





Die Küche stellt die Rekonstruktion einer Guts-  
küche um 1880 dar. Die Küchen in den Guts-  
häusern lagen oftmals im Keller oder Souterrain.  
Hier, im Altranter Schloß, lagen sie im Erdgeschoß im  
Bereich der jetzigen Herrentoilette. Die Speisen wurden  
über einen Speisenaufzug in das Obergeschoß transportiert.  
Die Möbel der Küche entstammen der frühen Gründer-  
zeit um 1870, aus dem Besitz der preußisch-polnischen  
Familie von Bariatinski wie auch die Möbel der anderen  
Interieurausstellungen. Gleich ist auch der Weg der Ret-  
tung vor dem Kriegsverlust im September 1943.

Zur Eröffnung der  
6. Saison am  
1. April 1996  
wurde eine weitere  
Interieurausstellung zur  
Wohn- und Lebensweise  
der Gutsherrschaft  
eröffnet.  
Ihr gingen langwierige  
Rekonstruktions- und  
Restaurierungs-  
arbeiten voraus.  
Die Malerarbeiten  
in der Küche realisierte  
die Fa. Jänsch aus  
Bad Freienwalde.

Lisene:  
Flache, senkrechte Leiste  
zur Gliederung einer  
Fläche, z.B. Fläche  
zwischen seitlichem  
Eckteil und Türrahmen  
bei Schränken.

1946 diente die Küche als Schloßküche in Berlin Frie-  
drichsfelde, 1948 stand sie im Schloß Dahlwitz/Hoppe-  
garten.

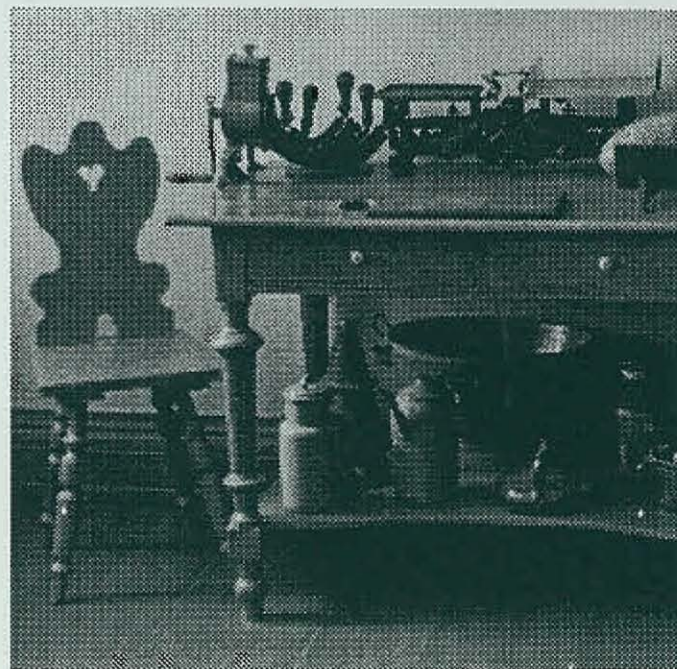
Ab 1960 stand sie im Gutshaus Mahlsdorf als Filmküche  
und war zu jener Zeit weiß gestrichen. Jetzt präsentiert sie  
sich in der Farbigkeit des Originalzustandes.

Eines der bestimmenden Möbelstücke ist das in seiner  
Größe und Höhe herrschaftlichen Verhältnissen angemes-  
sene Küchenbüfett mit einem Unterteil, Mittelkonsole und  
Schrankaufsatz. Das Unterteil besitzt drei Schubfachzüge  
für Bestecke und Küchenwerkzeuge, darunter zweitürig  
verschlossen links drei Züge für Küchengerätschaften und  
rechts den Raum für die Teller. Die Mittelkonsole nimmt den  
Brotkasten auf. Der Schrankaufsatz ist für diese Zeit typisch  
mit schlichtem geschweiften Gesims, Lisenen und korin-  
thischen Zinkgußkapitellen versehen. Dieses Küchenbüfett

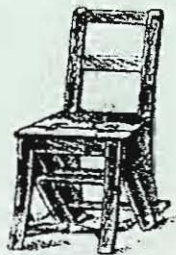


links:  
Brotkasten, steht in  
der Mittelkonsole des  
Küchenbüfett.

links unten:  
Küchentisch



Metze,  
alte dt. und österr.  
Volumeneinheit (Hohl-  
maß) von untersch-  
iedlicher Größe;  
entsprech z.B.  
in Bayern 37,06 Litern, in  
Österreich 61,49 Litern, in  
Preußen 3,435 Litern.  
Hier ein Vorratsgefäß



Nr. 601.  
Küchenleiterstuhl  
Mk 7,50

Lot  
alte, v.a. in Mittel- und  
Nordeuropa verbreitete  
Massen bzw. Gewichtseinheit unterschiedl.  
Größe; ursprünglich meist  
 $\frac{1}{32}$  Pfund, später  
 $\frac{1}{30}$  Pfund, entsprach  
15,6g bis 16,6g.

nahm in herrschaftlichen Schloßhaushaltungen immer mehr das Gebrauchsgeschirr auf, während sich das „Gute Geschirr“ für Festlichkeiten im Speisezimmerbüfett befand. Deshalb befindet sich auch hier in der obersten Etage eine Anzahl einfacher Tassen für das Personal, das in der Küche gemeinsam die Mahlzeiten einnahm. Der Küchentisch und Küchenrahmen bildeten eine Einheit, die war in allen Küchen zu finden. Hier mischen sich wertvolles Porzellan wie das Spruchbrett und die Küchenrolle mit dem griffbereit stehenden Alltagsgeschirr wie die Kaffeelote und die Gewürznäpfe oder die seitlichen Mehl- und Salzmetzen, so auch eine Petroleumkanne für die Lampen in den anderen Räumen. Zwei Abwaschwannen unter dem Küchentisch sind für das kleine Geschirr. Denn gerade das



Wasser war ein arbeitsaufwendiges Element. Dieses wurde im weißen, goldverzierten Deckeleimer von der Pumpe geholt und mit Litermaßen geschöpft. Zum Händewaschen gab es ein Waschgestell mit Wasserkrug und Seifennapf. Die Abwaschkommode mit Lavoir, für damalige Verhältnisse durchaus eine Neuheit, war nicht Bestandteil in jedem Haushalt.

Unter dem aufklappbaren Deckel befinden sich zwei Zinkbecken für den großen Abwasch. Der Ablauf erfolgt in einen unter dem Becken aufgestellten Eimer. In den Schüben links und rechts wurde zugehöriges Küchengerät aufbewahrt, der zinkbeschlagene Schub ist für die Putzmittel. Der Abwaschkommode zugeordnet, sind der emaillierte Spülbürstenhalter und die Sodagamitur mit den Scheuermitteln.



Nr. 573.  
**Aufscheuerschrank,**  
mit zwei Zinkeinsätzen  
und Messungventilen  
2 Kästen sind mit Zink  
ausgeschlagen (für Auf-  
bewahrung von Eis etc.),  
die seitlich gehenden  
Klappen (als Spültisch  
dienend) sind vertieft, mit  
Zink beschlagen und  
bieten Abfluß in die  
Becken, 88cm hoch,  
55cm tief Mk 64.-

Nr. 574  
**Derselbe,**  
mit einer Rückwärtsklappe  
wie bei Nr. 572 Mk 60.-

Aus dem Angebotskatalog  
des Berliner Tischlermei-  
ster RUDOLF HÖFFNER  
für das Jahr 1904.

Der Küchenherd hat die typische Form eines mit Holz-Kohlefeuerung betriebenen Herdes. Die eiserne Herdplatte besitzt drei Herdningöffnungen und einen Backröhrenaufsatz. Der Herd bildet einen funktionalen Komplex gegenseitig ergänzender Gerätschaften vom Holzkorb, Kohlenkasten, Kohle und Ascheschaufel über Kragentöpfe, Herdningständer, Ringeisen, Feuerhaken, Topfdeckelhalter und nicht zuletzt den Topflappen am Messinghaken. Der Wassertopf oder der Wasserkessel war, wenn es keinen Wasserhafen gab, immer auf dem Herd.

Der Handtuchhalter mit spruchverziertem Paradedtuch verbirgt die einzelnen Handtücher mit ihrer gekennzeichneten Funktion.



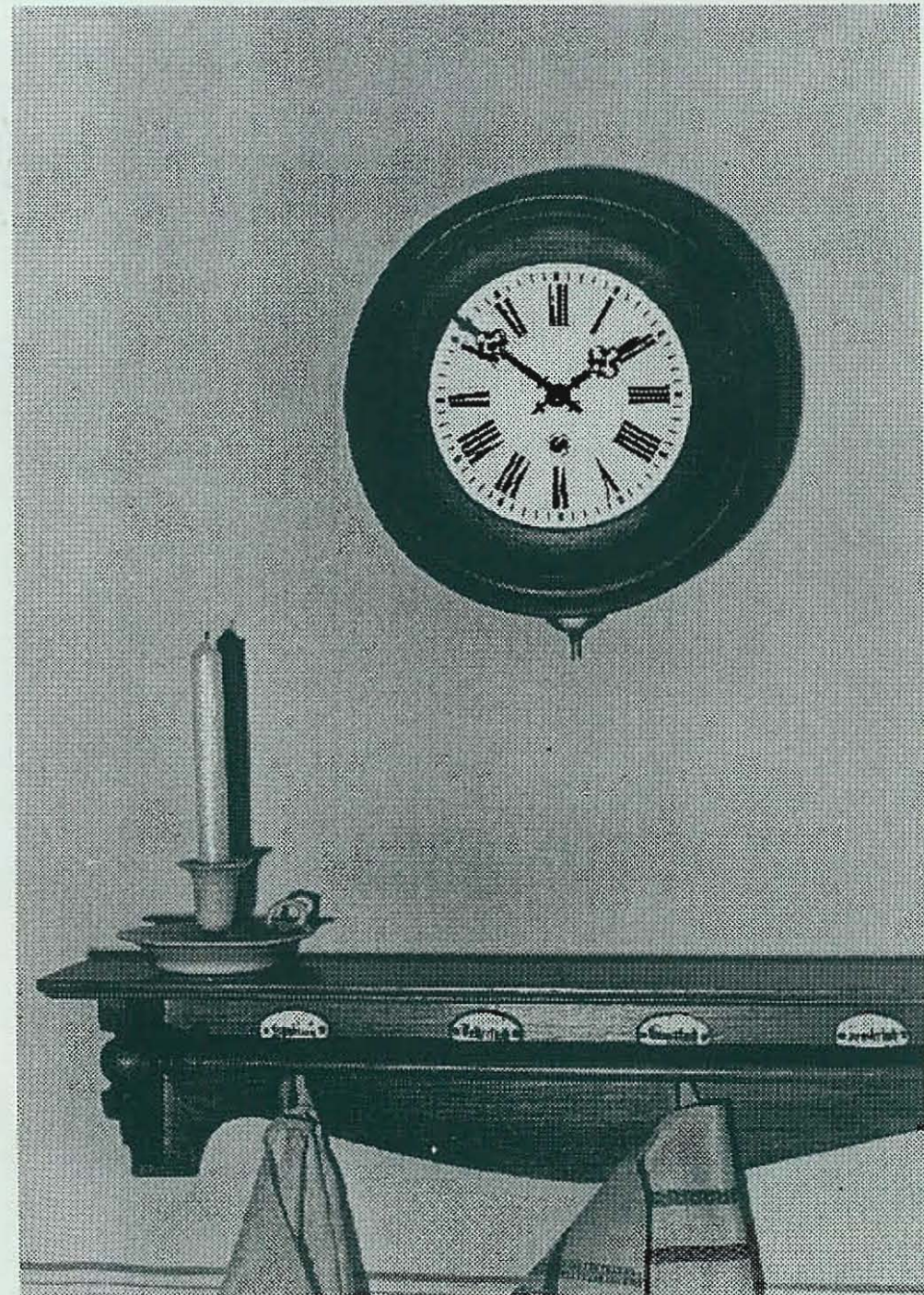
Immer im Blick, vor allem vom Herd aus, ist die Küchenuhr. Sie ist wie heute ein ordnungsgebendes unverzichtbares Element der Küche. Die Uhr mit ihrem Zifferblatt mit römischen Zahlen und den Cathedralzeigern und dem Uhrwerk, einem sogenannten „Amerikaner“, stammt aus der Zeit um 1875. Die Firma Pfeilkreuz bezog die ausgestanzten Platinen der Uhrwerke aus den USA und baute die Uhren in Deutschland zusammen. Sie vertrat die deutsch-amerikanische Uhrenaktiengesellschaft in Hamburg.

Die Vorratshaltung in der Küche war auf den laufenden Tagesbedarf beschränkt. Für größere Vorräte dienten die Speisekammer und der Keller. In der Küche wurde im Gazeschrank oder auch Fliegenschrank Butter, Käse, Wurst und Marmelade verwahrt.

Der Eisschrank wurde mit Roheis befüllt und konnte so auch im Sommer ca. 3 Tage kühl halten.

Trotz der erst Ende der zwanziger Jahre einsetzenden Elektrifizierung waren Kerzen und Petroleumlicht in den Küchen eher das übliche, zumal nicht immer alle Räume des Hauses elektrifiziert waren.

Peter Natuschke



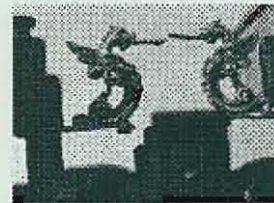
Quellen:

„Gründerzeit -  
Möbel und Wohnkultur“  
Prof. Rainer Haaff  
Rhein - Verlag - Haaff  
Westheim 1992

„Das Gründerzeitmuseum  
Mahlsdorf“  
Mahlsdorf 1992  
(Abb. S. 4 u. 5)



Gestaltung und Fotos:  
Ilana Roscher



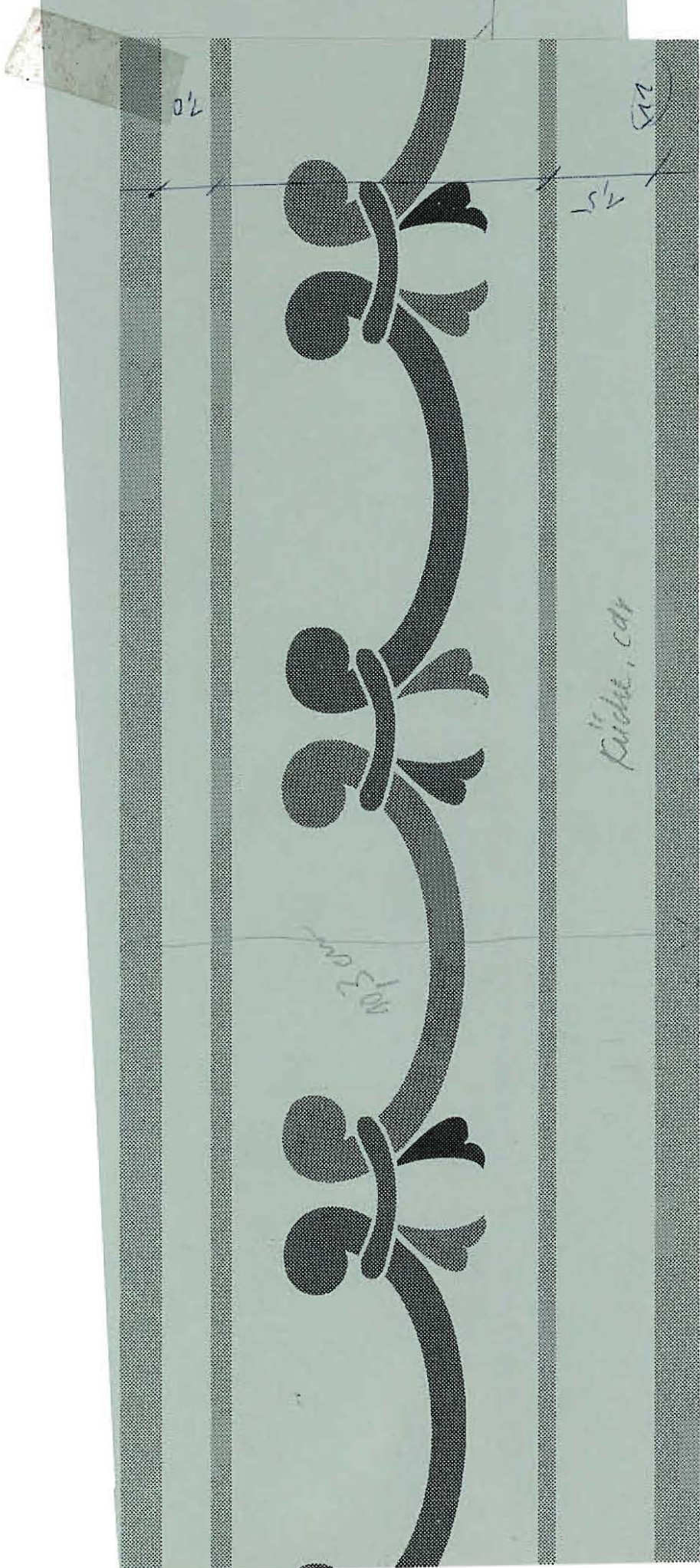
Herausgeber

Brandenburgisches  
Freilichtmuseum  
Altranft



April 1996



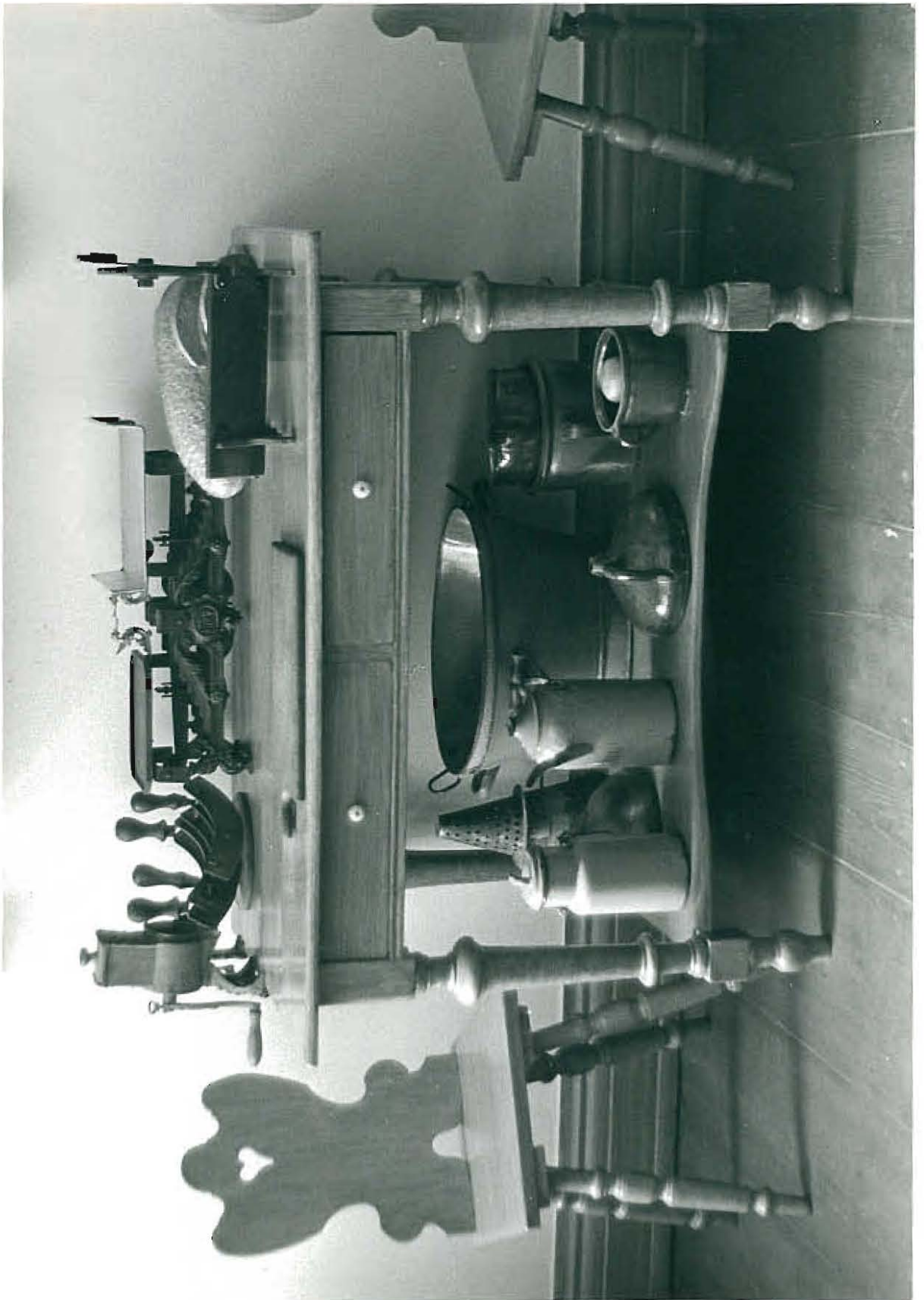


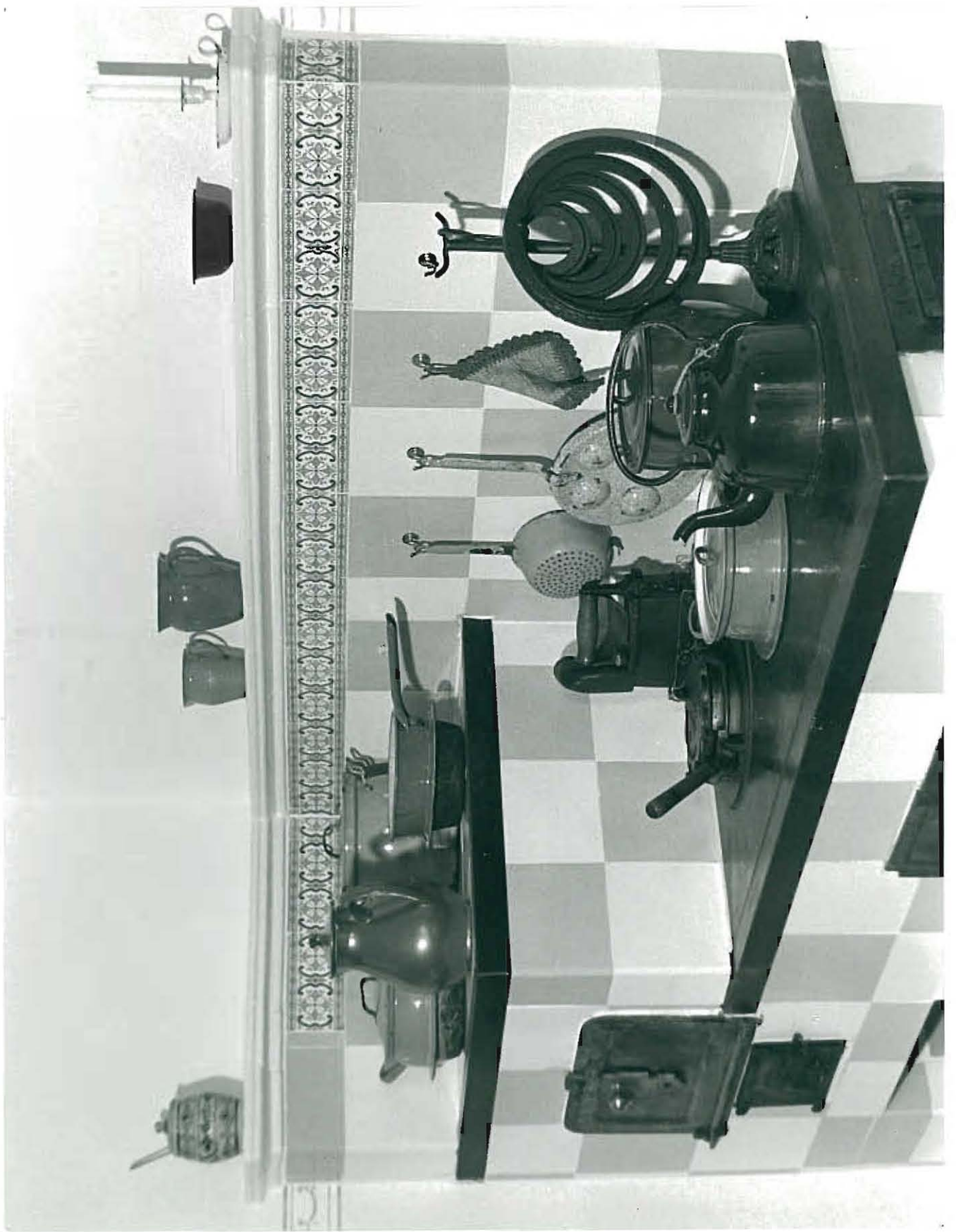
0.2

5/2

Rückseite, cdv

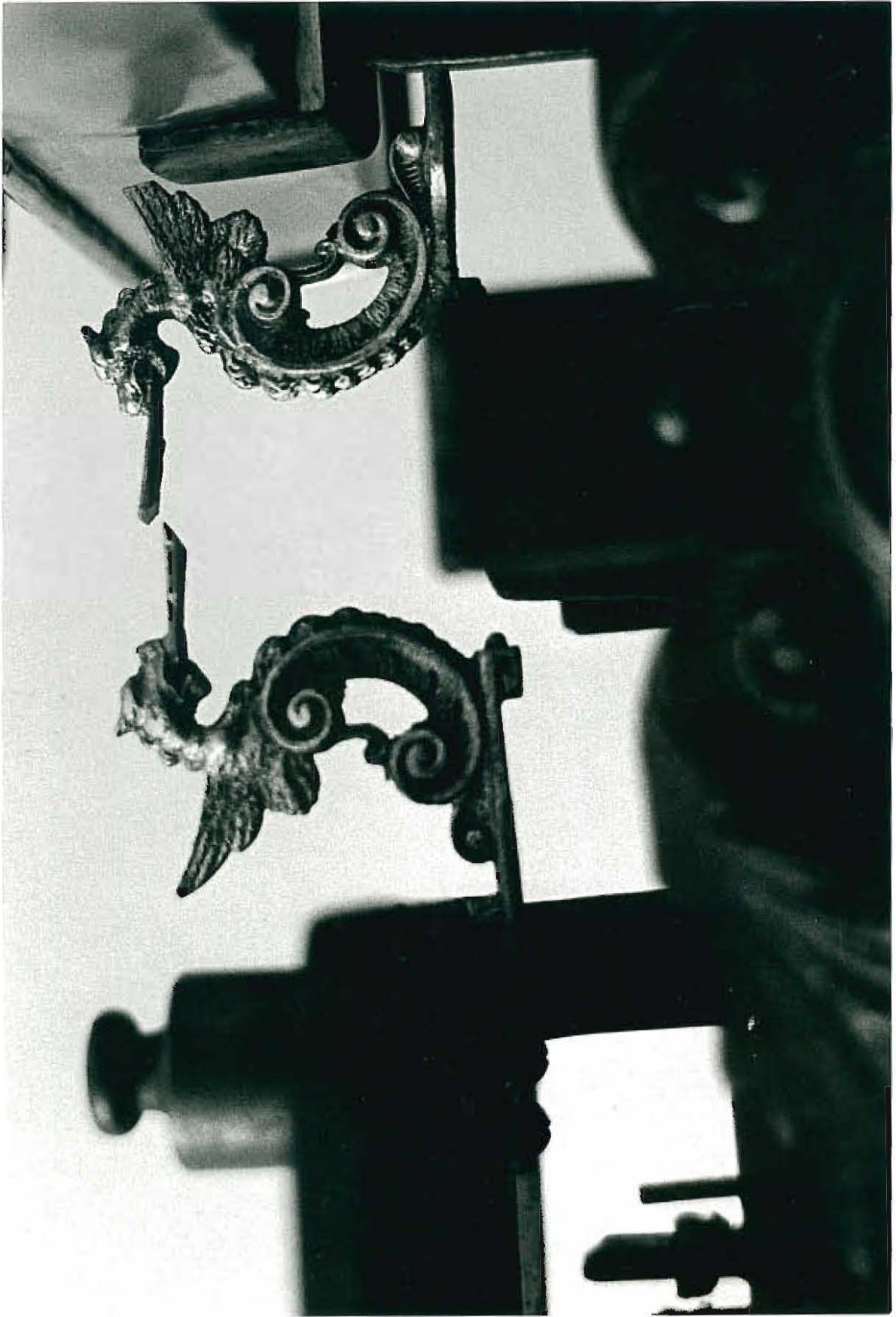
10.3 cm











Wer Wurst  
Brod u. Schinken  
hat,  
Der wird noch alle  
Tage satt.



