, pneumatischen oder elektrischen Klingelwerke und Telephon-Einrichtungen ist in Theil III, Bd. 3 (Abth. IV, Abschn. 2, C) alles hierher Gehörige gesagt.

Die Kochküche enthält als wichtigstes Object einen Kochherd von der erforderlichen Leistungsfähigkeit. Bezüglich dessen Einrichtung, gleich wie derjenigen anderer im Nachfolgenden zu erwähnenden Ausrüstungsgegenstände von Küche und Zubehör muß wieder auf Theil III, Bd. 5 (Abschn. 5, A, Kap. 1, 2 u. 3: Kochherde, sonstige Kochapparate und Wärme-Vorrichtungen, Küchenausgüsse und Spül-Einrichtungen) und hinsichtlich ihrer Stellung und Größe auf die nachfolgenden Beispiele verwiesen werden. Der kleinste Kochherd in Fig. 74 mißt 2,80 × 1,05 m, der größte in Fig. 77 5,35 × 1,65 m.

Nur selten wird in einer Restaurations-Küche der Kochherd an eine Mauer ge-

⁵³⁾ Ueber die Construction der Speifen-Aufzüge siehe Theil III, Bd. 3 (Abth. IV, Abschn. 2, B) dieses »Handbuchs«.

97.
Speifen-
Aufzüge,
Telegraphen
etc.

98.
Kochküche;
Vorbereitungs-
küche etc.

stellt; fast in allen größeren Küchen hat man einen ganz frei stehenden Herd angeordnet, weil auf solche Weise die freieste Benutzung des Herdes ermöglicht ist. In diesem Falle werden die Verbrennungsproducte durch einen Rauchcanalial unter dem Küchenboden in den Schornstein, vorher aber — der Herd sei frei stehend oder nicht — zur besseren Ausnutzung der Hitze der abziehenden Feuergase in der Regel um einen Wärmeschrank⁵⁴⁾ geleitet. Dieser ist möglichst in der Achse der Feuerung unmittelbar unter oder vor dem Schornstein anzubringen. Ein eigener für die Züge der Feuerung entsprechend weiter Schornstein ist unerlässlich.

Bei grossem Wirthschaftsbetrieb wird ein Noth- oder Reserve-Herd, wovon auch ein eigener Herd für Zubereitung der Speisen für das zahlreiche Küchen-Personal aufgestellt (siehe Fig. 77, S. 75).

In deutschen Küchen kommt der in England und Frankreich so sehr beliebte Drehspieß seltener vor. Wo dies der Fall ist (wie z. B. in Fig. 25, S. 23), dient er vorzugsweise zum Braten von Geflügel am offenen Feuer. Häufig aber wird der Rostbrat-Apparat (*gril*) für das Braten von Beefsteaks, Cotelettes etc. über directem Kohlenfeuer benutzt. Beide Einrichtungen erfordern die unmittelbare Abführung des Speisendunstes und der Kohlengase, somit einen eigenen Schornstein mit Dunstrohr.

Außer dem Kochen und Braten erfordert das Vorbereiten und Zurichten der Speisen in großen Anwesen ein zahlreiches Personal, das unter Leitung des Küchenchefs, theils in der Kochküche und in den zu den einzelnen Zweigen des Küchendienstes gehörigen Räumen, theils aber auch in einer eigens dazu vorgesehenen Vorbereitungsküche arbeitet. Zu diesem Zwecke bedarf es vor Allem grosser, hell erleuchteter Arbeitstische mit Schiebläden und Unterfüßen, sodann mehrerer Abstellische, Schanzgestelle für Kochgeschirr und für die Batterie (Casserolen und Pfannen), für Formen und Siebe, ferner Wandrechen für die zum Kochen nöthigen Rühr- und Schaumlöffel, Anrichtelöffel, Schlagbesen etc. Dazu kommen Schränke für Porzellan, Glas, Silberzeug, Mörser, Hack- oder Fleischklotz, Fässer für Abfälle, Holz- und Kohlenbehälter, endlich ein Tisch und Stühle für das Personal, so wie ein Schreibtisch für den Chef.

Mit diesen Gegenständen sind nicht allein Haupt- und Vorbereitungsküche, sondern auch, je nach Erfordernis, die übrigen Räume der Anlage ausgerüstet. Fehlen diese, z. B. Backstube, Dessert-Raum, Kaffeeküche u. dergl., so ist für geeignete Unterbringung der zugehörigen, noch zu besprechenden Einrichtung in der Hauptküche zu sorgen.

In norddeutschen Wirthschaften für den Massenverkehr darf die sog. »Butterbrotküche« nicht fehlen. Es ist dies, wie der Name bezeichnet, ein Arbeitsraum für das Zurichten von Butterbroten, Belegen mit kaltem Fleisch etc. Die Einrichtung des Raumes giebt keinen Anlass zu besonderen Bemerkungen. Er liegt, wie in Fig. 39 (S. 38) zu sehen, unmittelbar neben dem Speisen-Buffer und der Hatausküche. Eine ähnliche Lage ist in Fig. 36 (S. 37) gewählt.

Bezüglich der Gemüsekammer genügt die Bemerkung, dass darunter eine Abtheilung der Kochküche oder ein besonderer Nebenraum derselben zu verstehen ist, der zur Vorbereitung der Gemüse dient, hell sein und mit Gemüseputztisch, Bank und Gefach ausgerüstet sein muss. Auch die Schälmaschine für Kartoffel ist hier am Platz.

⁵⁴⁾ Siehe in Theil III, Band 5 dieses »Handbuches«: Art. 54 (S. 41 u. 42).

100.
Spülraum,
Kupferputz-
raum etc.

Der Spülraum muß nach Früherem nächst der Anrichte, jedenfalls aber so liegen, daß das benutzte Geschirr auf den vor dem Spülraum aufgestellten Tischen leicht abgesetzt und nach der Reinigung ohne Umweg in Küche und Anrichte zurückgelangen kann.

Dies gilt zunächst für die Kochküche; aber auch für die Kaffeeküche, so wie für die Silberkammer sind Spülplätze mit entsprechender Einrichtung nothwendig.

Die Spültisch-Einrichtungen werden als bekannt vorausgesetzt. Bei einfachster Anlage genügt ein Wasserstein oder Gossenstein ⁵⁵⁾ mit Ablauftisch (siehe Fig. 74, S. 72); in größeren Küchen werden, außer den meist dreitheiligen Spülkeffeln für das Tischgeschirr ⁵⁶⁾ mit zugehörigen Ablauftischen, eigene Spülkeffel für das Kupfergeschirr, meist zweitheilig, sodann Waschkessel für Salat, Gemüse u. dergl. ⁵⁷⁾ angeordnet. Diese Kessel sind zweckmäßiger Weise rund oder oval, haben 60 bis 90^{cm} Durchmesser und meist eine solche Höhe, daß ein besonderer Tritt erforderlich ist, um bequem spülen zu können. Sie erhalten neuerdings einen runden Holzeinsatz, damit das Geschirr nicht so leicht zerfchlagen wird.

Der Spülraum enthält außer den erwähnten Abstell- und Putztischen noch Regale, ferner eine Reibsandkiste, zuweilen einen Wagen für das Kupfergeschirr etc.

Ein kleiner Platz dient als Putzraum für das Besteck. Er braucht indess nicht in der Spülküche selbst zu sein; es kann vielmehr an anderer geeigneter Stelle für Aufstellung des Putzapparates Vorforge getroffen sein.

101.
Speise-
kammern.

Die Speisekammern sollen vollkommen trocken, dem directen Zutritt von Licht und Luft geöffnet und möglichst kühl sein. Ein directer Zugang von der Küche, die Anordnung von Schornsteinen in den Wänden ist daher nicht zu empfehlen. Man unterscheidet gewöhnlich die Speisekammern für rohes Fleisch, Fisch u. dergl. oder die Fleischkammer von den Vorrathskammern für Eingemachtes, Schinken, Mehl, Eier etc.

In der Fleischkammer sind gut construirte Eisbehälter für die Aufbewahrung von gefchlachtetem Fleisch, Seefische etc. unentbehrlich. Hierbei ist in bekannter Weise für Ableitung des Schmelzwassers (Schlammfang mit Wasserverschluss), so wie für gut isolirende Doppelwandungen der Behälter bei Anwendung von schlechten Wärmeleitern als Material zu sorgen. Für Süßwasserfische und Krebse ist ein Behälter mit fließendem Wasser, für Austern ein besonderes Becken erforderlich. Die Fleischkammer dient zugleich als Arbeitsraum und erhält deshalb die zu diesem Zweck geeigneten Tische und Regale für Vorräthe.

Die übrigen, hier erwähnten Speise- und Vorrathskammern brauchen nicht durch Eis künstlich gekühlt zu werden. Es genügen helle, luftige, bequem gelegene Räume einfachster Art. Sie enthalten, je nach Erforderniß, Gefache und Gestelle für die Vorräthe, Stangen zum Aufhängen für dieselben, Schränke mit Drahtgittern, damit die Luft zutreten kann, Tische und einige Stühle. Für Aufbewahrung von Mehl, Eiern, getrockneten Früchten etc. sind besondere zweckentsprechende Vorkehrungen zu treffen, auf die im Einzelnen hier nicht eingegangen zu werden braucht.

102.
Bäckerei
und
Conditorei.

Eine besondere Zuckerbäckerei ist bei weitaus den meisten Küchen-Anlagen überflüssig; was etwa an Gebäck nothwendig ist, pflegt im Backofen des Kochherdes zubereitet zu werden. In Restaurants ersten Ranges, Gasthöfen etc. ist indess

⁵⁵⁾ Siehe: Theil III, Bd. 5, Art. 64, S. 48.

⁵⁶⁾ Siehe ebendaf.: Art. 72 bis 74, S. 53 bis 55.

⁵⁷⁾ Siehe ebendaf.: Art. 72, S. 54, zweiter Absatz.

eine besondere Abtheilung für Zuckerbäckerei anzuordnen. Diese enthält den Conditor-Ofen, ungefähr 1^m im Geviert, einen großen Mörser oder Reibsteine von Granit, mehrere Arbeits- und Abstellische, Schränkchen und Gestelle. Ein in Raum von mässiiger Größe reicht aus; er darf indess wegen der Hitze der Feuerung nicht zu klein sein.

Im Dessert-Raum sind Anrichte- und Abstellische von der erforderlichen Größe, Schränke für Obst, Confituren, Glas und Geräte, sodann ein Eiskasten aufzustellen.

Die Zubereitung von Gefrorenem findet meist in einem besonderen kleinen Kellerraum statt. Hier befindet sich die Eismaschine.

Die Silberkammer dient zur Aufbewahrung und Reinigung des Silbergeschirrs und kommt in Wirtschaftsanwesen ersten Ranges vor; sie liegt in unmittelbarer Nähe der Anrichte und des Dessert-Raumes. Die Silberkammer enthält eine vollständige Spültisch-Einrichtung, Ablauf- und Putztische für Besteck und Tafel Silber, so wie Schränke zum Verschluss desselben; letztere sollten bei vollkommener Einrichtung diebes- und feuersicher sein.

Es wurde bereits gesagt, dass die Kaffeeküche nicht in Verbindung mit der Kochküche zu stehen braucht, dass sie vielmehr häufig — gerade in Kaffeehäusern — für sich allein vorkommt und keinen großen Raum beansprucht. Sie enthält den Kaffeeherd oder die für die Zubereitung von Kaffee und Chocolate, so wie sie für das Kochen von Wasser, Milch und Rahm erforderlichen Einrichtungen, zuweilen auch einen Eierfeder. Eine Abtheilung der Kaffeeküche dient als Spülraum (siehe Art. 100, S. 70), eine andere als Anrichte und Controle, es sei denn, dass dazu besondere Räume im Anschluss an die Küche vorhanden sind. Außer den Anrichte- und Abstellischen sind Schränke für Tassen, Silberzeug, Thee, Kaffee, Zucker etc., ferner die Kaffeemühle und Regale hier unterzubringen. In der Anrichte befindet sich der Controle-Tisch mit Klingelwerken und Aufzügen, in so weit diese erforderlich sind. Die Nähe der Dienstreppe ist erwünscht.

Zur Kaffeeküche gehören ferner noch Vorrathskeller für Milch und Butter, deren Anlage als bekannt vorausgesetzt werden kann.

Als Beispiel einer selbständigen Kaffeeküche ist in Fig. 73 diejenige des *Café Bauer* in Berlin abgebildet.

Sie steht in unmittelbarer Verbindung mit dem oberen Ende des Kaffeehauses, an dem sich Buffet und Controle befinden. Hinter dem Buffet ist ein kleiner Nebenraum mit Eisschränken.

In den Restaurants und verwandten Anlagen sind weniger die Bierkeller, als die Weinkeller von Bedeutung. Insbesondere sind Flaschenkeller für den Tagesbedarf in bequemer Lage und in Verbindung mit der Anrichte erforderlich, h.

Bezüglich dieser und aller sonstigen Hauswirtschaftsräume ist das Nöthige theils im vorigen Kapitel, theils in anderen Abschnitten und Abtheilungen des »Handbuchs der Architektur« mitgetheilt.

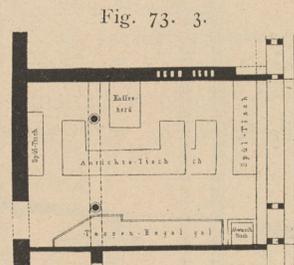
Dies gilt auch hinsichtlich der Wohnungen für Wirth und dessen Personal, von denen hier nur in so fern die Rede ist, als sie häufig Bestandtheile der Hauswirtschaftsräume dieser Gattung von Gebäuden sind.

Nachdem die einzelnen Zweige des Küchendienstes im Vorhergegangenen betrachtet sind, werden im Nachfolgenden einige Grundrisse ganzer Küchen-Anlagen

103.
Dessert-
Raum.

104.
Silber-
kammer.

105.
Kaffeeküche.

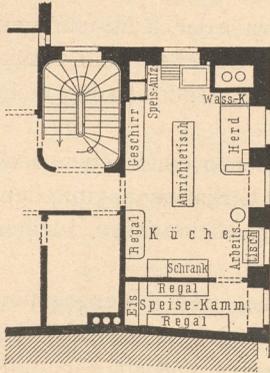


Kaffeeküche
im Café Bauer zu Berlin.
1850 n. Gr. Jr.

106.
Sonstige
Hauswirth-
schaftsräume.

107.
Beispiel
I.

Fig. 74.



Küche der Bierstube »Zur Stadt Ulm« in Frankfurt a. M. — $\frac{1}{250}$ n. Gr.

zur Veranschaulichung mitgetheilt. Hierbei wird zunächst von den einfacheren Beispielen ausgegangen.

Das geringste Maß an räumlichen Anforderungen beschränkt sich auf eine Kochküche und Speisekammer. Angerichtet wird dann in der Küche selbst, und ein Theil derselben wird als Spülraum benutzt.

Als Beispiel einer solchen einfachen Anlage diene die Küche der altdeutschen Bierstube »Zur Stadt Ulm« in Frankfurt a. M. (Fig. 74; vergl. auch Fig. 45, S. 42).

Sie liegt im I. Obergeschoß über einem Theil des Gaft-Local, welches den ganzen Raum des Erdgeschoßes beansprucht. Zur Verbindung dient, aufser der Treppe, ein doppelter Speifen-Aufzug, der im Buffet der Bierstube beginnt. Die Küche hat $6,27 \times 4,13$ m, also rot. 26 qm; die Speisekammer $4,13 \times 1,73$ m, somit $7,14$ m oder etwas mehr als $\frac{1}{4}$ der ersteren; die Höhe beträgt $3,4$ m im Lichten.

Eine andere einfache Küchen-Anlage mit Drehspieß und Bratroß zeigt der in Fig. 25 (S. 23) abgebildete Grundriß des »Arzberger Kellers« in München.

Die Küche ist im Erdgeschoß, also neben, bezw. unter den Gaft-Localen angeordnet. Die unmittelbare Verbindung der Küche mit dem oberen Saal mittels des Speifen-Aufzuges dürfte (nach Art. 97, S. 68) nicht nachahmen sein. Die Küche hat aufser dem Hauptbetrieb die ziemlich ausgedehnte Gartenwirthschaft zu versorgen und mißt $8,30 \times 5,40$ m, also rot. 45 qm; die Speisekammer $8,30 \times 3,40$ m, also 28 qm; die Höhe beträgt $4,30$ m. Bemerkenswerth ist noch das Vorhandensein einer Metzgerei, deren Anordnung auch in anderen Münchener Beispielen getroffen wird.

In letzterer Hinsicht und zugleich als Beispiel einer sehr großräumigen Küchen-Anlage für Gartenwirthschaft kann auf den »Löwenbräu-Keller« zu München in Fig. 32 (S. 34) hingewiesen werden.

Anrichte, Spülraum, Küche mit Handspeisekammer, Fleisch- und Vorrathskeller sind in richtiger Aneinanderreihung um das centrale Treppenhaus im Sockelgeschoß gruppiert. Dieses ist ganz überwölbt und 4 m im Lichten hoch. Die Küche mit zugehörigen Räumen hat rot. 250 qm.

Ein recht lehrreiches Beispiel ist sodann die Küchen-Anlage des *Jockey-Club* in Paris (Fig. 75⁵⁸⁾, welche in geschicktester Weise auf unregelmäßiger, durch Nachbarhäuser beengter Baustelle disponirt ist.

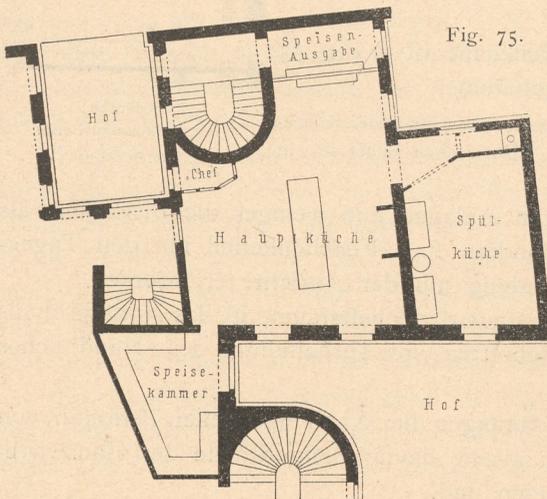


Fig. 75.

Küche des *Jockey-Club* in Paris⁵⁸⁾. — $\frac{1}{250}$ n. Gr.

Arch.: Dubois.

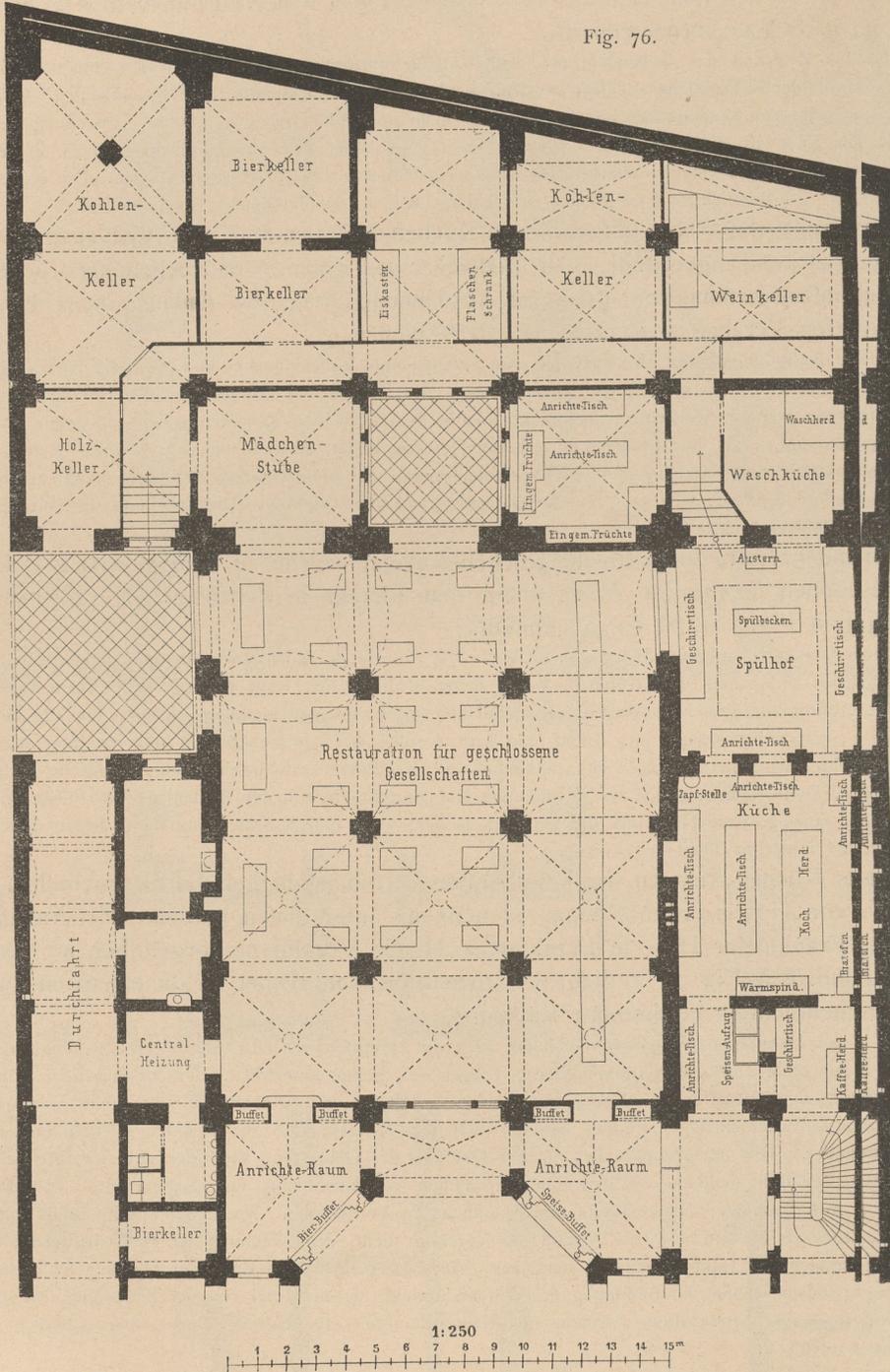
⁵⁸⁾ Nach: *Nouv. annales de la const.* 1868, S. 334 u. Pl. 15, 16.

108.
Beispiel
II.

109.
Beispiel
III.

110.
Beispiel
IV.

Fig. 76.



Küchen-Anlage im Hause des Architekten-Vereines zu Berlin ⁵⁹⁾.

Arch.: Ende & Böckmann.

111.
Beispiel
v.

Nicht weniger bemerkenswerth ist die Anordnung der Küchen- und Keller-räume im *Café-Restaurant Helms* zu Berlin, die aus den Grundrissen in Fig. 85 u. 86 (S. 79 u. 80) zu entnehmen ist.

Den Zwecken des Gebäudes und der Baustelle entsprechend konnten Kochküche und Zubehörtrennt von der Kaffeeküche angelegt werden. Beide sind im Erdgeschoss. Die Kochküche (5×7 m) ist mit dem Buffet der Restaurations-Räume durch Anrichte und Spülraum (6×7 m) in Verbindung gebracht. An diesem Ende ist der Zugang von außen; die Treppe führt zum unteren Sockelgeschoss, in dem sich Arbeitsraum, Fleischkammer, Vorrathskeller und Bierkeller (zuf. $6,75 \times 18,00$ m) befinden. Die Kaffeeküche ($3,5 \times 7,0$ m) ist zugleich Zuckerbäckerei und schließt sich an das Buffet der Conditorei an.

112.
Beispiel
VI.

Sämmtliche bisher besprochenen Küchen-Anlagen sind im Erdgeschoss oder im I. Obergeschoss angeordnet. Als Beispiel eines ganz im Sockelgeschoss liegenden Wirthschaftsanwesens von gröfserer Ausdehnung mag die Anlage im Hause des Architekten-Vereins zu Berlin (Fig. 76⁵⁹) dienen.

Die Abbildung zeigt den Grundriss von Küchen- und Kellerräumen im hinteren Theil des Hauses, zugleich einen Theil des großen Keller-Restaurants, der sich auf die Länge von 50 m von der Rückwand der Lichthöfe bis zur Straßenfront erstreckt und in der Breite von 15 m den ganzen mittleren Theil des Hauses einnimmt. Das mit Deckenlicht erhellte Octogon bildet das Centrum der Anlage. Hier befinden sich Schenktsch und Speisen-Buffet mit Anrichteräumen; in unmittelbarem Anschluß hieran rechts die Kochküche mit Spülhof; weiter hinten die Getränke- und Vorrathskeller. Die Erhellung der Küchenräume erfolgt durch drei Lichthöfe.

113.
Beispiel
VII.

Eine gröfserer unterirdische Küchen-Anlage, welche zu dem in Art. 131 (S. 88) beschriebenen *Restaurant Hiller* unter den Linden in Berlin gehört, ist mit Einrichtung in Fig. 101 (S. 90) abgebildet.

Die Control- und Anrichteräume (zuf. 6×7 m), so wie die Kochküche von gleicher Gröfse nehmen den mittleren Haupttheil des Grundrisses ein; daran schließt sich nach rückwärts der $3,8$ m breite und $6,0$ m lange Spülraum, ferner Rolltuba und Kohlenkeller, nach vorn ein Comptoir, Gemüse- und Fleischkeller, Weifszeug- und Silberkammer an. Licht und Luft werden von der Vorderseite und vom Hof aus durch Kellerfächte zugeführt; doch sind Spülküche und Rolltuba ausschliesslich auf künstliche Erhellung angewiesen. Diese Räume, gleich wie Kochküche und Anrichte haben, der Höhenlage des Fußbodens entsprechend, eine gröfserer Höhe als die vorderen Keller; auch führen Stufen vom Hofe herab direct zum hinteren und mittleren Theil der Anlage.

114.
Beispiel
VIII.

Als Küchen-Anlagen vollkommener Leistungsfähigkeit sind vornehmlich diejenigen von Hotels ersten Ranges zu nennen; unter diesen verdient die Anlage im Hotel »Frankfurter Hof« in Frankfurt a. M. als Vorbild hervorgehoben zu werden. Der Grundriss in Fig. 77⁶⁰) giebt die Disposition sämmtlicher für die einzelnen Zweige des Küchendienstes bestimmten Räume.

In der Hauptaxe des ganzen Gebäudes liegt die Hauptküche, $12,0$ m breit, $18,5$ m lang und $6,4$ m hoch; die gewölbte Decke wird durch eiserne Träger und Säulen unterstützt. Die beträchtliche Höhe des Raumes und die Fenster an den Enden der beiden Langseiten und der oberen Schmalseite gewährleisten reichlichen Luftwechsel. Zur Linken befindet sich die Kaffeeküche, zur Rechten Fleischkammer und Gemüsekammer. Vor der Hauptküche, in der Queraxe des Gebäudes, liegt der zur Anrichte gehörige Durchgang; er steht jenseits mit den Control-Räumen von Kochküche und Kaffeeküche, diesseits mit Bäckerei, Silberkammer, Dessert-Raum und Spülküche in Verbindung. Nach dieser Seite bildet ein Vorraum, welcher als Markt-Local zum Ankauf der Vorräthe dient, den Abschluß der Hauswirthschaftsräume. Hier ist zugleich der Haupteingang zu denselben. Am entgegengesetzten Ende der Queraxe schliessen sich die Keller, sodann Räume zur Reinigung der Wäsche, welche für ein Hotel von der Bedeutung des »Frankfurter Hofes« eine beträchtliche Ausdehnung erhalten mußten, für unsere Zwecke aber unberücksichtigt bleiben konnten, an.

Die Verbindung mit Speisefaal, Restaurations-Saal und Gastzimmern wird durch die im Grundriss angegebenen Treppen, Speifen-Aufzüge etc. hergestellt. Die Anlage ist trotz ihrer Ausdehnung recht bequem; nur die etwas abgeforderte Lage der im Uebrigen sehr geräumigen Spülküche dürfte vielleicht zu bean-

⁵⁹) Nach den von den Herren Architekten *Ende & Boeckmann* in Berlin freundlichst mitgetheilten Original-Plänen.

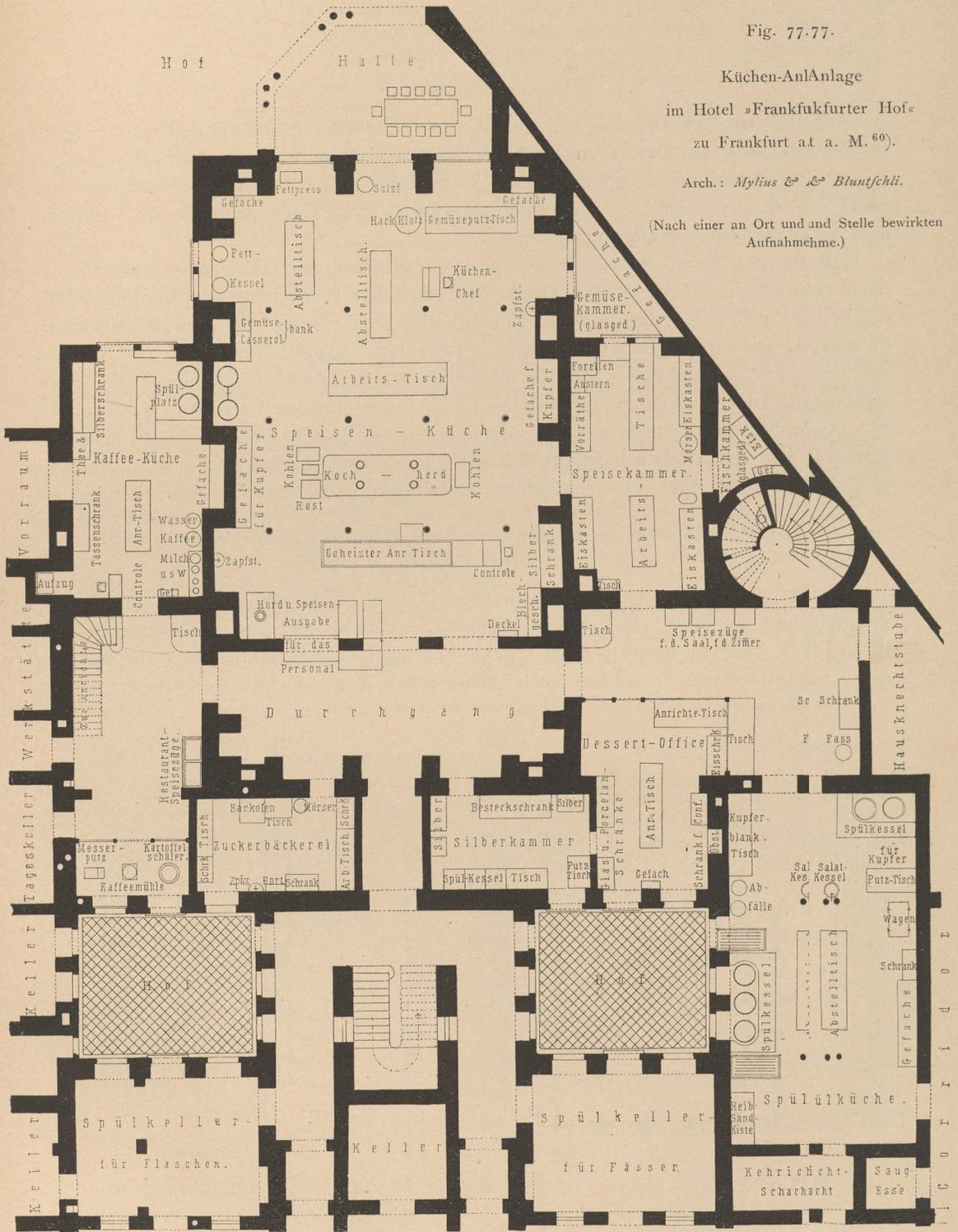
⁶⁰) Siehe auch Grundrisse, Schnitt und Beschreibung dieses Hotels in Abfchn. 2, Kap. 1, unter d.

Fig. 77-77.

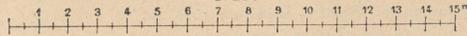
Küchen-Anlage
im Hotel »Frankfurter Hof«
zu Frankfurt a. M. 60).

Arch.: Mylius & Bluntzli.

(Nach einer an Ort und Stelle bewirkten
Aufnahme.)



1:250



standen fein. Die Einrichtung ist musterhaft; sie geht aus der Abbildung hervor. In sämtlichen Räumen von Küche und Wafchhaus ist Dampfleitung. Nur der große Kochherd, der Personalherd, der Bratrost-Apparat und der Conditor-Ofen haben directe Kohlenfeuerung.

c) Beispiele.

115.
Allgemeines.

Bei den Kaffeehäusern und Restaurants sind wiederum die frei stehenden, eigens für den Zweck der Bewirthung erbauten Sommer-Localen von den mehr oder weniger durch Nachbarhäuser eingeschlossenen eigentlichen Stadt-Localen zu unterscheiden, welche in der Regel nur die unteren Geschosse von Gebäuden, die im Uebrigen anderen Zwecken dienen, einnehmen.

Bei den Sommer-Localen und anderen selbständigen Anlagen verwandter Art ist in baulicher Hinsicht kein Unterschied zwischen Kaffeehaus und Restaurant zu machen; Planbildung und Aufbau sind gleicher Art. Selbst bei den Stadt-Localen ist dies, wie bereits in Art. 64 (S. 50) angedeutet wurde, vielfach der Fall. Nur die Wiener Kaffeehäuser und die denselben nachgebildeten Anlagen zeigen einen eigenartigen Grundriss-Typus, welcher bei den betreffenden Vorbildern zu erkennen ist. Andererseits kommt auch die Vereinigung von Kaffee- und Restaurations-Local häufig vor. Unter diesen Umständen erscheint es zweckmäßig, die angeführten Beispiele nach den oben bezeichneten zwei Hauptgruppen geordnet zu betrachten.

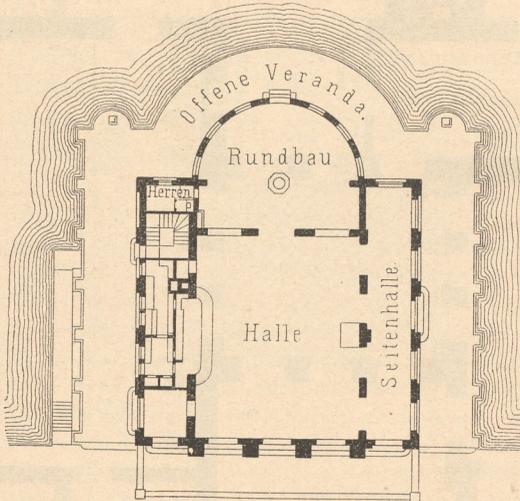
1) Sommer-Localen und andere frei stehende Kaffeehäuser und Restaurants.

116.
Restaurant
Belge
in Paris.

Ein einfaches, aber bemerkenswerthes Beispiel ist der für die Zwecke der Pariser Ausstellung im Jahre 1878 dafelbst erbaute *Restaurant Belge* von *Charpentier*. Er ist in Fig. 79⁶²⁾ in der ursprünglich geplanten Weise mit Hinweglassung der späteren, den Charakter des Bauwerkes beeinträchtigenden Zuthaten im Grundriss dargestellt.

Das Gebäude besteht im Wesentlichen aus einem großen oblongen Saal, der an den beiden Enden

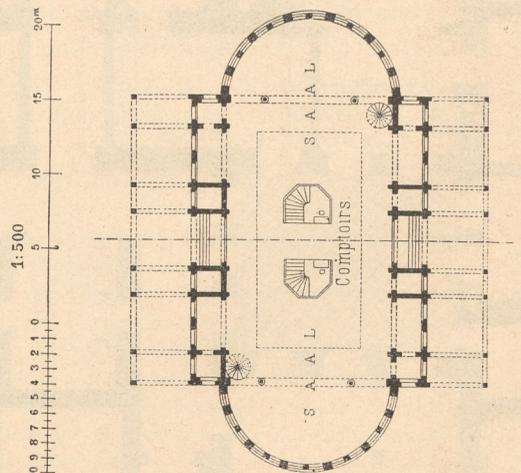
Fig. 78.



Alfter-Pavillon
zu Hamburg⁶¹⁾.

Arch.: *Haller & Lamprecht*.

Fig. 79.



Restaurant Belge
auf der Weltausstellung zu Paris 1878⁶²⁾.

Arch.: *Charpentier*.

⁶¹⁾ Nach: Hamburgs Privatbauten. Band I. Hamburg 1878. Bl. 56.

⁶²⁾ Nach.: *Gaz. des arch. et du bât.* 1878, S. 322 u. 331.