



Gebäude für Erholungs-, Beherbergungs- und Vereinszwecke

Darmstadt, 1885

1. Abschnitt: Schank- und Speise-Local, Kaffeehäuser und Restaurants.

[urn:nbn:de:hbz:466:1-77990](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-77990)

GEBÄUDE FÜR ERHOLUNGS-, BEHERBERGUNGS- UND VEREINS- ZWECKE.

I. Abschnitt.

Schank- und Speise-Locale, Kaffeehäuser und Restaurants.

Unter vorstehender Bezeichnung werden alle diejenigen Anlagen, welche zur Verabreichung von Erfrischungen, Speisen und Getränken jeder Art bestimmt sind, zusammengefaßt. Sie sind entweder selbständige Anwesen dieser Gattung, die theils in besonderen für jenen Zweck errichteten Gebäuden, theils für sich getrennt in den unteren Geschossen von Geschäfts- und Wohnhäusern etc. untergebracht sind; oder sie sind Bestandtheile anderer Bauwerke, wie z. B. Etablissements für öffentliche Luftbarkeit, Gasthöfe, Saalgebäude, Vereinshäuser, Bahnhöfe, Ausstellungsgebäude etc.

^{1.}
Vor-
bemerkungen.

Eben so mannigfaltig, wie der Geschmack für Speisen und Getränke, ist die Anlage der Räume, in denen sie verabreicht und genossen werden. Auch die Art der Verabreichung von Erfrischungen in Verbindung mit den örtlichen Anforderungen ist von Einfluß auf Anordnung, Einrichtung und Ausstattung der baulichen Anlage.

Es können indess, nach Zweck und Erforderniß im Einzelnen, mehrere Hauptgruppen dieser Locale unterschieden werden. Sie sind jedoch im Nachfolgenden nicht streng von einander abzugrenzen, ausgenommen die im letzten Kapitel beschriebenen Volks-Kaffeehäuser, Volksküchen und Speise-Anstalten für Arbeiter, welche eine eigenartige Stellung einnehmen.

Literatur

über »Schank- und Speise-Locale, Kaffeehäuser und Restaurants«.

a) Anlage und Einrichtung.

Casinos in the parks. *Builder*, Bd. 1, S. 350.

COULIER. Ventilation und Heizung der Cafés, Säle etc. *L'union* 1872, S. 129.

On the construction of billiard rooms. *Builder*, Bd. 32, S. 720.

FRANCIS, F. J. *Hotels and restaurants.* *Builder*, Bd. 37, S. 155. *Building news*, Bd. 36, S. 157.

GOVERN, H. *Public houses and taverns.* *Building news*, Bd. 45, S. 465.

Cafés and coffee-houses. *Builder*, Bd. 44, S. 873.

b) Ausführungen und Projecte.

GAUTHIER, F. *Les plus beaux édifices de la ville de Gènes et de ses environs.* Nouv. édit. Paris 1845.
2^e partie. Pl. 7. *Café dans les jardins Durazzo.*

HÄHNEL, H. Die Conditorei von *Schilling* in Berlin. *ROMBERG's Zeitschr. f. pract. Bauk.* 1855, S. 241.
Der Speisesaal in Homburg. *ROMBERG's Zeitschr. f. pract. Bauk.* 1856, S. 5.

- Architecture chinoise. Maisons des restaurateurs. Revue gén. de l'arch.* 1859, S. 102.
- New tavern in Leeds. Builder*, Bd. 12, S. 170.
- HASE, C. W. Trinkhalle des Herrn *Angerstein* zu Hannover. *Zeitschr. d. Arch.- u. Ing.-Ver. zu Hannover* 1860, S. 479.
- Phoenix inn, Leeds. Building news*, Bd. 6, S. 94.
- Entwürfe aus der Sammlung des Architekten-Vereins zu Berlin. Neue Ausgabe. Berlin 1862.
Kaffeehaus; von STÜLER und STRACK.
- RASCH, J. Restaurations-Local des Herrn *C. Winter* in Hannover. *Zeitschr. d. Arch.- u. Ing.-Ver. zu Hannover* 1863, S. 169.
- Une salle de billard. Revue gén. de l'arch.* 1863, S. 63 u. Pl. 29.
- Baulichkeiten im Gehölz von Boulogne bei Paris. *Allg. Bauz.* 1866, Bl. 50, 51.
- DAVIOD, G. *Café-restaurant. Revue gén. de l'arch.* 1868, S. 177 u. Pl. 43-44.
- Gasthaus bei Klum. ROMBERG's *Zeitschr. f. pract. Bauk.* 1869, S. 79.
- STRAUBE und LAUÉ. Entwürfe ausgeführter Vergnügungs-Local und Bierkeller. Leipzig 1871.
- The »Criterion«, Picadilly. Builder*, Bd. 29, S. 526. *Building news*, Bd. 24, S. 330.
- Grand café royal, Regent street. Building news*, Bd. 25, S. 394.
- The new restaurant at Wimbledon common, London. Scient. American*, Bd. 25, S. 210.
- Saalbau der Actien-Brauerei. HAARMANN's *Zeitschr. f. Bauhdw.* 1875, S. 141.
- Billiard-room, Court-Green, Streatham. Building news*, Bd. 31, S. 544.
- Restaurationen in Berlin: Berlin und feine Bauten. Berlin 1877. (S. 355.)
- FRAENKEL, W. Etablissement des Herrn *Eduard Sacher* in der Auguftinertraße in Wien. *Allg. Bauz.* 1877, S. 76.
- Restaurationen in Dresden: Die Bauten, technischen und industriellen Anlagen von Dresden. Dresden 1878. (S. 348.)
- CUYPERS, F. P. H. *Café Vondel. Allg. Bauz.* 1878, S. 89.
- Ventilation der öffentlichen Local und des *Café Bauer* zu Berlin. *Rohrleger* 1878, S. 139.
- GROVE. Die Ventilationseinrichtung des *Siechen'schen* Locals. *Rohrleger* 1878, S. 312.
- Exposition universelle de 1878. Restaurant Belge. Gaz. des arch. et du bât.* 1878, S. 322, 331.
- Von der Gewerbe-Ausstellung zu Berlin. V. Die Restaurations-Räume. *Deutsche Bauz.* 1879, S. 328.
- Bierhalle der *Schultheiß's* Brauerei, Actien-Gesellschaft. *Baugwks.-Ztg.* 1879, S. 280.
- Exposition universelle de 1878. Restaurant Espagnol. Gaz. des arch. et du bât.* 1879, S. 104.
- VERITY, TH. *The Criterion restaurant and theatre. Builder*, Bd. 37, S. 72.
- BRUNNER, A. und F. Restaurationsgebäude Uto-Kulm auf dem Uetliberg bei Zürich. *Eisenb.*, Bd. 13, S. 56.
- Coffee-house, Cranbrook. Building news*, Bd. 38, S. 540.
- New tavern, Victoria docks. Building news*, Bd. 39, S. 498.
- LIEBLEIN, J. Patent- und Mufterchutz-Ausstellung zu Frankfurt a. M. *Deutsche Bauz.* 1881, S. 397.
- OTZEN, J. Haus *Schwartz* in Thorn. *Deutsche Bauz.* 1881, S. 580.
- Münchener Neubauten. Wohn- und Geschäftshaus des Herrn *Sedlmayr*. *Zeitschr. f. Baukde.* 1881, S. 177.
- Neuere Restaurations-Local Berlins. *Baugwks.-Ztg.* 1881, S. 39.
- Coffee-tavern and hostelry, Newark-on-Trent. Building news*, Bd. 41, S. 12.
- Coffee-tavern, Seal, Kent. Building news*, Bd. 41, S. 104.
- New hotel and buffet, Royal Albert dock. Building news*, Bd. 41, S. 104.
- Tavern, Royal Albert dock. Building news*, Bd. 41, S. 460.
- The »Brook house« inn, near Liverpool. Builder*, Bd. 42, S. 129.
- Grove park inn. Building news*, Bd. 42, S. 204.
- Luton coffee tavern. Building news*, Bd. 43, S. 492.
- EYRICH, TH. Pavillon für die Hauptrestauration der bayerischen Landes-Ausstellung zu Nürnberg. *Zeitschr. f. Baukde.* 1883, S. 63.
- SEIDL, G. Neubau der Restaurations- und Keller-Localitäten der *Sedlmayr'schen* Brauerei in München. *Zeitschr. f. Baukde.* 1883, S. 1.
- Birmingham coffee house. Building news*, Bd. 45, S. 320.
- Holborn restaurant, Queen street entrance. Building news*, Bd. 45, S. 566.
- Interior of the grillroom, first avenue hotel. Building news*, Bd. 45, S. 844, 880.
- A city restaurant (Auction mart restaurant). Building news*, Bd. 45, S. 874; Bd. 46, S. 166.

- The Tivoli Adelphi restaurant. Building news*, Bd. 45, S. 886.
Railway inn. West Hoathly. Architect, Bd. 30, S. 375.
 FRIEDEBERG, M. Café Helms in Berlin. *Centralbl. d. Bauverw.* 1884, S. 4.
 Die Lüftungseinrichtungen in der Restauration von *Siechen* in Berlin. *Centralbl. d. Bauverw.* 1884, S. 11.
 Die Kaiferhallen in Berlin. *Baugwks.-Ztg.* 1884, S. 226.
 SCHMIDT, A. Neubau der Lagerkeller und Wirthschaftslocalitäten der Münchener Actiengesellschaft »Löwenbräu«. *Zeitschr. f. Baukde.* 1884, S. 315.
The opera café on the opera-house platz, Frankfort-on-the-Main. Builder, Bd. 47, S. 190.
Connaught tavern. Royal Albert dock. Building news, Bd. 47, S. 166.
Tea-room, zoological gardens, Liverpool. Architect, Bd. 31, S. 177.
 RAVENSTEIN, S. Neubau der »Bavaria« in Frankfurt a. M. *Baugwks.-Ztg.* 1884, S. 872.
 Architektonisches Skizzen-Buch. Berlin.
 Heft 11, Bl. 2: Perron an einer Conditorei in Berlin; von WERNEKINCK.
 Heft 24, Bl. 1: Restaurationshäuschen im zoologischen Garten bei Berlin; von KELLER.
 Heft 33, Bl. 3, 4: *Schlegel's* Kaffeehaus am Graben in Wien; von BORSTELL.
 Heft 44, Bl. 6: Restaurationsgebäude im Prater bei Wien.
 Heft 51, Bl. 4: Berliner Trinkhalle für Selter- und Sodawasser; von GROPIUS.
 Heft 67, Bl. 4: Trinkhallen in Braunschweig; von MITGAU.
 Heft 89, Bl. 3 u. Heft 108, Bl. 1: Trinkhalle in Paris; von GROPIUS.
 Heft 108, Bl. 5: Bierfaal in Grünwinkel bei Karlsruhe; von DURM.
 Heft 120, Bl. 5: Trinkhalle in Cöln; von RASCHDORFF.
 Heft 124, Bl. 6: Restaurations-Gebäude Bahnhof Almelo; von EWERBECK.
 Heft 143, Bl. 6: Probirhalle der rheinischen Weinproduzenten auf der Ausstellung zu Philadelphia; von ENDE und BÖCKMANN.
 Heft 160, Bl. 5: Weinkneipe der Berliner Gewerbe-Ausstellung 1879; von OTZEN.
 Heft 164, Bl. 3: Weisbierstube der Berliner Gewerbe-Ausstellung 1879; von OTZEN.
 Hamburg's Privatbauten. Hamburg.
 Bd. I, 1878. Bl. 56: Der Alfter-Pavillon; von HALLER und LAMPRECHT.
 Bl. 59 u. 60: Restauration im zoologischen Garten; von MEURON und HALLER.
 Bd. II, 1883. Bl. 16: Herrn *A. Duve's* Elbpavillon, Teufelsbrücke; von J. GROTIJAN.
 Bl. 17: Marienthaler Bierhalle, Alfterthor; von SCHMIDT und NECKELMANN.

I. Kapitel.

Credenz-Local.

VON HEINRICH WAGNER.

Credenz-Local gehören zu den einfachsten Anlagen dieser Gattung, in so fern sie vorzugsweise zur Ausgabe von Erfrischungen aller Art, nicht aber zu längerem Aufenthalt der Gäste dienen, von denen sie meist ohne die Beihilfe des Bedienungspersonals am Credenztisch entgegengenommen und an Ort und Stelle genossen zu werden pflegen. Diese Credenzen eignen sich daher vorzugsweise zur Verabreichung von Getränken, Eis, Backwerk und solchen Speisen, die keine großen Vorbereitungen erfordern, die somit im Locale selbst zugerichtet oder fertig dort aufbewahrt und ausboten werden können. Es genügt dann selbst bei starkem Andrang ein einziger Raum, das eigentliche Verkaufslocal. Dieses enthält häufig eine beschränkte Anzahl von Sitzplätzen, zuweilen auch Tische, welche zur Bequemlichkeit der in raschem Wechsel auf einander folgenden Gäste aufgestellt werden. Nicht selten geschieht dies im Freien; auch Nebenräume, Hallen und Veranden werden zu diesem Zwecke mit herangezogen.

Ist somit in entsprechender Weise für die Ansprüche der Gäste geforgt, so

2.
Bestimmung
und
Anordnung.

bedarf es zur Vorrichtung und Zubereitung von Speisen und Getränken bei grossen Anlagen noch besonderer Arbeits- und Vorrathsräume.

Das Charakteristische dieser Locale besteht indess gerade in der Knappheit und Einfachheit ihrer Anlage.

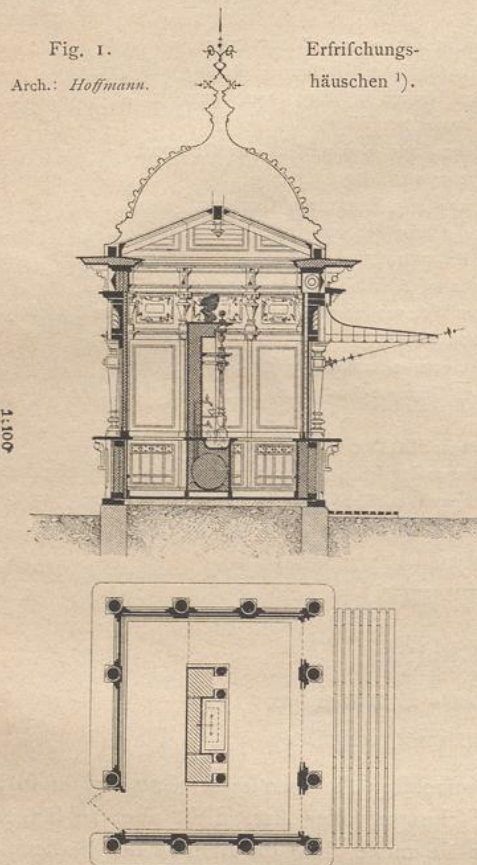
a) Erfrischungshäuschen, Trink- und Kofthallen.

3.
Erfrischungshäuschen.

Erfrischungshäuschen werden fast immer im Freien, in öffentlichen Gärten oder an verkehrsreichen Strassen und Plätzen der Stadt errichtet und bilden einen nach

vorn offenen Raum, der mit einem auf Säulchen oder Pfosten ruhenden, zeltartigen Dach überdeckt und gerade gross genug ist, um den oder die Verkäufer und deren Vorräthe zu bergen. Die Grundform ist viereckig, polygonal oder rund, der Aufbau leicht und zierlich, das Material Holz oder Metall oder beide Baustoffe gemischt. Der Tisch bildet den Abschluss nach einer oder mehreren Seiten; er dient als Credenz, enthält einen Eisbehälter und sonstige Einrichtungen, die theils für Aufbewahrung, theils für Zubereitung der Erfrischungen nöthig sind. Demselben Zweck dienen Gestelle für Glas, Porzellan und dergl., die an den Innenseiten der oft nur gitterartig geschlossenen Wände angebracht sind. Der Raum über den Tischseiten muss verschliessbar, der Dachvorsprung gross genug sein, um auch den vor dem Credenzstisch stehenden Consumenten Schutz zu gewähren.

Am häufigsten in Deutschland sind die Erfrischungshäuschen in Strassen und Parken für den Verkauf von kohlenfaurem Wasser, Limonade etc. Fig. 1, in Grundriss und Durchschnitt¹⁾ dargestellt, diene als Beispiel hierfür.



4.
Trink-
und
Kofthallen.

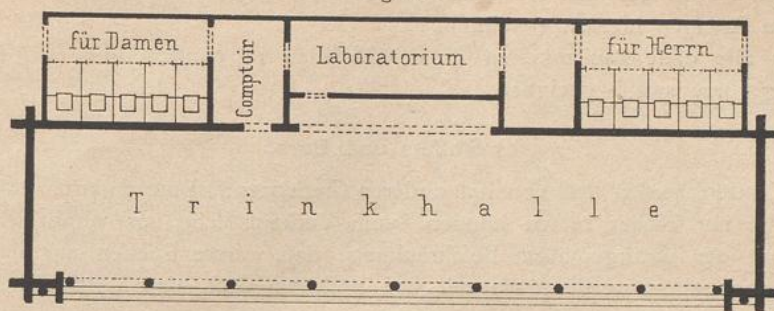
Von etwas anderer Art sind die Trinkhallen. Sie unterscheiden sich von den Erfrischungshäuschen wesentlich dadurch, dass sie nicht allein Verkaufslocal sind, sondern auch zum zeitweiligen Aufenthalt der Gäste dienen. Fig. 2 giebt den Grundriss von *Angerstein's* Trinkhalle in Hannover²⁾.

Dieselbe ist für den Ausschank künstlichen Mineralwassers auf einem von der Stadt zur zeitweiligen Benutzung hierzu eingeräumten Platze erbaut worden. An der Rückseite der Halle befindet sich der Credenz- und Caffentisch, daneben ein Arbeitsraum und das Comptoir. Links und rechts sind Herren- und Damen-Aborte für Curgäste angebaut.

Ganz ähnlich sind die Kofthallen, die meist zum Versuchen von Liqueuren,

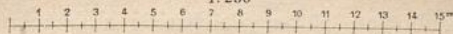
1) Nach: Entwürfe des Architekten-Vereins zu Berlin. 1883. Bl. 6.

Fig. 2.

Angerstein's Trinkhalle zu Hannover²⁾.

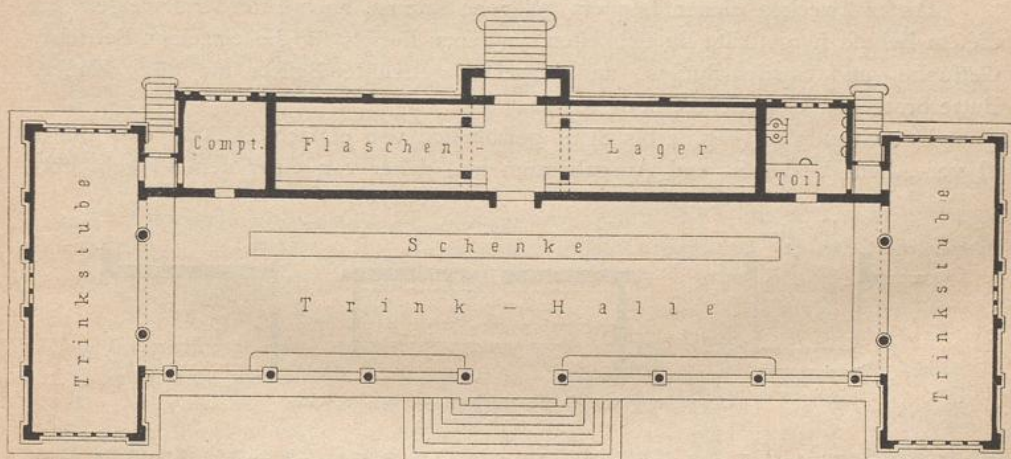
Arch.: Hufe.

1:250



feinen Getränken und Getränkemischungen in Ausstellungen, Märkten, Messen etc. bestimmt sind. Sie erhalten, gleich dem Beispiel in Fig. 2, gewöhnlich die Hallenform, zeichnen sich im Uebrigen durch Gröfse und Ausstattung aus. Letztere ist, obgleich dem provisorischen Charakter des Baues angepaßt, mehr oder weniger elegant und zierlich.

Fig. 3.

Probirhalle der rheinischen Wein-Produzenten auf der Ausstellung zu Philadelphia³⁾. — 1/250 n. Gr.

Arch.: Ende u. Böckmann.

Von sehr bedeutenden Abmessungen ist die von *Ende und Böckmann* für die Ausstellung in Philadelphia errichtete Probirhalle der rheinischen Weinproduzenten (Fig. 3³⁾.

Die große Trinkhalle mit den Trinkstuben an den beiden Giebelenden bildet den Hauptbau in Form eines H . Daran schliessen sich nach rückwärts ein großes Flaschenlager, ein Comptoir- und ein Toilette-Raum mit Ausgängen.

²⁾ Nach: Zeitschr. d. Arch- u. Ing.-Ver. zu Hannover 1860, S. 479 u. Bl. 183.

³⁾ Nach: Architektonisches Skizzenbuch, Heft 143, Bl. 6 und freundlichen Mittheilungen der Herren Architekten.

Auch Buden für den Ausschank von Kaffee, Thee und Chocolate find als verwandte Anlagen hier zu erwähnen.

Für alle diese Baulichkeiten ist der Holzbau in constructiver und formaler Beziehung vorzugsweise geeignet.

b) Buffets und Bars.

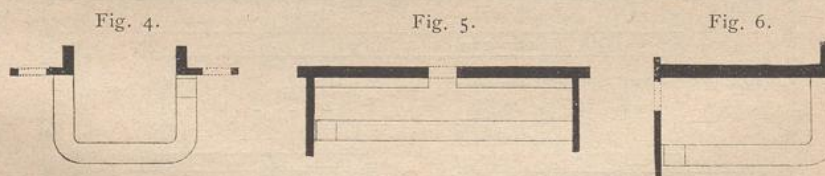
5.
Bestimmung
und
Anordnung.

Sie unterscheiden sich von den anderen Credenzen fast nur dadurch, daß Alles, was Küche und Keller bieten können, vom Verkaufstische aus verabreicht wird, jedoch mit der naturgemäßen Beschränkung, daß warme Speisen nur in solchen Localen abgegeben werden, die mit den nöthigen Gaſt- und Wirthschaftsräumen versehen sind.

Von letzteren zunächst abgesehen, zeigen die Buffets im Allgemeinen die allen Credenz-Localen eigenthümliche, knappe Anordnung, die es ermöglicht, auf engstem Raume eine große Anzahl von Gäſten gleichzeitig aufzunehmen und zu bedienen. Sie sind daher, an Stelle der eigentlichen Gaſt-Localen, immer in solchen Fällen am Platze, wo großer Menschenandrang zu erwarten und die rascheste Verabreichung von Speisen und Getränken geboten ist. Sie bilden demgemäß nicht allein einen unentbehrlichen Bestandtheil von Bahnhöfen, Theatern, Concert- und Festhallen etc., sondern erhalten, theils für vorübergehende, theils für dauernde Benutzung, bei Ausstellungen, Volksfesten und Luftbarkeiten aller Art, gleich wie im Park, im Palmenhaus, im zoologischen Garten etc., eine selbständige Bedeutung.

Diesen Zwecken dienen bequem gelegene Räume, nach Erforderniß eigene zu diesem Behufe hergestellte Baulichkeiten, in denen Buffets für die einzelnen Betriebe, Getränke- und Speisen-Buffets, und zuweilen getrennte Buffets für Bier, Kaffee, Butterbrote etc. eingerichtet sind.

Der Grundplan (Fig. 4 bis 8) ist gewöhnlich von einfachster Art. Das Buffet ist vor Allem Verkaufs- und Ausgaberaum und daher von einer dem Verkehr ent-



Anordnung von Credenztischen. — $\frac{1}{250}$ n. Gr.

sprechenden Größe. Es ist außerdem häufig auch Gaſt-Local und deshalb je nach Umständen mit Windfang, Vorbau oder Vorhalle, nöthigenfalls mit Arbeitsraum und, wie bereits angedeutet, mit Küche, Keller etc. versehen⁴⁾. Oft muß indess ein einziger Raum mit geeigneter Einrichtung sämtlichen Anforderungen genügen.

6.
Credenztisch.

Das Local enthält vor Allem den Credenztisch (Buffet oder Bar), welcher wiederum die Gäſte vom Wirth und dessen Personal trennt. Der Tisch erhält eine solche Form und Längenausdehnung, daß vor demselben eine möglichst große Zahl von Erfrischungsbedürftigen gleichzeitig sich aufhalten können und hinter demselben der zur Bedienung erforderliche Platz vorhanden ist. Es erscheinen deshalb die Anordnungen in Fig. 4 bis 6, so wie in Fig. 7 vorthellhaft.

⁴⁾ Siehe das folgende Kapitel (unter b).

Die Breite des Tisches ist 60 bis 90 cm, dessen Höhe 80 bis 90 cm. Die Tischplatte ist wegen des besseren Aussehens und leichteren Reinhaltens meist von Marmor; doch wird Holz nicht selten vorgezogen, weil dabei weniger Bruch von Glas und Porzellan vorkommen soll⁵⁾. Der Tisch, gleich wie der Raum hinter demselben dient zum Ausbieten und Aufstellen von Speisen und Getränken, Gläsern etc. Hierzu sind an den Wänden Gefache und Aufsätze solcher Art nothwendig, das jene leicht greifbar sind.

Häufig ist der Verkaufstisch zugleich Schenktisch; er enthält meist einen Eiseinsatz; auch sonstige für den Ausschank der verschiedenen Getränke, für die Verabreichung von Kaffee, Thee etc. geeignete Einrichtungen sind theils am Tisch, theils sonst im Local anzuordnen. Weinschränke und Bierkeller, zuweilen mit Fassaufzug unter dem Schenktisch, sind vorhanden; ein Spültisch mit Ausguss und Wasser-Zuleitung in einem Nebenraume, nöthigenfalls im Buffet-Local selbst, ist unentbehrlich.

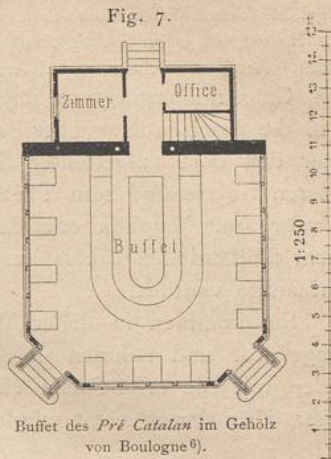
Bezüglich der inneren Erscheinung des Locals wird vor Allem — neben der Qualität der Speisen und Getränke — auf geschmackvolle, zum Genuß verlockende Anordnung derselben, sodann aber auf schöne, elegante Einrichtung von Buffet oder Bar mit Recht Gewicht gelegt. Blattpflanzen und Blumenhalter, Springbrunnen, Kandelaber und Ziergefäße von Majolika, Bronze und Silber, figürlicher und farbiger Schmuck dienen zur wirkungsvollen Ausstattung des Raumes. Dazu trägt auch eine glänzende Beleuchtung, Gasluftres oder elektrisches Licht, viel bei. Kräftige Ventilation und für Winter-Local Heizvorrichtungen vervollständigen die Einrichtung.

Für die äußere Erscheinung dieser Gebäude ist der Pavillon- oder Hallenbau geeignet. Sie sind leicht und gefällig, im Uebrigen der Umgebung entsprechend zu gestalten.

In dieser Art und in den Formen der Holz-Architektur, Fachwerk mit Backsteinausmauerung und Glasfenstern, sind die in Fig. 7 bis 9 dargestellten Beispiele ausgeführt.

a) Besonders zweckmäfsig ist das Buffet des *Pré Catalan* im Gehölz von Boulogne bei Paris (Fig. 7⁶⁾), dessen Hufeisenform die Aufstellung eines weiteren Tisches mit Aufsatz im Centrum und die Anordnung von kleinen Speisetischen an den drei Umfangswänden gestattet. Der Eingang für die Gäste erfolgt durch die Vorbauten an den zwei abgestumpften Ecken, der für das Personal auf der vierten Seite. Hier ist das Buffet, das zugleich mit zwei kleinen Nebenräumen, so wie mit Küche und Keller im Souterrain in Verbindung steht.

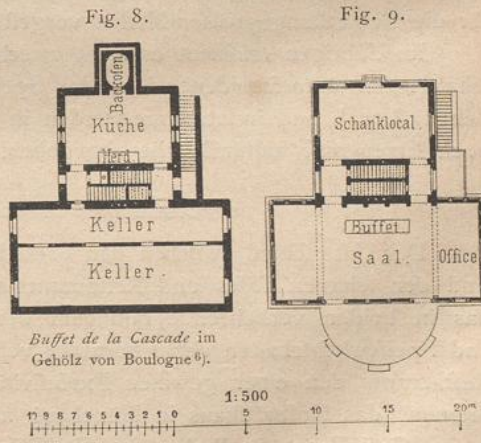
β) Eine gröfsere Anlage ist das *Buffet de la Cascade* im Boulogner Gehölz bei Paris (Fig. 8 u. 9⁶⁾).



Buffet des *Pré Catalan* im Gehölz von Boulogne⁶⁾.

7.
Innere und
äußere
Erscheinung.

8.
Beispiele.



Buffet de la Cascade im Gehölz von Boulogne⁶⁾.

⁵⁾ Die Schenktische der *marchands de vin* in Paris sind mit Blei beschlagen.
⁶⁾ Nach: Allg. Bauz. 1866, Bl. 50 u. 51.

Es gehört feinem Wesen nach schon zu den im nächsten Kapitel zu betrachtenden Schank- und Speisewirthschaften, da es im Sockelgeschofs Küche und Keller, im Erdgeschofs Schank-Local und Buffet-Saal enthält. Außere Erscheinung und Ausführung sind ähnlich, wie im vorhergehenden Beispiel.

9.
Bars.

Ganz mustergiltig in ihrer Art sind die englischen und amerikanischen *bars*, u. a. die *luncheon bars* oder Frühstück-Buffets, an welche die Gäste herantreten, um unter den dort aufgestellten Speisen die Auswahl für den Imbiss zu treffen. Die neueren Locale sind zum Theil von beträchtlicher Gröfse, von oben bis unten mit Marmor, mit Majolika oder farbigen Fayencen bekleidet, überhaupt durchaus mit einem substantiellen Luxus ausgestattet und meist mittels Sonnenbrennern auf das Wirkfamste ventilirt.

Sie kommen in dieser Weise bei englischen Hotels und Restaurants ersten Ranges vor und nehmen in einigen, in Kap. 3 (unter c, 2) aufgenommenen Beispielen mit die erste Stelle ein. Gewöhnlich ist ihre Ausstattung zwar viel einfacher, aber darum nicht minder rationell.

2. Kapitel.

Schank- und Speisewirthschaften.

VON HEINRICH WAGNER.

10.
Uebersicht.

Es werden hier einestheils die volksthümlichen Locale für die Bewirthung großer Massen, anderentheils auch diejenigen für den Kleinbetrieb ins Auge gefaßt, und zwar in erster Reihe die großen Trinkhallen, Keller- und Gartenwirthschaften, weil dieselben, in Folge des ungeheueren Wachstums der Städte und ihrer Bevölkerung, gewissermaßen zu einer Nothwendigkeit geworden sind, und weil sie unter dem Einflusse der Zeitströmungen eine besonders charakteristische Anlage angenommen haben. Dazu hat in nicht geringem Mafse der zunehmende Bier-Consum, im Einklange mit dem steigenden Luxus der letzten Jahrzehnte, beigetragen. Diese Einflüsse sprechen sich allerdings sowohl in den Wirthshäusern und Trinkstuben, als auch in den kleinen Schank- und Speisewirthschaften mehr oder weniger aus; doch scheint es zur Klärung der Aufgabe beizutragen, wenn diesen letzteren die Locale für die Bewirthung großer Massen vorgestellt werden.

Im Uebrigen erscheint es nicht zweckmäßig, zwischen Schank- und Speisewirthschaften zu unterscheiden; denn das Speisehaus ist fast ausnahmslos zugleich auch Schank-Local, und in letzterem werden in der Regel, wenn nicht warme Speisen, so doch Erzeugnisse kalter Küche abgegeben.

a) Charakteristik und Gesamtanlage.

11.
Allgemeines.

Der Unterschied zwischen den volksthümlichen Schank- und Speisewirthschaften und den feineren Cafés und Restaurants wird am ehesten durch den Hinweis auf das in beiden verkehrende Publicum bezeichnet. Dadurch erhalten die Schank- und Speisewirthschaften den Charakter vollkommener Oeffentlichkeit, die Cafés und Restaurants den einer gewissen Exklusivität. Wer kennt nicht den Rathskeller in Bremen, das Hofbräuhaus in München? alle Welt geht darin ein und aus. Nicht so im *Café Bauer* in Berlin, im *Etablissement Sacher* in Wien u. a. m., in denen nur die besser bemittelten Stände verkehren. Die zuletzt genannten Locale verdanken der Mode, dem Geschmack und Luxus der Zeit ihr wandelbares Dasein;

die ersteren sind mit dem Wesen der Stadt, der sie angehören, verwachsen und haben ein echt volksthümliches und darum dauerhafteres Gepräge.

Es trifft dies allerdings nur bei solchen bevorzugten Schank-Localen, wie die eben genannten zu, welche ihre ganze Ursprünglichkeit bewahrt zu haben scheinen. Sie kennzeichnen zugleich zwei Haupttypen der Bauanlagen, die hier zu betrachten sind.

1) Keller-Localen.

Die tiefen Rathhauskeller sind nicht allein die vornehmsten, sondern wohl auch die ältesten Repräsentanten dieser unterirdischen Schank-Localen; wenigstens soll hier nicht untersucht werden, wo die Vorbilder derselben zu finden sind. Wohl möglich, daß Keller und Refectorium der Klöster nicht ohne Einfluß darauf waren. Gewiß ist, daß von Alters her auch der Weinhandel in den Städten unter obrigkeitlicher Aufsicht stand, daß in Folge dessen namentlich in den Hansestädten schon frühzeitig große Kellereien angelegt und nicht allein zu Handelsniederlagen, sondern auch zum Ausschank von Wein, so wie von Bier benutzt wurden.

Daß solches in ausgedehntem Maße in Norddeutschland der Fall war, dies zeigen vor Allem die mächtigen Gewölbe des eben genannten Rathskellers in Bremen, in denen die ehrfame Jungfrau »Rose« und die »Zwölf Apostel« haufen; diese »Schlafkammern eines Jahrhunderts, die Ruhestätten eines herrlichen Geschlechtes, die da liegen in ihren dunkelbraunen Särgen, schmucklos ohne Glanz und Flitter«⁷⁾.

Dafür zeugt ferner der architektonisch und historisch nicht minder bemerkenswerthe Rathskeller von Lübeck, dessen Haupttheil spätestens um die Mitte des XIII. Jahrhunderts erbaut worden zu sein scheint⁸⁾. Aller Wein, den die Kaufleute dort einführen, mußte in alten Zeiten in den Rathswinkler gebracht werden, um hier unter die Aufsicht zweier dazu deputirten Mitglieder des Rathes, »de winnmeistere« gestellt zu werden. Manche Räume desselben kommen mit bestimmten Namen schon im XV. Jahrhundert vor; dies sind namentlich das »Herrngemach«, die »Rose« und die »Linde«, welche zu gefelligen Zusammenkünften dienten. Es muß des Abends viel Verkehr in »eines ehrbaren Raths Keller« stattgefunden haben. Darauf weist schon der Umstand hin, daß zwar für das Oeffnen desselben am Morgen eine bestimmte Stunde fest gesetzt war, nicht aber für den Schluß am Abend, welcher vielmehr dem Ermeßen des Kellerhauptmanns anheimgegeben war.

Auch scheint es für diese Sitte in Deutschland niemals eine Main-Linie gegeben zu haben. Denn auch im »Grünbaum«, in der Rathhauschenke zu Würzburg, »safs vordem die Bürger traulich beim »Weinkrüge beisammen, bis die Wein- oder Schlafglocke zum Heimgange mahnte«. Und im Jahre 1584 ertheilte Bischof Julius dem Bürgermeister die Rüge, »daß im Rathskeller der Stadt Würzburg merklicher »Zadel und Mangel an wälfchem Wein, Malvasier, Rheinwein, Meth und Bier vorgefallen«⁹⁾.

Einer der ältesten Bierkeller ist der Schweidnitzer Keller in Breslau. Er entstand, wie das dazumal im heiligen römischen Reich deutscher Nation üblich war, zugleich mit dem Rathhaus, dessen Untergeschoß er bildet, und stammt aus den Zeiten, da die Könige Böhmens Herren von Breslau waren. Die ältesten Quittungen des Kellerbetriebes datiren bereits aus dem Jahre 1357. Seine dermalige, massiv ausgebaute Gestaltung erhielt der Keller aber im Jahre 1481. Er enthält den »Fürstenkeller«, dessen vier Kreuzgewölbe mit vorspringenden Rippen und Schlusssteinen versehen und durch einen mächtigen Mittelpfeiler gestützt sind; ferner einen Vorfaal und den hallenartigen Musikfaal. Seinen Namen erhielt der Keller vom Schweidnitzer Bier, das am Ende des XIV. Jahrhunderts in Breslau eingeführt und über 250 Jahre lang als Lieblingsgetränk der Breslauer im Gebrauche blieb.

Die Rathskeller sind nicht die einzigen Beispiele dieser Art. Wohl bekannt ist *Auerbach's Keller* in Leipzig; er soll aus dem Jahre 1530 stammen und enthält einige auf die Faust-Sage bezügliche alte Fresken.

Die Neuzeit, welche sich die Pflege nationaler Kunst und Sitte zur Aufgabe gemacht hat, durfte den in Sang und Lied verherrlichten Keller nicht in Vergessenheit kommen lassen. Was war natürlicher, als daß man ihn in den neuen Stadthäusern zu Berlin, München, Wien etc. wieder erstehen ließ? Andere zahlreiche

7) HAUFF, P. Phantasien im Bremer Rathskeller.

8) Siehe: Zeitschr. d. Ver. f. Lübeckische Geschichte und Alterthumskunde. Bd. 2, 1867, S. 75—128.

9) HEFFNER, C. Würzburg und seine Umgebung. Würzburg 1852. (2. Ausg. 1871.)

Neubauten sind mit stattlichen Kellerhallen versehen worden, die theils Schank-, theils auch Speise-Localc sind.

13.
Anordnung;
Vor- und
Nachtheile.

Die Keller-Localc bestehen aus dem zuweilen sehr ausgedehnten gewölbten Gastraum mit Schenke und den eigentlichen Getränkecellern, haben außerdem meist einen Arbeits- und Vorrathsraum für kalte Speisen und zuweilen eine vollständig eingerichtete Küche mit allem Zubehör für warme Speisen.

Die Anordnung von Kellerwirthschaften gestattet die ausgiebige Ausnutzung des Sockelgeschosses von solchen Gebäude-Complexen, deren Unterwölbung vortheilhaft, für andere Zwecke aber weniger gut verwerthbar erscheint. Andererseits wird eine zweckentsprechende Anlage nur in so weit möglich sein, als es die Substruction der oberen Mauermassen zulässt.

Die tiefe, grosstheils unterirdische Lage des Gaft-Localc hat ihre Vor- und Nachtheile. Die Vortheile bestehen darin, dass sie im Sommer kühl, im Winter warm und zugleich feuersicher sind. Dazu trägt die Construction, insbesondere die Ueberwölbung bei. Die Nachtheile sind in den Schwierigkeiten, die Räume vollkommen trocken zu halten, so wie Licht und Luft in ausreichendem Masse zuzuführen, zu suchen.

Es ist nicht zu bestreiten, dass die meisten Keller-Localc in letzterer Hinsicht viel zu wünschen übrig lassen. Der Tabaksrauch, der Bier- und Speisendunst sind mitunter unerträglich. Diese Uebelstände können zwar durch kräftige Lüftungsmittel gehoben oder gemildert werden. Die Aufgabe ist indess nicht leicht, und man wird deshalb die Anlage von Kellerwirthschaften, von sog. Bier-Tunneln etc. nicht empfehlen, wenn nicht für reichliche Lufterneuerung gesorgt ist.

Die Schwärmerei für Keller-Localc hat in neuerer Zeit einer nüchternen Auffassung Platz gemacht. Man ordnet sie nur da an, wo die Umstände dafür entschieden günstig und alle sanitären Anforderungen zu erfüllen sind.

Die neuere Kunstichtung im Geiste der spät mittelalterlichen und Renaissance-Zeit ist für die Ausstattung der Keller-Localc sehr geeignet. Wand- und Gewölbe-malerei, Glasgemälde, Holzpaneele, Fliesenboden etc. sind die decorativen Elemente, welche in Verbindung mit stilgerechtem Mobiliar zur inneren Einrichtung und Ausstattung des Gastraumes verwendet zu werden pflegen. Vor Allem aber sind es die einfachen und doch wirksamen Architekturformen jener Kunstperioden, welche zur kräftigen Gliederung von Pfeilern, Säulen, Thür- und Fensterumrahmungen dienen und bei Anwendung von echtem Material an sich schon einen erfreulichen behaglichen Eindruck hervorbringen.

Es mag hier als geeignetes Beispiel *Otzen's* Weinkneipe in Fig. 10 erwähnt werden (siehe auch unter c, 2).

2) Saal- und Gartenwirthschaften.

Es sind damit die nicht unterirdischen Localc, groß und klein, die Wirthshäuser, Hallen, Säle und Stuben in Stadt und Land, Haus und Hof gemeint, die in diese Kategorie von Schank- und Speisewirthschaften gehören.

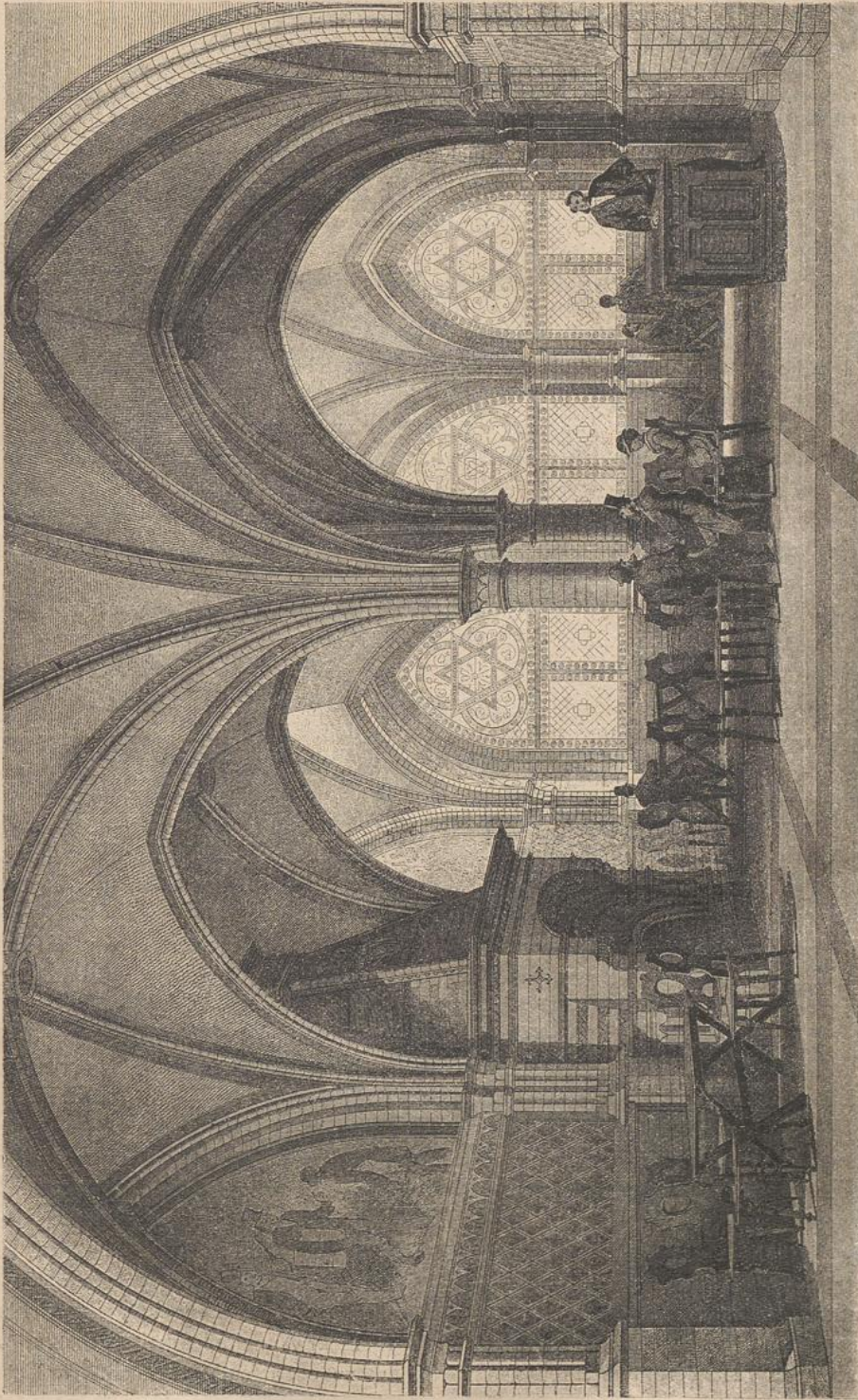
Hierbei nehmen die Localc, die vorzugsweise für den Ausschank von Bier bestimmt sind, nach Anlage und Ausdehnung eine hervorragende Stelle ein.

Auch das Brauhaus mit feinen Hallen und Trinkstuben hat seine Geschichte.

14.
Historisches.

Es ist bekannt, dass ein Haupttheil an der Entwicklung der Bierbrauerei den Ordensstiften und Klöstern beizumessen ist. Heute noch bilden Brauhaus und Schenkstube mitunter einen Theil der Kloster-

Fig. 10.



Arch.: *Olsen.*

Weinkneipe der Berliner Gewerbe-Ausstellung 1879.

Facf.-Repr. nach: *Architektonisches Skizzenbuch*, Heft 166, Bl. 5.

gebäude; denn die Namen Klosterbräu, Franziskanerbräu etc. beruhen nicht auf bloßer Ueberlieferung. Auch andere, nicht klösterliche Anlagen aus alter Zeit (z. B. *Wolter's* Brauhaus in Braunschweig aus dem Jahre 1573) sind hier zu nennen.

Schlicht aber behaglich mögen sie gewesen sein, gleich den da und dort in Stadt und Land noch erhaltenen Beispielen. Man denke sich eine einfache, niedrige Decke, aus kräftig gekehlten Balken gebildet, durch starke Unterzüge mit geschnitzten Stielen und Kopfbändern gestützt; die Wände zum Theil getäfelt und ringsum mit festen Holzbänken versehen. Gewiss ist auch die in Art. 27 (S. 23) beschriebene Anlage der Thorhallen in Bayern eine uralte Einrichtung.

Ungleich reicher waren die Zunftstuben und Säle der Corporationen in den freien Städten, die wohl auch zur Bewirthung gedient haben. Prächtig geschnitzte, eingelegte Arbeit zierte nicht selten Wände und Decken.

15.
Schenkstuben.

Den beiden zuletzt beschriebenen Typen hat die Neuzeit volles Recht angeeignet lassen, indem dieselben als Vorbilder für die neuerdings in großer Zahl entstandenen altdeutschen Bierhallen und Trinkstuben gewählt wurden.

Die Gesamtanlage dieser Locale für den Kleinbetrieb besteht in der Regel aus zwei Räumen, der gewöhnlichen Schenke und einer Herrenstube, die meist im Erdgeschosse durch den Eingang getrennt oder in unmittelbarem Anschluß an einander liegen, zuweilen auch im Obergeschosse untergebracht und mit den nöthigen Küchen und Nebenräumen versehen sind.

Die Trennung von den bei städtischen Gebäuden in den oberen Geschossen meist vorkommenden Miethwohnungen, namentlich die Absonderung der Eingänge und Treppen, bildet einen Hauptpunkt der Aufgabe.

16.
Hallen
und Säle.

Weniger einfach ist die Anordnung der Locale für die Bewirthung großer Massen, welche, wie erwähnt, als Schöpfungen der Neuzeit zu bezeichnen sind. Sie werden durch das Vorhandensein eines großen Saales oder mehrerer Hallen und Säle charakterisirt. Hierbei kommt es in erster Reihe auf die Lage und Größe des Saales, auch auf die Construction und Form desselben an, welche Gesichtspunkte indess an dieser Stelle nicht weiter verfolgt werden können. Es genügt hier die Bemerkung, daß sowohl die freiseitige, als die mehr oder weniger eingebaute Lage des Saales vorkommt, daß dieser aber in der Regel im Erdgeschosse angeordnet und nicht mit anderen Räumen überbaut zu werden pflegt. Die Säle bilden hiernach entweder einen ganz oder theilweise frei stehenden Bau, oder sie sind im rückwärtigen Theile eines geschlossenen Anwesens erbaut, während im vorderen Theile desselben sowohl die Zugangs- und Vorräume, als etwaige andere kleinere Gasträume liegen. Die nöthigen Hauswirthschafts- und Nebenräume sind den Umständen entsprechend zu vertheilen.

17.
Sommer-
Locale.

Auch bei Gartenwirthschaften und anderen Sommer-Localen bildet gewöhnlich der Saal oder die Halle einen Hauptbestandtheil der Gesamtanlage. In der Regel sind Lagerkeller, zuweilen auch Brauhaus und Wohnungen damit verbunden.

Während die kleinen Schank- und Speisewirthschaften vorzugsweise von der männlichen Bevölkerung besucht werden, pflegen nicht nur Männer und Frauen, sondern ganze Familien des erholungsbedürftigen Volkes ihre Feiertunden in Gärten, Gartenwirthschaften und Hallen im Freien zuzubringen. Neuerdings hat sich diese Gewohnheit auch auf die Locale der großen Städte zum Theile übertragen. Die Lage an einem schönen, frei und luftig gelegenen Punkte in den Ausentheilen der Stadt oder deren Umgebung ist die erste Bedingung. In Ermangelung einer schönen Aussicht müssen Garten und Gasträume um so mehr Annehmlichkeiten bieten. Die räumlichen Erfordernisse richten sich nach dem zu erwartenden Besuch. Im Grundplane wird naturgemäß von der Gesamtanlage des Gebäude-Complexes, dessen

Theil das Sommer-Local ist, auszugehen fein. Im Einklange damit sind Gartenanlage und Gebäude im Grundriß und Aufbau zu entwerfen.

Die Ausstattung ist durch das Vorhergegangene im Allgemeinen gekennzeichnet. Doch mag ausdrücklich betont sein, daß Glanz und Prunk hier eben so wenig am Platze sind, wie Gedankenarmuth und Verwilderung, daß vielmehr der volkstümlichen Bestimmung dieser Locale eine einfache, aber ansprechende Behandlung in Form und Farbe am angemessensten ist.

18.
Ausstattung.

Anlage und Einrichtung im Einzelnen werden durch die nachfolgenden Erörterungen und Beispiele verdeutlicht.

b) Bestandtheile und Einrichtung.

Bei allen im Vorhergehenden skizzirten Anlagen kommen außer den Ausgaberräumen und in Verbindung mit denselben die Gastwirthschaftsräume, so wie die Hauswirthschaftsräume mehr oder weniger entwickelt vor.

Zu den Gastwirthschaftsräumen gehören alle zur Bequemlichkeit und Erholung der Gäste dienenden Haupt- und Nebenräume; zu den Hauswirthschaftsräumen Küche mit allem Zubehör, Keller, Waschküche und die erforderlichen Wohnräume für Wirth und Personal.

1) Hallen, Säle und Zimmer.

Hallen, Säle und Stuben für Gäste unterscheiden sich wohl in Größe, Form und Ausstattung, nicht aber in der Bestimmung, und diese besteht darin, den Besuchern einen möglichst angenehmen, für die Bewirthung geeigneten Aufenthaltsort zu verschaffen. Man will darin nicht allein Speise und Trank schlecht und recht genießen können, sondern auch Anregung und Erholung finden. Diese trifft man leichter in kleinen, jene mehr in großen Localen. Durch geeignete Anordnung der letzteren im Anschluß an Räume für Stammgäste und kleinere Gesellschaften sucht man Beides zu vereinigen. Ueber ihre Lage im Gebäude ist bereits das Nöthige gesagt.

19.
Bestimmung
und
Raumtheilung.

Die weit gespannten Hallen und Säle sind für die Bewirthung großer Menschenmassen unstreitig sehr günstig; auch fehlt es darin nicht an Leben und Unterhaltung. Um dabei der erquicklichen Ruhe und Behaglichkeit nicht zu ermangeln, bedarf es aber einer gewissen Absonderung, und zu diesem Behufe werden mit Vorliebe Erker, Nischen und einzelne Abtheilungen des Saales angeordnet und aufgesucht. Wie weit das Verlangen nach solchen kleinen Räumen geht, dies zeigt die neuerdings immer mehr in Aufnahme kommende Anordnung von Kojen (siehe im folgenden Kapitel unter b, 3), welche nicht allein in Kaffeehäusern und Restaurants, sondern auch in großen Sälen am Platze sind, und hier um so mehr, als sie ein passendes Refugium für einzelne Gruppen von Gästen bilden, ohne das Leben und Treiben der wogenden Menge dem Blick zu entziehen.

Befonders gesucht sind Sitzplätze in erhöhter Lage. Diese ergeben sich oft in tiefen Fensternischen und anderen Raumerweiterungen. In Keller-Localen finden sich zwischen Säulen und Strebepfeilern der Gewölbe, in Gartenwirthschaften auf Terrassen und in Lauben lauschige Ecken und Plätze für einsamere Betrachtung.

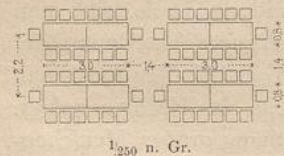
Ein einziger ungetheilter Raum pflegt wohl für Abhaltung von Volksfesten, Ausstellungen und ähnliche Zwecke errichtet zu werden; für ständige Gastwirthschaft ist dies ein eben so unerfreulicher Aufenthalt, als zu kleine und niedrige Stuben. Am geeignetsten sind Säle mittlerer Größe, geräumige, helle und luftige Zimmer.

20.
Aufstellung
der
Tische.

Die GröÙe der Räume richtet sich nach der Zahl der Gäste und nach der GröÙe der Plätze. Die Vertheilung derselben, d. h. die Aufstellung der Tische und Sitze steht im Einklange mit jener Neigung der Gäste für eine gewisse Abfonderung. Es werden deshalb in der Regel nicht lange Tafeln, sondern kleinere, vier-, sechs- und achtsitzige Tische, die nach Belieben an einander gestofsen werden können, verwendet. Selbstverständlich müssen sie zu diesem Zwecke sämtlich von gleicher Breite und Höhe sein. Auch runde und ovale Tische sind sehr beliebt und an manchen Stellen wegen des Verkehres zweckmäßiger, als rechteckige.

Bei der Vertheilung der Tische im offenen Raume ist von der Stellung des Schenktisches oder Buffets, so wie von der Lage der Thüren auszugehen. Hiernach wird die Richtung der Verkehrswege für die Gäste und das Dienstpersonal bestimmt. Die Hauptgänge erhalten, zwischen den Rücklehnen der Stühle gemessen, mindestens 1,0 bis 1,5 m; die Zwischengänge 40 bis 60 cm Breite. Zwischen diesen Gassen sind die Tische in möglichst vortheilhafter Weise, nöthigenfalls ohne weitere Durchgänge, in Abständen von 1,0 bis 1,2 m von Kante zu Kante, was für die Aufstellung von Bänken, bezw. Stühlen äußersten Falles ausreicht, anzuordnen. Die Breite des Tisches bewegt sich zwischen 0,6 und 1,2 m, beträgt aber in den meisten Fällen zwischen 80 und 90 cm. Für einen Sitzplatz genügen in Schank-Localen alleräußersten Falles 45 bis 50 cm; zum Speisen ist mehr Raum erforderlich; man bedarf mindestens 55, besser 60 bis 70 cm Länge für einen Platz. Als Abstand der Tischkante von der Wand sind 50 bis 60 cm und, wenn noch ein Gang hinter den Sitzen gelassen werden soll, ist mindestens 1 m anzunehmen.

Fig. 11.



Hiernach können die Tische bei Anwendung von 80 cm Breite und nur schmalen Zwischengängen in Reihen von 2,2 m von Mitte zu Mitte gestellt werden, was bei 50 cm Sitzlänge (z. B. in der Stadthalle zu Mainz zur Carnevalszeit, Fig. 11) rot. 0,7 qm pro Kopf ergibt. Dies ist indess als die unterste Grenze für große Räume anzusehen und zu beachten, daß dabei der an Eingängen, am Buffet etc. zu gebende freie Platz nicht inbegriffen ist.

Anstatt schmale Gänge zwischen je zwei Tischreihen anzuordnen, können diese noch näher zusammengedrückt und zwischen den dadurch entstehenden Doppelreihen breitere Gassen gemacht werden.

Fig. 12 zeigt diese Anordnung. Hierbei sind die 70 cm breiten Tische von Mitte zu Mitte auf 1,9 m, und einschl. Gänge auf 3,0 m zusammengedrückt; an den Saalenden und Thüren ist reichlich freier Raum gelassen. Dies ergibt durchschnittlich 0,9 qm pro Kopf.

Eine ähnliche Tischstellung ist in den Sälen der »Marienthaler Bierhalle« in Hamburg (siehe Fig. 39, S. 38) getroffen. Hierbei kommen in der Haupthalle rot. 1 qm, in den Nebensälen 0,95 qm auf den Kopf.

In Gegenüberstellung zu Fig. 12 ist in Fig. 13 für denselben Saal eine andere Tischstellung eingezeichnet. Diese gewährt allerdings 36 Sitzplätze mehr, hat aber den Nachtheil, daß die inneren Tische jeder Mittelreihe kaum bedient werden können, es wäre denn, daß die mit *b* bezeichneten äußeren Tische entfernt würden.

Viel reichlicher ist die Platzbemessung in einigen später vorzuführenden Beispielen; so z. B. in der Trinkhalle des »Löwenbräu-Kellers« in München mit 1,2 qm pro Kopf. Das geringste Maß ergibt sich nach Fig. 25 (S. 23) mit 0,5 qm für

berechnet. Es geht daraus, im Hinblick auf die Einflüsse, welche zur Verschlechterung der Luft in Schank- und Speisewirthschaften beitragen, die unbedingte Nothwendigkeit hervor, den Räumen eine möglichst grofse Höhe zu geben. Je unvollkommener die Ventilations-Einrichtungen sind und je geringer die Grundfläche des Raumes ist, desto gröfser sollte die relative Höhe desselben sein.

22.
Decken,
Wände und
Fußböden.

Für Decken, Wände und Fußböden ist nur dauerhaftes, leicht zu reinigendes Material zu wählen.

Die Ausprägung der Decken- und Dach-Construction mittels fichtbaren Balken- und Zimmerwerkes, wohl auch die Bekleidung desselben mit schlichter Holztäfelung ist eben so wirksam als zweckmäfsig. Der nackte, nüchterne Deckenputz ist allerdings billiger herzustellen, muß aber fast alljährlich neu getüncht werden.

Die Wände werden bis über Brüstungs- oder Kopfhöhe gern mit Holztäfelung versehen. In Ermangelung derselben sollten sämtliche Ecken Schutzleisten und die unteren Theile der Wände einen Oelfarbenanstrich erhalten. Tapeten sind für diese Locale ungeeignet; ein einfacher Leimfarbenanstrich ist vorzuziehen. Bezüglich etwaiger weiterer Ausschmückung bedarf die herrschende Geschmacksrichtung keiner Aneiferung. Wird die Malerei zum Schmuck der Wände, Decken und Fenster mit herangezogen, so wähle man leicht verständliche, volksthumliche Motive und eine einfache Art der Darstellung. Umrifszeichnung in wenigen Farbtönen auf hellem Putzgrunde mag vorherrschen und durch den Wechsel mit heller Zeichnung auf farbigem Grunde wirksam gehoben werden.

Die Fußböden der Säle und Zimmer sind aus starken (28 bis 33 mm), nicht zu breiten Brettern herzustellen und mit heißem Leinöl zu tränken. Cementestrich, Terrazzo oder Fliesenboden sind in Keller-Localen und offenen Gartenhallen am Platze.

23.
Eingänge.

Die Eingänge erhalten die zur Sicherung gegen Zug übliche Anordnung¹⁰⁾. Man gelangt durch einen Vorraum, event. durch einen in das Local eingebauten Windfang in das Innere. Diese Vorräume sind mit äußeren und inneren

Thüren versehen, die nicht in einer Axenrichtung liegen, sondern gegen einander so veretzt sind, dafs, nach Fig. 14, eine seitliche Wendung oder Drehung gemacht

werden muß, um aus- oder einzugehen; nach Fig. 15 hat man vom Eingang *a* aus zwei Vorräume zu durchschreiten, um durch die Windfangthüren *b* und *c* links oder rechts in das Local einzutreten. Anstatt seitwärts könnte auch durch Anbringung der Thüren bei *d* der Eintritt nach vorn erfolgen. Die Thüren öffnen sich theils nach außen, theils nach innen und außen; sie erhalten selbstschließende Vorrichtungen.

24.
Kleiderhalter
etc.

Vorrichtungen zum Aufhängen von Bekleidungsgegenständen sind gewöhnlich in den Localen selbst vorhanden und thunlichst gleichmäfsig zu vertheilen. Zu deren Anbringung dienen in kleineren Localen die Wände und Fensternischen,

¹⁰⁾ Siehe hierüber Theil IV, Halbbd. 2 dieses »Handbuchs« (Abth. II, Abchn. 2: Gebäude für Handel und Verkehr), auch Theil IV, Halbbd. 1 (S. 191: Vorräume etc.).

Fig. 14.

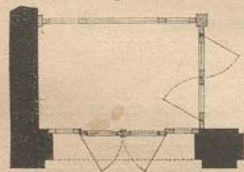
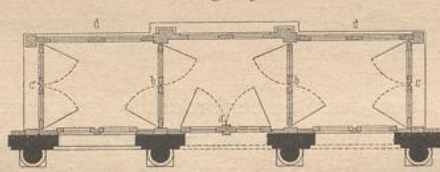


Fig. 15.

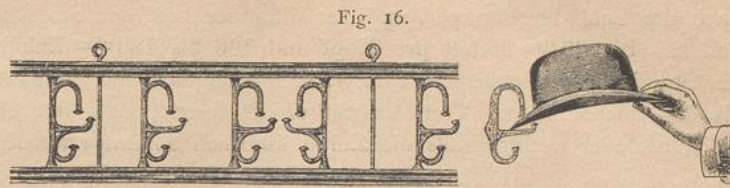


Eingänge mit Windfängen. — $\frac{1}{125}$ n. Gr.

ferner bei großen Räumen auch die zur Unterstützung der Decke vorhandenen Säulen oder Pfeiler, in

Ermangelung derselben frei

stehende Kleiderhalter. Doch ist unter allen Umständen darauf zu achten, daß solche Einrichtungen die Benutzung der Sitzplätze nicht beeinträchtigen. Am gebräuchlichsten sind eiserne Doppelhaken in solcher Entfernung von den Flächen der Wände und Freistützen angebracht, daß die Oberkleider, Hüte etc. frei hängen. Diese Haken sollten in Abständen von mindestens 25 cm angebracht werden.



Huthaken von *Alcott & Smith* in New-Britain ¹¹⁾.

Fig. 17.

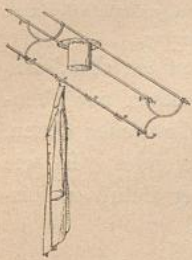


Fig. 18 zeigt eine eiserne Säule, deren unterer Theil von einem Schirm- und Stockhalter umgeben ist und an deren oberem Theil Hut- und Kleiderhaken angebracht sind. In Fig. 17 ist ein Wandrechen für Hüte und Oberkleider, der in England Verbreitung hat, in Fig. 16 ein verbesserter Huthaken ¹¹⁾, der von *Alcott & Smith* in New-Britain gefertigt wird, abgebildet; letzterer soll ein zufälliges Herunterfallen des Hutes, während man den darunter befindlichen Haken für Ueberröcke etc. benutzt, unmöglich machen.

Möblirung und Einrichtung sind im Uebrigen sehr einfacher Art. Es mag deshalb die Bemerkung

genügen, daß auch hier vor Allem die Wahl auf dauerhaftes, leicht zu reinigendes Material zu richten, sodann aber auf die Anwendung solcher Formen, die für den Gebrauch bequem und wohl geeignet sind, zu achten ist.

Die Lufterneuerung muß unabhängig von der Heizung und um so ausgiebiger sein, je größer die Zahl der Personen ist, die im Local verkehren und je mehr Flammen zur Beleuchtung erforderlich sind.

Die Luftverschlechterung, welche das Athmen der Menschen, so wie das Brennen zahlreicher Flammen verursacht und durch Speisengerüche und Tabaksrauch wesentlich erhöht wird, ist eine erstaunlich rasche. Künstliche Lüftung ist daher unbedingt erforderlich. Diese beruht auf dem bekannten Princip der Pulsion und Aspiration, die in solcher Weise zu combiniren sind, daß die Uebereinstimmung beider Wirkungen gesichert ist. Die Lufterneuerung durch die Temperaturunterschiede allein zu erzielen, wird nur zu günstigen Zeiten, bei starkem Besuch der Locale und in ausreichendem Maße sehr selten gelingen. Es wird daher die im Winter auf 16 bis 18 Grad C. erwärmte, im Sommer nach Erforderniß künstlich gekühlte Luft durch die Heizkammer, bezw. den Kühlraum in das Local ungefähr in Kopfhöhe eingetrieben und im Winter über dem Fußboden, im Sommer unter der Decke wieder abgefaugt. Auch der Tabaksrauch und die Verbrennungsproducte der Gasflammen werden an der Decke oder im oberen Theil des Raumes abgefaugt. Das in solcher Weise abgeführte Luftquantum ist ebendasselbst, wenn möglich von der übrigen Lufterneuerung getrennt, einzuführen.

Das Maß der Lufterneuerung wird nicht nach dem Volum, sondern besser

Fig. 18.

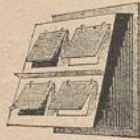


25.
Lüftung
und
Heizung.

¹¹⁾ Nach: *Techniker*, Bd. 6, S. 123.

nach der Zahl der Personen und der Flammen, die der Saal enthält, bemessen; es sind 25 bis 30^{cbm} Zuluft pro Kopf und 100 bis 120^{cbm} Zuluft pro Gasflamme in der Stunde zu rechnen; ferner für die Eintrittsgeschwindigkeit der Zuluft nicht mehr als 1^m anzunehmen. Von Wichtigkeit ist ferner, daß nur reine Luft im Freien geschöpft oder nöthigenfalls die Zuluft künstlich gereinigt werde.

Fig. 19.



Boyle's Lüftungs-Vorrichtung.

Neben der künstlichen Lüftung sollen auch Mittel zur zeitweisen Anwendung der natürlichen Lüftung mit benutzt werden können. Dazu dienen Luftzüge in der Decke, laternenartige Aufsätze mit Jaloufie-Wänden im Dachfirst oder correspondirende Oeffnungen in den Hochwänden, Klappen im oberen Theile von Fenstern und Thüren etc.; stets muß dafür geforgt werden, daß sich dieselben leicht öffnen und schliessen lassen.

In Fig. 19 ist eine von Boyle in London patentirte Lüftungs-Vorrichtung abgebildet, die aus einem mit Glimmerplättchen versehenen Einsatz für Dunstschlote und einem Zierritter besteht. Die Glimmerplättchen öffnen sich bei dem geringsten Auftrieb der Abluft und schliessen sich sofort bei entgegengesetzter Luftströmung.

Für die Erwärmung des Locales wird neben den verschiedenen Systemen der Sammelheizung neuerdings wieder vielfach zur Ofenheizung gegriffen. Dazu werden theils die sog. amerikanischen Oefen, theils mehr oder weniger decorativ ausgestattete Kachelöfen verwendet. In wie weit dieselben, aufser der localen Heizung, auch die Erwärmung der Zuluft in ausreichender Weise bewirken können, mag dahin gestellt bleiben.

Fig. 20.

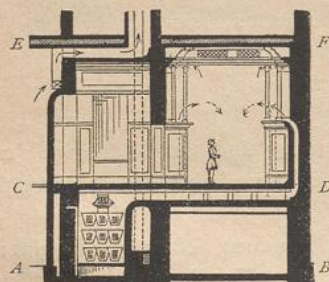


Fig. 21.

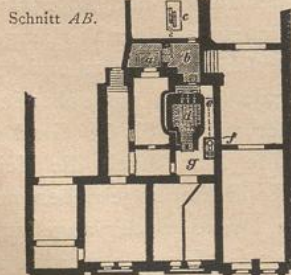


Fig. 20 in 1/250 u. Fig. 21 bis 23 in 1/500 n. Gr.

Fig. 22.

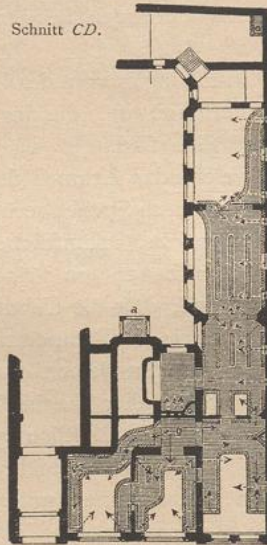
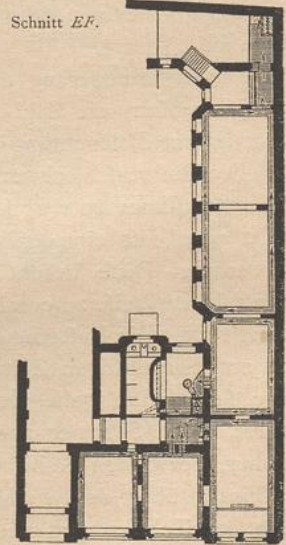


Fig. 23.

Lüftungs-Anlage im Siechen'schen Restaurant zu Berlin¹²⁾.

Neuerdings wird der Lufterneuerung in Schankwirthschaften, Kaffeehäusern und Restaurants mehr Fürsorge zugewendet, als es bislang geschehen ist. Eine Anzahl neuerer großstädtischen Locale sind mit

¹²⁾ Facf.-Repr. nach: Centralbl. d. Bauverw. 1884, S. 12.

umfassenden, den Fortschritten der Technik entsprechenden Einrichtungen für Lüftung und Heizung versehen worden. Als Beispiel seien hier¹³⁾ die Pläne (Fig. 20 bis 23) der Lüftungs-Einrichtungen in den neuen Restaurations-Localen von *Siechen* in Berlin abgebildet. Sie stimmen im Allgemeinen mit dem in seinen Hauptzügen oben geschilderten System der Lufterneuerung (Pulsion verbunden mit Aspiration) überein.

In den Illustrationen bezeichnet: *a* einen Schacht von 1,75 qm Querschnitt im Hofe, in dem die Luft etwa 1 m über dem Boden geschöpft wird; die Eintrittsöffnungen sind mit Gitter und Drahtgaze abgedeckt; *b* eine mit *a* verbundene Kammer; sie enthält den Schrauben-Ventilator und Lattengefäße zur Aufbringung von Eis behufs Kühlung der Luft im Sommer; *c* den Raum für den Gasmotor und die Maschinen für die elektrische Beleuchtung; *d* den Ofen für Feuerluftheizung mit rauchverzehrender Feuerung; *e* und *f* den Rauchcanal, bezw. das gusseiserne Rauchrohr; *g* den Schürerraum und darüber die Kammer, in der die warme Luft durch einen Wasserprüh-Apparat befeuchtet wird, um von da in das unter dem Fußboden des Erdgeschosses liegende Canalnetz und durch die Ausströmungsöffnungen (in etwa 2 m Höhe) in die Zimmer zu gelangen (siehe die Pfeile im Horizontalschnitt nach *CD* und im Durchschnitte); *h* und *i* die Saugschlote für verdorbene Luft, welche denselben durch das Canalnetz an der Decke (siehe den Horizontalschnitt *EF* und den Durchchnitt in Fig. 20) zugeführt wird; beide enthalten eiserne Rauchrohre von Feuerungen und sind außerdem im Keller mit eisernen Füllöfen zur Anwärmung der Luft im Saugschlote versehen, für den Fall, daß jene Feuerungen nicht functioniren.

Unter Zugrundelegung von 0,6 qm Grundfläche pro Sitzplatz vermag das Local, auf 180 qm disponiblen Raum, bei voller Befetzung 300 Gäste aufzunehmen; die lichte Höhe beträgt 5 m. Bei einem stündlichen Luftwechsel von 30 cbm für die Person ergeben sich somit 9000 cbm Zuluft als stündlicher Bedarf, d. i. 10-fache Lufterneuerung des Gesamtraumes. Darauf basirt die Feststellung der Abmessungen von Heizfläche, Canälen, Oeffnungen etc. Die Erfahrung hat ergeben, daß zwar die Einrichtungen selbst für einen 15-fachen Luftwechsel noch ausreichen, daß aber der 8- bis 10-fache Luftwechsel völlig genügt, um die dicht besetzten Räume durchaus rauchfrei zu erhalten. Bei einer Temperatur der zufließenden Luft von 17 Grad C. wird alsdann die Luftbewegung an keiner Stelle merklich empfunden. Dieser Luftwechsel soll sich bis zu einer Außen-Temperatur von + 5 Grad C. ohne Beihilfe des Ventilators vollzogen haben, weshalb dieser wohl bei wärmerem Wetter in Betrieb zu setzen war. Die Heizfläche des Ofens genügt, um bei halb geschlossenen Abzugsöffnungen die zufließende Luft auf 40 Grad C. zu erwärmen und die Abkühlung an Fenstern und Außenwänden bei - 20 Grad C. Außen-Temperatur zu decken. Die Anlage ist von *David Grove* in Berlin ausgeführt; die Kosten für dieselbe haben mit Ausschluß der Maurerarbeit 6900 Mark betragen.

Als Beispiel einer Sauglüftung sei auf die in der unten¹³⁾ genannten Quelle beschriebene Einrichtung im *Café Bauer* in Berlin verwiesen; der dort angegebene 2-malige Luftwechsel ist offenbar nicht ausreichend. Abends machte sich, namentlich in den oberen Räumen eine fast unerträgliche Hitze fühlbar. Endlich mag noch auf die Lüftungs-Einrichtungen des alten *Siechen'schen* Locals¹⁴⁾ aufmerksam gemacht werden.

In großen Räumen ist behufs wirksamer Tageserhellung hohes Seitenlicht, wenn möglich an beiden Langwänden, und bei bedeutender Tiefe auch Decken- oder Dachlicht anzuwenden. Diese Anordnung gestattet bei nicht überbauten Räumen die bereits erwähnte Anbringung von Dachaufzätzen zum Zweck kräftiger Lüftung. Wird der Ausblick in das Freie gewünscht, so müssen die Lichtöffnungen auf die übliche Brüstungshöhe oder, nach Art der Thüren, bis zum Fußboden heruntergeführt werden. In kleinen Räumen pflegt man die Fenster theils gleich denen des Wohnhauses anzuordnen, theils nach Art der Geschäftshäuser als große Spiegelglaswände auszubilden, unter allen Umständen aber den oberen Theil zum Oeffnen einzurichten.

Die künstliche Erhellung wird meist noch mit Gaslicht bewerkstelligt; doch fehlt es nicht an Localen, die mit elektrischem Licht, theils Bogenlicht, theils Glühlicht, erhellt werden. Die Lüftung der Räume, dies geht aus dem eben Gesagten hervor, wird hierdurch wesentlich erleichtert, weil die Hauptursache der Verschlechterung und Erhitzung der Luft wegfällt; auch die Intensität des Lichtes und die

26.
Erhellung.

¹³⁾ Rohrlieger 1878, S. 139.

¹⁴⁾ In: Rohrlieger 1878, S. 312.

geringere Feuersgefahr fallen ins Gewicht. Diese Beleuchtungsart ist darum in der That die einzig richtige für Speise- und Gastwirthschaften und wird gewiss in kurzer Zeit das Gaslicht mehr und mehr verdrängen.

Für die Vertheilung der Glühlichter sind dieselben Gesichtspunkte maßgebend, wie für die Erhellung großer Räume mittels Gaslicht. Bei Anwendung von Bogenlicht ist darauf zu achten, daß dieses in solcher Höhe angebracht werde, daß die Bodenbeleuchtung, um die es sich hier vorzugsweise handelt, möglichst ausgiebig ist. Dies wird der Fall sein, wenn die Neigung der Lichtstrahlen gegen den Horizont 40 bis 45 Grad beträgt, was indess nicht immer zu erreichen sein wird. Auch ist bezüglich der Feststellung der Höhe für die Lichtquelle zu berücksichtigen, daß bekanntlich die Intensität des Lichtes mit dem Quadrat der Entfernung abnimmt.

Anstatt aller weiteren Angaben über Lichtstärke und Entfernung der Lampen, welche ohnedies immer von dem zur Anwendung kommenden Systeme abhängen, mag kurzer Hand auf die nachfolgenden Beispiele verwiesen werden.

Im »Löwenbräu-Keller« zu München (siehe Fig. 34, S. 35) wird die 8^m hohe Bierhalle durch 4 Bogenlichter von *Sigmund Schuckert* in Nürnberg erhellt, die möglichst hoch, nämlich 7^m vom Fußboden, angebracht, vom Mittelpunkte des Saales 8,5^m, bezw. 7,0^m und von den Wänden desselben um 5,0^m, bezw. 3,5^m entfernt, somit für die Erhellung der Bodenfläche sehr günstig angeordnet sind. Die vorgelegte offene Halle, so wie ein Theil des tiefer gelegenen Gartens werden durch 3 Bogenlicht-Lampen in Entfernungen von 21^m, bezw. 15^m, die unteren Terrassen durch 4 Lampen in Abständen von je 16^m bei 6,5 bis 8,0^m Höhe, endlich Haupteingang und Freitreppe durch 3 weitere Lampen auf das Wirksamste erhellt. Da die Bäume hier nicht hinderlich waren, ist die Bogenlampe am Portal auf einem 10^m hohen Candelaber angebracht.

Die »Marienthaler Bierhalle« zu Hamburg (siehe Fig. 39, S. 38) wird durch 6 Bogenlicht-Lampen beleuchtet, deren je eine unter den großen Bogen, welche das Mittelschiff von den zwei Seitenschiffen trennen, angebracht ist. Ihr Abstand beträgt rot. 10^m, ihre Höhe 7^m. Im Garten sind 4 Lampen in den im Plane angegebenen Entfernungen aufgestellt.

Als Beispiel eines mit Glühlicht versehenen Sommer-Locals ist der »Arzberger Keller und Biergarten« in München anzuführen (siehe Fig. 24 u. 25, S. 23¹⁵⁾).

2) Schenkraum.

27.
Schenke.

Es wurde bereits in Art. 20 (S. 16) bemerkt, daß bei der Einrichtung des Gast-Locals der nöthige Raum für Abstellische, Schenke oder Credenz vorzusehen ist. Letztere sind immer im Saal oder Hauptzimmer selbst aufzustellen; sind zwei oder mehr Credenzen erforderlich, so können sie an verschiedenen Stellen angeordnet werden, müssen aber jedenfalls für die Bedienung bequem gelegen sein. (Vergl. auch Art. 5. u. 6, S. 8.) Es wird in dieser Hinsicht auf die Pläne in Fig. 39 (S. 38), zugleich aber auf die neben stehende Abbildung (Fig. 24) verwiesen.

Letztere zeigt die Anordnung des oberen Saales im »Arzberger Keller« von *Seidl* in München; einerseits Buffet mit Speisenaufzug von der Küche, andererseits Bierschenke mit Fassaufzug vom Keller.

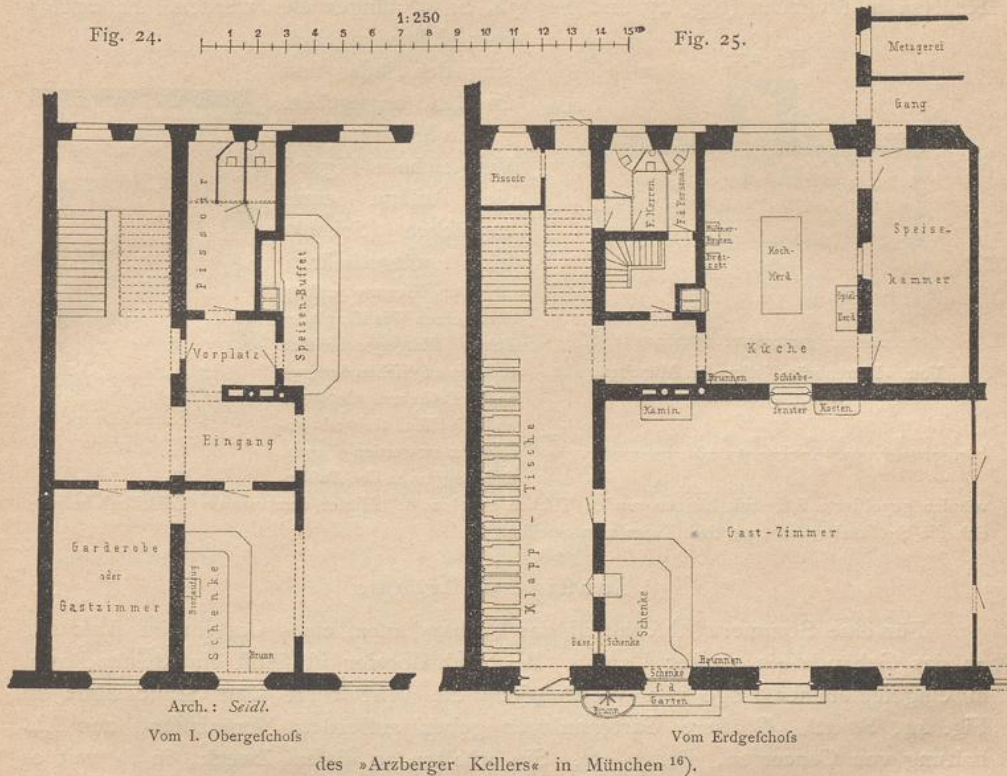
Zuweilen sind zwei Säle von einem Schenk- und Buffet-Raum aus zu bedienen. Er wird dann am besten zwischen die beiden Säle gelegt und nach jeder Richtung mit einem Schenkisch oder einer Credenz versehen. (Siehe im nächsten Kapitel, unter c, 1, den Restaurant des Schlacht- und Viehhofes in München.)

Eine bemerkenswerthe Einrichtung vieler Bier- und Weinwirthschaften wird durch den Ausschank über die Strafe veranlaßt. Dazu dienen besondere Schiebefenster, die von der Schenke zum Vorplatz oder Garten führen, von wo aus die Getränke in Empfang genommen werden.

¹⁵⁾ Siehe auch: Zeitschr. f. Baukunde 1883, S. 1.

Es mag hier gleich auf einige charakteristischen Eigenthümlichkeiten der bayerischen Bierwirthschaften hingewiesen werden. Zu diesen gehört die Benutzung der Thorwege und Hauseingänge als Trinkhallen, zu welchem Zwecke schmale Klapptische und -Bänke an den Wänden befestigt sind; sodann die landesübliche Anordnung des Brunnens mit laufendem Wasser an der Schenke, damit vor dem Eingießen die Gäste selbst an Ort und Stelle die Bierfeidel spülen können. Im Zapfraum

Fig. 24. 1:250 Fig. 25.



Arch.: Seidl.
Vom I. Obergeschofs Vom Erdgeschofs
des »Arzberger Kellers« in München ¹⁶⁾.

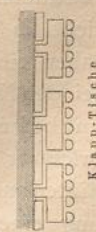
selbst sind ausgiebige Vorrichtungen zum Aufstellen oder Aufhängen der Gläser und Krüge und zum Auspülen derselben zu treffen, falls nicht eine besondere Gläser-schwenke vorhanden ist.

Diese Dinge veranschaulicht Fig. 25, welche das untere Zapf-Local des erwähnten »Arzberger Kellers« ¹⁶⁾ darstellt.

Von dort aus findet der Ausschank im Erdgeschofs, und zwar zugleich für die Gastzimmer, die Thorhalle, den Garten und über die Gasse statt. Der Fassaufzug ist auch vom Thorweg aus zugänglich. Die Klapptische dafelbst stehen in Abständen von 1,55 m von Mitte zu Mitte mit zwei Klappbänken dazwischen. Der Ausschnitt der Tischplatte am Wandende hat den Zweck, das Anlehnen zu gestatten. Nicht selten finden sich in den weiten gewölbten Thorhallen der alterthümlichen Wirthshäuser von Regensburg, Landshut, München etc. an beiden Wandseiten Klapptische angebracht.

In einem Theile Oberheffens sind die in Fig. 26 abgebildeten Klapptische und -Bänke gebräuchlich. Diese leicht beweglichen Einrichtungen gewähren den Vortheil freier Benutzung des Raumes für andere Zwecke.

Fig. 26.



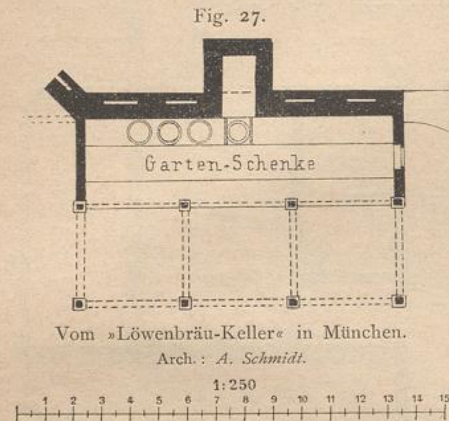
1/250 n. Gr.

¹⁶⁾ Nach den von Herrn Architekten G. Seidl in München freundlichst zur Verfügung gestellten Original-Plänen.

Die österreichischen Bierfchenken haben, ausser dem Fassaufzug für Lagerbier, meist andere Aufzüge, in denen das im Keller verzapfte Pilsener Bier im Glas heraufbefördert wird.

Letztere sind in der im nächsten Kapitel (unter c, 2) folgenden Abbildung der Schenke »Zur goldenen Kugel« am Hof in Wien mit *P. Bier AZ. EG.* und *OG.* (für Erdgeschoss, bezw. I. Obergeschoss) bezeichnet.

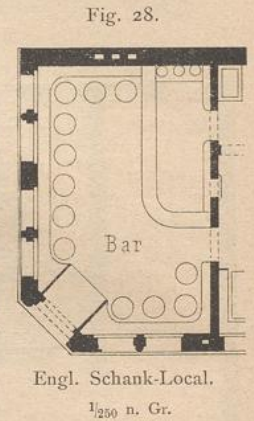
Als Beispiel einer Gartenschenke kann hier kurz auf diejenige des »Löwenbräu-Kellers« in München (Fig. 27 und Fig. 34, S. 35) hingewiesen werden. Fassaufzug vom Keller und Stellung der Fässer sind im Plane angegeben.



Hinter dem *counter* (Zahl Tisch) befindet sich die Spülküche; nebenan sind Kojen zum Speisen.

Endlich wird zum Vergleiche in Fig. 28 die Anlage eines englischen Schank-Local's mitgetheilt.

Der Eingang erfolgt durch einen Windfang über Ecke. Entgegen vielen anderen englischen *bars*, wo nach Früherem Getränke und Speisen stehend genommen zu werden pflegen, sind ringsum an den Außen-



3) Sonstige Gasträume.

Für eine Sommerwirthschaft ist das Vorhandensein eines Gartens im Anschluss an das Gebäude ein grosser Vorzug. Bei Stadt-Localen ist selbst ein kleiner Raum in eingeschlossener Lage von Werth (siehe die Wirthschaft »Zur Stadt Ulm« in Fig. 44, S. 42). Größere Gartenanlagen geben ausserdem Veranlassung zur Abhaltung von Concerten, Festen etc. Sie erhalten zu diesem Zweck, in so weit es die örtlichen Umstände gestatten, Terrassen-Anlagen mit Treppenaufgängen, Lauben, Veranden, Loggien, Hallen etc., theils frei stehend, theils mit dem Hauptgebäude verbunden (siehe Fig. 32 bis Fig. 34, S. 34 u. 35). Diese Baulichkeiten werden im 7. Abschnitt (Kap. 3), die Orchester- und Musik-Pavillons in demselben Abschnitt (Kap. 2) des vorliegenden Halbbandes zur Sprache kommen.

Sehr beliebt ist die Anlage von Kegelbahnen, und zwar nicht allein in grösseren Wirthschaftsgärten, sondern auch in Verbindung mit Stadt-Localen. Sie dürfen indess nicht zu Störungen der Gäste in den übrigen Räumen Anlass geben und müssen daher eine vollständig abgeforderte Lage erhalten, widrigenfalls allerlei Missstände bei der Natur des Spieles unvermeidlich sind. In Sommer-Localen dient dazu meist ein besonderer Bau oder Anbau, für den ein geeigneter Ort im Garten oder Hof un schwer zu finden ist. Bei eingebauten Stadt-Localen wird eine ähnliche Lage im Hinterland der Baustelle und zu ebener Erde am vortheilhaftesten sein; in Ermangelung einer solchen pflegt das Sockelgeschoss für die Anlage der Bahn benutzt zu werden.

Ausser der eigentlichen Bahn ist die Kegelstube für den Aufenthalt der Spieler

28.
Wirthschaftsgärten,
Loggien,
Hallen etc.

29.
Kegelbahnen
etc.

vorhanden. Ein besonderer Zugang ist wünschenswerth; die Nähe von Aborten und Piffoirs, ferner gute Verbindung mit Schenkraum und Küche sind erforderlich.

Bezüglich der GröÙe und Einrichtung der Kegelbahnen muß hier auf den 6. Abschnitt (Kap. 3) verwiesen werden. Außerdem veranschaulicht das Beispiel des Wiener Arcaden-Kaffeehauses im nächsten Kapitel (unter c, 2) die Anlage einer doppelten Kegelbahn (kurze und lange Bahn) mit zugehörigen Nebenräumen.

Die Billard- und andere Spiel-Zimmer werden im nächsten Kapitel (unter b, 6 u. 7) besprochen.

4) Aborte und Piffoirs.

Aborte und Piffoirs sollen nicht in auffälliger Weise, doch aber in solcher Lage angebracht sein, daß sie leicht aufzufinden und von Herren und Damen ohne mißständiges Zusammentreffen benutzt werden können. Auf 100 Herren sind 2 Piffoir-Stände und mindestens ein Abort, für jede ferneren 200 Herren dieselbe Zahl zu rechnen; dem entsprechend kommen auf 100 Damen mindestens zwei Aborte, auf jede ferneren 200 die gleiche Zahl. Bei Localen, die nur selten von Damen besucht werden, genügt für diese allenfalls ein Abort. Der Abtheilung für Damen und Herren ist je ein Vorraum vorzulegen. Ist zugleich Gartenwirthschaft mit dem Anwesen verbunden, so ist gleichzeitig für den Zugang von außen oder für besondere Aborte im Garten zu sorgen.

Diese letztere Anordnung ist z. B. in Fig. 34 (S. 35) getroffen, welche diese Garten-Aborte im Anschluß an die Schenke zeigt. Für Zugänglichkeit der Aborte von Haus und Garten ist im Grundriß der Wirthschaft »Zur Stadt Ulm« in Frankfurt a. M. (siehe Fig. 44, S. 42) Sorge getragen.

Die Absonderung von Herren- und Damen-Aborten ist bei kleinen Localen oft recht schwierig. Gute Vorbilder sind besonders in den englischen Plänen, u. a. in denen von *Luton tavern* (siehe Fig. 47, S. 43) zu finden.

Beide haben einen Vorraum mit Wasch-Toiletten, welche bei unseren Localen dieser Gattung in der Regel nicht zu finden sind. Die Wasch-Toilette der Damen hat überdies noch ein eigenes Damenzimmer vorgelegt erhalten.

Für den Wirth und das Bedienungspersonal sind in Verbindung mit Küchenbau und Wohnungen besondere Aborte anzuordnen.

Die Thüren erhalten selbstschließende Vorrichtungen.

Bezüglich aller Einzelheiten der Einrichtung von Aborten und Piffoirs muß an dieser Stelle allgemein auf Theil III, Band 5 (S. 201 bis 368) des vorliegenden »Handbuches« und, da es sich hier um Massenvorkehrungen handelt, im Besonderen auf S. 217 u. 234 für Aborte, auf S. 310 u. ff. für Piffoirs verwiesen werden.

Es kann die Nothwendigkeit vollkommener Reinhaltung der Aborte und Piffoirs und in Folge dessen die Zweckdienlichkeit möglichst einfacher, selbstwirkender Vorkehrungen nicht genug betont werden. Für Spül-Aborte erscheinen daher die Trog-Aborte in Fig. 371 (S. 261) besonders geeignet.

Zur Bekleidung der Wände wird man bei den hier in Frage kommenden Anwesen meist auf guten Kalkputz, allenfalls auf geglätteten Cement angewiesen sein. Letzterer, gleich wie Oelfarbenanstrich, sollte bis Kopfhöhe heraufgeführt werden, falls nicht Holztäfelung oder anderes theureres Material zur Anwendung kommen kann. Für den mit entsprechendem Gefälle und Schlammkasten zu verkehenden Fußboden ist Asphalt am geeignetsten. Auch Cementestrich oder Steingutfließen sind zu empfehlen.

Für die Piffoirs verdienen ganz entschieden die Einrichtungen mit Fußbodenrinnen (Fig. 481 bis 494), als die einfachsten und reinlichsten, ferner reichliche, eventuell intermittirende Wasserspülung (Fig. 497 bis 506) den Vorzug. Eine Reinhaltung solcher Piffoirs ohne Wasserspülung ist überhaupt nicht möglich.

Als Material für Rückwand, Scheidewände und Rinne sind auf S. 315 diejenigen natürlichen Bau-

30.
Lage
und
Anordnung.

31.
Einrichtung.

stoffe bezeichnet, die sich möglichst glatt schleifen lassen. Unter diesen verdient Schiefer, der bei verhältnismäßig billigem Preise alle Anforderungen erfüllt, besondere Erwähnung.

Unter keinen Umständen darf in Aborten und Pissoirs der Zutritt von Licht und Luft fehlen. Directe Tageserhellung, die Lage an einer Außenwand mit Fenstern von genügender Größe, ferner kräftig wirkende Sauglüftung sind Hauptbedingungen. Es muß in dieser Hinsicht, unter abermaligem Hinweis auf Theil III, Band 5 (S. 295 bis 301), als besonders wichtige Bedingung betont werden, daß vornehmlich bei künstlicher Lüftung die Vorkehrungen der Art zu treffen sind, daß der Luftdruck im Aborte geringer ist, als in den umgebenden Räumen, damit die Luft nicht nach diesen zu-, sondern von diesen abströme.

5) Küche und Zubehör.

32.
Zusammen-
setzung,
Lage und
Verbindung.

Zur Zubereitung der Speisen und für die Empfangnahme derselben durch das Bedienungspersonal sind bei den volksthümlichen Schank- und Speisewirtschaften, selbst bei den größten Anlagen dieser Gattung, einige wenige Räume ausreichend. Sie bestehen aus der Speise- oder Kochküche mit Anrichte- oder Controle-Raum, aus einem Spülraum und einer Speisekammer.

Die Küche ist mit den Speisezimmern in möglichst nahe und zweckentsprechende Verbindung zu bringen; dabei soll aber die Verbreitung des Küchengeruches und des Lärms der Küchenthätigkeit thunlichst verhindert werden.

Es ist einleuchtend, daß die bequemste Lage der Küche diejenige in gleicher Höhe mit den Gast-Localen ist. Die letzteren nehmen indess häufig mehrere Geschosse ein; auch wird gewöhnlich der ganze verfügbare Raum im Erdgeschoss oder im Obergeschoss für gastliche Zwecke beansprucht, während im Sockel- oder Kellergeschoss reichlich Raum zur Unterbringung der Hauswirtschaftsräume vorhanden ist. Sie haben daher weitaus in den meisten Fällen diese Lage, die indess für die Vorrichtung und Zubereitung der Speisen keineswegs die günstigste ist. Selten kann genügende Höhe gegeben und Licht und Luft in reichlichem Maße zugeführt werden. Ohne diese sind Küche und Speisekammer feucht, daher schlecht und ungesund. Auch wird durch den Höhenunterschied zwischen Küche und Gast-Local einestheils die Bedienung erschwert, anderentheils durch die zu deren Erleichterung dienenden Aufzüge und Dienstreppen die Verbreitung des Küchengeruches sehr begünstigt. Dieser wird bei tiefer Lage der Küche unter allen Umständen, in Folge des Wärmeauftriebes, den oberen Geschossen leicht mitgetheilt. Man errichtet deshalb, wenn die örtlichen Verhältnisse es gestatten und der Kostenpunkt nicht ins Gewicht fällt, häufig einen besonderen Küchenbau in Erdgeschosseshöhe, in geeignetem Anschluß an die Gasträume; oder man wählt dazu die Lage in einem Obergeschoss über den letzteren, wie mehrere der nachfolgenden Beispiele zeigen.

Durch diese Anordnungen wird in der That die Mittheilung des Küchendunstes am wirksamsten verhindert. Unter allen Umständen aber sind Küche und Zubehör vom Verkehr der Gäste völlig abzufondern. Der Verbindungsdienst darf nur durch die Anrichte stattfinden. Hier werden die Speisen gebucht, vom Bedienungspersonal in Empfang genommen und bezahlt. In unmittelbarem Anschluß an die Anrichte steht der Spülraum, wo das gebrauchte Geschirr abgesetzt und gereinigt wird. Die Kochküche bildet den Haupttheil im Mittelpunkt des Anwesens, der andererseits auch in bequemster Verbindung mit Speisekammer, Keller und etwaigen anderen Hauswirtschaftsräumen stehen muß. Auch für einen besonderen Eingang für Lieferanten und Küchenpersonal, so wie für einen kleinen Küchen- oder Wirtschaftshof ist Sorge zu tragen.

Für sämtliche Hauswirtschaftsräume, insbesondere aber für Kochküche,

Speisekammer und Keller verdient die nördliche Himmelsrichtung, so fern man die Wahl hat, den Vorzug. Am schlimmsten ist die Lage nach Westen.

Die sichersten Anhaltspunkte für das Raumerforderniß geben ausgeführte Anlagen, die im gegebenen Falle zu vergleichen sind. Es mag daher hinsichtlich der Gröfse kurz auf die nachfolgenden Beispiele (Kap. 3, unter b, 9 u. c) verwiesen und nur betont werden, dafs es als ein grofser Vorzug zu betrachten ist, wenn die Küche geräumig, insbesondere wenn deren Höhe und damit der Luftraum reichlich bemessen werden kann. Weniger als 3^m lichte Höhe sollte nie gegeben werden.

Die Mißstände einer mehr oder weniger unterirdischen Anlage sind bereits angedeutet worden. Der Mangel an Tageslicht läfst sich durch dauernde künstliche Beleuchtung nie ersetzen. Gesundheit, Stimmung und Leistungsfähigkeit des Küchenpersonals werden dadurch beeinflusst. Und abgesehen von den Mehrkosten, welche die beständige Verwendung von Gas- oder anderer künstlichen Beleuchtung bedingt, hängt damit die fortwährende Verschlechterung der Luft, und umgekehrt mit der Frage der Lufterneuerung auch die Lichtfrage auf das engste zusammen. Denn ohne natürliche Lüftung ist, trotz der künstlichen, in den Küchenräumen nicht auszukommen; und hierzu, gleich wie zur Zuführung von Tageslicht sind Fenster von genügender Gröfse nothwendig.

Die Anbringung der Fenster in bequemer Höhe verursacht im Sockel- oder Kellergeschofs Schwierigkeiten; sie wird ermöglicht durch die Anordnung eines unmittelbar bis unter die innere Bodenfläche vertieften Hofes, der nach Art der in Theil IV, Halbband 1 dieses »Handbuches« (Fig. 118, S. 97) abgebildeten Anlage zugleich als Wirthschaftshof dienen kann, natürlich aber entwässert sein muß. Dadurch wird zugleich in wirksamster Weise dem seitlichen Eindringen der Nässe und, durch eine wasserdichte Abdeckung der Fundamente in der Höhe der Hoffohle, zugleich dem Aufsteigen der Bodenfeuchtigkeit vorgebeugt. Derselbe Zweck wird erzielt durch die in Theil III, Band 1 (Abth. III, Abschn. 1, A, Kap.: Schutz gegen Feuchtigkeit etc.) beschriebenen Constructionen.

Viel günstiger gestaltet sich in dieser und anderer Hinsicht die Anlage der Wirthschaftsräume zu ebener Erde, wobei wiederum das Vorhandensein eines Hofes im Anschluß an Spülraum, Küche oder Speisekammer von großem Vortheil ist.

Die Fenster bleiben während der warmen Jahreszeit fast beständig geöffnet; um indess das Eindringen der durch die Speisen angezogenen Fliegen und Mücken zu verhindern, werden vor den Fenstern Fliegengitter von dünnem Drahtgeflecht angebracht, das jedoch nicht zu dicht fein darf, um den Raum nicht zu verdunkeln. Hell angestrichenes Drahtgeflecht im Gewicht von ungefähr 0,65^{kg} pro 1^{qm} mit rot. 50 Maschen pro 1^{qm} erfüllt beide Bedingungen.

Einrichtungen zum Zweck der Abführung des Küchendunstes dürfen natürlich nicht fehlen. Zu diesem Ende müssen vor Allem die Aufzüge und Dienstreppen mit Schloten von genügendem Querschnitte versehen und bis über Dach geführt sein. Ausserdem ist in der Hauptküche ein gut wirkender Dampffang und Lockschornstein, in dem die abzufaugende Luft in geeigneter Weise erwärmt und über Dach in das Freie geführt wird, anzuordnen. Die Erwärmung geschieht am einfachsten durch das Rauchrohr der Feuerung, das in den Lockschornstein gelegt wird¹⁷⁾.

Aufser der Luftzuführung auf natürlichem Wege geschieht, selbst in den am

¹⁷⁾ Siehe: Theil III, Band 4, S. 136 bis 142.

33-
Gröfse.

34-
Erhellung
und
Lüftung.

besten eingerichteten Küchen, fast Nichts zur Erneuerung der im Dunstschlot abziehenden verdorbenen Luft. Und doch wäre es nicht schwierig, neben den Zügen für die abziehenden Feuergase Canäle für Zuführung frischer Luft von außen anzuordnen. Die frische Luft würde sich in entgegengesetztem Sinne, wie die Feuergase, und von diesen nur durch eine dünne Zunge getrennt, fort bewegen und in demselben Masse, als sie dem Feuerherd näher kommt, an den Rauchzügen mehr und mehr erwärmen, bis sie an geeigneter Stelle, z. B. zu beiden Seiten des Herdes, zum Austritt gelangt. Eine Einrichtung dieser Art müßte, besonders während des Winters, wo die Fenster geschlossen bleiben, zur Erneuerung und Reinhaltung der Luft viel beitragen.

Dafs die vielen Gasflammen, insbesondere zur Sommerszeit und bei niedrigen, im Kellergeschofs liegenden Küchen, zur Qual des Personals functioniren, bedarf keiner Erläuterung. Um so mehr ist die Einführung des elektrischen Lichtes, das bis in die Hauswirthschaftsräume gedrungen ist, zu begrüßen. In Ermangelung dessen ist allerdings die Gasbeleuchtung in den Hauswirthschaftsräumen nicht zu entbehren. Ueber den Herden, in den Haupt- und Nebenräumen, über den Spültischen und Arbeitsplätzen, so wie in den Gängen sind Flammen anzubringen.

Als Beispiel einer mittels elektrischen Lichtes erhellten Küche ist die des neu eröffneten Restaurants im »Grand Hotel« am Alexanderplatz in Berlin zu nennen.

35.
Decken,
Wände und
Fußböden.

Zur Construction der Decken eignen sich eiserne Tragbalken und Kappengewölbe aus hohlen Backsteinen. Holzgebälke und Deckenputz sind wegen der aufsteigenden Wasserdämpfe nicht zweckmäßig. Die Wände werden in der Höhe von mindestens 1,25 m am besten mit glazierten Kacheln bekleidet; in Ermangelung derselben ist Oelfarbenanstrich zu empfehlen. Der Boden erhält einen Belag von harten, wenig absorbirenden Thonfliesen, sonst einen Cementestrich.

36.
Wasserleitung
und
Entwässerung.

Vorkehrungen für Wasser-Zu- und -Abführung erleichtern in hohem Grade die Reinhaltung der Küche und Nebenräume; dieselben sind geradezu als unerlässlich zu bezeichnen.

Es genügt in dieser Hinsicht die Bemerkung, dafs Zapfstellen für kaltes Wasser mitunter über den Wassertischen der Herde, unbedingt aber an einer geeigneten Stelle der Küche, ferner über den Spültischen, dem Gemüseputzplatz, dem Fischkasten, im Küchenhof, im Flaschen- und Faskeller erforderlich sind. Warmes Wasser ist für Koch- und Spülzwecke gleich unentbehrlich. Dasselbe ist somit, sei es durch die vorhandenen Kocheinrichtungen, sei es durch besondere Heizanlagen, am Herd, so wie an den Spül- oder Putzplätzen herzustellen, bezw. mittels Warmwasserleitung an diesen Punkten zu verzapfen. Die Annehmlichkeit der Wasserversorgung und die Sauberkeit der Küchenanlage wird natürlich durch die Einrichtung einer eigenen Warmwasserleitung ungemein gesteigert.

Ausgüsse für die Ableitung des Wassers pflegen mit den Zapfstellen verbunden zu sein; überdies sind in der Bodenfläche sämtlicher Küchenräume Schlammkasten mit Fettsängen von geeigneter Einrichtung und in erforderlicher Zahl anzubringen. Nach diesen Punkten wird das Gefälle der Fußbodenfläche zu richten und im Uebrigen das Entwässerungs-Rohrnetz so anzuordnen sein, dafs sämtliches Abwasser rasch fortgeführt wird.

37.
Einrichtung.

Es läßt sich mit dieser kurzen Darlegung nicht vereinigen, in alle Einzelheiten der Küche einzudringen; auch sind Koch-, Spül- und Wasch-Einrichtungen in Theil III, Band 5 dieses »Handbuches« eingehend erörtert. Es handelt sich

fomit um Angaben über die in den einzelnen Räumen nöthigen Einrichtungsgegenstände, so wie um die Art ihrer Aufstellung in Verbindung mit der Gesamtanlage der Hauswirthschaftsräume, was durch Beispiele am kürzesten und besten zu erreichen ist.

Beides wird in zusammenfassender Weise für einfachere und gröfsere Küchen-Anlagen im nächsten Kapitel, also im Zusammenhange mit den Kaffeehäusern und Restaurants, vorgeführt, da es nicht angemessen erschien, einen Theil der Einrichtung hier, einen anderen Theil dort zu betrachten.

6) Keller.

Die Construction und Einrichtung der Keller für Küchenvorräthe und Brennmaterialien weicht nicht ab von der Anlage der gewöhnlichen Haushaltungskeller von Wohngebäuden, die durch einfache Lattenverschläge abgetheilt zu werden pflegen. Die Keller für Fleisch und andere Vorräthe, die durch Eis kühl gehalten werden sollen, können über, neben oder unter den Eiskeller gelegt werden; in Ermangelung desselben sind besondere Eisbehälter erforderlich. Für manche Vorräthe, wie Mehl, Salz, Colonialwaaren, Conserven etc., die in ganz trockenen, luftigen Räumen aufbewahrt werden müssen, eignen sich Kammern im Erdgeschofs oder einem der oberen Geschosse besser, als die unterirdischen Keller.

Die Anlage der Getränkekeller erfordert eine kurze Betrachtung.

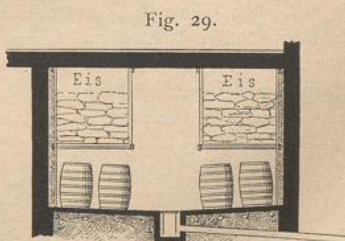
Die Bierkeller werden nach Art der unterirdischen Lagerkeller in Brauereien angelegt und ausgeführt, worüber bereits im vorhergehenden Halbbande dieses »Handbuches« (Abth. III, Abschn. 2, C, Kap. 7, b, 10) das Wesentlichste gesagt worden ist. Wie schon dort bemerkt wurde, werden die Eisbehälter, welche die möglichst constante Temperatur von 5 bis 6 Grad C. zu erhalten haben, bald über, bald neben den Kellerräumen angeordnet, wodurch die sog. Ueber-Eiskeller und die Stirn-Eiskeller entstehen.

Für Ueber-Eiskeller findet in neuerer Zeit die Construction der *Brainard'schen* Decken¹⁸⁾ vielfach Anwendung.

Die Eiskammer wird von dem unteren Kellerraum gewöhnlich durch einen auf eisernen Trägern ruhenden Wellblechboden getrennt. Das Schmelzwasser des Eises läuft durch den Lattenrost, über dem es liegt, auf die etwas geneigte Wellblechfläche, tropft sodann durch Schlitz in der Decke auf die ebenfalls geneigte Kellerfohle, wo es in einer Rinne gesammelt und abgeführt wird. Zweckmäßiger Weise geschieht dies erst, nachdem es (nach *Boeckmann*¹⁹⁾ zur Nutzbarmachung seiner niedrigen Temperatur über einen kleinen Stau geleitet wurde.

Die Decke über dem Eisraum soll nach demselben System gleichfalls aus zackigem Blech bestehen, damit sich das im Eisraum durch Verdunstung gebildete Wasser an der Blechfläche condensire, in kleinen an den unteren Zacken befestigten, mit Blech ausgeschlagenen Holzrinnen zusammenfließe und von dort abgeleitet werde²⁰⁾. Darüber befindet sich der eigentlich tragende Theil der Decken-Construction. Diese wird, in so fern es sich nicht um Herstellung eines zweiten zu kühlenden Raumes über der Eiskammer handelt, als möglichst schlechter Wärmeleiter hergestellt.

In unserem Beispiel (Fig. 38, S. 37) besteht sie aus



Lagerkeller in der »Marienthaler Bierhalle« zu Hamburg. — 1/125 n. Gr.

¹⁸⁾ Ein Uebereiskeller nach dem System *Brainard* ist z. B. unter der in Fig. 36 bis 38 (S. 37) abgebildeten Restaurations-Halle am Halensee ausgeführt und bereits in Theil III, Bd. 6 (S. 171) dieses »Handbuches« beschrieben.

¹⁹⁾ Siehe: Deutsches Bauhandbuch II, 2. Berlin 1884, S. 80r.

²⁰⁾ Siehe: Nowak, E. Der Bau der Eiskeller etc. Leipzig 1883.

38.
Vorraths-
keller.

39.
Bierkeller.

einer Bohlenlage mit darüber gespanntem Kappengewölbe; der Zwischenraum ist mit Torfgrus ausgefüllt.

Nach demselben Princip, wenn auch im Einzelnen verschieden, sind die Lagerkeller der »Marienthaler Bierhalle« in Hamburg von *Schmidt und Neckelmann* daselbst ausgeführt. Das Eis ruht oberhalb der Fässer in durchbrochenen Holzbehältern (nach Fig. 29). Zur Isolirung sind die Wände ringsum mit Holzschalung versehen und die Zwischenräume zwischen dieser und der Mauer mit Torfgrus ausgefüllt.

Eiskammer und Bierkeller sind im Uebrigen, wie hier geschehen ist, in bester Weise von unten und von der Seite gegen den Einfluß der Erdwärme zu schützen und zu isoliren; auch ist für Erhaltung reiner Luft durch Anordnung von Luftzügen in den Kellermauern zu sorgen.

Eine andere Art von Uebereis-Keller zeigt Fig. 31 bis 33 (S. 33 u. 34). Er ist von *A. Schmidt* in großartigem Mafstabe unter der neuen Bierhalle des »Löwenbräu« in München als Lagerbierkeller angelegt und besteht aus 5 großen Tonnengewölben von 27 bis 36^m Länge und je 8^m Spannweite. Die Höhe bis zum Scheitel beträgt 5,3^m im Lichten, bis zum Fußboden der Bierhalle 8,3^m. Der Zwischenraum dient zur Lagerung des Eises. Der Uebereisraum ist mit einem 60 cm starken, mit Isolirschicht versehenen Gewölbe überdeckt und 1^m hoch mit Asche aufgefüllt. Den Boden des Eisraumes bildet der Gewölberücken des Bierkellers, der mit Asphalt abgedeckt ist. Ein Holzrost zwischen dem Asphalt und dem Eise befindet sich nur an der Einwurfstelle desselben. Die Ableitung des Schmelzwassers erfolgt mittels dünner, in die Gewölbelaibungen eingelassenen Kupferrohre, deren Mündungen im Gewölberücken durch Seiher gegen Verstopfung geschützt sind. Nach diesen Punkten ist das Gefälle des Asphaltbodens gerichtet. Im Pflaster des Bierkellers wird das abgeleitete Schmelzwasser nach Sammelgruben geführt, wo es von Zeit zu Zeit ausgeschöpft werden muß. Durch die im Grundriß punktirt angegebenen Oeffnungen der Gewölbe fällt die kalte Luft aus dem Eisraum in die Bierkeller herab. Die einzelnen länglichen Oeffnungen sind für die Zufrörmung der durch Mauerfchächte geführten kalten Luft während des Winters bestimmt; im Sommer werden die Ausmündungen der Schächte zur Verhütung des Eindringens warmer Luft mit einer Sandfüllung abgedeckt.

Im Anschluß an die alten Lagerkeller befinden sich Treppe und »Aufreit« zur Fafsalle.

Bezüglich der Stirneiskeller mag hier bloß auf das im vorhergehenden Halbbande dieses »Handbuches« (Abth. III, Abschn. 2, C, Kap. 7, b, 10) über Lagerkeller Gesagte verwiesen und hinzugefügt werden, daß ein Vorkeller und außerdem 2 oder 3 isolirende Thüren den Eingang zu sichern haben. Ueberhaupt ist die Anlage der Bierkeller mit thunlichster Berücksichtigung aller für die Construction eines guten Lagerkellers maßgebenden Regeln auszuführen, worüber an der eben citirten Stelle das Nähere zu finden ist.

Die Verbindung zwischen Bierkeller und Schenke wird nach Früherem durch die an geeigneter Stelle angebrachten Fafsauzüge hergestellt. Da, wo diese und die Eiskeller fehlen, muß im Schenkfisch (siehe Art. 6, S. 9), bzw. im Bierkeller der bekannte Luftdruckapparat mit Eiseinsatz, durch dessen Schlangen das Bier vor dem Ausschank gekühlt wird, angebracht sein.

Das Princip desselben beruht auf der Erzeugung von Luftdruck mit Hilfe einer Pumpe, und zwar mit und ohne Windkeßel, eventuell mit Reinigung und Filtration der Luft. An Stelle der Luft wird neuerdings flüssige Kohlenäure benutzt, die unter Aufhebung des Druckes sofort luftförmig wird²¹⁾. Diese Apparate gewähren die Möglichkeit, das Fafs ruhig im Keller auf feinem Lager liegen zu lassen, während im entfernten Schank-Local das Bier am Krahn abgezapft wird. Der Hauptübelstand besteht in der Nothwendigkeit beständiger und mit ganz besonderer Sorgfalt zu vollziehender Reinigung der Apparate und der Rohrleitung.

40.
Weinkeller.

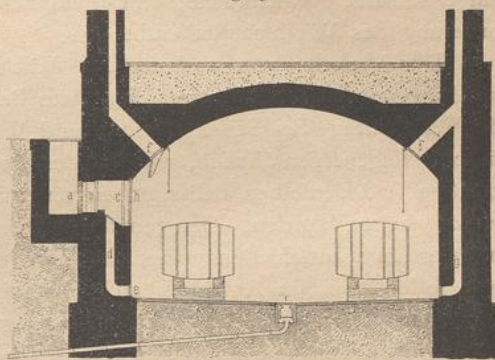
Auch der Weinkeller soll, wo immer möglich, auf die Nordseite des Gebäudes und thunlichst tief gelegt werden, um eine annähernd gleichmäßige Temperatur (für Weißwein 6 bis 10, für Rothwein 10 bis 12 Grad C.) zu sichern. Man forge für die Möglichkeit gehörigen Luftzuges und die Leichtigkeit, denselben nach Bedürfnis regeln zu können, wobei besonders darauf zu achten ist, daß auch die unteren Luftschichten am Boden des Kellers erneuert werden können. Darauf ist, besonders

²¹⁾ Näheres über diese Luftdruckapparate ist zu finden in: BEHREND, G. Ueber den Ausschank von Lagerbier. Halle 1883.

bei Fafsweinen, denen ein zu ftarker Luftzug fehr fchädlich werden kann, Rückficht zu nehmen. Aber auch die Flaſchenweine find keineswegs unempfindlich gegen die Einflüſſe der Temperatur und Feuchtigkeit. Trockenheit iſt eine der Hauptbedingungen eines guten Weinkellers; großer Nachdruck iſt daher auf guten Ablauf des Waſſers und richtige Anlage der Sammler in den Kellern zu legen, damit keine Feuchtigkeit, kein faules Waſſer oder verdorbener Wein darin bleibe und die Sammler gehörig geſpült und getrocknet werden können. In den Kellern ſelbſt vermeide man die Aufbewahrung anderer Stoffe, deren Ausdünſtung die Luft verunreinigen und durch Bildung von Hefenzellen die Krankheiten der Weine bewirken könnten.

Der beigeſetzte Durchſchnitt eines Kellers (Fig. 30²²⁾ zeigt die Anlage der Luftzüge und die Einrichtung, welche geſtattet, je nach Bedürfnis den Luftſtrom höher oder tiefer, ſtärker oder ſchwächer in den Keller eindringen zu laſſen und auch den Zutritt des Lichtes nach Wunsch zu regeln.

Bei *a* iſt ein eiſernes Gitter, darüber ein äüſerer, genau ſchließender Laden von Holz in Jalouſieform mit beweglichen Zwischenſtücken gelegt, wodurch der Zutritt von Licht und Luft beſtimmt wird; *b* und *c* ſind zwei Glasfenſter. Wird nur *b* geöffnet, ſo tritt die Luft bei *c* in den Keller; werden beide Fenſter geöffnet, ſo dringt ſie ſowohl oben wie unten ein. Dies iſt beſonders der Fall, wenn die Abzugsöffnungen im Gewölbe bei *f*, bezw. am Boden bei *g* geöffnet werden. Dieſe Abzugscanäle werden innerhalb der Mauern gleich Schornſteinen in die Höhe geführt; *h* iſt ein hölzerner Laden, um das Licht abzuhalten, auch wenn das äüſere Fenſter offen und der Zug *d* in voller Thätigkeit iſt. Bei *i* iſt eine Rinne mit Sammelkaſten und Waſſerverſchluß. Letzterer iſt nothwendig, damit nicht Canalgaſe dem Keller zugeführt werden.



Weinkeller²²⁾. — 1/425 n. Gr.

Die Fäſſer werden auf Lagerſchwellen aus gefundem, trockenem, vierkantigem Eichenholz gelegt, die wiederum auf hölzernen, beſſer auf ſteinernen Blöcken ruhen. Das Fafs ſoll nur 30 bis 60 cm vom Boden abſtehen, damit es thunlichſt wenig in die oberen wärmeren Luftſchichten hineinrage. Es wird der hintere Theil deſſelben mittels gefunder Eichenholzkeile etwas höher, als der vordere feſt gehalten. Oeſters werden auch Lagerſchwellen ganz von Stein angewendet.

In den Flaſchenkellern dienen Geſtelle aus Latten oder Eiſenſtäben zur Lagerung der Flaſchen; auch gemauerte Gefache kommen vor. Die Hauptbedingung der Geſtelle iſt Sicherheit und Unbeweglichkeit; die verſchiedene Form der Flaſchen bedingt verſchiedene Fächer zur Aufbewahrung.

Zur Erleichterung der Aufficht iſt der Zugang zu den Kellern ſo zu legen, daſ er leicht überwacht werden kann. Die Thüren bedürfen in der Regel keine auſergewöhnliche Abmeſſung. Nur in den ſeltenen Fällen, wo Stückfäſſer gelagert werden ſollen, ſind bis zu 2 m weite Thüren mit beſonderen Schrottreppen angeordnet.

Die Gröſſe des Kellers wird durch die Gröſſe des Vorrathes, die lichte Weite des Gewölbes durch die Art der Lagerung und die Abmeſſungen der Fäſſer bedingt²³⁾.

²²⁾ Unter Benutzung von: GUYER, E. Das Hotelweſen der Gegenwart. Zürich 1874. S. 221.

²³⁾ Eine für größere Weinorräthe geplante Kelleranlage enthält die Stadthalle zu Crefeld (ſiehe hierüber: Deutſche Bauz. 1879, S. 476) und der Saalbau im zoologiſchen Garten zu Elberfeld (ſiehe hierüber: Wochbl. f. Arch. u. Ing. 1881, S. 260).

Als Anhaltspunkte in dieser Hinsicht mögen nachfolgende Angaben dienen. In der Rheingegend sind üblich: Stückfässer von rot. 1200^l Inhalt, 1,75 m Länge bei 1,10 m größtem Durchmesser; halbe Stückfässer von 1,25 m Länge bei 0,90 m größtem Durchmesser; viertel Stückfässer von etwa 320^l Inhalt, 1,06 m Länge bei 0,80 m größtem Durchmesser. — Ein Oxhoft-Fafs von 225^l Inhalt hat 0,93 m Länge und 0,66 m größten Durchmesser.

7) Wafchräume.

41.
Reinigen
der
Wäsche.

Bei den baulichen Anlagen, mit denen wir es hier zu thun haben, erlangt die Reinigung der Wäsche nicht dieselbe Bedeutung, wie bei Gafthöfen und anderen großen, zur Beherbergung dienenden Gebäuden. Eigentliche Wafchanstalten, wie sie bei letzteren vorkommen, sind hier nicht in Betracht zu ziehen; in manchen Fällen, so z. B. in großen Städten, wird das Reinigen der Wäsche außerhalb des Hauses von öffentlichen Wafchanstalten besorgt; in anderen Fällen aber reichen einige Räume: Wafchküche, Roll- und Plättstube und Trockenboden für die Anforderung des Wirtschaftsdienstes aus.

Der Verkehr von und zu der Wäscherei muß dem Bereich der Gäste fern gehalten werden. Schwieriger, als diese Bedingung, ist die Forderung zu erfüllen, die Verbreitung des Seifengeruches und Wäschedampfes zu verhindern. Die Verhältnisse liegen hier ähnlich, wie bei der Kochküche; bauliche Anordnung und Construction sind denselben Bedingungen unterworfen, wie sie in Art. 34 u. 35 (S. 27) hervorgehoben wurden. Demgemäß sind besondere Wafchküchen oder Wafchhäuser in freier Lage entschieden vorzuziehen; wo der Raum dazu fehlt, muß die Wäscherei wohl oder übel im Anschluß an die übrigen Hauswirtschaftsräume und in der Regel mit diesen im Sockelgeschofs angelegt werden.

Construction und Einrichtung unterscheiden sich in Nichts von derjenigen in großen, wohl bestellten Wohnhäusern. Es genügt deshalb, hier auf Theil IV, Halbband 2 (Abth. II, Abfchn. 1) im Allgemeinen und auf Theil III, Band 5 (Abth. IV, Abfchn. 5, A, Kap. 4: Einrichtungen zum Reinigen der Wäsche) dieses »Handbuches« im Besonderen hinzuweisen.

c) Beispiele.

Bei den Schank- und Speisewirtschaften sind nach Früherem in erster Reihe die Gebäude für den Massenverkehr, in zweiter Linie diejenigen für den Kleinbetrieb zu betrachten.

Bei den letzteren sowohl, wie bei den ersteren sind frei stehende und eingebaute Anlagen zu unterscheiden.

1) Große Schank- und Speisewirtschaften.

42.
Beispiel
I.

Hier sind zunächst die meist vorstädtischen Säle und Hallen der großen Brauereien zu erwähnen.

Als charakteristisches Beispiel kann hier kurz auf den Saalbau der Berliner Brauerei-Gesellschaft »Tivoli« auf dem Kreuzberge bei Berlin hingewiesen werden; er enthält die größte Saalanlage Berlins von zusammen 78,77 m Länge, 15,69 m Breite und 13,80 m mittlerer Höhe²⁴⁾.

43.
Beispiel
II.

Sodann sind als selbständige, meist frei liegende Anlagen verwandter Art die süddeutschen, insbesondere die bayerischen Bierkellerhallen zu nennen.

Ein typisches Beispiel hierfür ist der stattliche Neubau der Actiengesellschaft

²⁴⁾ Siehe: Berlin und seine Bauten. Berlin 1877. Theil II, S. 195.

Lagerkeller und Wirtschafts-Localitäten
 der Actien-Gesellschaft „Löwenbräu“
 in München 25).

Fig. 31.
 Schnitt nach der Queraxe der Bierhalle.
 Arch.: A. Schmidt.

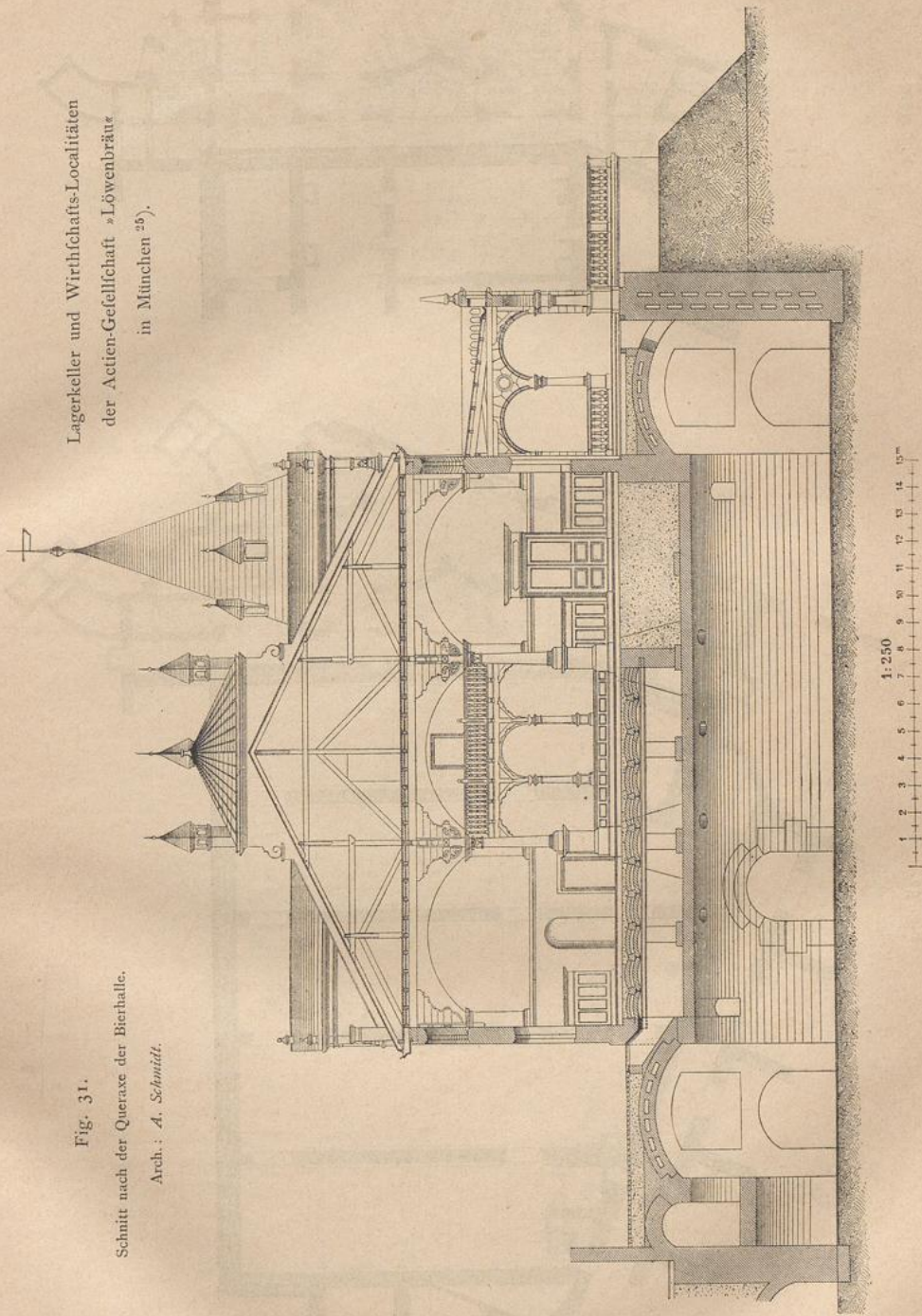


Fig. 33.
Theil des Erdgeschosses.

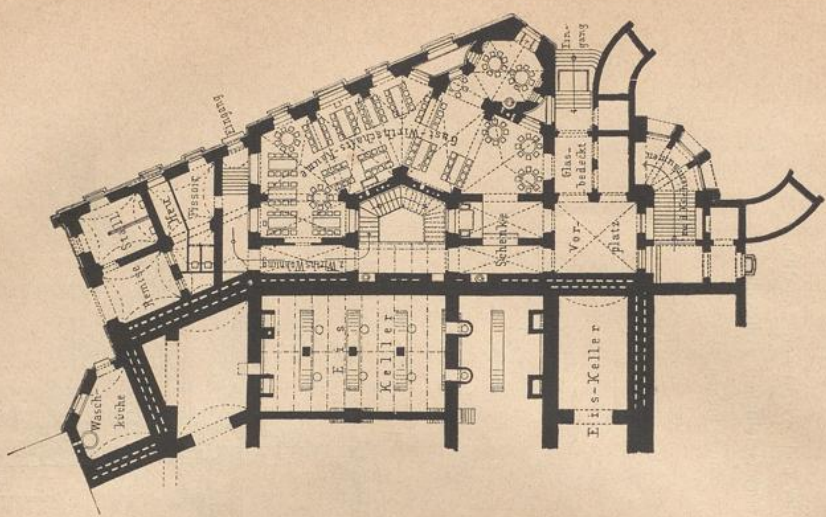
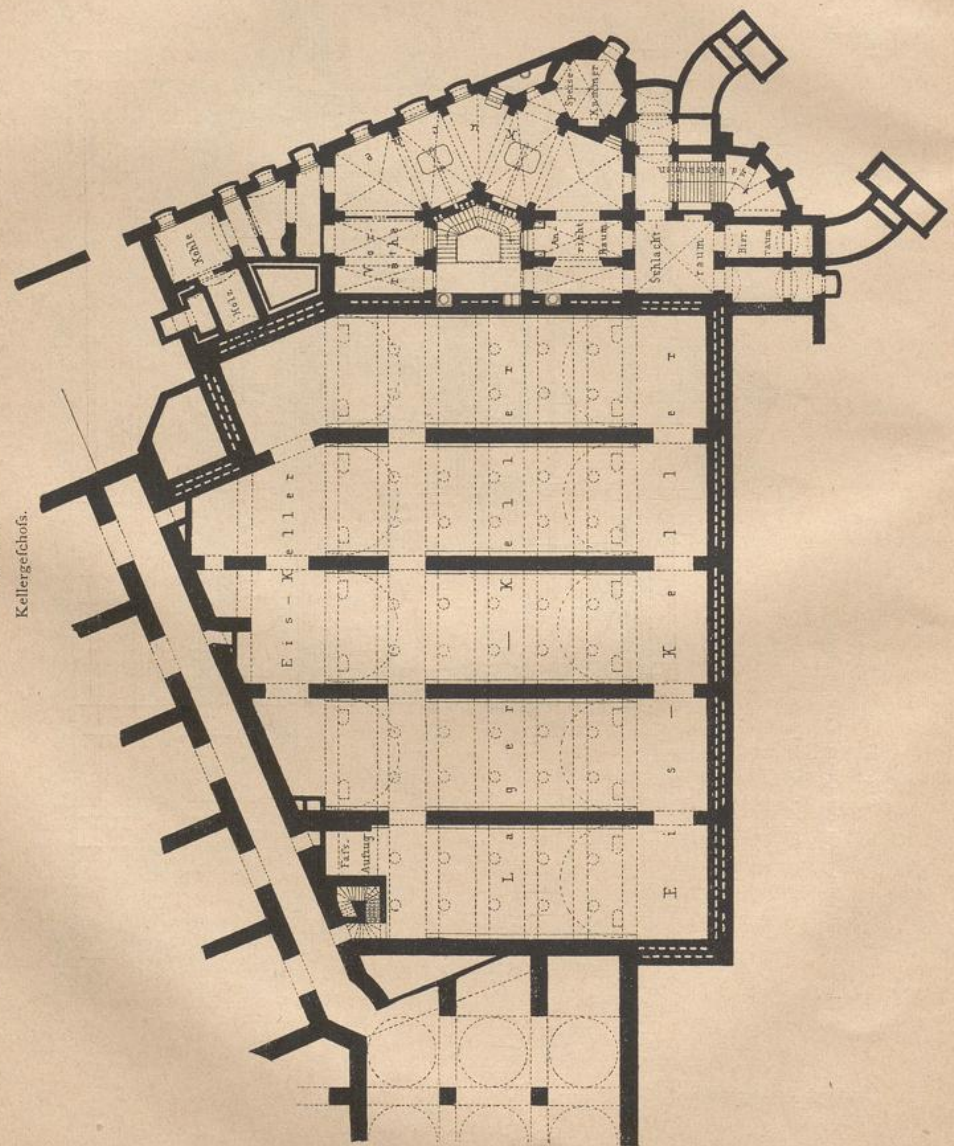


Fig. 32.
Kellergechofs.

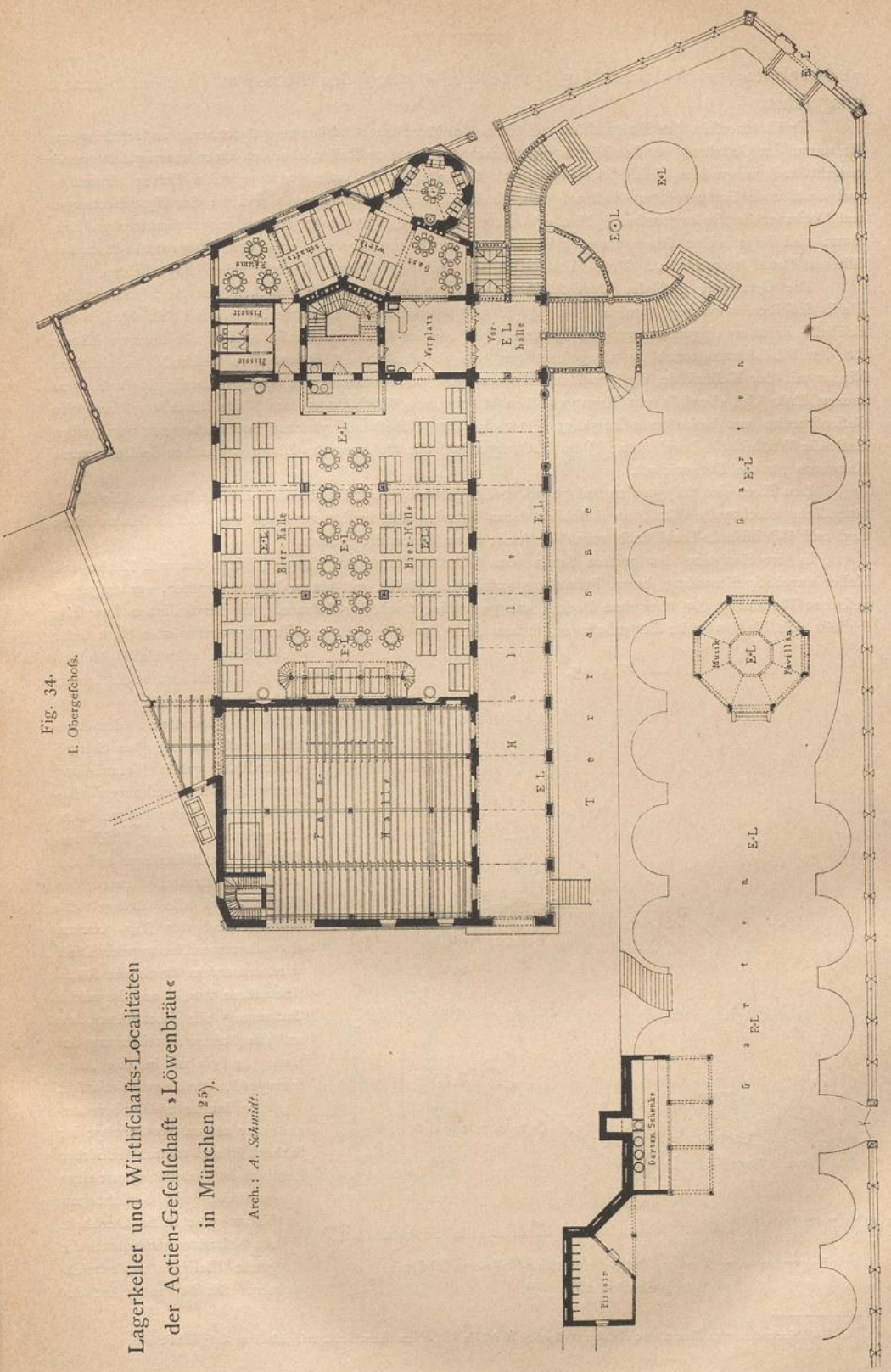


1:500
0 5 10 15 20m

Lagerkeller und Wirthschafts-Localitäten
 der Actien-Gesellschaft »Löwenbräu«
 in München ²⁵⁾.

Arch.: A. Schmidt.

Fig. 34.
 I. Obergetchofs.



»Löwenbräu« in München (Fig. 31 bis 34²⁵⁾ nach den Plänen von *Albert Schmidt* ausgeführt.

Er ist einerseits den Bedürfnissen und Sitten des Münchener Publicums entsprechend, andererseits dem Platze und der Gestaltung der Baustelle angepaßt nach Art der alten Keller, aber den Ideen unserer Zeit gemäß erdacht und in großem Maßstab durchgeführt. Geräumige Säle, offene und gedeckte Hallen, Terrassen und umfassende Gartenanlagen sind auf dem stark abfallenden Terrain an der Ecke der Nymphenburger und Dachauer Straße angeordnet. Man erblickt eine prächtige Doppelfreitrepppe, einen flankierenden Eckthurm und Bogenhallen schon aus der Entfernung, noch ehe man das nach dem Stiegelmaier-Platz sich öffnende Portal betreten hat. Dies Alles strahlt bei Nacht im Glanze des elektrischen Bogenlichtes.

Die Grundrisse und der Durchschnitt in Fig. 31 bis 34 veranschaulichen den Bau. Der größte Theil desselben wird von den in Art. 39 (S. 30) beschriebenen Lagerbierkellern mit Trinkhalle und Festsalle darüber eingenommen; der kleinere Theil an der Dachauer Straße enthält alle übrigen Räume für den Wirtschaftsbetrieb in viergeschoßiger Anlage: nämlich α) im untersten Geschoß, in gleichem Niveau mit der Kellerfohle, die gewölbten Küchen- und Vorrathsräume mit Schlacht-Local; β) darüber zu ebener Erde das ebenfalls mit Kreuzgewölben überspannte Wirtschafts-Local, das »Bräu-Stubl« und die Gaffenschenke mit besonderem Eingang; γ) im I. Obergeschoß auf gleicher Bodenhöhe mit der großen Halle die Wirtschafts-Localitäten; δ) im II. Obergeschoß die Wohnung des Pächters, darüber im Dachraume Kammern für die Dienerschaft.

Den Kern der polygonalen Anlage bildet die geräumige mit Deckenlicht erhellte Treppe, die durch sämtliche Stockwerke führt; im Anschluß daran befinden sich in den zwei mittleren Geschoßen zwischen Saal und Wirtschafts-Local nach vorn Vorräume, nach hinten die Aborte.

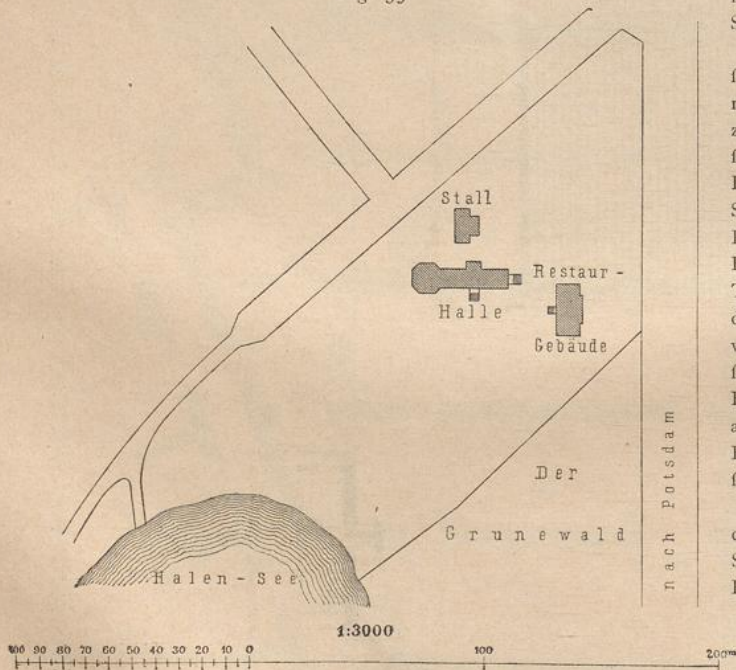
In der Hauptaxe des großen Saales, am Ostende nächst der Treppe, liegt das mit Küche und Keller durch Speisenaufzug, bezw. Fassaufzug verbundene Buffet, mit einem Balcon darüber, am entgegengesetzten Westende, 3^m über dem Boden, die geräumige Orchester-Tribüne. An der südlichen Langseite schließt sich die 6^m weite Bogenhalle an, sodann die 1,5^m tiefer gelegene Terrasse und wieder 3,5^m tiefer

der Garten mit Musik-Pavillon für 60 Musiker, eine große Schenke und Aborte.

Die Grundform der Baustelle und die Lage am Stiegelmaier-Platz gaben Veranlassung zu dem schiefwinkligen Abschluß des Gebäudes und dem Erkerthurm an der Dachauer-Straße; die Höhenlage und das Profil der Baustelle waren von Einfluß auf die Anlage der Terrasse und der 2,5^m breiten doppelarmigen Freitrepppe. Diese wird außerdem durch die Rücksichtnahme sowohl auf die rasche Entleerung der Localitäten, als auf die äußere Erscheinung des Baues an einem in das Auge springenden Punkte gerechtfertigt.

Die innere und äußere Architektur zeigen das Gepräge der Sicherheit und charakteristischer Echtheit in Verbindung mit einer gewissen, mit Absicht zur Schau gebrachten Derbheit. Als besonders wirksam ist die große Bierhalle zu bezeichnen. Sie ist, nach Art der

Fig. 35.



Lageplan von *Markwald's* Restaurations-Halle am Halensee bei Charlottenburg²⁶⁾.

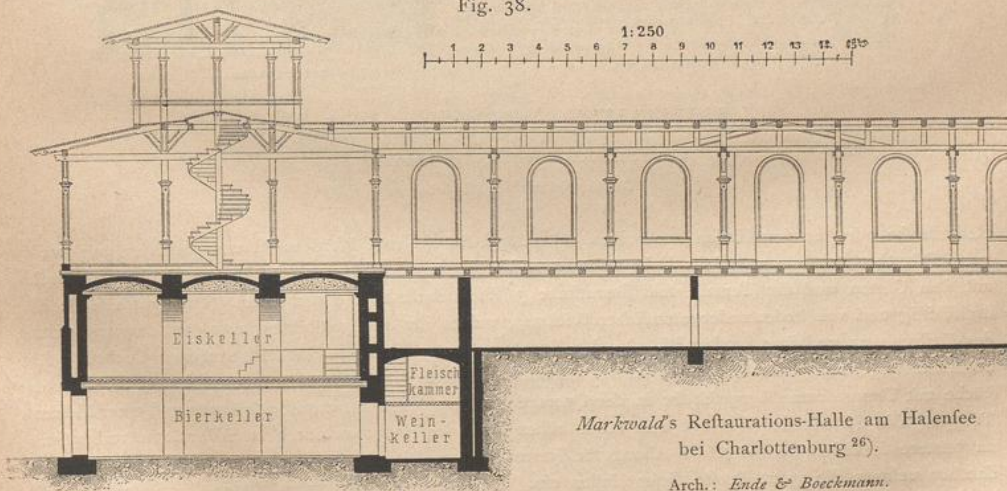
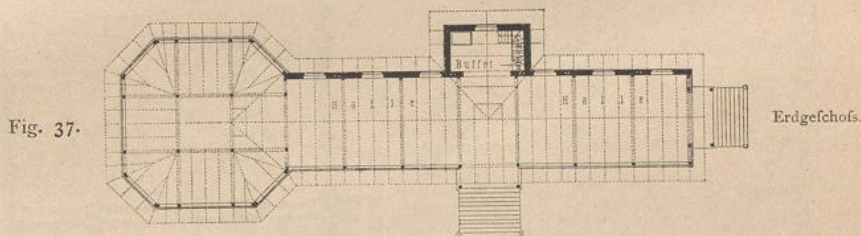
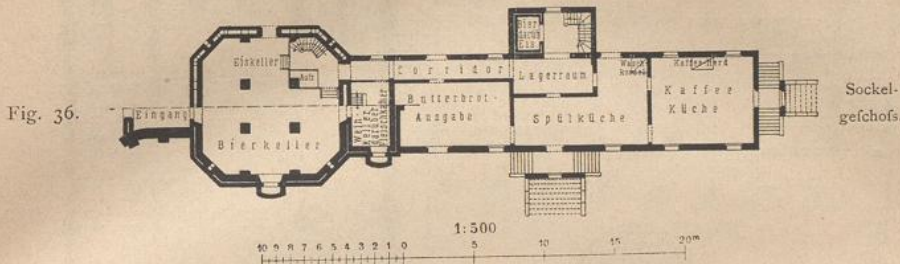
²⁵⁾ Nach den vom Herrn Architekten *Albert Schmidt* in München freundlichst mitgetheilten Original-Plänen.

alten Kellerhallen, mit schlichter Balkendecke, die von vier polierten Granitfäulen auf Postamenten von Trientiner Marmor getragen wird, überspannt und mit Wandmalereien in Kalkfarbe geschmückt; die einfachen, aber kräftigen Formen der beiden Tribunen und der großen Schenke, so wie Paneele in Holz gliedern die Wände. Die Bierhalle ist 27m lang, 21m breit, 8m im Lichten hoch und gewährt bequem Platz für 450 Gäste; die offene Halle faßt 300, das Wirthschafts-Local in den beiden mittleren Gefchoffen zusammen 300 Personen; das ganze Gebäude sammt Terrasse und Garten mehr als 2000 Personen.

Ein anderes, den norddeutschen Anforderungen und Gebräuchen entsprechendes Beispiel ist in Fig. 35 bis 38²⁶⁾ dargestellt. Es ist die ebenfalls frei stehende, große Trinkhalle des Herrn *Markwald* am Halensee bei Charlottenburg, von *Ende & Boeckmann* erbaut; sie dient hauptsächlich dem Sommerverkehr.

Auch von dieser Schankwirthschaft ist die Kelleranlage bereits in Art. 39 (S. 29) beschrieben worden.

44.
Beispiel
III.



Markwald's Restaurations-Halle am Halensee bei Charlottenburg²⁶⁾.

Arch.: *Ende & Boeckmann.*

Die im Inneren der Stadt gelegenen Schankhäuser erfordern naturgemäß eine andere Anordnung, als die vorstädtischen, frei liegenden Anwesen. Eine möglichst haushälterische Benutzung des werthvollen Platzes ist bei ersteren Grundbedingung;

45.
Beispiel
IV.

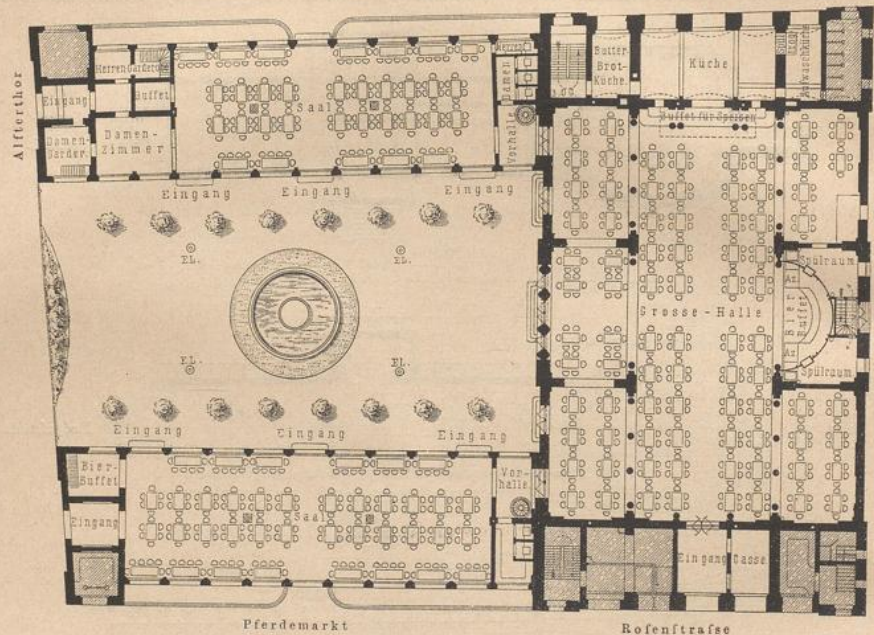
²⁶⁾ Nach den von den Herren Architekten *Ende & Boeckmann* in Berlin freundlichst mitgetheilten Original-Plänen.

doch wird, wenn irgend thunlich, in Verbindung mit dem Bauwerk ein Garten für die Gastwirthschaft während der Sommerzeit angebracht.

Ein großes, ganz von Straßen umschlossenes Schankhaus für den Massenverkehr ist die »Marienthaler Bierhalle« in Hamburg (Fig. 39²⁷⁾, entworfen und ausgeführt von *Schmidt & Neckelmann*.

Sie ist durch Umbau der früheren Markthalle auf dem Pferdemarkt entstanden und besteht aus dem Hauptbau der großen Halle und den zwei Seitenflügeln, den früheren Lauben, welche den gegen das Alfterthor geöffneten Garten hufeisenförmig umschließen. Der Eingang zur großen Halle erfolgt von der

Fig. 39.
Raboifen



»Marienthaler Bierhalle« in Hamburg²⁷⁾.

Arch.: *Schmidt & Neckelmann*.

Rofenstraße, der zu den Hallen der beiden Seitenflügel sowohl vom Pferdemarkt und Raboifen, als auch vom Alfterthor; an letzterer Seite links steht er in Verbindung mit Herren- und Damen-Garderobe. Auch mit dem Garten und der Terrasse sind sämtliche 3 Wirthschafts-Locale verbunden. Die große Halle ist dreischiffig und von bedeutender räumlicher Wirkung, welche ihr die Architekten trotz der Schwierigkeiten des Umbaus zu verleihen wußten²⁸⁾. In der Hauptaxe, unter dem von Säulen getragenen Orchester für 20 Mann, liegt das Speisen-Buffer mit Küche, daneben einerseits die Spülküche, andererseits die Butterbrotküche mit Treppe zum Obergeschoß; in der Queraxe das Bier-Buffer mit zwei Spülräumen und einer kleinen Treppe. Die Seitenhallen sind mit dem etwas höher liegenden Hauptbau durch zwei Vorräume verbunden; an letztere schloßen sich einerseits Aborte für Herren, andererseits Aborte für Damen an; Musik-Estraden darüber nehmen die ganze Breite dieser Hallen ein. An den entgegengesetzten Enden der Seitenhallen ist je ein Bier-Buffer angeordnet.

Die im Grundriß schraffirten Theile bezeichnen Gelasse, die anderen Zwecken, als denen der Schankwirthschaft dienen; dies sind namentlich die Räume der Staats-Impfanfalt.

²⁷⁾ Nach den von den Herren Architekten *Schmidt & Neckelmann* in Hamburg freundlichst mitgetheilten Original-Plänen.

²⁸⁾ Eine perspectivische Innenansicht ist zu finden in: Hamburgs Privatbauten. Bd. II. Hamburg 1883. Bl. 17.

Das Mittelschiff und die drei mittleren Joche des Seitenschiffes gegen den Garten nehmen die ganze Höhe des Innenraumes der Halle ein. Diese ist 29 m lang, 21,5 m breit, 11,5 m hoch und gewährt Platz für 492 Personen; die Seitenhallen sind 9 m breit, 24,5 m, bzw. 27 m lang, 5,5 m hoch und fassen 212, bzw. 256 Gäste. Diese Halle wird durch Feuerluftheizung mittels Umlauf der Saalluft erwärmt. Der Heizofen befindet sich im Kellergeschoß unter dem Speise-Buffer. Die Ausströmungsöffnungen der warmen Zuluft sind in den nächst liegenden Eckpfeilern des Mittelschiffes, in 2,3 m Höhe, die 6 Rücklauföffnungen im Fußboden angebracht. Die Erhellung erfolgt in der großen Bierhalle und im Garten mittels elektrischen Bogenlichtes (siehe Art. 26, S. 22), in den beiden Sälen mittels Gas. Zwei für die elektrische Beleuchtung erforderliche Maschinen sind im Kellergeschoß unter den Küchenräumen aufgestellt. Ein Firntaufatz mit beiderseitigen Jalousien, der beinahe die ganze Länge des Saales einnimmt, dient zur Lüftung desselben.

Unter dem Bier-Buffer und den nächst folgenden Jochen befinden sich die in Art. 39 (S. 29) beschriebenen Bierkeller, so wie die Weinkeller.

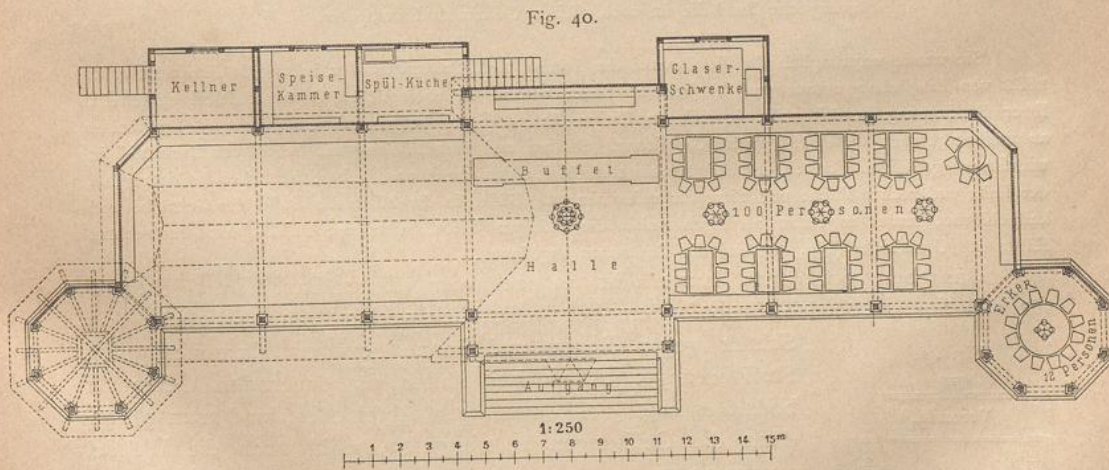
Auf eine rings umbaute oder in geschlossener Reihe mit anderen Gebäuden errichtete Ausschankhalle kann hier verzichtet werden, da einige der im nächsten Abschnitt abgebildeten großen Vergnügungs-Localen diese Anlage zeigen.

Indefs mag hier doch auf einige bemerkenswerthen älteren Beispiele dieser Art hingewiesen werden, zunächst auf die von Oskar Titz erbauten *Buffel'schen* Bierhallen in Berlin²⁹⁾, die mit geschickter Benutzung der Baustelle über das geräumige Hinterland sich erstrecken, während der vordere Theil mit einem gewöhnlichen Miethhause bebaut ist. Sodann auf die *Gratweil'schen* Bierhallen im Industriegebäude zu Berlin³⁰⁾ von Ende & Boeckmann, die ein selbständiges, frei im Hofraum errichtetes Hintergebäude bilden, zu dem der Zugang durch die vordere Gebäudegruppe, die vorwiegend Läden enthält, führt.

2) Kleinere Schank- und Speise-Localen.

Hierher gehören einestheils die buffetartigen frei stehenden Hallen in Gärten, Parkanlagen etc., die schon in Art. 5 bis 8 (S. 8 bis 10) charakterisirt wurden, anderentheils die städtischen Bier- und Weinstuben. Sie unterscheiden sich kaum von den kleineren Cafés und Restaurants, welche Bezeichnung ihnen häufig beigelegt wird; es genügen deshalb einige charakteristische Beispiele.

Zur Veranschaulichung einer Anlage ersterer Art mag die in Fig. 40 u. 41³¹⁾ dargestellte *Binding'sche* Bierhalle in Frankfurt a. M. dienen.



Binding'sche Bierhalle im zoologischen Garten zu Frankfurt a. M.³¹⁾.

Arch.: Lindheimer.

²⁹⁾ Siehe: Berlin und seine Bauten. Berlin 1877. I. Theil, S. 360.

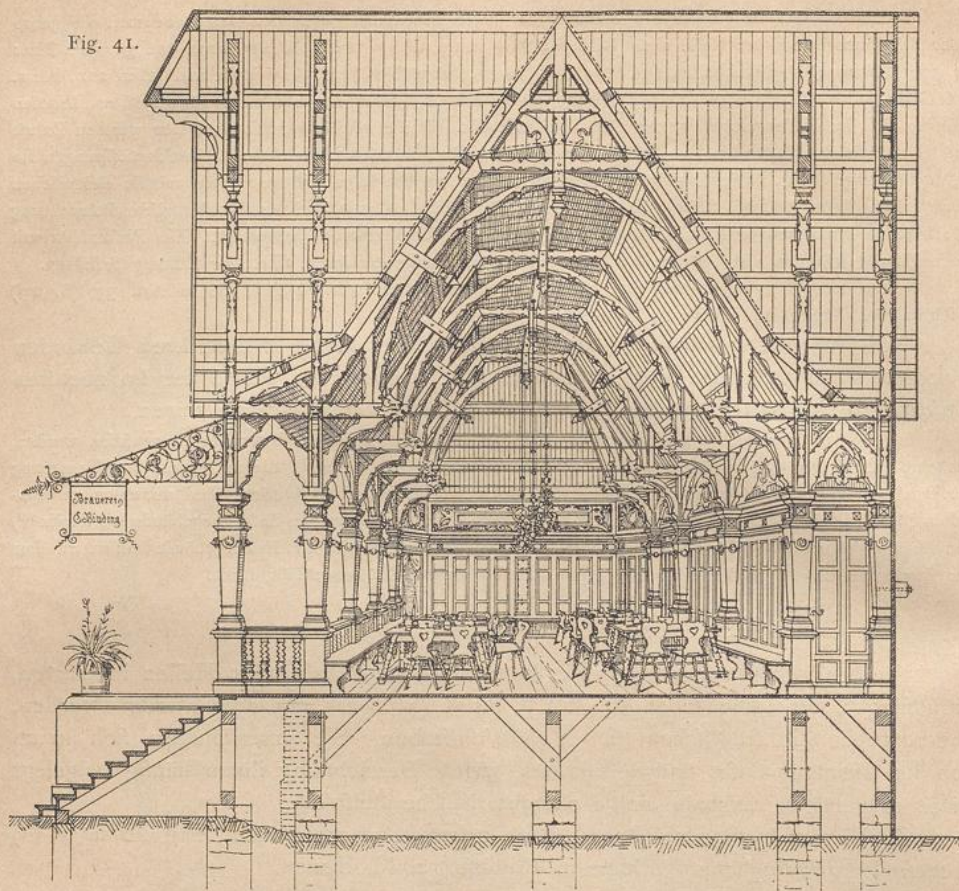
³⁰⁾ Siehe: Deutsche Bauz. 1869, S. 369, 373.

³¹⁾ Nach den vom Herrn Architekten Otto Lindheimer in Frankfurt a. M. freundlichst mitgetheilten Original-Plänen.

46.
Beispiel
V u. VI.

47.
Beispiel
VII.

Fig. 41.

Bindig'sche Bierhalle im zoologischen Garten zu Frankfurt a. M. ³¹⁾.

Sie wurde ursprünglich für die Zwecke der Patent- und Musterchutz-Ausstellung in Frankfurt a. M. 1881 von *Lindheimer* erbaut und ist jetzt als Sommer-Local im zoologischen Garten daselbst aufgestellt. Ihrer Bestimmung gemäß reiht sie sich an die in Art. 4 (S. 6) besprochenen Buffets und Trinkhallen an und zeigt auch dieselbe typische Gestaltung. Pfosten und Wandtäfelung mit sichtbarem Dachstuhl, in wirkamen, gefälligen Formen der Holz-Architektur, bilden den durch zwei achteckige Erker flankierten Bau, der links und rechts Tische und Sitze für zusammen 224 Gäste, in der Mitte das Buffet für Getränke und kalte Küche, ferner in einem niedrigen Anbau die nöthigen Wirthschaftsräume enthält. Auf der rechten Hälfte des Grundrisses (Fig. 40) sind die Gaskronen angedeutet.

48.
Beispiel
VIII.

Das eben vorgeführte Bauwerk ist ein nach vorn offener Bau. Ein solcher ist für den Sommerbetrieb, insbesondere bei Augenblickswerken ganz geeignet. Als Schutz gegen Regen und Sonne genügen Marquisen oder Stoffvorhänge. Allein bei Hallen für dauernden Gebrauch bedarf es eines vollkommeneren Abschlusses, und man pflegt dann die Oeffnungen zu verglasten, wohl auch die Wände auszumauern.

Eine einfache Bierhalle dieser Art ist die Brauerei des *Pré Catalan* im Boulogner Gehölz bei Paris (Fig. 42 ³²⁾).

Fig. 42.

Brauerei des *Pré Catalan* im Gehölz von Boulogne bei Paris ³²⁾. — 1/500 n. Gr.

³²⁾ Nach: Allg. Bauz. 1866, Bl. 51.

Sie ist nach Art der schweizer Holzhäuser gezimmert und verchalt; das Dach ist über die Veranda an der einen Langseite, so wie über die Vorhalle und den Treppenraum an den Schmalseiten hinweggeführt. Letzterer, in Backstein-Fachwerk hergestellt, führt zum »Laboratorium« im Keller.

In mehr oder weniger ähnlicher Weise, wie die *Binding'sche* Bierhalle, sind die meisten Schank-Localer in den letzten Jahren sich folgenden Ausstellungen ausgeführt worden. Anders verhält es sich mit einigen der leiblichen Erholung gewidmeten Räumen der Gewerbeausstellung in Berlin 1879, die innerhalb des Ausstellungsgeländes unter den Bogen der Stadtbahn eingebaut und daher, gleich Gaststuben oder Kellerneißen des Hauses, in behaglicher, stimmungsvoller Weise durchgebildet werden konnten.

Ein bemerkenswerthes Werk dieser Art ist die Weinkneipe von *Otzen*.

Es charakterisirt nicht allein die Schaffensweise des Meisters, sondern diejenige einer Schule, einer Richtung der Architektur, die den eklektischen Tendenzen unserer Zeit, den Bestrebungen der hellenischen, italienischen und deutschen »Renaissance« die Herrschaft streitig macht. Es ist als typisches Beispiel der mittelalterlichen Richtung in Fig. 10 (S. 13) wiedergegeben. Das Bild spricht für sich selbst. Es überrascht und fesselt durch die stilvolle Composition in Form und Farbe, durch die gediegene Echtheit des Materials. Im Geiste der mittelalterlichen Architektur aufgefaßt, sind die Härten derselben glücklich vermieden.

Alle Structurtheile sind in Greppiner Backstein ausgeführt; der warme Ton derselben stimmt vorzüglich mit den stilgerechten ornamentalen Malereien, mit denen einzelne Putzflächen der Wände geschmückt sind, und mit den figürlichen Malereien der Schildflächen, welche die Wirkungen des Weines auf die ver-

49.
Beispiel
IX.

Fig. 43.



Altdeutsche Bierstube »Zur Stadt Ulm« in Frankfurt a. M. ³³).

hinteren Trinktube den Bierkeller, unter dem Buffet einen Fassaufzug und den Heizofen für Feuerluft-heizung. Vom Hofe aus wird mittels eines durch Schiebethür und Gitter verschlossenen Raumes der Bierkeller beheizt. Das Buffet ist mit der Küche im Obergeschoß durch den Speisenaufzug und die Haustreppe verbunden; unter dieser befindet sich die Gläserfchwenke, ferner im Anschluß an das Buffet der Zugang zum Kellergeschoß. Für Lüftungsvorrichtungen ist in den Decken-Sofiten der großen Trinktube, gleich wie im Lockschornstein, im Buffet und in den Küchen geforgt. Der kleine, von Restauration und Hof zugängliche Garten wird am Abend durch die im Grundrifs angegebenen Gas-Candelaber erhellt.

Wenn vorhin die *Olsen'sche* Weinstube (Fig. 10, S. 13) als typisch für die im Sinne der mittelalterlichen Kunst wirkende Geistesströmung unserer Zeit bezeichnet wurde, so kann dasselbe von der *Wallot'schen* Bierstube als Werk der im Sinne der deutschen Renaissance wirkenden Schule gefagt werden. Fig. 43 veranschaulicht einigermaßen die reich geschnitzte Täfelung von Decke, Pfeilern und Wänden der großen Trinktube; die Wandflächen sind in sinniger, anmuthender Weise mit humoristischen und phantastischen Bildern, mit Allegorien und Emblemen geschmückt. In den 4 Ecken sind die Büsten des Bauherrn *A. Sabarly*, des Architekten *Paul Wallot*, des Bildhauers *W. Born* und des Malers *Karl J. Grätz* angebracht; nach des Letzteren Entwürfen sind auch in den Fenstern die wirklichen Glasmalereien von *A. Linnemann* und *J. Lettow* ausgeführt. Einfacher aber nicht weniger reizvoll und behaglich, zugleich der geringeren Höhe und Breite entsprechend, ist die vordere Trinktube ausgestattet. Auch die Langwand des Gartens schmückt ein allegorisches Gemälde.

Ein englisches Schank- und Speisehaus³⁴⁾, *Luton coffee tavern* von *Bell*, ist in Fig. 46 u. 47 dargestellt.

57.
Beispiel
XI.

Fig. 46. Erdgeschoß.

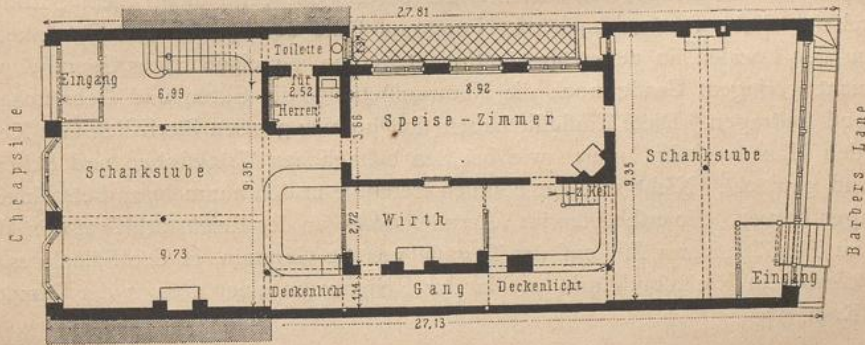
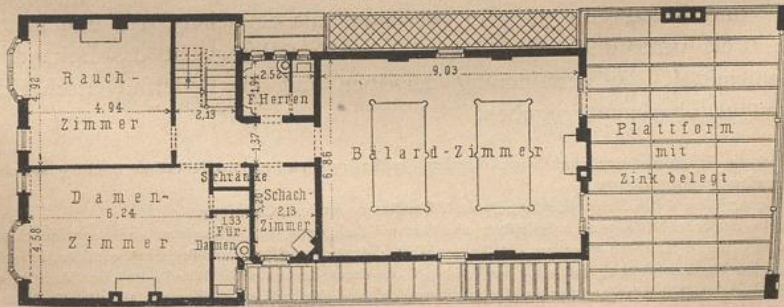


Fig. 47. Obergeschoß.



*Luton coffee tavern*³⁴⁾. — 1/250 n. Gr.
Arch.: *Bell*.

Die Grundriffe sind sehr geschickt mit äußerster Ausnutzung der nur 10m breiten, 27,81 m tiefen Baustelle concipirt. Der ganze Platz zwischen den beiden Strafsen, mit Ausnahme eines schmalen Binnenhofes und eines noch schmaleren Lichtgrabens mit Eingang zu den Küchenräumen, ist überbaut. Im Erd-

³⁴⁾ Nach: *Builder*, Bd. 43, S. 492.

geschloß ist auf die ganze Frontlänge jeder StraÙe je eine Schenkstube (*bar*) mit Raumerweiterungen für den Ausgabestisch (*serving bar*) abgechnitten; zwischen beiden befindet sich das Geschäftszimmer des Wirthes (*manager*) und ein Speisezimmer mit Eingängen von der Vorder- und Rückseite. Aus der vorderen Schenkstube erfolgt der Treppenaufgang zum Obergeschloß³⁵⁾. Zum Zweck möglichst reichlicher Erhellung sind nicht allein die Frontwände der beiden StraÙen und die Hofwand des Speisezimmers ganz in Fensterflächen aufgelöst; sondern es ist auch der Verbindungsgang der beiden Schenken, je auf die Länge des Ausgabestisches, mit Deckenlicht versehen. Im I. Obergeschloß ist dieser Gang, gleich wie die hintere Schenkstube, nicht überbaut. Nach vorn, am Treppenaustritt, befinden sich der *commercial room* für Handlungsreisende, zugleich Rauchzimmer, daneben ein Damenzimmer mit anstoßender Wasch-Toilette und Abort, nach hinten ein Billard-Saal, dazwischen ein kleines Schachzimmer und die Herren-Toilette. Unter letzterer liegen Wasch-Toilette, Piffoir und Abort für die Gäste im Erdgeschloß. Die Küche liegt im Kellergeschloß nach der Rückseite des Hauses und ist durch einen Speisenaufzug mit dem Erdgeschloß in Verbindung gefetzt.

3. Kapitel.

Kaffeehäuser und Restaurants.

52.
Kenn-
zeichnung.

Als augenscheinliches Unterscheidungsmerkmal der gewöhnlichen Schank- und Speisewirthschaften von den feineren Cafés und Restaurants wurde oben auf den Rang des darin verkehrenden Publicums hingewiesen. Damit ist indess nur ein im Allgemeinen zutreffendes Kennzeichen hervorgehoben; denn nicht allein Stand und Mittel der Gäste, sondern auch die Natur und Güte der Speisen und Getränke verleihen den Localen, in denen sie verabreicht werden, ein eigenartiges Gepräge, wozu in nicht geringem Grade noch die Naturumgebung, die Sitten und Gebräuche der Gegend beitragen. Diese Einflüsse haben sich bei den großen Bierhallen und Kellern für den Massenverkehr, gleich wie bei den behaglichen Trinkstuben und Schenken geltend gemacht. Nicht weniger deutlich treten sie in den nunmehr zu betrachtenden Anlagen hervor. Sie erscheinen im »Arcaden-Café« an der ReichsrathsstraÙe in Wien, wie im *Pavillon Henri IV.* auf der Terrasse von St. Germain, in den Sälen des *Star and Garter* im Richmond-Park, wie in der Rebenlaube einer *Osteria* der Campagna von Rom.

a) Charakteristik und Gesamtanlage.

53.
Entstehung.

Cafés und Restaurants, sowohl vornehmer als einfacher Art, sind heute über die ganze Welt verbreitet. Den Anlaß ihrer Entstehung hat das Bekanntwerden neuer Genußmittel, die Verfeinerung derselben und das Bedürfnis nach Erholung und Vergnügen überhaupt gegeben.

³⁵⁾ Ueber die Anlage von englischen Schank-Localen (*public houses and taverns*) enthalten *Building news* (Band 45, S. 465) die folgenden Angaben *Govern's*.

Der Eingang führe durch Buffet oder *bar*, je nach Umständen durch den Thorweg.

Man gebe der Schenkstube eine möglichst große Fensterfläche gegen die StraÙenfront und vermeide einen oft vorkommenden Fehler, indem man den Platz um den Verkaufstisch (*counter*) reichlich bemisst. Ein bedeckter Gang führe von der StraÙenfront zur Herrenschenke (*gentlemen's bar*), deren Gäste durch eine spanische Wand oder einen Vorhang dem Blick der Besucher der Gemeinen Schenke (*common bar*) entzogen werden. Weißkieser ist ein geeigneteres Material für die Ausrüstung, als Pechkiefer (*pitch pine*), welche bei großer Wärme stark schwindet. Der *counter* darf nicht höher sein, als 1,14 m (3' 9"); die obere Platte muß mindestens 46 cm (18") breit sein. Die Gläserchenke sollte aus einem oval geformten Eichenholzgefäß bestehen und einen mit Rinnen versehenen Ablaufstisch aus Hartholz enthalten. Dies ist der Bedeckung mit Bleiblech vorzuziehen.

Das Imbiss-Buffet (*luncheon bar*) sei auf das Elegante ausgestattet und mit Blattpflanzen, Farrenkraut, Immergrün und dergl. geschmückt.

Das Speisezimmer kann mit einer kleinen Fontaine ausgestattet sein. Von dem gut ventilirten Rauchzimmer gelange man in eine kleine Wasch-Toilette mit Aborten.

Die Küche werde eine Treppe höher angeordnet. Das Lesezimmer für die Zeitungsleser erhalte gepolsterte, mit Ledertuch überzogene Sitze.

1) Das Kaffeehaus.

Wie mögen die ersten Kaffeehäuser ausgesehen haben?

54.
Historisches.

Es braucht nicht untersucht zu werden, wie der Genuß des Kaffees, von Aethiopien aus, so wird versichert, nach Syrien und Arabien gebracht, von da aus unaufhaltsam weiter verbreitet wurde und schließlich zu einem Lebensbedürfnis von Hoch und Nieder geworden ist. Schon im Anfange des XVI. Jahrhunderts hatte man in Kairo Kaffeehäuser, um die Mitte desselben in Konstantinopel. Hier wurden sie bald die Versammlungsorte gebildeter Leute; man nannte sie die Schulen der Erkenntnis; unter ihrem Einfluß wurden die Moscheen täglich leerer, und weder die Lehren der Priester, noch der Erlaß der Verbote gegen den Kaffeeverbrauch konnten die wachsende Zunahme desselben verhindern. Bald wurde der Kaffee auch im Abendlande eingeführt. Schon im Jahre 1666 bestand ein Kaffeehaus in Amsterdam; noch 10 Jahre früher hatte in London ein gewisser *Pasqua Rosse* aus Ragusa das heutige *Virginia coffee house* in *St. Michael's Alley, Cornhill* gegründet. Im Jahre 1671 eröffnete der Armenier *Pasqual* in Paris das erste und wenige Jahre später *Procope* daselbst das zweite Kaffeehaus, das bis vor einigen Jahren noch existirt hat. Nach dem Entsatze Wiens im Jahre 1683 erhielt der Pole *Kolschitzky*, der den Belagerten, insbesondere als Kundschafter, wesentliche Dienste geleistet hatte, die Erlaubnis, ein Kaffeehaus zu errichten. Es stand ungefähr in derselben Gegend, wie das *Café de l'Europe*, welches heute eines der glänzendsten Kaffeehäuser Wiens ist. Eine Stadt folgte dem Beispiel der anderen, und im Jahre 1721 erhielt auch Berlin das erste Kaffeehaus.

Es ist erstaunlich zu sehen, wie sich der Besuch des Kaffeehauses trotz aller Anfechtungen seit dieser Zeit verallgemeinert hat. Die Wiener und die Pariser könnten heute ohne die Cafés gar nicht leben. Sie vertreten ihnen die Stelle der Clubs; sie sind die regelmäßigen Erholungstätten von Hunderttausenden; in ihren behaglichen Räumen giebt man sich ein Stelldichein, plaudert mit Freunden, schreibt Briefe, spielt, orientirt sich über Zeit- und Localgeschichte; in sie flüchtet man sich noch zu später Nachtstunde, um den angenehm verlebten Abend durch eine Tasse Kaffee oder ein Glas Punsch zu beschließen.

55.
Typische
Eigenthümlichkeiten.

Im Uebrigen zeigen die Cafés der großen Metropolen nicht unwesentliche Verschiedenheiten. Das Wiener Café ist ausschließlich Kaffeehaus, das Pariser Café zugleich auch Speisehaus; in der Regel kann man darin diniren und soupiren; auch Bier wird jetzt fast immer dort ausgeschenkt. Dagegen ist das Pariser Café den ganzen Morgen öde und leer; Niemand ist darin zu erblicken, als der gähnende *Garçon*, der mit Besen und Sägespänen erst anfängt, das Local zu reinigen, wenn die Leute, die in Wien frisch und munter zu frühstücken pflegen, es längst wieder verlassen haben, um ihren Geschäften nachzugehen.

Das Berliner Café hat wiederum seine Eigenthümlichkeiten. Das *Café Bauer* daselbst ist, so wird behauptet, seit seiner Eröffnung im Jahre 1878 überhaupt noch nicht geschlossen worden. Und doch sind die großen Cafés nach Wiener und Pariser Art erst seit Kurzem dort eingebürgert; denn das Berliner Café der guten, alten Zeit war die Conditorei. Diese ist die eigentliche Heimat der Berliner Kaffeetrinker; sie hat durch die glänzenden neuen Anlagen zwar wesentlich verloren, behauptet aber immer noch den Platz, der ihr gebührt. Im Uebrigen haben die Kaffeehäuser in Berlin, gleich wie in anderen deutschen Städten, weder die ausgeprägte Eigenart der Wiener, noch die der Pariser Cafés, sind aber mehr dem Wiener Muster nachgebildet.

Eine kurze Erwähnung verdienen noch die englischen Kaffeehäuser. Einst waren sie die ersten in Europa, die Vorgänger der Clubs, in denen alle Classen der englischen Gesellschaft zu verkehren pflegten, in denen Handel und Politik, Wissenschaft und Kunst, Theater und Mode ihren Sitz aufgeschlagen hatten. Aber die behaglichen kleinen Zimmer, mit bruthoch getäfelten Wänden und niedrigen Balken-

decken, in denen Staatsmänner, Schöngelster und Künftler aus und ein gingen, sind nicht mehr; es giebt keine Kaffeehäuser mehr in London; der Name, wo er sich noch findet, bezeichnet etwas ganz anderes. Ein *coffee-house* im heutigen London ist ein Speisehaus dritten Ranges. Der *coffee-room* in einem Club oder Hotel ersten Ranges ist der Salon für Frühstück und Souper, in einem Hotel zweiten Ranges das Speisezimmer.

Allerdings sind in neuerer Zeit in England unter dem Einfluß der Temperenz-Bewegung an vielen Orten Volks-Kaffeehäuser und Kaffeepaläste wieder entstanden, welche im 4. Kapitel noch besprochen werden sollen. Auch bei uns in Deutschland giebt sich, wenn auch in viel geringerem Grade, eine ähnliche Strömung kund, welche an vielen Orten zur Errichtung von Kaffeefchenken und Volks-Kaffeehäusern geführt hat.

Der Vollständigkeit halber ist noch eine in Paris häufig vorkommende Art von Kaffeehaus niederen Ranges, die *crémèrie*, zu erwähnen. Mit dieser Benennung werden Frühstücks-Localc einfachster Art bezeichnet, in denen vom frühesten Morgen an Kaffee, Chocolate, Eierspeisen etc. zu billigem Preise verabreicht werden, während das eigentliche Pariser Café, wie schon angedeutet, erst spät am Vormittag und von einer anderen Classe von Gästen besucht zu werden pflegt.

Diese Eigenthümlichkeiten kennzeichnen zum Theile die Gesammanlage der einzelnen Typen, zum Theile erscheinen sie nur im Betrieb. Ihre Kenntniss ist zum Verständniss und zum Entwurf des Bauwerkes unerläßlich.

56.
Gasträume.

Da nun nach dem Mitgetheilten das Wiener Café unftreitig dasjenige ist, das seine Eigenart am meisten bewahrt hat, da es ferner das vollkommenste seiner Art ist, so soll es als Grundlage für die Erörterungen über die Anlage im Allgemeinen und über die Anforderungen im Besonderen fest gehalten werden. Eine den Umständen entsprechende Aenderung und Vereinfachung wird im gegebenen Falle un schwer zu treffen sein.

Im Wiener Kaffeehaus findet man an eigentlichen Gasträumen den Kaffeesaal, den Lesesaal, das Damen- und Conversations-Zimmer, ferner Karten- und Schachspielzimmer, den Billard-Saal und zuweilen eine Kegelbahn; an Nebenräumen die Wasch-Toilette, Aborte und Piffoirs; an Hauswirthschaftsräumen die Kaffeeküche mit Anrichte, in unmittelbarem Anschluß an den Kaffee- oder Lesesaal, ferner einen Spülraum und allenfalls eine Vorraths- und Arbeitskammer für kalte Küche etc. Für Eisbereitung und Zuckerbäckerei ist selten ein eigener Raum vorhanden. Da Bier nur in Flaschen versehenkt zu werden pflegt, so genügt hierfür ein Eisbehälter.

Küche und Zubehör beanspruchen hiernach nur wenig Raum, selbst bei einem verhältnißmäfsig großen Anwesen. Um so vollständiger ist die Anlage bezüglich der Gasträume; und dies liegt gewissermaßen schon in der Natur der Sache.

57.
Lage und
Anordnung.

In der That ist der Besuch des Kaffeehauses keine Nothwendigkeit, wie der des Speisehauses; man geht dahin, um Erholung und Zerstreuung zu finden. Das Kaffeehaus muß diese bieten, sowohl vermöge seiner Lage und Anordnung, als auch vermöge der Schönheit und Behaglichkeit seiner Einrichtung. Deshalb die Zerlegung in eine Anzahl der oben angeführten Gasträume für besondere Zwecke, um dadurch dem Geschmack und den Neigungen aller Besucher möglichst gerecht zu werden. Deshalb vor Allem die Lage des Gebäudes an einem Boulevard, an einer Luxus- oder Ringstraße, überhaupt an einem Ort, wo es als Stelldichein der eleganten, flanirenden Welt dienen kann. Dabei sind die Haupt-Gasträume des Kaffee-

haufes thunlichst im Erdgeschofs, nöthigen Falles auch in einem darüber liegenden Geschofs zu vertheilen; niemals aber liegen sie, wie bei manchen Schank- und Speise-Localen der Fall ist, im Kellergeschofs. Denn in den Räumen des Kaffeehaufes verlangt man zu sehen und gesehen zu werden; man verlangt darin reichliches Licht und einen freien Ausblick auf die Umgebung. Man verlangt endlich Anregung und Unterhaltung im Inneren des Haufes, durch die darin gebotenen Genüsse, und dazu trägt die Ausstattung in nicht geringem Mafse bei.

In der Gesamtanlage kommen nicht allein diese allgemeinen Anforderungen, sondern auch die Eigenthümlichkeiten der verschiedenen Typen zur Geltung. Dies zeigt ein Blick auf die nachfolgenden Grundrisse durch die Präponderanz, bezw. Abwesenheit einzelner Räume, durch die Verbindung, bezw. Absonderung derselben etc. Es tritt dies noch mehr hervor durch die Einrichtung im Einzelnen, von welcher unter b die Rede sein wird. Vorräume und Treppen, in so weit überhaupt vorhanden, erhalten auch bei mehrgeschossiger Anlage keine bemerkenswerthe Ausbildung, da man in den meisten Fällen auf äußerste Ausnutzung des verfügbaren Raumes für Gaft-Localen angewiesen ist.

Dies gilt hauptsächlich vom städtischen Kaffeehaus. Anders verhält es sich mit dem Kaffeehaus im Park, am See und mit anderen Sommer-Localen, die indess meist Café-Restaurants sind. Hier werden Vorräume, Hallen, Terrassen und Treppen zu nothwendigen Bestandtheilen des Gebäudes. Es ist dies ein selbständiges, nur für den Zweck der Beschaffung von Gafräumen errichtetes Bauwerk, das sich deshalb durch eine eigenartige, feiner Bestimmung und Umgebung angepasste Gestaltung auszeichnen soll.

Die Ausstattung zeigt im Allgemeinen eher den Charakter des Glänzenden und Festlichen, als den des Behaglichen und Wohnlichen. Für den decorativen Schmuck des Cafés passen feines, elegantes Ornament, allegorische und figürliche Darstellungen, in denen das heitere, lebenslustige Element vorherrscht. Zarte, lichte Töne werden für die coloristische Behandlung für geeigneter gehalten, als kräftige, dunkle Farben. Doch die Zeiten und Anschauungen ändern sich. Vor einigen Jahrzehnten noch waren, insbesondere in decorativer Hinsicht, die Pariser Cafés die ersten der Welt. Nichts Reizvolleres in der That, als die mit feinstem, künstlerischem Gefühl concipirten Werke eines *Hittorff*, eines *Lesueur* u. A. Aber auf die fatte, warme Farbenstimmung, welche ihre Schöpfungen auszeichnete, folgte das kalte Weiß mit Gold; jene edle, im Geiste der Antike und des *cinque cento* empfundene Ornamentik wurde verdrängt durch die barocken und prunkhaften Formen, die unter *Napoleon III.* immer mehr zur Herrschaft gelangten. Heute ist die einstige Ueberlegenheit der Pariser Cafés ein Ding der Vergangenheit; sie halten mit den Wiener Kaffeehäusern in keiner Hinsicht den Vergleich aus und werden durch viele deutschen Anlagen dieser Art übertroffen.

58.
Ausstattung.

Nur wenige Worte sind bezüglich der Conditorei oder Zuckerbäckerei hinzuzufügen. In Berlin, gleich wie in manchen anderen Orten, wo es, wie bereits gesagt, früher kein eigentliches Café gab, spielte die Conditorei bis vor Kurzem eine große Rolle; sie wird heute noch an Stelle von jenem da und dort besucht.

59.
Conditoreien.

Die Conditorei wird durch das Vorhandensein des offenen Ladengeschäftes, das beim Kaffeehaus ganz fehlt, gekennzeichnet. Das Gaft-Local, bei diesem die Hauptsache, ist bei jenem nur ein Anhängsel, selbst wenn es aus mehreren Räumen besteht, deren Einrichtung und Ausstattung Nichts zu wünschen übrig läßt. Kleine

Salons, theils für Damen, theils für Herren, sind vorhanden; sie gleichen denen des Kaffeehauses. Billard- und andere Spielzimmer fehlen. Die Hauptsache ist und bleibt aber das offene Ladengeschäft, vermöge dessen die Conditorei zu den Verkaufs-Localen gehört. Laden, Küche, Arbeits- und Vorrathsräume sind dem gemäß bemessen und eingerichtet.

2) Der Restaurant.

60.
Entstehung.

Aus noch jüngerer Zeit als das Café stammt der Restaurant. Als besseres Speisehaus diente meist das Gasthaus oder Hotel. Derjenige aber, welcher aus Nothwendigkeit oder Wahl nicht zu Hause speist, wird gern das Geräusch, die Oeffentlichkeit und den Zwang des Hotels entbehren und vorziehen, seine Mahlzeit im Restaurant zu genießen, wo er mehr Ruhe, Behaglichkeit und Ungezwungenheit vorfindet.

Der Ausdruck »Restaurant« ist jetzt allgemein bekannt und üblich; der Ursprung des Wortes in der Bedeutung als Speisehaus soll in das Jahr 1765 fallen.

Vor dem Jahre 1765 hießen in Frankreich die Speisewirthschaften *tavernes* oder *cabarets*. Von dieser Zeit an kam die Bezeichnung *restaurant* in Gebrauch. Die Veranlassung dazu soll ein Koch, Namens *Boulangier*, gegeben haben, der in diesem Jahre in Paris (Ecke der *rue Bailleul* und *rue des Poulies*) eine Speisewirthschaft einrichtete und sich dem gelehrten Publicum durch folgende der *Vulgata* entnommene Aufschrift, die in großen rothen Buchstaben auf weißer Leinwand gemalt war, empfahl: »*Venite ad me omnes qui stomacho laboratis, et ego restaurabo vos.*« *Boulangier* war klug genug ein neues Gericht zu erfinden, das bald sehr beliebt wurde; alle Welt kam, um sich von ihm »restauriren« zu lassen, und er erlangte als erster Restaurant in Paris einen Ruf.

Ein späterer Restaurant, bei dem sich die mächtigsten Mitglieder des Convents zu versammeln pflegten, war *Véry's »Restaurant de la tente«* in der Orangen-Allee des Tuilerien-Gartens. Im Jahre 1808 bezog *Véry* ein Local im *Palais Royal*, welcher Restaurant bekanntlich Jahrzehnte lang einen Weltruf hatte.

61.
Eigenthümlichkeiten.

Der französische Restaurant ist noch heute ein feineres Speisehaus, in dem man das *déjeuner* oder *dîner* einnimmt. Den Abend verbringt man nicht im Restaurant, sondern im Café. An Getränken wird gewöhnlich nur Wein verabreicht.

In Deutschland und Oesterreich hat die große Verbreitung der Biere einen bedeutamen Einfluß auf die Entwicklung der Restaurants im Sinne einer Verquickung mit den Wein- und Bierstuben und selbst mit den großen Schank-Localen für den Massenverkehr zur Folge gehabt. Vielfach ist auch die Verbindung von Kaffeehaus und Speisehaus durchgeführt.

Aehnlich verhält es sich in Italien, obgleich es dort wie anderwärts vielfach Restaurants in französischem Sinne giebt.

In England haben bis vor Kurzem die Speisefäle der zahlreichen Clubhäuser die Stelle der Restaurants versehen müssen. Das Bedürfnis für letztere hat sich indess seit Beginn des letzten Jahrzehnts auch dort mehr und mehr geltend gemacht und zur Errichtung großer und 'glänzend eingerichteter Etablissements dieser Art geführt. Die neuen englischen Restaurants sind im Allgemeinen nach continentalem Muster angelegt, jedoch der herrschenden Sitte, dem Geschmack und den Anschauungen der Bewohner gemäß modificirt.

62.
Gasträume.

Die räumlichen Anforderungen für den Restaurant gehen theils weiter, theils weniger weit, als beim Café. An Gasträumen genügt nöthigen Falles der Speisefaal; gewöhnlich sind indess außer dem Haupt-Local noch kleinere Gastzimmer, wohl auch ein Damen-Salon, zuweilen ein besonderer Wein- und Bier-Restaurant vorhanden. An Stelle dieses kommen beim englischen Restaurant zum Haupt-Local noch der *grill-room* und ein Rauchzimmer, so wie der geräumige und stattliche *bar* (siehe

Art. 9, S. 10) hinzu; fast alle Londoner Restaurants, besonders diejenigen der City, enthalten *luncheon-bars*, an denen man von 11 bis 3 Uhr ein *chop* oder eine Platte Braten mit Gemüse und Brot um mäßigen Preis erhalten kann; die Kunden verzehren diese *snacks* stehend am *bar*. Da man im Restaurant nur während der Mahlzeit zu verweilen pflegt, so sind Lese- und Spielzimmer entbehrlich; doch werden mitunter Billard-Säle angeordnet. Wasch-Toilette und andere Nebenräume sind wie beim Kaffeehaus nothwendig. Die Küchen- und Kellerräume erfordern dagegen bei vollkommener Anlage eine ganz bedeutende Ausdehnung. Es stehen hierin die großen Restaurants den Hotels in keiner Weise nach.

Ist der Restaurant zugleich Kaffeehaus, so muß das Anwesen beiden Anforderungen genügen. Diese sprechen sich in Zahl und Anordnung von Gasträumen, Hauswirthschaftsräumen und Abgaberäumen aus. Letztere werden dann für Café und Restaurant getrennt angelegt, während erstere meist mit einander in Verbindung stehen.

Die geeignete Lage für einen Restaurant ist im Allgemeinen der Mittelpunkt des Gebietes, aus dem die Gäste, auf die er eingerichtet ist, sich rekrutiren. Unter allen Umständen ist eine ausgesprochene Geschäftsgegend günstig. Während das rastlose, aufenthaltslose Treiben verkehrsreicher Straßen vom Flaneur gemieden wird und daher für das Luxus-Café wenig paßt, so befindet sich der eilige Geschäftsmann hier in feinem Element und ist darauf angewiesen, ohne Zeitverlust den Imbiß oder das Mittagessen in einem möglichst bequem gelegenen Local verzehren zu können, gleichgiltig ob es sich im Kellergeschoß, Erdgeschoß oder Obergeschoß befindet; denn er schaut auf den Teller und nicht auf die Strafe.

Selbst ganze Gebäude im innersten Centrum großer Städte werden zuweilen ausschließlich für Zwecke eines größeren Restaurants beansprucht. Derartige Etablissements sind z. B. in London nicht selten³⁶⁾. Während die Säle des Restaurants früher in bescheidener Weise in das Innere des Hauses, nach Hof und Hinterland, verlegt zu werden pflegten, schmücken sie jetzt nicht selten die Straßenfront, sind durch sämtliche Geschoße mit Prachttreppen und Fahrstühlen verbunden, um »glasbedeckte, säulengetragene« Höfe und Vestibule gruppiert und auf das Reichste und Glänzendste eingerichtet.

Aus den Beschreibungen des neuen Restaurants »Kaiserhallen« unter den Linden in Berlin (Arch.: Heim) ist über diesen viel gerühmten Bau ungefähr Folgendes zu entnehmen.

Man gelangt zunächst durch den mit Kreuzgewölben überdeckten Haupteingang in einen quadratischen, reich decorirten Vorhof in »reinsten Renaissance-Formen«; von da in den offenen, in farbenfatten Majoliken prangenden Arcaden-Hof in »maurischem Stil«; sodann in die reich getäfelten, mit herrlichen Glasmalereien geschmückten Restaurations-Säle im Erdgeschoß und I. Obergeschoß, die theils im Sinne der deutschen, theils mehr in dem der italienischen Renaissance durchgebildet zu sein scheinen; ferner zu den Billard- und Spielzimmern im II. Obergeschoß; endlich zum »hängenden Garten«, in den das III. Obergeschoß der Dach-Terrasse umgestaltet ist; von den Wandgemälden der »mächtigen Treppe«, den fließenden Wandbrunnen, den exotischen Gewächsen, den in Metall getriebenen Fackelträgern nicht zu reden.

Auch der neueste Restaurant im *Grand Hôtel* am Alexanderplatz zu Berlin (Arch.: Gregorovius), dessen Speisesaal und Bierkeller mit grobsartigen allegorischen Wandgemälden geschmückt ist, so wie das zugehörige Wiener Café im farbenreichen maurischen Stil werden gerühmt.

Es sind diese Einzelheiten hier mitgetheilt, einestheils um dadurch den Zug der Zeit zu kennzeichnen, der indess glücklicher Weise nicht mit äußerem Prunk und Schein zufrieden ist, sondern auch nach dem inneren Werth, nach dem Substantiellen in Küche und Keller fragt, gute rationelle Einrichtungen, möglichst vollkom-

63.
Lage.

64.
Anordnung
und
Ausstattung.

³⁶⁾ Siehe u. A. die Beschreibung des »*Criterion*« in Art. 132 (S. 89).

mene Lüftung, elektrische Beleuchtung und sonstige sanitäre Verbesserungen verlangt. Diese Fortschritte sind vor allem Anderen zu begrüßen; volle Anerkennung verdient auch die immer allgemeiner werdende Verwendung echter Materialien. Von zweifelhaftem Werthe ist aber jener Wettkampf der Stile bei einem und demselben Bauwerk, wenn gleich der Aufschwung, welchen Architektur und Gewerbe dadurch erlangen mögen, nicht unterschätzt werden soll. Eine Steigerung der decorativen Pracht erscheint kaum noch möglich, wohl aber eine Mäßigung recht wünschenswerth, selbst bei diesen dem Vergnügen und der Erholung dienenden Werken, für welche eine gar zu strenge Kritik nicht am Platze ist.

Anderentheils geht aus diesen Beobachtungen hervor, daß die Neuzeit nicht allein in der Ausstattung, sondern auch bezüglich der Anordnung und baulichen Anlage des Restaurants Anforderungen stellt, welche weit über das Maß dessen hinaus gehen, was bislang zu Grunde gelegt wurde.

Die architektonische Composition muß diesen veränderten Bedingungen Rechnung tragen. Den Vorräumen, Treppen, Höfen und Hallen ist im Plane eine angemessene Bedeutung einzuräumen. Gärten, Terrassen und offene Räume zum Aufenthalt während der warmen Jahreszeit sind für Restaurants, gleich wie für Cafés, als angenehme Zuthaten zu bezeichnen. Von diesen Elementen wird, nach Möglichkeit, schon bei Anlagen in der Stadt und in entsprechend höherem Maße bei Sommer-Localen an einem landschaftlich schön gelegenen Punkte der Umgebung Gebrauch gemacht. Die Gesamtdisposition ist hierbei nach der Configuration der Baustelle, die Lage der Hauptgasträume nach der Aussicht und Himmelsrichtung, der Aufbau mit Rücksicht auf wirkungsvolle Erscheinung des Gebäudes zu entwerfen.

Bezüglich der Ausstattung sei noch hinzugefügt, daß man beim Restaurant im Allgemeinen eine tiefere Farbestimmung anwendet, als beim Café. Es sind meist gebrochene Grundtöne, stimmungsvoll gehoben durch die lebendigen Farben decorativer Motive in Malerei und Stoff. Energisch geschwungene architektonische Formen, Täfelung, Schnitz- und Bildwerk zieren Wände und Decken. Tapeten, mit Ausnahme der Ledertapeten, sind in Localen ersten Ranges fast ganz verschwunden. Dagegen hat die Bekleidung des oberen Theiles der Wände in Majolika und Fliesen mit reichen, ornamentalen und figürlichen Darstellungen schon seit längerer Zeit in England, neuerdings auch anderwärts bei Anlagen dieser Art Eingang und Verbreitung gefunden. Diese Ausstattung hat unfreutig den Vorzug der Unverwüthlichkeit, eine Eigenschaft, welche in Localen, die durch Speisendampf, Rauch etc. leicht und bald angegriffen werden, nicht zu unterschätzen ist.

Für den Bodenbelag werden theilweise auch Fliesen oder Terrazzo, meist aber eichene Riemen verwendet. Zuweilen wird der Boden mit Linoleum belegt.

b) Bestandtheile und Einrichtung.

65.
Bestandtheile.

Die Räume des Kaffeehauses sind zum Theil dieselben, wie die des Restaurants; ihre Anlage und Eintheilung stimmt in vielen Punkten überein; auch bieten sie darin manches Gemeinsame mit den im vorhergehenden Kapitel besprochenen Schankwirthschaften und Speisehäusern. In so weit dies der Fall ist, wird nicht darauf zurückzukommen sein; doch geben besondere Erfordernisse in der baulichen Anordnung, in Heizung, Lüftung und Erhellung etc. bei einzelnen der nachfolgenden Räume Anlaß zur Erörterung in diesen Dingen. Vor Allem aber sind es die aus Zweck

und Bestimmung hervorgegangenen Eigenthümlichkeiten der Anlage, welche eine eingehende Betrachtung erfordern.

Allgemein mag noch vorausgeschickt werden, daß besondere Garderobe-Räume bei den Kaffeehäusern und Restaurants nur ganz ausnahmsweise vorhanden sind; dies hat die Anordnung von Vorrichtungen zur Aufnahme von Hüten, Schirmen, Oberkleidern etc. in sämtlichen Gafräumen zur nothwendigen Folge. (Siehe Art. 24, S. 18.)

1) Kaffeesaal.

Der Name bezeichnet zugleich die Bestimmung des Kaffeesaales. Derselbe ist der erste und nicht selten der einzige Gafraum des Kaffeehauses. Bezüglich seiner Lage und der an denselben zu stellenden allgemeinen Anforderungen wurde in Art. 57 (S. 47) das Wesentlichste hervorgehoben. Es kann hiernach keinem Zweifel unterliegen, daß der Kaffeesaal mit Strafe und Platz durch große Oeffnungen zu verbinden und im Plane in solcher Weise zu legen ist, daß die Gäste, welche im Café Zerstreuung und Unterhaltung finden wollen, auch das Leben und Treiben der äußeren Welt so weit als möglich beobachten können.

Dazu dienen offene Logen, die oft die ganze Straßenseite einnehmen und dem eigentlichen Saal als Vorraum dienen. Sie werden gleich diesem mit Tischen und Sitzen versehen und gewähren den Vortheil, daß man von hier aus den Verkehr der wogenden Menge an sich vorüber ziehen sieht, ohne dadurch erheblich belästigt zu werden. Diese Logen dürfen indess nicht zu tief sein, damit den dahinter liegenden Räumen nicht zu viel Licht entzogen wird. Auch sind besondere, leicht bewegliche Einrichtungen erforderlich, die zum Schluß der Locale während der kälteren Jahreszeit dienen, im Sommer aber ganz oder theilweise entfernt werden können.

Dies geschieht z. B. im *Café Stein* in Frankfurt a. M., indem die Spiegelglaswände bei Beginn der warmen Jahreszeit von *aa* nach *bb* zurückverfetzt werden. Der Vorraum wird Nachts durch Roll-Jalousien geschlossen. Bei *c, c* sind Regenschirmständer, bei *d, d* Blumen aufgestellt.

Das *Café Bauer* unter den Linden in Berlin ist im Erdgeschloß Sommers gegen die Straße meist ganz geöffnet. Die in der Außenwand angeordneten Spiegelplatten in eisernen Rahmen können mittels hydraulischer Maschinen nach Belieben in das Kellergeschloß vollständig verfenkt und von da gehoben werden.

Dieselbe Einrichtung ist neuerdings u. a. im Café »Zur Bavaria« in Frankfurt a. M. für den unteren Saal, ferner im Café des *Grand Hôtel* in Berlin gegen die Neue Königsstraße zu getroffen worden.

Auch Straßenhallen und selbst Trottoire werden vielfach zur Aufstellung von Tischen und Stühlen beansprucht. Dies ist für die Verabreichung von Kaffee, anderen Getränken, Eis etc. an sich nicht unstatthaft und geschieht bekanntermaßen in ausgedehntester Weise vor den Boulevard-Cafés in Paris, in geringerem Grade in manchen anderen Städten.

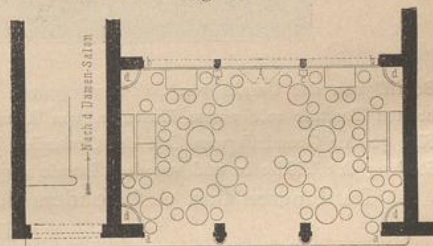
Fig. 49 giebt eine Ansicht der Straßenhallen vor dem Arcaden-Café »Zum Reichsrath« in Wien (Arch.: *Franz Neumann jun.*, siehe Art. 126) welche in dieser Weise zweckmäßig benutzt werden. Sie bilden zugleich ein höchst wirkfames Motiv der Architektur dieser Baugruppe.

Ganz erstaunlich ist das Leben vor den Boulevard-Cafés in Paris. Es ist nicht möglich, einen

66.
Bestimmung.

67.
Offene Logen.

Fig. 48.



Vom *Café Stein* zu Frankfurt a. M.

1/250 n. Gr.

68.
Straßenhallen
und
Trottoire.

Fig. 49.

Arch.:
Franz
Neumann
jun.

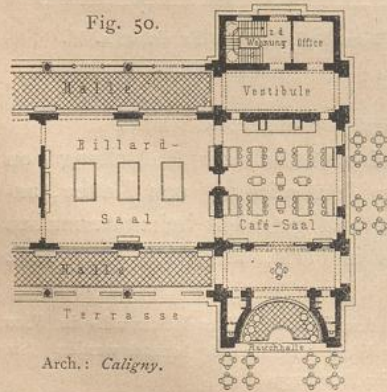


Café
»Zum
Reichs-
rath«
in
Wien³⁷⁾.

Begriff von der Unzahl von Gästen zu geben, die dort, unbekümmert um den Menschenstrom, auf dem breiten Trottoir mit einem Minimum von Raum an kleinen Tischen vorlieb nehmen. Es wird in Fig. 50 der Grundriß vom Café des Curhauses (Cafino) in Puy (Arch.: Caligny³⁸⁾) mitgeteilt, in dem die Stellung der Tische in und vor dem Locale angegeben ist.

69.
Einrichtung.

Im Inneren sind es besonders die Fensterplätze, die einen guten Ausblick auf die äußere Welt gewähren und zu diesem Zweck in geeigneter Weise ausgebildet werden. Eine etwas erhöhte Lage dieser Plätze ist für den Ueberblick ganz besonders günstig.



Vom Curhaufe zu Puy³⁸⁾. — 1/500 n. Gr.

Bemerkenswerth ist die in Wiener Cafés übliche Anordnung von kleinen Tischen mit Sitzplätzen (Fig. 51 u. 52), die zur Ausnutzung der in Folge der vorgeschriebenen Mauerdicken entstehenden Tiefe der Fensterbänke getroffen sind.

In den Kaffeehäusern sind kleine runde Tische von 70 bis 80 cm Durchmesser, so wie quadratische und längliche Tische von 70 bis 75 cm Breite, die an den Ecken abgerundet sind,

³⁷⁾ Nach einer photographischen Original-Aufnahme.

³⁸⁾ Nach: WULLIAM ET FARGE. *Le recueil d'architecture* Paris. Se année, f. 22.

üblich. Das Gestell ist meist von Eisen, die Platte von Marmor. Als Sitze dienen leichte runde Stühle, Wandbänke und Divans. Die Eintheilung der Plätze wird nach Art. 20 (S. 16) unter Freihaltung einzelner nach den Thüren und dem Buffet gerichteten Gänge zu treffen sein. Das Buffet steht an dem einen Ende des Raumes gewöhnlich in der Axe desselben und im Anschluß an die Kaffeeküche, um von da aus den ganzen Betrieb überblicken und leiten zu können. Die Vertheilung der Tische und Sitze ist in den meisten der nachfolgenden Beispiele (unter c, 1 u. 2) angegeben.

In den Pariser Kaffeehäusern pflegen ringsum an den Wänden der Säle bequeme Polsterbänke und vor diesen kleine Marmortische in Abständen von 25 bis 30 cm, um das Durchgehen zu gestatten, angebracht zu sein. An der Innenseite dieser Tischreihen werden leicht bewegliche Sessel benutzt. Das in Fig. 66 (S. 61) dargestellte *Café du libre échange* zu Paris, so wie das in Fig. 106 (S. 93) mitgetheilte *Café du globe* daselbst veranschaulichen diese Einrichtung. Hierbei werden nach Bedürfnis zwei oder mehrere Tische durch eingefohobene Platten aus emaillirtem Blech mit einander vereinigt.

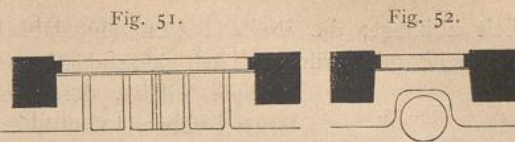
Auch beim Vorhandensein eines Lese-Salons pflegt im Kaffeesaal die Tages-Literatur gelesen zu werden. Dies ist indess ein Mißbrauch, und insbesondere giebt das Verschleppen der Zeitungen und Journale aus dem Lese-Salon Anlaß zu Störungen. Um diese wenigstens nicht zu begünstigen, werden im Kaffeehaus nur dann besondere Vorkehrungen zum Aufhängen und Auflegen der Literatur-Erzeugnisse zu treffen sein, wenn ersteres zugleich Lesezimmer ist, letzteres also ganz fehlt.

Bezüglich der Ausstattung braucht zu Früherem nur hinzugefügt zu werden, daß das Holzwerk von Thüren, Fenstern und Brüstung, in Uebereinstimmung mit den vorherrschend zarten Farben der Decoration, meist hell abgetönt oder gemalt wird; zuweilen ist es gleich dem eleganten Buffet und etwaigen anderen Mobiliar-Gegenständen in polirtem oder matt geschliffenem Mahagoni, Palissander, Nussbaum etc. ausgeführt und mit kunstreichen Einlagen geschmückt. Der gedielte oder parquetirte Fußboden wird mitunter mit Teppichen belegt. Glaswände und große Spiegel, in gegenüber liegende Wand- und Pfeilerfelder eingelassen, scheinen den Raum zu vervielfachen. Sie bringen bei glänzender künstlicher Beleuchtung eine überraschende Wirkung hervor. Krystall-Leuchter, reiche und schwere Stoffe, Marmor, Malerei und Vergoldung, Statuen, Vasen und exotische Gewächse tragen das Ihre zur Pracht des Raumes bei.

2) Lesezimmer.

Das Lesezimmer des Kaffeehauses ist zugleich Kaffeesaal und unterscheidet sich von letzterem nur dadurch, daß besondere Einrichtungen für das Auflegen und Lesen von Zeitungen, anderen periodischen Schriften etc. getroffen sind und die Ausstattung, der Bestimmung entsprechend, einfacher gehalten ist. Einzelne Cafés sind durch die Reichhaltigkeit der dort aufgelegten Tages-Literatur berühmt. In einigen Wiener Localen sollen mehrere Hundert Zeitungen in fast allen europäischen Sprachen zu finden sein. Im Gegensatz zum Kaffeesaal ist für den Lese-Salon eine ruhige, vom äußeren Verkehr möglichst ungestörte Lage zu wählen.

Das Lesezimmer enthält gewöhnlich einen Tisch (Fig. 53) zum Auflegen der Zeitungen, zuweilen mehrere solcher Tische, deren Länge von Bedarf und Oertlich-



Anordnung von Fensterplätzen. — $\frac{1}{125}$ n. Gr.

70.
Ausstattung.

71.
Bestimmung.

72.
Einrichtung.

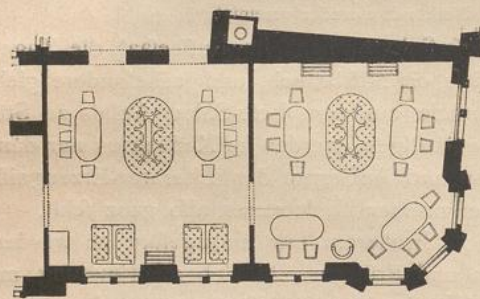
keit abhängt; die Breite beträgt ungefähr 1m, die Höhe 75cm. Die Tischplatte ist meist mit grünem Tuch überspannt. Außerdem sind an geeigneter Stelle kleinere Tische, deren mindestens einer zum Schreiben dient, ferner Sophas, Lehnstühle und gewöhnliche Sessel im Locale vertheilt. Eine Uhr darf nicht fehlen, und die Erhellung, sowohl die natürliche als die künstliche, müssen vorzüglich sein. Im Uebrigen gleichen Einrichtung und Ausstattung des Lese-Salons denen des Kaffeesaales in manchen Fällen so sehr, daß z. B. die Tische zum Auflegen der Zeitungen etc. fehlen. In Ermangelung jener sind Vorrichtungen zum Aufhängen, bezw. Ständer und Gefache zum Aufstellen und Einlegen dieser erforderlich.

Fig. 53.



Fig. 54 giebt eine Darstellung von der im Hause der »Museums-Gesellschaft« zu Stuttgart bestehenden Einrichtung der Lesezimmer, die mit der zugehörigen Bibliothek das ganze I. Obergeschloß des

Fig. 54.



Vom Hause der Museums-Gesellschaft in Stuttgart.

1/260 n. Gr.

Arch.: Wagner und Walter.

die Benutzung als Kaffee-Saal geeignet erscheint. Besondere Lese-tische sind nicht vorhanden, wohl aber ein großer Zeitungschränk von 2,5m Breite und 2,2m Höhe; dieser enthält vier Reihen offener Gefache von ca. 7cm Höhe, in welche die Zeitungsrahmen eingeschoben werden; die Tiefe des Schränkes ist dem gemäß bemessen. Zu unterst an jeder Reihe befindet sich eine verschließbare Schublade. Neben dem Zeitungschränk ist ein kleiner mit Glashüren versehener Bücherchränk, in welchem Adress- und Eisenbahn-Cursbücher, Conversations-Lexica etc. zu finden sind; an den Wänden sieht man Stadtplan, Eisenbahnkarte etc. aufgehängt. Einige Pfeiler Spiegel und Abstellische vervollständigen die Einrichtung. Ein breiter Balcon, der sich vor dem Leseaal auf die ganze Länge desselben hinzieht und mit Blattpflanzen geschmückt ist, dient zum Aufenthalt im Freien³⁹⁾.

3) Restaurations-Saal und Speisezimmer.

73.
Benutzung
und
Raumtheilung.

Im Restaurant wird während fest gesetzter Stunden theils von einzelnen, theils von mehreren Gästen zugleich, an Tischen von 4, 6 und mehr Personen gespeist. Das Wesentliche der ganzen Anordnung besteht darin, daß die Gäste in der Regel nicht gezwungen sind, an einer langen Tafel neben Fremden Platz zu nehmen, sondern daß der Einzelne nach Belieben sich absondern oder mit Fremden und Bekannten gemeinschaftlich speisen kann. Zu diesem Behufe besteht der Restaurant

³⁹⁾ Siehe auch in Abchn. 3, 4 u. 5 die Leseäle von Hotels, Cur-Häusern, Vereins- und Gesellschaftshäusern etc.

häufig aus mehreren Gasträumen, dem Haupt-Local und einem oder mehreren Zimmern und Cabineten für grössere und kleinere Kreise.

Aus demselben Grunde wird auch das Haupt-Local, der eigentliche Restauration- oder Speisesaal für den Grosverkehr, gern in einzelne Abtheilungen zerlegt⁴⁰⁾. Diese entstehen in gewissem Grade schon durch die bei grossen Räumen aus constructiven und decorativen Gründen vorkommenden Pfeiler oder Säulenstellungen, noch mehr bei kreuzförmigen oder anderen zusammengefügten Grundformen des Saales.

Eine weiter gehende Theilung des Locals wird bewirkt durch Anordnung der fog. Kojen, mittels Einziehens von leichten Scheidewänden bis ungefähr in Kopfhöhe. Sie sind nach vorn entweder ganz offen oder nur durch Zug-Gardinen geschlossen und gewähren Raum für einen Tisch mit zugehörigen Sitzplätzen. Hierzu dienen gewöhnlich Bänke, deren Rücklehne an den gestemmtten hölzernen Scheidewänden angebracht ist.

Die Grösse dieser Kojen ist so zu bemessen, dass darin 6 bis 12 Personen an einem Tisch von entsprechender Grösse Platz nehmen können; bei 0,7 bis 0,9 m Breite des Tisches und 0,6 bis 0,7 m Länge des Sitzplatzes ergibt sich eine Grundfläche von 0,7 bis 0,8 qm pro Person; doch sind die Abmessungen im einzelnen Falle im Plane fest zu stellen.

Die Kojen sind in England in den *taverns* und *coffee-houses* längst allgemein eingeführt, auch in einzelnen Gegenden Deutschlands bekannt, aber erst in neuerer Zeit mehr in Aufnahme gekommen.

Ein altes Beispiel mit kochenartiger Einrichtung ist u. a. die Schifferhalle in Lübeck. Der in Fig. 55 abgebildete Grundriss⁴¹⁾ zeigt die noch aus alter Zeit erhaltene Theilung, welche durch die 1,16 m hohen getäfelten Rücklehnen der Bänke hergestellt ist. Eine besondere Abtheilung bildet das »Aeltesten-Geläge«, das auf einem erhöhten Boden errichtet und mit einer ebenfalls 1,16 m hohen Holztafelung umgeben ist.

In Fig. 56 bis 59 sind mehrere Anordnungen von Kojen dargestellt, die sich hauptsächlich dadurch unterscheiden, dass die Mehrzahl der Gäste mit dem Gesicht, mit dem Rücken oder mit der Seite gegen den freien Raum gewendet ist.

Fig. 56.

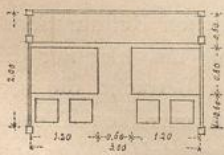


Fig. 57.

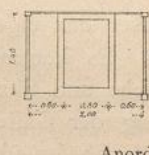


Fig. 58.

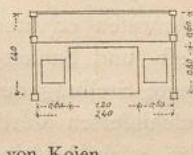
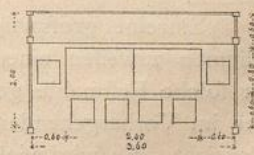


Fig. 59.



Anordnung von Kojen.

1/125 n. Gr.

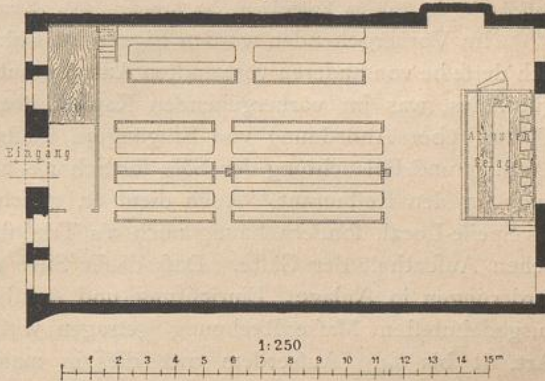
Aehnliche Einrichtungen können in den mit Galerien umgebenen Sälen getroffen werden.

Dies ist der Fall beim grossen Speisesaal (*grand salon*) des *Holborn restaurant* in London. Die

⁴⁰⁾ Vergl. auch Art. 19 (S. 15).

⁴¹⁾ Wir verdanken diese Abbildung Herrn Stadtbauinspector *Schwiening* in Lübeck.

Fig. 55.

Schifferhalle in Lübeck⁴¹⁾.

beiden unteren Ränge des Saales werden durch Doppelsäulen in Compartimente getheilt, welche zum Speifen an einzelnen Tischen dienen und den Gästen eine angemessene Abfonderung gewähren.

75.
Sonder-
zimmer.

Für Gäste, welche ein vollkommenes Ungeftörtsein wünschen, dienen die Sonderzimmer und Cabinete (*chambres séparées*). Diese werden gern in einem anderen Geschofs, als das Haupt-Local, oder im rückwärtigen Theile des Anwesens in demselben Geschofs, überhaupt in abgefonderter Lage angeordnet. Sie sind durch geschlossene, bis zur Decke führende Scheidewände von einander getrennt, von einem Corridor oder Vorplatz aus mittels Thür für sich zugänglich, haben directe Verbindung mit Küche oder Buffet und erhalten zuweilen besonderen Zugang und Treppe. Die Sonderzimmer sind klein, meist nur zum Speifen für zwei oder vier Personen bestimmt, aber elegant und bequem eingerichtet. Sie enthalten einen Speisetisch und Stühle, Sopha oder Fauteuils und Spiegel, ferner einen Abstelltisch. Zur Benachrichtigung der Bedienung ist in jedem Zimmer ein Glockenzug, ein pneumatischer oder elektrischer Zimmertelegraph anzubringen.

Die *chambres séparées* kommen nicht allein in französischen, sondern auch in den Wiener Restaurants, seltener in den deutschen und englischen Localen vor. Fig. 99 (S. 87) zeigt die Anlage einer Anzahl Sonderzimmer im I. Obergeschofs des Etablissements *Sacher* in Wien. Auch in Fig. 97 (S. 86, »Zur Kugel« am Hof in Wien) sind über dem Erdgeschofs in der Oberabtheilung einige Sonderzimmer angeordnet; dasselbe ist der Fall im Erdgeschofs des Arcaden-Café's »Zum Reichsrath« in Wien (Fig. 90, S. 83).

76.
Sonstige
Anordnung.

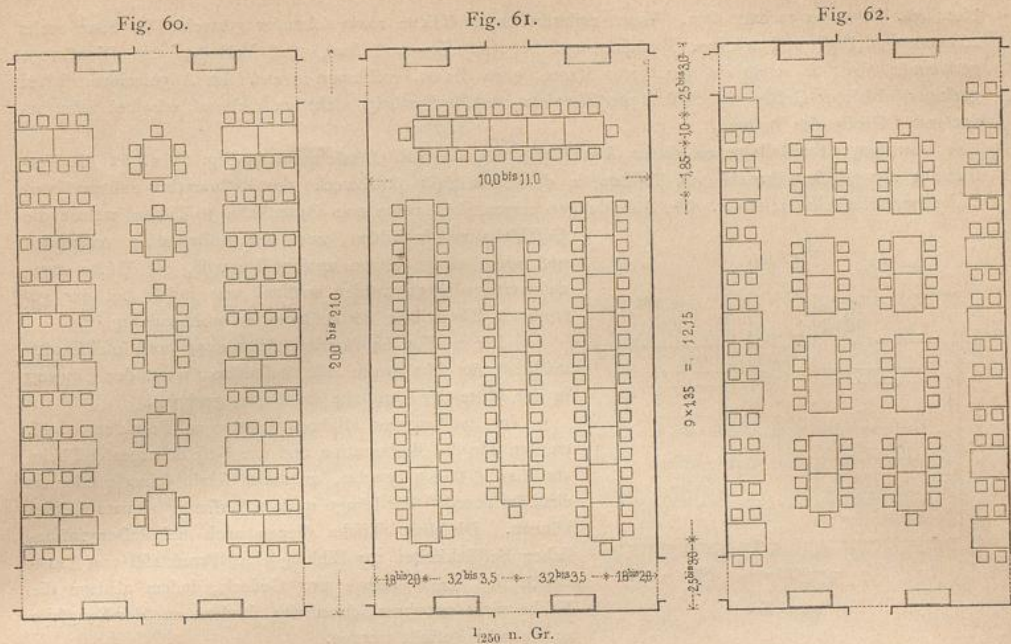
Im Vorhergehenden wurden Eigenthümlichkeiten des Restaurants, durch welche sich derselbe von anderen verwandten Anlagen unterscheidet, beschrieben. Im Uebrigen gilt Alles, was im vorhergehenden Kapitel über Vertheilung und Aufstellung der Tische, über Anordnung von Eingängen, Buffet- und Schenkraum, über Heizung, Lüftung und Beleuchtung der Säle für Schank- und Speisewirtschaften gesagt wurde, auch für den Restaurant. Auch dient er, gleich jenen, in Deutschland nicht allein als Speise-Local, sondern häufig auch als Trinkstube und Stammkneipe zum behaglichen Aufenthalt der Gäste. Dafs dieser Sitte und den daraus erwachsenden Anforderungen in Anlage, Einrichtung und Ausstattung der neueren Restaurants in ausgedehntestem Mafse Rechnung getragen wird, dies zeigen die Darlegungen in Art. 61 bis 64. Außerdem tritt dies in manchen Einzelheiten insbesondere in der Einrichtung der Schenke etc. hervor.

Es zeigt z. B. der Grundriß der bereits erwähnten Restauration »Zur Kugel« am Hof in Wien (Fig. 96, S. 86) in der Restaurant-Abtheilung ein besonderes Local für den »Tramway«, d. i. das Kneip-Local einer geschlossenen Tischgesellschaft. Die Schenke hat den Fassaufzug mit »Pipe« zum Schenken von Lagerbier, außerdem aber zwei Aufzüge (für das Erdgeschofs, bezw. für das I. Obergeschofs), durch welche das im Keller verzapfte Pilsner Bier im Glase heraufbefördert wird.

Die Mehrzahl der nachfolgenden Beispiele von Restaurants verdeutlichen zugleich die Einrichtung derselben.

77.
Gesellschafts-
tafeln.

Einzelne grosartige Anwesen erhalten aufser den eigentlichen Restaurations-Räumen zuweilen einen Fest- und Banket-Saal. Es kommt für uns hier nur die für solche Festmahle geeignete Stellung der Tische und Sitze in Betracht, die von der im Vorhergehenden geschilderten Vertheilung der Gäste an einzelnen Tischen abweicht. Es wird vielmehr, nach Art der in Gasthöfen üblichen *table d'hôte*, an langen Tafeln gemeinschaftlich gespeist. Wenn eine solche Tafel nicht ausreicht, werden zwei und mehr Tafeln parallel oder je nach Umständen in L- oder J-Form gestellt; letztere haben den Nachtheil, dafs die inneren Ecken zum Sitzen ungünstig und die Gäste an den inneren Seiten des Querarmes von den Längstafeln abgekehrt sind. Häufig werden indess an den Kreuzungspunkten freie Durchgänge gelassen.

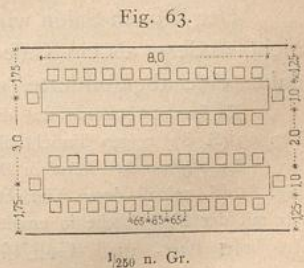


Die Tische in diesen Sälen erhalten eine grössere Breite, als früher angegeben wurde; sie werden 1,0 bis 1,2^m breit, für sehr prunkvolle, mit Tafelauffätzen geschmückte Tafeln wohl noch breiter gemacht. Jedenfalls aber werden die Abmessungen derselben übereinstimmend und in solcher Weise gewählt, dass man sie nach Belieben einzeln gebrauchen oder zu breiten Tafeln vereinigen kann; die Länge des einzelnen Tisches muss daher ein Vielfaches der Sitzlänge sein. Die Tische müssen fest stehen; solche, welche nur zum Speisen und beständig gedeckt benutzt werden, erhalten eine einfache gehobelte Holzplatte, welche mit Filz oder Molton-Tuch überzogen wird; das Geklapper des Tafelzeuges beim Serviren wird dadurch vermieden.

Unter Bezugnahme auf dasjenige, was in Art. 20 (S. 16) über die Stellung der Tische gefagt wurde, ist in Fig. 63 die Anordnung von zwei parallelen Tafeln für Festmahle oder *table d'hôte* abgebildet. Eine geringere Entfernung als 2^m zwischen den Tischen, weniger als 1,25^m Abstand von der Wand und 65cm Sitzbreite sollte nicht genommen werden. Die Tische werden somit je nach ihrer Breite mindestens 3,0 bis 3,2^m von Mitte zu Mitte an einander gereiht, und die Breite des Saales bemisst sich nach Früherem (Art. 21, S. 17) wie folgt:

für 2 Tischreihen (3,0 bis 3,2) + 2 × 1,75 = 6,5 bis 6,7^m
 » 3 » 2 (3,0 bis 3,2) + 2 × 1,75 = 9,5 bis 10,0^m.

Unter Zugrundelegung der grösseren Abmessungen ist in Fig. 61 eine Anordnung der Tische getroffen, die in ähnlicher Weise bei Festmahlen vorzukommen pflegt. Die Abbildung zeigt, dass in einem Saale von 10 × 20^m 125 Personen an drei parallelen Längstafeln und einer Quertafel bequem zusammen speisen können. Der gewählten Eintheilung entsprechend, ist am oberen Ende der Eingang für die Gäste, am unteren Ende oder an einer der Langseiten der Zugang von der Anrichte und dem gemäß an diesen Stellen freier Raum vorgezogen. An den Schmalseiten befinden sich auch die Abstellische für die Bedienung. Zum Speifen sind durchaus gleiche Tische von der doppelten Sitzlänge, hier 1,35^m, im Uebrigen die eingeschriebenen Abstände angenommen. Dies ergibt 1,6^{qm} pro Sitzplatz. Bei sehr breiten Tafeln und noch weiteren Gängen würde für dieselbe Anzahl von 125 Personen ein Saal von etwa 11^m Breite und 21^m Länge zu wählen und somit pro Sitz-

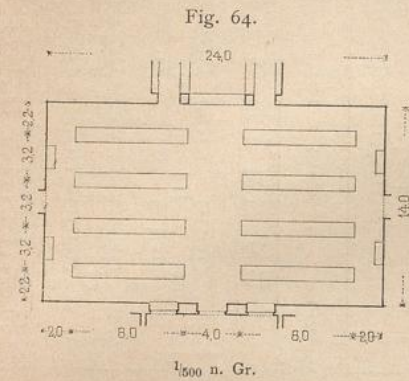


platz rot. $1,8 \text{ qm}$ zu rechnen sein. Wenn andererseits die Tische etwas schmaler gemacht, die Sitze mehr zusammengedrängt und weniger Rücksicht auf bequeme Ein- und Ausgänge, Verkehrs- und Dienstwege genommen wird, so reicht ein geringerer Raum, etwa $1,5 \text{ qm}$, vollkommen aus. Im Allgemeinen ist bei geringer abfoluter GröÙe des Saales pro Sitzplatz verhältnißmäßiger mehr zu rechnen, als bei sehr bedeutender GröÙe des Raumes.

In Gegenüberstellung zu dieser Anordnung von Gesellschaftstafeln ist in Fig. 60 u. 62 die Vertheilung der gleichen Anzahl von Tischen in demselben Saale für Zwecke der Restauration auf zwei verschiedene Arten eingezeichnet. Die Abbildungen zeigen, daß, wenn man sämtliche 30 Tische, welche die Gesellschaftstafeln bilden, auch für Restauration verwenden und nicht einige davon ausscheiden will, die Tische etwas zusammengedrängt werden müssen, was indess bei der getroffenen Eintheilung für Restauration wohl zulässig ist.

Die in Fig. 64 skizzirte Anordnung von Gesellschaftstafeln ist für sehr große Säle, besonders, wenn der Eingang in der Mitte der Langseite stattfindet, geeignet.

Im Saalbau des »Palmgartens« zu Frankfurt a. M. werden für die Restauration und die Gesellschaftstafel Tische von $1,35 \times 0,82 \text{ m}$ benutzt, an denen somit (einzeln oder an einander gereiht) der Länge nach 2 Personen bequem speisen können. Dieselben Tische dienen auch bei aufsergewöhnlichen Festlichkeiten zur Bildung einer Prunktafel von $1,35 \text{ m}$ Breite und $0,82 \text{ m}$ Länge pro Gedeck, indem alsdann die Tische nicht mit ihrer Schmalseite, sondern mit der Langseite an einander gestellt werden.



Bei der Anordnung von Gesellschaftstafeln ist außer den mitgetheilten Gesichtspunkten auch auf die Möglichkeit guter Bedienung durch rationelle Vertheilung der Tische an eine entsprechende Anzahl von Kellnern Rücksicht zu nehmen. Es sollten nach Guyer⁴²⁾ nicht mehr als 10 bis 12 Gäste auf einen Diener gerechnet und daher die einzelnen Tafeln für Vielfache dieser Zahl bemessen werden.

Kurze Erwähnung verdient noch der bei englischen Restaurants nicht fehlende *grill-room*. Es ist dies ein Speisezimmer zweiten Ranges, in dem *chops*, *beef-steaks* etc. verabreicht werden, nachdem sie vor den Bestellern auf dem offenen Roß vom Koch gebraten worden sind.

Der Bratroß ist der Stolz des Koches, das Glanzobject des Restaurants. Es ist ein Bauwerk für sich, das am einen Ende des Locals errichtet zu werden pflegt, nur wenig über die Schornsteinwand vorspringt und fast bis zur Decke reicht. Die Bratroßkammern sind von blankem Stahl; der ganze übrige Aufbau ist aus Kacheln oder Fayencen und meist von großem Reichthum in Form und Farbe.

4) Damen- und Conversations-Salon.

Der Damen-Salon wird nicht ausschließlich von Damen besucht; er ist vielmehr nichts anderes als ein Kaffee-, bezw. Speise-Salon, in dem nicht geraucht wird. Er erhält daher eine abgeforderte Lage, gleicht aber ersterem in Anordnung und Einrichtung.

Es kann wiederum auf die Wiener Anlagen als Muster verwiesen werden. Fig. 92 (S. 84) u. Fig. 99 (S. 87) zeigen hinsichtlich der dem Damen-Salon angewiesenen Lage die übliche Disposition.

Im *Restaurant Helms* in Berlin dient die Conditorei zugleich als Damen-Salon und Lesezimmer; in Fig. 85 (S. 79) ist deren Einrichtung angegeben; ein besonderer Eingang führt von außen in den Salon, der mit der Kaffeeküche in unmittelbarer Verbindung steht.

In Cur- und Gesellschaftshäusern, in Hotels etc. werden die Damen- und Conversations-Zimmer ähnlich wie die Salons in größeren herrschaftlichen Wohnhäusern behandelt, also mit Luxus-Möbeln, insbesondere mit bequemen Polsterseffeln, Rundsitzen etc. ausgestattet.

42) GUYER, E. Das Hotelwesen der Gegenwart. Zürich 1874. S. 189.

78.
Grill-room.

79.
Bedeutung.

5) Rauchzimmer.

Das Rauchzimmer ist in Kaffeehäusern und Restaurants höchst selten, mit Ausnahme der englischen Anlagen, wo es nie fehlt; anderwärts wird in den meisten Kaffee- und vielen Speisefälen geraucht.

Die Tabaks-Collegien der guten alten Zeit, in denen Staatsmänner, Offiziere und Gelehrte ihre Pfeife rauchten, die Tabagien, in denen Bürger, Matrosen und Arbeiter einzukehren pflegten, sind nicht mehr vorhanden und auch nicht mehr nöthig; denn alle Welt raucht heutzutage, und die Kaffeehäuser und Schank-Localen bieten mehr als ausreichenden Ersatz dafür.

Anstatt daher besondere Rauchzimmer einzurichten, werden, in so weit es nöthig erscheint, Räume reservirt, in denen nicht geraucht wird. Dazu dienen, wie bereits erwähnt wurde, die Conversations- und Damen-Salons, wohl auch die Conditorei, wo diese vorkommt. Auch in den eigentlichen Speise-Salons ist, während der Mahlzeit wenigstens, das Rauchen nicht statthaft.

Immerhin werden in einzelnen Fällen, insbesondere in den offenen Gasträumen von Hotels, Cur-Häusern und überhaupt solchen Bauanlagen, bei denen zwar Kaffee- und Restaurant vorhanden, das Rauchen aber nicht üblich ist, besondere Rauchzimmer eingerichtet.

Musste vorhin für Räume, in denen nicht geraucht wird, eine angemessene Trennung von den übrigen Gast-Localen verlangt werden, so ist es hier das Rauchzimmer, das eine möglichst isolirte Lage gegen die meisten anderen Säle erhalten muß. Häufig wird es mit dem Billard-Saal vereinigt.

Für die Einrichtung des Rauchzimmers dienen vor Allem bequeme Sitzmöbel: Divans, Bänke, Lehnstühle und zuweilen besondere kleine Rauchstühle mit niedrigen Armlehnen; sodann kleine runde und eckige Tische, wohl auch Spieltische, da das Rauchzimmer nicht selten als Spielzimmer benutzt wird. Zum Zweck kräftiger Ventilation werden gern Heizkörper (Ofen oder Kamin) mit offener Feuerung angewendet. In Ermangelung derselben ist für wirkfame Dunstabzüge, außerdem für geeignete Lüftungsvorrichtungen im oberen Theile der Fenster zu sorgen. In englischen Rauchzimmern sind, unbeschadet des nie fehlenden Kamins, die Sonnenbrenner sehr beliebt.

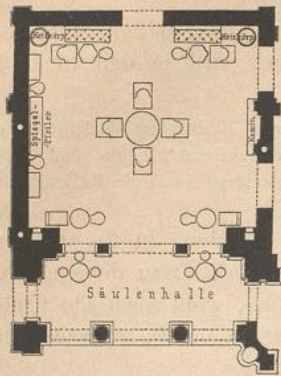
Für die Ausstattung des Rauchzimmers sind immer solche Stoffe zu wählen, die vom Rauche wenig angegriffen werden und leicht zu reinigen sind. Es sind deshalb dunkle Holzpaneele für den unteren Theil der Wände, Ledertapete für den oberen Theil zu empfehlen. Auch die Decke dürfte am zweckmäßigsten getäfelt oder mit waschbarem Anstrich versehen sein. Für die Möbel, gleich wie für Thüren, Paneele etc. wird gern dunkles Holz (Nufsbaum oder Eiche), für die Ueberzüge der Sitze am besten Saffian-Leder, Ledertuch oder Rosshaar verwendet. Auch bloße Rohr- oder Holzsitze kommen vor. Die den Ueberzugsstoffen anzupassende Drapirung der Fenster kann sich auf den oberen Theil beschränken.

Als Beispiel für die Einrichtung eines Rauchzimmers wird in Fig. 65 das des Hotels »Frankfurter Hof« in Frankfurt a. M. mitgetheilt.

Der Raum steht mit der vorgelegten offenen Bogenhalle durch die mittlere Glastür in Verbindung; man hat von dieser Seite den Ausblick auf Garten und Straße; von den drei übrigen Seiten ist das Zimmer durch Corridore und Vestibule begrenzt. In der Mitte ein größerer runder Tisch, an den Fenstern 2 kleinere runde, vor der Rückwand 2 sechseckige Tische, an den beiden Scheidewänden 2 Spieltische links und rechts von einem Pfeilertisch mit Spiegel, gegenüber der Marmorkamin in *verde antico*, dazu 2 Sophas, 6 große bequeme Armstühle, 2 solche ohne Arme, 6 kleine Rauchstühle, mit graugrünem Saffian überzogen, bilden die Möblirung. Das Holzwerk ist Nufsbaum mit schwarzer Einlage; Decke und Decken-

80.
Vorkommen.81.
Lage und
Einrichtung.82.
Ausstattung.83.
Beispiele.

Fig. 65.



Rauchzimmer im Hotel »Frankfurter Hof« zu Frankfurt a. M.

1250 n. Gr.

Arch.: Mylius & Bluntzschli.

84.
Historisches.

Das Billard-Zimmer fehlt heute fast in keinem bedeutenderen Café, Gaſt- oder Geſellſchaftshaus und nimmt unter den Räumen dieſer und verwandter Gebäude-Anlagen immer einen hervorragenden Rang ein.

Das Billard-Spiel ſoll zwar nach *Montfaucon* in Italien entſtanden ſein, iſt aber von Frankreich aus vor oder mit Beginn des XVII. Jahrhunderts in den anderen Ländern Europas eingeführt worden.

Daß es um dieſe Zeit ſchon in England in der vornehmen Welt wohl bekannt geweſen ſein muß, beweist der unten ⁴³⁾ angeführte Anachronismus, den *Shakespeare* in *Antonius und Cleopatra* (Act 2, Sc. 5) der Königin von Aegypten in den Mund legt.

Im Laufe der Zeit und insbeſondere in den letzten Jahrzehnten iſt das Billard-Spiel immer allgemeiner und an vielen Orten, ſelbſt für die unteren Volksklaſſen, zum Bedürfnis geworden.

85.
Lage.

Es giebt Locale, die vorzugsweiſe wegen ihrer Billards, deren 20 und mehr zuweilen in einem Saale ſtehen, beſucht werden, andere, in denen bei der Nachfrage nur eines kleinen Theiles der Gäſte ein einziges Billard völlig ausreicht. Im erſteren Falle iſt der Billard-Saal der Hauptraum, dem man die günſtigſte, am leichtesten zugängliche Stelle im Plane anweiſt; im zweiten Falle wird man ihn ſo zu legen ſuchen, daß man in den übrigen Sälen möglichſt wenig vom Spiel geſtört wird.

Es iſt nicht allein das Geklapper der Bälle, es iſt auch das mehr oder weniger ungebundene Gebahren der Billard-Spieler, das eine gewiſſe Abſonderung rätlich erſcheinen läßt. Denn man ſcherzt und lacht im Billard-Saal; man applaudirt und kritiſirt jeden glücklichen und unglücklichen Stoß; im Eifer des Spieles wird diſputirt und gelärrt; kurz Spieler und Zuſchauer beanſpruchen ein freies Sichgehenlaſſen, das nur bei angemessener Lage des Billard-Saales ſtatthaft erſcheint.

Aus dieſen Gründen wird das Billard-Zimmer oft in einen beſonderen Gebäude-flügel verlegt. Dieſelben Rückſichten oder auch örtliche Umſtände veranlaſſen nicht ſelten die Anordnung in einem Obergeſchoß. Die gewöhnliche Lage des Saales, insbeſondere für eine gröſſere Zahl von Billards, iſt naturgemäſ im Erdgeſchoß; die Lage im Sockel- oder Kellergeſchoß muß, ſchon wegen der Schwierigkeiten, welche die Beſchaffung ausgiebiger Tageserhellung verurſacht, als ungeeignet be-

geſims ſind ähnlich behandelt. Die Wandtäfelung reicht bis zur Höhe der Thürverdachungen; darüber iſt mattgrüne Tapete.

Das Rauchzimmer dient hier zugleich als eine Art Geſellſchaftszimmer für Herren. Für Kaffeehäuſer oder Restaurants aber wird die Raumausnutzung eine ausgiebigere ſein müſſen.

Geeignete Beiſpiele dieſer Art gewähren namentlich die englischen Kaffeehäuſer und Restaurants, bei denen das Rauchzimmer eine gröſſere Bedeutung gewinnt, als bei unſeren Anlagen.

Im *Criterion* zu London (ſiehe Fig. 103, S. 91) dient der im hinteren Theile des Buffet-Saales gelegene Raum als Rauchzimmer. Es liegt um eine Anzahl Stufen höher, als jener, und ſteht ſonſt mit keinem anderen Raume in Verbindung. Letzteres iſt auch in anderen englischen Gaſt-Localen zu beobachten (ſiehe Fig. 47, S. 43).

Dagegen zeigt der *Holborn restaurant* in London (vergl. Art. 133, S. 92) die eigenartige Einrichtung, daß der oberſte Rang des mit Galerien umgebenen groſſen Saales als *coffee and smoking balcony* dient.

6) Billard-Zimmer.

⁴³⁾ *Cleopatra*: Give me some music; music moody food,
Of us that trade in love;

Attendant: The music, ho!

Cleopatra: Let it alone; let us to billiards!

Cleopatra: Gebt mir Muſik; Muſik iſt Geiſtespeiſe,
Uns, die um Liebe feilſchen;

Diener: Muſik herbei!

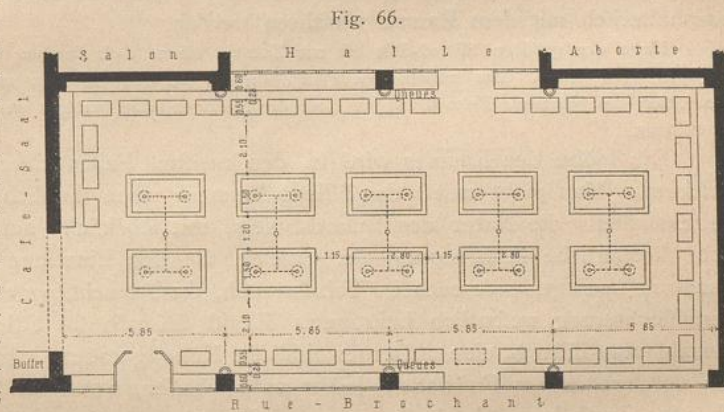
Cleopatra: Laßt es nur ſein; wir woll'n zum Billard!

zeichnet werden. Nichts desto weniger können örtliche Umstände (z. B. beim Billard-Saal des *Grand Hotel* am Alexander-Platz in Berlin) und besonders der Grund, daß das Local vorzugsweise Abends benutzt wird, zu dieser Anordnung Veranlassung geben.

Das Raumerforderniß richtet sich nach Zahl, Gröfse und Stellung der Billards. Neben den neueren Billards für das Carambole-Spiel kommen nicht selten noch diejenigen älterer Construction mit 6 Taschen vor. Letztere, besonders die in England gebräuchlichsten, haben bis zu 3,6^m Länge und 1,85^m Breite; die Carambole-Billards wechseln von 2,50 × 1,50^m bis 2,80 × 1,55^m, sie bilden, innerhalb der Banden gemessen, ziemlich genau ein doppeltes Quadrat⁴⁴⁾. Die Höhe beträgt 85 bis 87^{cm} vom Fußboden. Als Abstand von der Wand, von Säulen oder anderen zur Anlage und Einrichtung des Raumes gehörigen Gegenständen ist mindestens 1,3^m, als Entfernung zweier Billards von Kante zu Kante äußersten Falles nach der Langseite 1,0^m, nach der Schmalseite 1,2^m zu rechnen.

Es sind dies allerdings Minimalmaße, und die große Knappheit dieser Abstände wird mit der Bemerkung erklärt, daß gute Spieler einander nicht hinderlich sind. In der That finden sich in Paris, wo das Billard-Spiel besonders gepflegt wird, die Billards nicht selten in ähnlichen Entfernungen aufgestellt.

Fig. 66 zeigt z. B. die Einrichtung des Billard-Saales im *Café du libre échange* an der *avenue de Clichy* in Paris⁴⁵⁾ mit 10 Billards. Diese sind an den Langseiten 1,2^m, an den Schmalseiten sogar nur 1,15^m von Kante zu Kante aufgestellt; der Abstand bis zu den Marmortischen längs der Wände ist sehr reichlich bemessen. Je 2 Billards werden mittels eines zweiarmligen Leuchters erhellt; an jedem Arme hängen, wie im Grundrisse angedeutet, zwei Lampen mit Schirmen; in der Mitte darüber ist je eine Controluhr angebracht⁴⁶⁾. Die Queues-Ständer sind im Plane besonders gekennzeichnet.



Vom *Café du libre échange* in Paris⁴⁵⁾. — 1/250 n. Gr.

So geringe Entfernungen zwischen den Billards dürften indess nach unseren deutschen Gewohnheiten kaum zulässig, vielmehr mit Rücksicht auf die große Mehrzahl der Spieler an den Langseiten auf 1,5^m, an den Schmalseiten, wo sich die Billard-Spieler benachbarter Billards am häufigsten begegnen, auf 1,8 bis 2,0^m auszudehnen sein. Der in Fig. 66 angeordnete Abstand von 2,1^m zwischen den Billards und den Marmortischen längs der Wände ist vollkommen ausreichend.

Hiernach dürfte für die Aufstellung eines Billards, je nach dessen Gröfse, ein Raum von mindestens 4,5 bis 5,0^m Breite auf 5,5 bis 6,5^m Länge erforderlich sein.

44) J. B. Dorfelder in Mainz fertigt z. B. Billards in folgenden Gröfsen:

Äußerer Maß:					Innerer Maß:							
Länge:	2,30	2,40	2,50	2,60	2,75	Met.	2,00	2,10	2,20	2,30	2,45	Met.
Breite:	1,31	1,36	1,41	1,46	1,535	"	1,01	1,06	1,11	1,16	1,235	"

45) Nach einer von Herrn Architekt G. Mohr in Paris freundlichst mitgetheilten Handkizze.

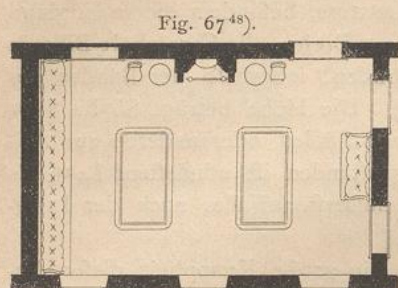
46) Siehe auch den Grundriß des *Café du globe* zu Paris in Fig. 106 (S. 93).

86.
Raum-
erforderniß
und
Abmessungen.

Bei Anordnung von 2 und mehr Billards sind Breite oder Länge, bezw. beide Abmessungen des Saales um die Axenweite der Billards, also für Carambole-Billards um 2,8 bis 3,0 m, bezw. 4,0 bis 4,5 m zu vermehren. Dabei ist indess der Platz für Zuschauer beim Spiel, für Sitze und andere Einrichtungsgegenstände nicht berücksichtigt. Es sollte deshalb der Raum nach der einen oder der anderen Richtung

entsprechend vergrößert werden, wobei für bequeme Wandbänke mit Tritstufe eine Tiefe von 80 bis 90 cm anzunehmen ist⁴⁷⁾.

Nach diesen Angaben ist das Raumerfordernis im einzelnen Falle leicht zu ermitteln. Werden für das Beispiel in Fig. 67 zwei Billards von $2,75 \times 1,54$ m, der Abstand zwischen beiden zu 1,80 m, der freie Spielraum ringsum zu 1,35 m Breite, die Sitze an den beiden Schmalseiten zu 90 cm Tiefe und der Vorsprung des Kamins an der Mittelwand zu 65 cm angenommen, so be-



$\frac{1}{200}$ n. Gr.

rechnet sich die Länge des Saales auf 9,4 m, die Breite desselben zu 6,1 m.

Bei Einrichtung einer größeren Zahl von Billards muß natürlich möglichst haushälterisch mit dem Raume verfahren werden.

Einer der größten Billard-Säle ist zur Zeit in einem Café der *rue Rambuteau* zu Paris mit 24 Billards zu finden. Das frühere *Grand Café Parisien* am Château d'eau zu Paris, das durch feine Decoration und glänzende Beleuchtung zu Ende der fünfziger Jahre berühmt war, enthielt einen Saal mit 22 Billards.

Die Höhe des Raumes wird in den meisten Fällen durch die Geschofshöhe bestimmt. Man giebt indess den Billard-Zimmern wenn thunlich eine größere Höhe, da einestheils die Natur des Billard-Spiels, mit Rücksicht auf die dabei erforderliche körperliche Anstrengung der Spieler, für den Einzelnen ein größeres Luftquantum bedingt, anderentheils Tabaksrauch, Gasbeleuchtung etc. zur raschen Luftverschlechterung wesentlich beitragen. Es ist deshalb für Säle mit einer großen Anzahl von Billards eine aufsergewöhnliche Höhe geradezu erforderlich und, selbst bei durchgehendem Fußboden, leicht zu beschaffen, wenn der Saal nicht überbaut ist oder durch zwei Geschoffe geht. Erstere Anordnung gewährt auch den Vortheil, Deckenlicht geben und leicht Vorkehrungen zu kräftiger und rascher Lufterneuerung treffen zu können.

Es kann hier gleich auf diese beim Billard-Saal besonders wichtigen Momente eingegangen werden. Man denke sich einen Raum, mit einer verhältnismäßig großen Zahl von Personen, die erhitzt und aufgeregert vom Spiel sind, so ist offenbar, daß einestheils Zugluft sehr schädlich, anderentheils reichliche Lufterneuerung unbedingt nöthig ist. Die Einrichtungen für Lüftung und Heizung müssen derart fein, daß sie den äußersten, in Art. 25 (S. 19) geltend gemachten Ansprüchen genügen. Es mag hinzugefügt werden, daß behufs wirksamer Anfaugung der Abluft die Anordnung einer offenen Kaminfeuerung zu empfehlen ist. Daß auferdem Einrichtungen für genügende Erwärmung der Zuluft getroffen sein müssen, bedarf keiner Ausführung. Es ist schwierig, den richtigen Wärmegrad der Luft zu treffen und zu unterhalten, da naturgemäß die Spielenden zwar empfindlich gegen Zugluft,

87.
Lüftung
und
Heizung.

⁴⁷⁾ Ueber Construction und sonstige Einzelheiten der Billards siehe die Zeitschrift: Das Billard mit Sport-Nachrichten. Red. von M. SCHWENK. Mainz. Erscheint seit 1882.

⁴⁸⁾ Nach: *Revue gén. de l'arch.* 1863, Bl. 29.

doch aber eine niedrigere Temperatur, als die Zuschauenden verlangen. Indefs dürften 17 Grad C. mit 50 bis 60^{cm} Eintrittsgeschwindigkeit der Luft passend sein.

Für das Billard-Spiel ist helles, aber ruhiges und gleichmäßiges Licht erforderlich. Auch soll es möglichst frei von störenden Schattenwirkungen auf Billard-Kugeln, Queues etc. fein.

Unstreitig erfüllt bei natürlicher Erhellung das Deckenlicht diese Bedingungen am vollkommensten. Bei Sälen mit einer großen Anzahl von Billards ist es denn auch für die Benutzung bei Tage unentbehrlich. In anderen Fällen wird man meist auf Seitenlicht angewiesen sein. Die Größe der Glasfläche hängt nach Früherem (vergl. Theil IV, Halbbd. 1, Art. 96, S. 95) von örtlichen Umständen, insbesondere davon ab, ob das Licht völlig frei oder durch hohe Gebäudetheile und andere Gegenstände der Umgebung beeinträchtigt wird.

Bei ungehemmtem Deckenlicht ist für ein Billard eine Lichtfläche von gleicher Ausdehnung wie dieses, bei zwei und mehreren Billards ein entsprechend größeres Oblongum anzuordnen; die runde Form der Oeffnung ist unzweckmäßig. Am besten ist es, wenn das Deckenlicht über sämtliche Billards, die darauf angewiesen sind, hinweg geführt wird⁴⁹⁾. Ein Uebermaß an Lichtfläche schadet nicht, wenn nur behufs Dämpfung der lothrechten Lichtstrahlen die Deckenöffnung mit mattem Glas (auch Kathedralglas wird zuweilen angewendet), nöthigenfalls noch mit Zug-Gardinen versehen wird. Selbstredend dürfen die anderweitigen bei Deckenlichtern erforderlichen Vorkehrungen (siehe hierüber: Theil III, Bd. 2, Abth. III, Abchn. 2, Kap.: Verglaste Decken und Deckenlichter) nicht fehlen.

Beim Billard-Saal des Arcaden-Cafés in Wien (Fig. 95, S. 85) dient der Umgang um das Dachlicht und der dort angegebene Schacht sowohl zum Schneeabwurf, wie auch zum Reinigen des Glasdaches und der gegen den Dachraum gewendeten Fläche der eigentlichen Glasdecke.

Das Seitenlicht ist in möglichster Höhe und in reichlichem Maße, wo möglich an den beiden Langseiten, einzuführen. Auch hier ist zu große Helligkeit kaum zu befürchten. Werden die Lichtstrahlen von der Umgebung reflectirt, so sind wiederum die Fensterscheiben, insbesondere die unteren Reihen derselben, zu blenden.

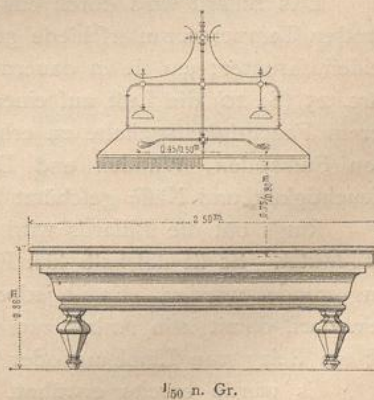
Die künstliche Beleuchtung wird in der Regel noch durch Gaslicht bewerkstelligt. Es genügen 2 Flammen für jedes Billard, wenn dieses das Maß von ca. 2,5 auf 1,4 m nicht überschreitet. Die Flammen werden in der Höhe von 75 bis 85 cm über der Spielfläche angebracht und mit Blechschirmen, die zuweilen mit Tuch behangen werden, versehen.

Die Flamme soll von der Mitte des Billards ein Fünftel der ganzen Länge, also (nach Fig. 68) 45 bis 50 cm, nach rechts und links Abstand haben. Die hier abgebildete, einschirmige Lampe⁵⁰⁾, deren Flammen etwas nach abwärts gerichtet sind, gewährt den Vortheil, keinen Schatten auf die Spielfläche zu werfen und diese vollständig zu erhellen.

In England pflegt man 4- und 6-flammige Lampen, nicht selten sogar 6 Gruppen von je 3 horizontal gegen einander gerichteten Flämmchen (Fig. 69, bei c) zu benutzen, was theilweise durch die kolossale Größe der englischen

83.
Erhellung.

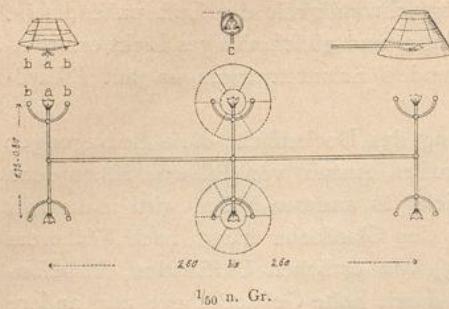
Fig. 68.



⁴⁹⁾ Siehe Grundriß und Querschnitt vom *Café du globe* zu Paris in Fig. 106 u. 107 (S. 93).

⁵⁰⁾ Von J. B. Dorfelder in Mainz.

Fig. 69.



Billards begründet ist. Hierbei werden die Flammen etwa 90 cm über der Spielfläche und in Abständen von ungefähr 50 cm vom Billard-Rand angebracht.

In Fig. 69 bezeichnet *a* die Flamme, *b* den Bügel zum Aufstecken des Drahtgestelles, an dem auf jeder Seite ein Dorn zum Einstecken des letzteren angebracht ist. Darüber kommen Papierchirme.

Es kann nicht ausbleiben, daß im Billard-Saal in Folge der Nothwendigkeit der Benutzung einer großen Anzahl Gasflammen, selbst abgesehen von der raschen

Luftverschlechterung, eine fast unerträgliche Hitze herrscht. Es ist deshalb aus sanitären Gründen ganz besonders im Billard-Saal die elektrische Beleuchtung angezeigt und auch da und dort bereits eingeführt worden.

So z. B. im Arcaden-Café an der Universitätsstraße in Wien (Arch.: *Tischler*), wo außer den Straßenhallen nur der Billard-Saal mit Bogenlichtlampen erhellt ist; die Höhe beträgt (Fig. 95, S. 85) 7,4 m bis zum Deckenlicht. Auch im Café *Krasnapolsky* zu Amsterdam ist der Billard-Saal mit Bogenlicht erhellt.

Der Billard-Saal des Club-Hauses der »Reffource« in Berlin wird mit elektrischem Glühlicht erhellt. Eben so ist in den Billard-Sälen des Café *Bauer* und der »Kaiferhallen« unter den Linden in Berlin die Beleuchtung mit *Edison*-Glühlichtern eingeführt worden. Bei Glühlicht-Erhellung sind die Lämpchen in solcher Höhe anzubringen, daß man nicht Gefahr läuft, sie mit dem Queue zu zertrümmern.

89.
Construction
und
Ausrüstung.

Das Spiel erfordert möglichste Unbeweglichkeit des Billards, Sicherung gegen Erschütterungen und Schwingungen des Fußbodens. Bei der Lage des Saales im Erdgeschoss werden deshalb zuweilen besondere Fundamentpfeiler, die zur Aufstellung der Billards dienen, aufgeführt. Dies erscheint indess, bei sonst guter Construction, nicht erforderlich. Bei Anordnung des Raumes in einem Obergeschoß ist unter allen Umständen dem Gebälk eine angemessene Stärke zu geben, außerdem durch geeignete Construction für möglichste Uebertragung der ungleichförmigen Belastung, verursacht durch die Billards, so wie eine nach Umständen beträchtliche Anzahl von umstehenden Personen zu sorgen, um dem Fußboden die nöthige Stabilität zu verleihen. Für ein englisches Billard erster Größe sind 1000 bis 1200 kg, für ein Carambole-Billard 400 bis 500 kg Belastung zu rechnen.

Das Billard wird durch das Eindringen von Feuchtigkeit und die Wirkungen großer Temperaturunterschiede geschädigt; Gummibanden, Holzwerk, Queues etc. leiden darunter; um sie in dauernd gutem Zustande zu erhalten, ist nicht allein nach Art. 25 (S. 20) die Luft auf einem möglichst gleichmäßigen Wärmegrad und mittlerem Feuchtigkeitsgehalte zu erhalten; sondern es ist vor Allem bei Construction von Fußboden, Wänden und Decke darauf zu achten, daß der Raum gegen Feuchtigkeit und Nässe geschützt sei.

Rings um die Billards wird der Boden stark begangen und somit am meisten abgenutzt. Es ist deshalb hier Fliesenboden vorgeschlagen und in einzelnen Fällen angewendet worden. Es ist jedoch ein guter Dielenboden, der nur leicht gebohrt sein darf, damit kein Anlaß zum Ausgleiten gegeben wird, vorzuziehen. Am besten ist ein Belag von Linoleum oder Teppichläufern rings um das Billard.

Es wurde bereits erwähnt, daß bei Bemessung von Form und Größe des Raumes auch Platz für Zuschauer und die nöthigen Einrichtungsgegenstände zu schaffen ist. Ein oder zwei bequeme Sitzbänke in Rohrgeflecht oder Lederpolsterung mit

Rücklehne sollten in einem wohl eingerichteten Billard-Saal nie fehlen (Fig. 67). Als geeigneter Platz für die Aufstellung derselben dienen zuweilen erkerartige Erweiterungen des Saales in Form eines Halbkreises, Polygons etc., welche der in der Hauptsache rechteckigen Grundform angefügt sind. Die Bänke stehen auf einer Estrade, die um eine oder zwei Stufen gegen den Boden des übrigen Raumes erhöht ist. Auch kleine Tische und Stühle können, meist in den Fensternischen oder an sonst geeignetem Orte, aufgestellt, Queues-Gestelle, Zeigertafeln für jedes Billard und mindestens eine Uhr theils frei stehend, theils an den Wänden angebracht werden. Dient das Billard-Zimmer zugleich als Spielzimmer, so vervollständigen Spieltische, Schachbrett etc. das Mobiliar. Die Wände pflegt man bis Brüstungs- oder Kopfhöhe mit Holzpaneelen, darüber mit Ledertapete zu bekleiden oder, je nach dem herrschenden Geschmack, mit decorativen Malereien zu versehen. Die Decke — mit oder ohne Deckenlicht — erhält eine entsprechende Behandlung, wobei eine nicht zu dunkle, im Ganzen eher helle Farbenstimmung als angemessen bezeichnet werden kann.

Nicht zu vergessen ist noch ein kleiner Raum für eine Wasch-Toilette, mit je einem Becken auf 2 bis 3 Billards, der in nächster Nähe des Billard-Saales anzuordnen ist. Weniger passend ist die Einrichtung von Wasch-Toiletten im Zimmer selbst. Die Nähe der Aborte ist erwünscht.

Außer den in Fig. 66 u. 67 abgebildeten Beispielen mag auf eine Anzahl der nachfolgenden Grundrisse von Kaffeehäusern, Restaurants etc., in denen das Billard-Zimmer vorkommt, verwiesen werden⁵¹⁾.

7) Spielzimmer.

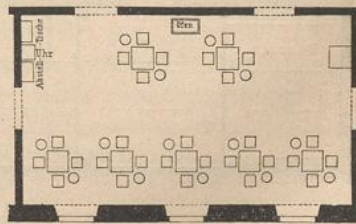
Befondere Räume für Kartenspiel, Schachspiel etc. kommen in den Wiener Kaffeehäusern vor (siehe Fig. 90 bis 96). Anderwärts dient meist das Billard- oder das Rauchzimmer, wohl auch der Kaffeesaal zugleich als Spielzimmer. Doch ist die Wiener Einrichtung, da sie den Interessen und Neigungen aller Gäste Rechnung trägt, entschieden vorzuziehen; sie ist auch in manchen Gebäuden, welche mit den hier betrachteten verwandt sind (z. B. Cur-Häuser, Vereinshäuser etc.), anzutreffen.

Zum Kartenspiel dienen quadratische Tische von 84 bis 88cm Seitenlänge und 75 bis 77cm Höhe, deren Platte nicht selten zum Zusammenlegen in der Mitte eingerichtet und in der Regel mit Tuch überzogen ist. An jedem Tische müssen vier Spieler und um denselben auch einige Zuschauer Platz nehmen können. Für je zwei Spielende pflegen kleine Abstellische eingereiht zu werden. Ueber jedem Tische ist eine Flamme mit Reflector anzubringen.

Für das Schachspiel kann man kleinere Tische, auf deren Platte zuweilen die Schachbretttheilung eingelegt ist, benutzen. Domino wird auf glatten, polirten Holz- oder Marmortischen gespielt.

Raumerforderniss und Eintheilung sind nach obigen Angaben leicht zu treffen, im Uebrigen aus Fig. 70 und aus den Beispielen unter c, 2 ersichtlich. Die sonstigen Anforderungen stimmen im Wesentlichen überein mit denen des Rauchzimmers.

Fig. 70.



Spielzimmer im Hause der »Vereinigten Gesellschaft« zu Darmstadt. — 1250 q. Gr.

⁵¹⁾ Vergl. auch: *As to the construction of billiard-rooms. Builder*, Bd. 32, S. 720.

DALY, C. *Une salle de billard. Revue gén. d'arch.* 1863, S. 63.

Billiard-room, Court-Green, Streatham. Building news, Bd. 31, S. 544.

90.
Vorkommen.

91.
Einrichtung.

8) Wafchzimmer, Aborte und Piffoirs.

92.
Wafchzimmer.

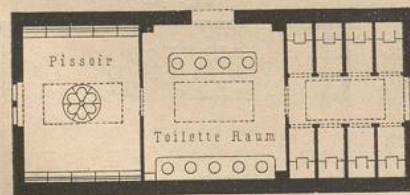
Ein Wafchzimmer follte weder in der Herren- noch in der Damenabtheilung fehlen. Es empfiehlt fich, daffelbe mit Aborten und Piffoirs in der Weife zu vereinigen, dafs die Vorräume der letzteren mit Wafch-Einrichtungen verfehen werden. Der Eingang zu Aborten und Piffoirs darf nur durch diefe Wafchzimmer stattfinden. Die Gröfse des letzteren ift nach der Zahl der erfteren zu richten, und zwar erhält es ungefähr diefelbe Grundfläche, wie Aborte und Piffoirs zufammen. Bei den kleinften Anlagen ift je ein Wafferbecken für die Herren- und Damenabtheilung ausreichend. Nach Bedarf find zwei und mehr Becken zu rechnen. Das Wafchzimmer enthält aufer dem Wafchbecken mit Unterfatz einen Spiegel, Handtuchftänder, Kleiderhalter und einige Stühle. Es dient zugleich als Wartezimmer eines Dieners oder einer Dienerin, die zur Bequemlichkeit der Gäfte und zur Reinhaltung der Wafch-Einrichtungen und Aborte hierher beordert find. Sehr zweckmäfsig find die in Theil III, Bd. 5, Art. 94 (S. 75) befchriebenen Kippbecken von *G. Fennings* mit Marmorplatten und fchrankförmigem Unterfatz. Auf die Einrichtung diefer und anderer Wafch-Toiletten, auf Warm- und Kaltwaffer-Zuführung und Entwässerung braucht hier eben fo wenig eingegangen zu werden, als auf die bezüglichen Einzelheiten für Aborte und Piffoirs.

93.
Aborte.

Zu demjenigen, was über die Lage, Anordnung und Einrichtung von Aborten und Piffoirs in Art. 30 (S. 25) bereits gefagt wurde, mag hinzugefügt werden, dafs alles Mifsftändige der Anlage und Einrichtung hier mit um fo größerer Sorgfalt zu vermeiden ift, als die Anforderungen der Gäfte weiter gehende find, als dort. Wenn fomit auch alle fanitären Bedingungen bei den Aborten volksthümlicher Schank- und Speife-Localen in demfelben Mafse zu erfüllen find, wie bei Luxusanlagen diefer Art, fo wird doch namentlich die Ausstattung bei diefen eine beffere und elegantere fein. Für die Bekleidung der Wände werden häufig polirter Marmor, glafirte Kacheln, Holztäfelung, für den Bodenbelag Fliefen, Marmor-Mofaik und an befonders exponirten Stellen wieder Asphalt, zuweilen Linoleum verwendet. Für die Aborte und Piffoirs werden die vollkommenften Einrichtungen, die allen Anforderungen der Bequemlichkeit entfprechen, gewählt.

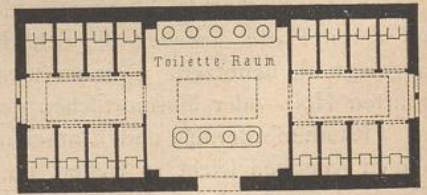
Als Beifpiel einer Anlage für Maffenverkehr wird hier auf Fig. 71 u. 72, im Uebrigen auf die mitgetheilten Grundriffe verwiefen. Die Anfügung eines Garderobezimmers wird im nächften Abfchnitt zur Sprache kommen.

Fig. 71.



für Herren.

Fig. 72.



für Damen.

Die zuweilen vorkommende Vereinigung von Piffoir- und Wafchraum ift nur bei kleineren Anlagen zuläffig und erfordert überdies einen weiteren kleinen Vorraum mit doppeltem Thürverfchlufs.

9) Hauswirthschaftsräume.

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

Um den vielseitigen Ansprüchen, die an ein grofses Geschäft gestellt 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, fodann Vorrathskammer für Eingemachtes, Schinken etc., Gemüsekammer, ferner Vorbereitungsküche, Backstube oder Conditorei, Dessert-Raum, Kaffeeküche, Vorrathsräum für Thee, Kaffee, Zucker etc., Vorrathskeller für Milch und Butter, Silberkammer u. dergl. zu nennen. Ein Aufenthalts- und Efszimmer für Küchen-Chef und -Personal vervollständigen die zum Küchendienst gehörige Anlage.

Es wird aus den nachfolgenden Beispielen hervorgehen, wie weit das Erfordernifs für die Beschaffung dieser Räume in einzelnen Fällen geht, während man sich in anderen neben der Kochküche auf einige wenige Neben- und Vorrathsräume beschränken mufs. Doch ist es besser, im Theilen und Trennen des Raumes gehörig 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.

Alles, was im vorhergehenden Kapitel (in Art. 32 bis 37, S. 26 bis 29) über die bauliche und constructive Anlage, Lüftung, Erhellung, Wasserversorgung 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

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

94.
Haus-
wirthschafts-
räume.

95.
Gröfse u.
Zusammen-
gehörigkeit.

96.
Anrichte.

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 Speisezimmern 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 grose 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 Wärmevorrichtungen, 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.

97.
Speifen-
Aufzüge,
Telegraphen
etc.

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.

98.
Kochküche;
Vorbereitung-
küche etc.

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 Gröfse 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 Handbuches.

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 Rauchcanal 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 Axe 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, wohl auch ein eigener Herd für Zubereitung der Speisen für das zahlreiche Küchen-Perfonal aufgestellt (siehe Fig. 77, S. 75).

In deutschen Küchen kommt der in England und Frankreich so sehr beliebte Drehspieß feltener 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 Roßbrat-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 Perfonal, das unter Leitung des Küchen-Chefs, 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 Unterfätzen, sodann mehrerer Abstell-tische, 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 Perfonal, so wie ein Schreibtisch für den Chef.

Mit diesen Gegenständen sind nicht allein Haupt- und Vorbereitungsküche, sondern auch, je nach Erforderniß, 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. »Butterbrot-küche« 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 Hausküche. 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 fein und mit Gemüseputztisch, Bank und Gefach ausgerüstet sein muß. Auch die Schälmaschine für Kartoffel ist hier am Platz.

99.
Gemüse-
kammer.

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 einfacher Anlage genügt ein Wasserstein oder Gossenstein⁵⁵⁾ mit Ablauftisch (siehe Fig. 74, S. 72); in größeren Küchen werden, außer den meist dreitheiligen Spülkeffeln für das Tischgeschirr⁵⁶⁾ 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 zerschlagen 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 Vorfrage 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 geschlachtetem 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 einfacher 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 Conditior-Ofen, ungefähr 1^m im Geviert, einen großen Mörser oder Reibstein von Granit, mehrere Arbeits- und Abstelltische, Schränkchen und Gestelle. Ein Raum von mäßiger Größe reicht aus; er darf indess wegen der Hitze der Feuerung nicht zu klein sein.

Im Dessert-Raum sind Anrichte- und Abstelltische 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 Wirthschaftsanwesen 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 für das Kochen von Wasser, Milch und Rahm erforderlichen Einrichtungen, zuweilen auch einen Eierfieder. 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 Abstelltischen 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 Dienftreppe 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 Kaffeesaales, 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.

Bezüglich dieser und aller sonstigen Hauswirthschaftsräume ist das Nöthige theils im vorigen Kapitel, theils in anderen Abchnitten und Abtheilungen des »Handbuches 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 Hauswirthschaftsräume dieser Gattung von Gebäuden sind.

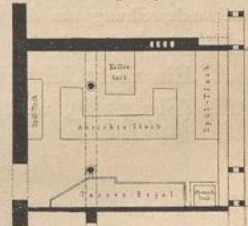
Nachdem die einzelnen Zweige des Küchendienstes im Vorhergegangenen betrachtet sind, werden im Nachfolgenden einige Grundrisse ganzer Küchen-Anlagen

103.
Dessert-
Raum.

104.
Silber-
kammer.

105.
Kaffeeküche.

Fig. 73.

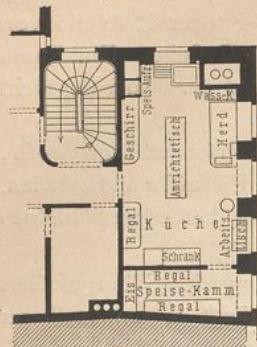


Kaffeeküche
im Café Bauer zu Berlin.
1/250 n. Gr.

106.
Sonstige
Hauswirth-
schaftsräume.

107.
Beispiel
I.

Fig. 74.

Küche der Bierstube »Zur Stadt
Ulm« in Frankfurt a. M. — 1/250 n. Gr.108.
Beispiel
II.

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

Die Küche ist im Erdgeschoß, also neben, bzw. 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 nachzuahmen sein. Die Küche hat außer dem Hauptbetrieb die ziemlich ausgedehnte Gartenwirthschaft zu verforgen 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.

109.
Beispiel
III.

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 .

110.
Beispiel
IV.

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.

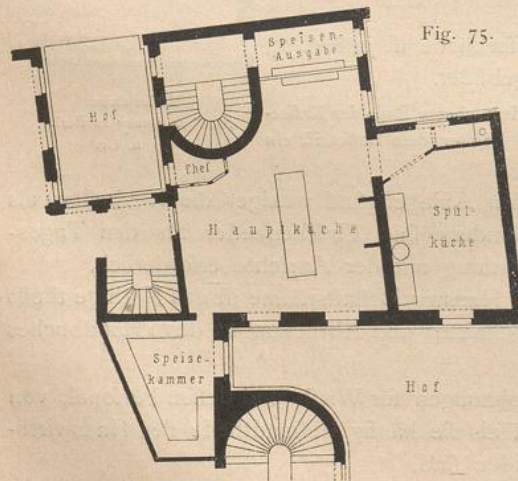
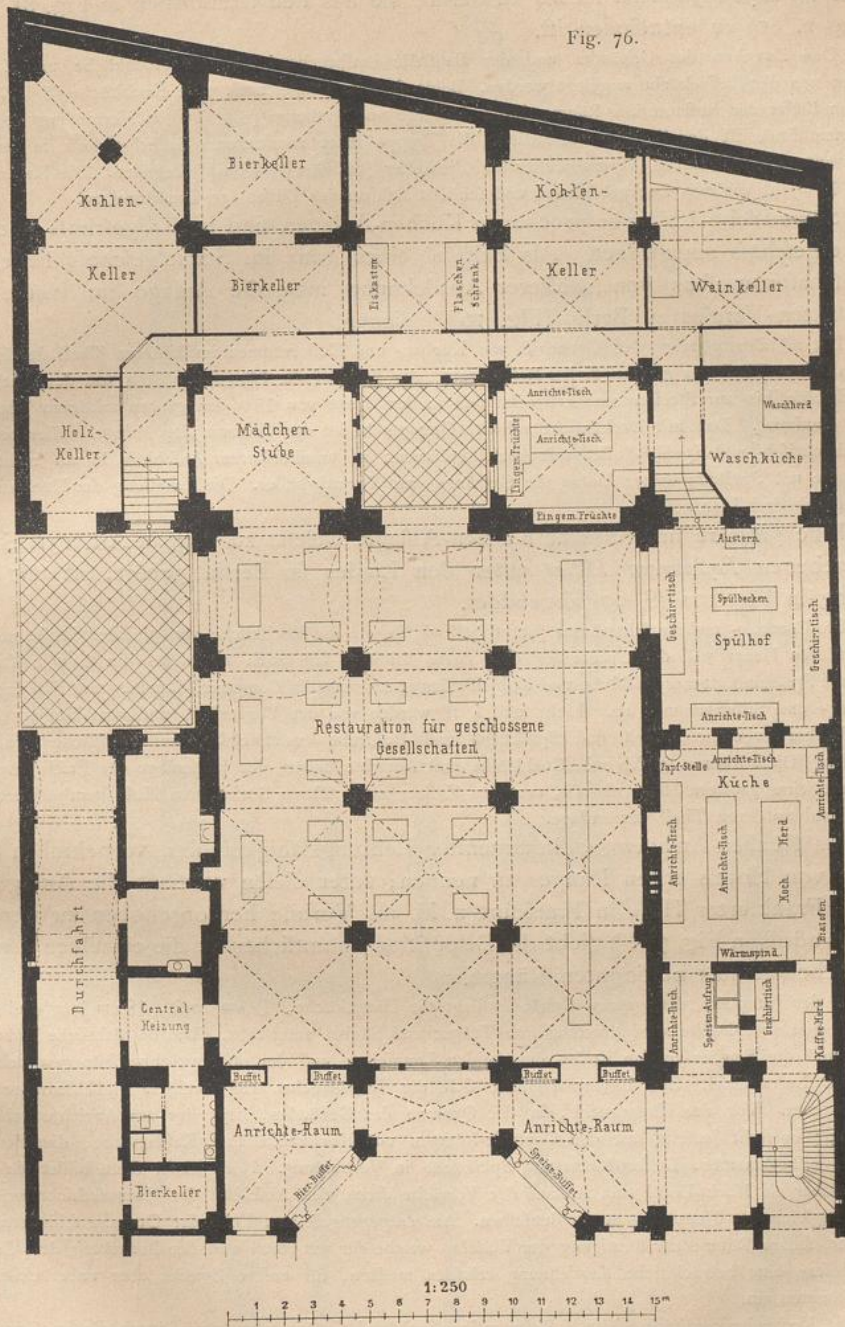
Küche des *Jockey-Club* in Paris⁵⁸). — 1/250 n. Gr.
Arch.: Dubois.

Fig. 75.

Man beachte die geräumige Küche im Mittelpunkt des Ganzen ($7,0 \times 8,6$ m), an deren einem Ende die Anrichte und Speisenausgabe ($2,0 \times 3,5$ m) liegt. An dieser Stelle ist auch der Zugang zum Spülraum ($4,0 \times 6,5$ m), während die Speisekammer am anderen Ende der Küche angeordnet ist. Vom Bureau des Chefs kann der ganze Betrieb leicht überwacht werden. Diese Räume befinden sich im II. Obergeschoß, d. h. ein Stockwerk höher als die Club-Säle. In gleicher Höhe mit diesen und unmittelbar unter der Hauptküche liegen Anrichte für warme Speisen und ein Vorraum; unter der Spülküche ist eine Eiskammer und ein Gang, der zu einer zweiten, jenseits gelegenen Spülküche führt. Beide Geschoße sind durch Speifen-Aufzug, außerdem durch die drei Dienstreppen verbunden.

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

Fig. 76.



Küchen-Anlage im Hause des Architekten-Vereines zu Berlin⁵⁰⁾.

Arch.: Ende & Böeckmann.

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 Zubehör
getrennt von der Kaffeeküche angelegt werden. Beide sind im Erdgeschofs. 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 Sockelgeschofs, 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 Erdgeschofs oder im
I. Obergeschofs angeordnet. Als Beispiel eines ganz im Sockelgeschofs liegenden
Wirthschaftsanwesens von grösserer 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 Schenkisch und Speifen-Buffet mit Anrichteräumen; in unmittelbarem Anschlus hieran rechts die
Kochküche mit Spülhof; weiter hinten die Getränke- und Vorrathskeller. Die Erhellung der Küchenräume
erfolgt durch drei Lichthöfe.

113.
Beispiel
VII.

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

Die Control- und Anrichteräume (zuf. 6×7 m), so wie die Kochküche von gleicher Grösse nehmen
den mittleren Haupttheil des Grundrisses ein; daran schliesst sich nach rückwärts der 3,8 m breite und
6,0 m lange Spülraum, ferner Rollstube und Kohlenkeller, nach vorn ein Comptoir, Gemüse- und Fleischkeller,
Weisszeug- und Silberkammer an. Licht und Luft werden von der Vorderseite und vom Hof aus durch
Kellerfenhächte zugeführt; doch sind Spülküche und Rollstube ausschliesslich auf künstliche Erhellung
angewiesen. Diese Räume, gleich wie Kochküche und Anrichte haben, der Höhenlage des Fussbodens ent-
sprechend, eine grössere 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 vollkommenster Leistungsfähigkeit sind vornehmlich die-
jenigen 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 Schmalleite gewährleiten
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 Vor-
raum, 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 »Frank-
furter Hofes« eine beträchtliche Ausdehnung erhalten mussten, für unsere Zwecke aber unberücksichtigt
bleiben konnten, an.

Die Verbindung mit Speisesaal, 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 abgefonderte 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 Abschn. 2, Kap. 1, unter d.

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.

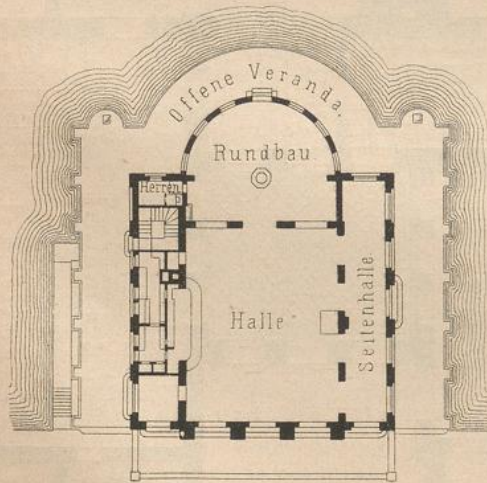
1) Sommer-Localen und andere frei stehende Kaffeehäuser und Restaurants.

116.
Restaurant
Belge
in Paris.

Ein einfaches, aber bemerkenswerthes Beispiel ist der für die Zwecke der Pariser Ausstellung im Jahre 1878 daselbst 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

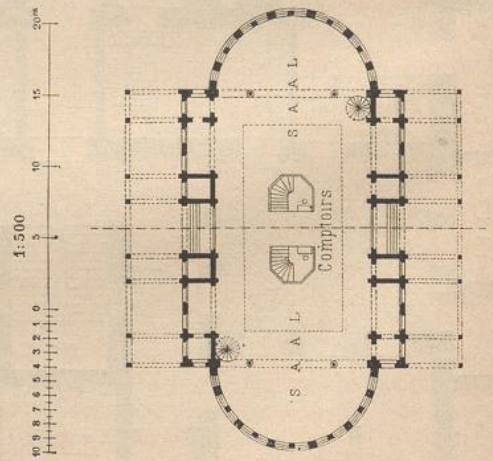
Fig. 78.



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.

in Halbkreisform abgeschlossen und an den Langseiten durch niedrige Nebenräume und breite Hallen erweitert ist. In der Hauptaxe liegen die Eingänge, zu beiden Seiten derselben und an den vier Ecken theils die Bureaus, die Lingerie und andere Diensträume, theils die Lichthöfe, welche zur Erhellung und Lüftung des Untergeschosses dienen. In letzterem sind die Küchen- und Kellerräume angeordnet; sie sind durch zwei Dienstreppen mit dem Saal und den im Centrum desselben befindlichen Controle- und Zahlstischen verbunden. Das Saal-Oblongum ist in der Höhe von 4^m von einem im Grundriss angedeuteten Balcon umzogen, der mittels zweier Wendeltreppen in den Ecken erstiegen wird. In dieser Höhe sind die beiden Rotunden, gleich wie die niedrigen Anbauten und Hallen flach abgedeckt. Darüber erhebt sich das Dachwerk des Saales, der in weitem Bogen in Form eines halben Tonnengewölbes überspannt und durch sechs Stichkappen mit Lucarnen, so wie durch zwei große halbkreisförmige Fenster an den Stirnenden erhellt ist. Die Hochwände und Giebel des Saales, so wie die Rückwände der Hallen sind, in wirksamem Gegensatz zu der leichten Holz-Construction der Anbauten, in Backstein-Rohbau ausgeführt. Die weislichen Blendsteine werden durch horizontale Streifen von rothen Steinen und die Gefimsabdeckungen gehoben. Die Kosten der Ausführung betragen 64 000 Mark (80 000 Francs); doch wurde Seitens des Uebernehmers unter der Bedingung, dass ihm die Materialien des auf seine Kosten vorzunehmenden Abbruches überlassen werden, ein Rabatt von 30 Procent gewährt.

Der »Alter-Pavillon« in Fig. 78⁶¹⁾ ist ein Kaffeehaus, das in Mitten der Binnen-Alfter von *Haller und Lamprecht* 1874 erbaut und ringsum mit einer breiten Terrasse umgeben ist.

Der Grundriss zeigt einige Aehnlichkeit mit Fig. 79; doch ist nur der rückseitige Abschluss nach dem Wasser als Rundbau, die Hauptfront am Jungfernstieg aber geradlinig ausgebildet. An der linken Langseite gegen Nordwest sind Buffet mit Treppe, Vorraths- und Nebenräumen angeordnet; an der anderen Langseite gegen Südost ist eine Seitenhalle vorgelegt, welche gleich wie die Terrasse zum Aufenthalt der Gäste im Freien bestimmt ist. Zu gleichem Zweck dient der abgegrenzte Platz am Jungfernstieg, der mit einer Marquise überspannt ist. Küche und Zubehör liegen im Untergeschoss; der Zugang erfolgt durch die Treppen, die an der nordwestlichen Terrasse angeben sind.

Ein ausgesprochenes Sommer-Local ist weiter das Restaurations-Gebäude »Uto-Kulm« auf dem Uetliberg bei Zürich, das auf den Fundamenten des im November 1878 abgebrannten Hauses in veränderter Gestalt im Sommer 1879 von *A. u. F. Brunner* in Zürich neu erbaut wurde (Fig. 80⁶³⁾.

Die Hauptaufgabe bestand in der Beschaffung von Räumen zum Genuß der schönen Aussicht im Anschluß an den Saal. Dem gemäß sind bedeckte Hallen und Terrassen rings um das Gebäude, insbesondere aber nach Süden und Osten, letztere mit dem Blick nach der Stadt Zürich angelegt. Der große Saal nimmt die ganze Höhe des Gebäudes ein; daran schließt sich nach Westen die zeltartige Rotunde, nach Osten der zweigeschossige Querbau. Letzterer enthält im Erdgeschoss die Hauswirthschaftsräume, im Obergeschoss nach Osten einen kleinen Saal nebst Hallen gegen Süden und Osten, außerdem zwei Zimmer für den Wirth. Der ganze Bau ist in einfacher Holz-Architektur mit einem Aufwand von 76 000 Mark (95 000 Francs) ohne die bereits vorhandenen Keller und Fundamente ausgeführt.

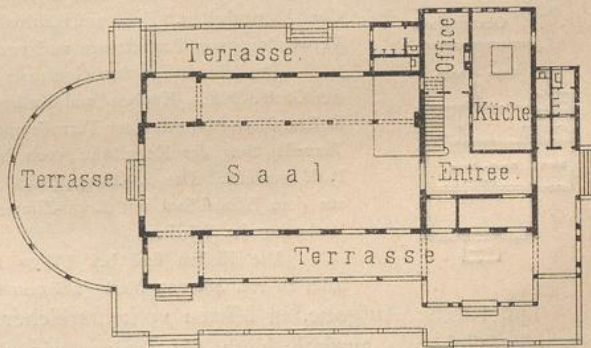
Das Restaurations-Gebäude des zoologischen Gartens in Hamburg, im Jahre 1864 von *Meuron und Haller* daselbst erbaut, ist für Winter- und Sommerbenutzung bestimmt und zeigt dem gemäß schon den Charakter des Saalbaues (Fig. 84⁶⁵⁾.

⁶³⁾ Nach: Eifenb., Bd. 13, S. 56.

117.
Alter-Pavillon
im
Hamburg.

118.
Uetliberg-
Restaurant
bei
Zürich.

Fig. 80.



Restaurations-Gebäude »Uto Kulm« auf dem Uetliberg bei Zürich⁶³⁾. — 1/500 n. Gr.

Arch.: *A. u. F. Brunner*.

119.
Restaurant
im zoologischen
Garten
zu Hamburg

Der große Saal mit Buffet und anschließenden Hauswirthschaftsräumen bildet den mittleren Haupttheil, an den sich zwei Nebensäle und in einem besonderen Anbau Aborte und Sommer-Buffet anschließen. Längs der Hauptfassade ist ein breiter Sitzplatz angeordnet, der durch ein auf eisernen Säulchen ruhendes leichtes Dach überdeckt wird.

120.
Café Vondel
in
Amsterdam.

Das Café Vondel in Amsterdam (Fig. 81 bis 83⁶⁴), von *Cuypers* erbaut, ist zugleich Restaurations-Local und grenzt mit dem zugehörigen Garten unmittelbar an den Vondel-Park, dessen Befucher vorzugsweise darin Einkehr halten.

Fig. 81. Sockelgeschoss.



Fig. 82. Erdgeschoss.

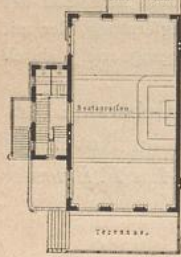
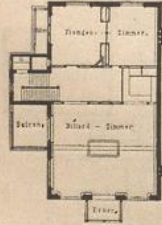


Fig. 83. Obergeschoss.



121.
Restaurant
Helms
in Berlin.

Die feltene Aufgabe, in Mitten verkehrsreicher Theile einer Großstadt ein freistehendes Gebäude ausschließlich für Zwecke eines Café-Restaurants zu errichten, wurde durch die Erbauung des Anwesens *Helms* (Fig. 85 u. 86⁶⁵) auf dem Grundstück der ehemaligen *Werder'schen* Mühlen an der Schloßfreiheit in Berlin den Architekten *Ende & Boeckmann* daselbst zu Theil.

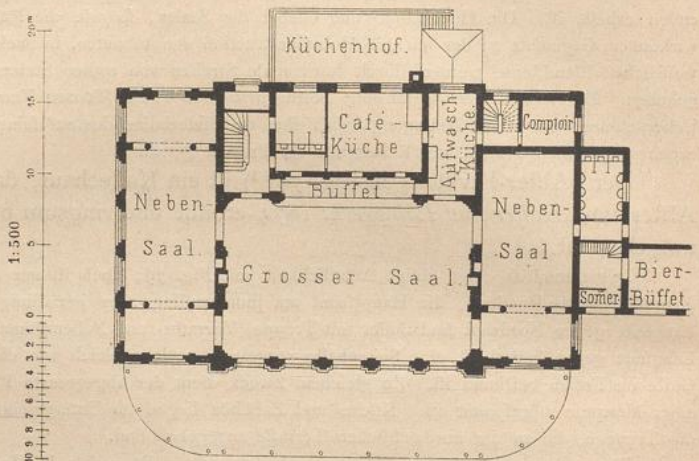
Allerdings mußte, da die Freilegung der Schloßfront nur eine Frage der Zeit ist, zu diesem Behuf ein provisorischer Bau in Eisen-Fachwerk hergestellt werden. Er ist dem entsprechend leicht und elegant, in der Hauptfäche eingeschossig gehalten und besteht aus einem Langhaufe mit zwei kräftig vortretenden

⁶⁴) Nach: Allg. Bauz. 1878, S. 89 u. Taf. 67, 68.

⁶⁵) Nach: Hamburgs Privatbauten. Band I. Hamburg 1878. Bl. 67 u. 68.

⁶⁶) Nach den von den Herren Architekten *Ende & Boeckmann* freundlichst mitgetheilten Original-Plänen.

Fig. 84.



Restaurations-Gebäude im zoologischen Garten zu Hamburg⁶⁷).

Arch.: *Meuron & Haller*.

Ogleich an einer Seite an das Nachbarhaus angebaut, gehört das Gebäude zu den hier betrachteten Beispielen und hat dem gemäß, abweichend vom gewöhnlichen dreifenstrigen Amsterdamer Familienhaus, den villenartigen Charakter erhalten. Es ist auf Pfahlrost gegründet und in Backstein-Rohbau mit Verwendung von Profilsteinen und verschiedenfarbigen Blendziegeln ausgeführt.

Das ebenerdige Sockelgeschoss enthält ein Zimmer für die Kegelbahn, das Garten-Buffet, Küchen- und Kellerräume; das Erdgeschoss den 5,2 m hohen Restaurations-Saal mit einer Terrasse gegen die *Vondel-Strasse* und einer anderen Terrasse über der Kegelbahn, von denen man einen hübschen Blick in den Park genießt. Das I. Obergeschoss ist 4,2 m im Lichten hoch und besteht aus dem Billard-Saal mit Logir-Zimmern; das Dachgeschoss darüber aus der Wohnung des Wirthes.

Die Kosten sind bei 130 qm überbauter Grundfläche auschl. Kegelbahn zu rot. 480 000 Mark (286 000 Gulden holl.) angegeben.

Fig. 85.

Café-Restaurant Helms in Berlin 66).

Arch.: Ende & Bockmann.

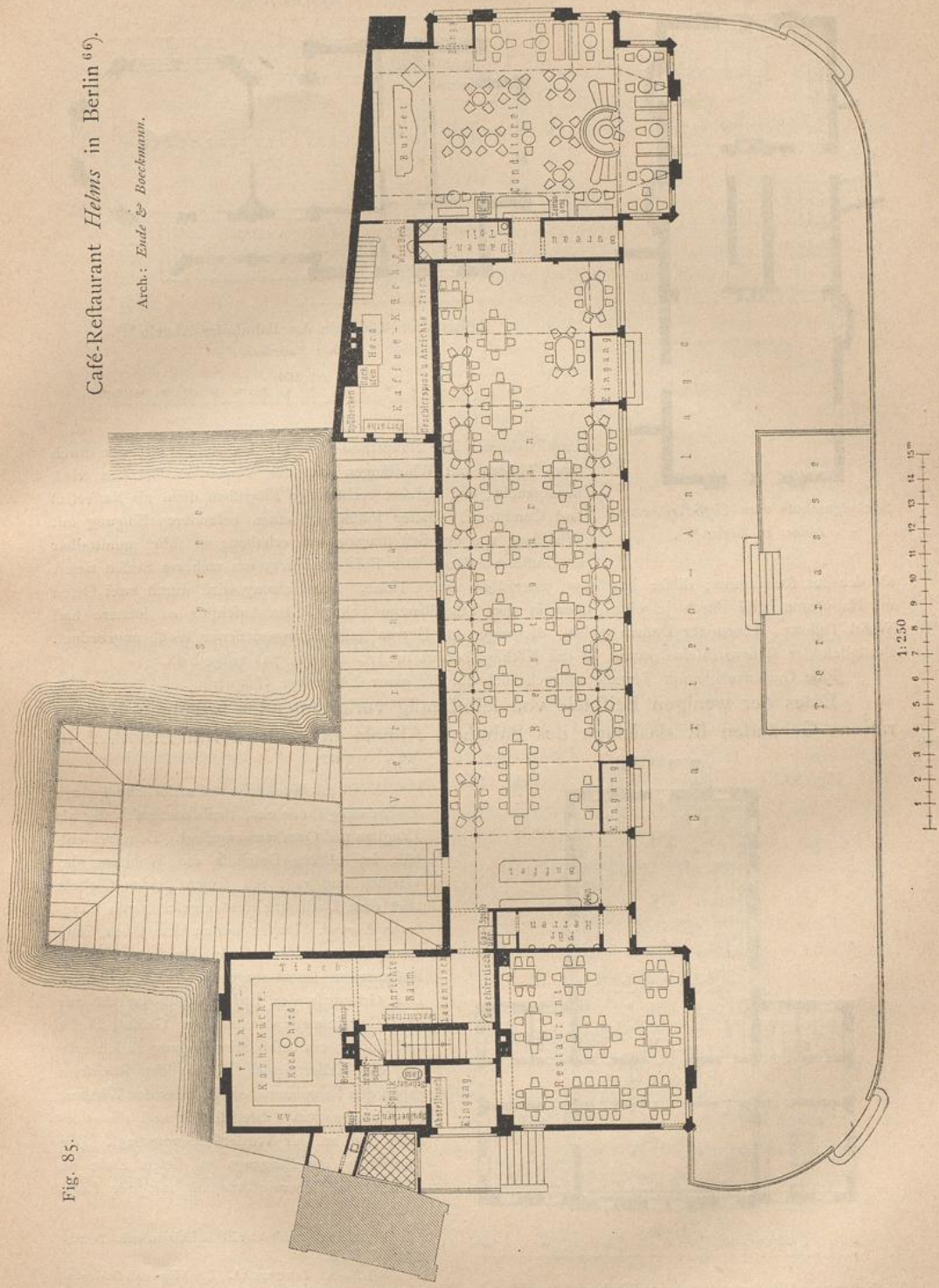
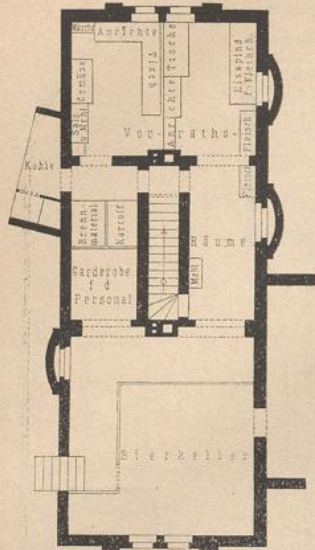
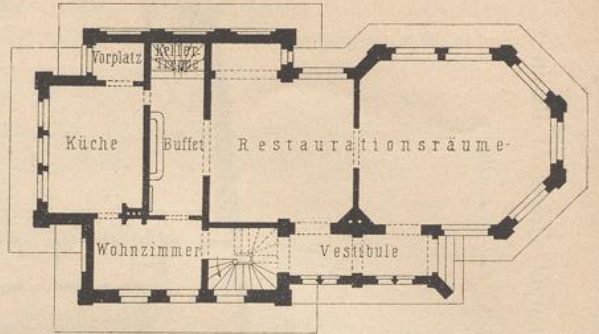


Fig. 86.



Sockelgeschoss vom Café-Restaurant Helms in Berlin ⁶⁶⁾.

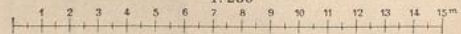
Fig. 87.



Restaurations-Gebäude des Bahnhofes Almelo ⁶⁷⁾.

Arch.: Ewerbeck.

1:250



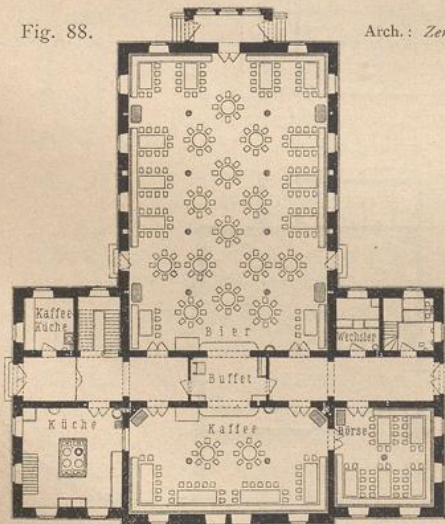
End-Rifaliten. Der Haupttheil wird für den Restaurant, der durch zwei Thüren mit Windfängen von der Vorderseite betreten wird, beansprucht; der kleinere rechteckige Flügelbau dient als Kaffeeaal und Conditorei. Dieser Raum hat einen besonderen Eingang mit Windfang von der Seitenfäçade aus erhalten; er führt unmittelbar am Buffet vorüber. Der Fußboden liegt um mehrere Stufen tiefer, als der des Restaurants; dieser hat 5,3 m, jener 5,9 m lichte Höhe. Die Heizung wird durch zwei Oefen im Hauptraum und durch je einen Ofen in den Flügelbauten befoigt. Im Anschluss an letztere sind Wasch-Toilette, Aborte für Damen rechts, diejenigen für Herren links in angemessener Weise angeordnet. Bezüglich der Hauswirthschaftsräume ist das Nöthige bereits in Art. III (S. 74) mitgetheilt.

Eine Gartenanlage mit Terrasse erstreckt sich auf die ganze Länge der Hauptfront.

Eines der wenigen Beispiele von selbständig vorkommenden Eisenbahn-Restaurations-Gebäuden ist dasjenige des Bahnhofes Almelo in Holland von Ewerbeck in Fig. 88 ⁶⁷⁾.

Fig. 88.

Arch.: Zenetti.



1:500



Es ist mit Rücksicht auf malerische äußere Erscheinung theils ein-, theils zweigeschoßig als Langbau mit Querhaus angelegt. Letzteres enthält im oberen Gefchoß die Wohnung des Wirthes und ragt mit feinen beiden Giebeln über dem Dachwerk des eingeschößigen Langbaues hervor. Dieser hat an dem einen Ende eine polygonale Grundform, durch welche das Restaurations-Local ausgeprägt wird, erhalten. Der Grundriß des Erdgefchoßes besteht aus zwei Gaßzimmern von mäßiger GröÙe, Buffet und Küche; ein besonderer Eingang zu letzterer und die Kellertreppe sind an der Rückseite gegen den Bahndamm, ein Zimmer des Wirthes, die Treppe zum Obergefchoß und die Vorhalle sind an der Vorderseite vorgelegt. Die Anordnung des Eingangs an diesem Ende ist offenbar in Uebereinstimmung mit der Lage

⁶⁷⁾ Nach: Architektonisches Skizzenbuch. Berlin. Heft 124, Bl. 6.

⁶⁸⁾ Nach: ZENETTI, A. Der Vieh- und Schlacht-Hof München. München 1880. Taf. 11.

Kaffeehaus und Restaurant auf dem Viehmarkt zu München ⁶⁸⁾.

122.
Bahnhof-
Restaurant
Almelo.

des Bahnhofes und zugleich mit dem von hier und von der Stadt zu erwartenden Verkehre der Reisenden und Gäste getroffen.

Zu den selbständigen Restaurations- und Kaffeehäusern gehören auch solche, die bei großen Bau-Complexen für Zwecke von Handel und Verkehr, Approvionierung u. dergl. errichtet zu werden pflegen und behufs Bewirthung der während der Verkehrs- und Geschäftstuden zusammenströmenden Bevölkerung nicht fehlen dürfen. Fig. 88⁶⁸) ist ein Beispiel dieser Art.

Das Kaffee- und Restaurationshaus in Fig. 88 bildet einen Bestandtheil der im vorhergehenden Halbbande dieses »Handbuches« (Art. 302, S. 317) bereits beschriebenen Schlachthaus- und Viehmarkt-Anlage in München (Arch.: *Zenetti*). Es liegt in Mitten des Viehhofes längs der Verkehrsstrasse, welche diesen von den Schlachthäusern trennt, und enthält im Erdgeschofs, wenige Stufen über Terrainhöhe, das Wirthschafts- und Gast-Local, das der Länge nach durch einen 3 m breiten Mittelgang getheilt und von einem gemeinschaftlichen Buffet aus bedient wird. Es mag auf die zur Abwicklung des Zahlgeschäftes dienende Börse und die Wechslerstube aufmerksam gemacht und im Uebrigen bezüglich des zweigeschoffigen Vorderbaues nur bemerkt werden, daß derselbe unterkellert ist und im Obergeschofs die Wohnungen des Wirthes und eines Thierarztes enthält. Das Erdgeschofs hat eine lichte Höhe von 4 m. Die Bierhalle (14 × 21 m) ist weder unterkellert noch überbaut. Das innere, durch die 8 Säulen bezeichnete Oblongum der Decke ist in den Dachraum erhöht und behufs kräftiger Lüftung mit zwei Dunstschloten von 1 m im Geviert versehen, die bis auf 2 m über First geführt sind. Dieser innere Theil der Bierhalle hat eine lichte Höhe von 6,3 m, der äußere Umgang 5,0 m. Außerdem scheinen in den Längswänden der Halle, gleich wie in den Mittelwänden des Vorderbaues, Abluftcanäle für das Gast-Local angeordnet zu sein. Die Heizung erfolgt mittels Kachelöfen. Im Kaffeeaal und in der Bierhalle sind nächst Credenztisch und Schenke Wandbrunnen angebracht.

Der Zugang erfolgt durch Windfänge an den beiden Nebenseiten und an der Rückseite.

2) Stadt-Local.

Unter den meist in geschlossener Reihe gebauten städtischen Kaffeehäusern und Restaurants sind die selbständigen, ausschließlich dem Zweck der Bewirthung dienenden Gebäude selten. Sie kommen fast nur bei der in England gebräuchlichen Bauweise vor. In anderen Ländern ist die horizontale Theilung der Häuser behufs Beschaffung ganzer Familienwohnungen in je einem Geschofs verbreitet, in Folge deren eine überbaute Grundfläche von solcher Ausdehnung für das Haus beansprucht wird, daß, wie bereits erwähnt, für ein darin eingerichtetes Kaffee- oder Restaurations-Local aufser dem Kellergeschofs meist das Erdgeschofs genügt. Zuweilen ist noch ein Halbgeschofs oder Obergeschofs vorhanden. Der Hauptgesichtspunkt, der bei der Anlage solcher städtischen Kaffeehäuser und Restaurants im Auge zu behalten ist, besteht sonach darin, den Plan in solcher Weise zu entwerfen, daß er nicht allein für Zwecke der Bewirthung, sondern auch für die Hauptbestimmung des Gebäudes, in der Regel Geschäfts- oder Miethhaus, dessen Bestandtheil sie bilden, wohl geeignet sei. Durch diese Bedingung, durch Gestalt und Gröfse der Baustelle und durch andere örtliche Umstände wird die Grundrisseintheilung wesentlich beeinflusst.

Befonders deutlich tritt die ortsübliche Bauart bei den Wiener Beispielen hervor. Ohne hierauf näher einzugehen, mag auf die Aneinanderreihung der Räume in zwei oder drei Zügen hinter einander, ferner auf die eigenartige Gruppierung der Treppen, Vor- und Nebenräume um Lichthöfe und insbesondere auf die oft vorkommende Theilung in zwei und mehrere Wohnungen auf einem Geschofs aufmerksam gemacht werden.

Auch der Berliner Wohnhaus-Typus (ein beiderseits angebauter und mittels Corridor getheilter Vorderbau, mit schmalem, lang gestrecktem Seitenflügel, durch das »Berliner Zimmer« verbunden) ist aus den Abbildungen in Fig. 23 (S. 20) und Fig. 102 (S. 90) leicht zu erkennen.

123.
Restaurant
des
Viehmarktes
zu
München.

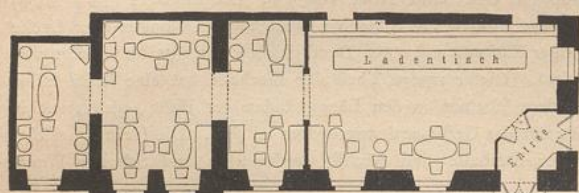
124.
Bedingungen
und
Merkmale.

Die Anforderungen des Massenverkehrs, das Princip der Ausnutzung von jedem verfügbaren Zoll der Baustelle wird besonders durch die Londoner Beispiele in Fig. 103 u. 105 veranschaulicht. Bemerkenswerth ist ferner bei der befragten Bauweise die Ordnung, mittels welcher für jedes Geschoss die geeignete Verwendung gefunden wird, so das z. B. im Keller-Local die auf dem Bratrof zubereiteten Speisen, zu ebener Erde sowohl Butterbrote dem Eiligen, als die substantiellen Braten oder *joints* dem behaglichen Mittagsgast verabreicht, im I. und II. Obergeschoss leichtere Speisen, auch Austern, Hummern etc. verzehrt werden und Sonderzimmer angeordnet sind. Die Hauptküche ist hierbei meist im obersten Geschoss.

125.
Conditorei
Schilling
in Berlin.

Zunächst wird zum Vergleich mit den zu beschreibenden Kaffeehäusern und anderen verwandten Anlagen in Fig. 89⁶⁹⁾ der Grundriß der Conditorei *Schilling* (an der Ecke der Friedrichs- und Kochstraße) in Berlin mitgetheilt.

Fig. 89.



Conditorei *Schilling* in Berlin⁶⁹⁾. — 1/250 n. Gr.

Arch.: *Hähnel*.

Sie besteht aus 4 hinter einander liegenden Räumen, welche vor etwa 30 Jahren von *Hähnel* durch Umbau des Erdgeschosses des betreffenden Gebäudes beschaffen wurden. Der Eckraum dient als Geschäfts-Local und enthält dem gemäß einen großen Ladentisch und Glasschränke mit Unterlätzen, welche die ganze Wand einnehmen und durch zwei Thüren unterbrochen werden, von denen die eine zur Backstube, die andere in das Comptoir führt. Am Fenster der kleineren Wand ist ein Schreibtisch für

die Buchführung aufgestellt. Der Eingang erfolgt von beiden Straßen durch den Windfang über Ecke. Im Geschäfts-Local, gleich wie in den 3 anschließenden Zimmern sind Marmortische, Rohrsthühle und Sophas für die Gäste aufgestellt. Das zweite Zimmer bildet zwar einen abgeforderten Sitzplatz, der aber in so fern zum Haupt-Local gehört, als die Trennungswand über Brüstungshöhe nicht geschlossen ist; Pfeiler und Pfeiler mit Decken-Architraven, Postamente mit Blumenvasen bezeichnen die Theilung nach oben, geflatten aber den Durchblick von einem Raum zum anderen. Bei der Ausstattung der Zimmer wurde durch Anwendung verschiedenartiger Hölzer, als Eichenholz, Eschenholz und Palissander für Täfelung und Mobiliar, so wie durch die architektonische Gliederung und decorative Behandlung der Wandflächen und Decken eine stimmungsvolle Wirkung und angemessene Abwechslung in Form und Farbe zu erreichen gesucht.

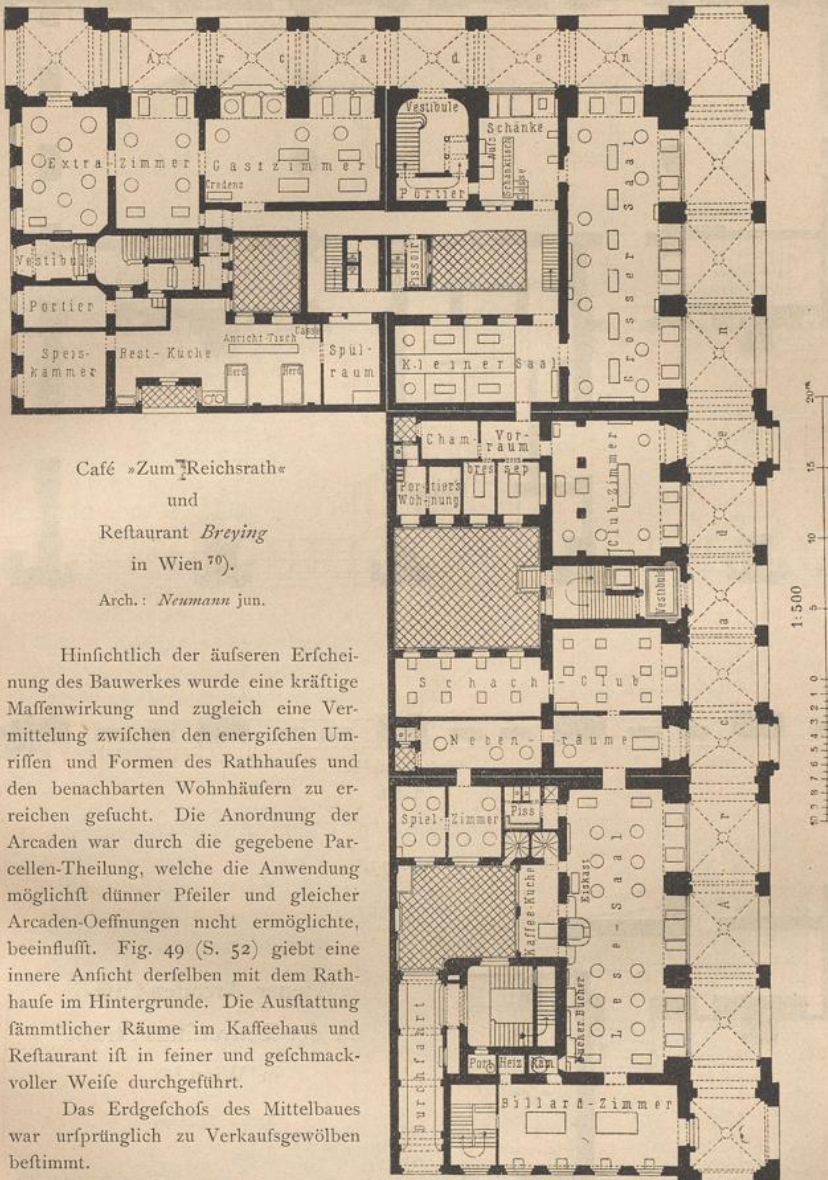
126.
Arcaden-Café
»Zum
Reichsrath«
in Wien.

Fig. 90 zeigt⁷⁰⁾ den Grundriß der Kaffeehaus- und Restaurations-Localer einer Gruppe von 3 Häusern an der Reichsrathstraße nächst dem Rathhaus in Wien, von *Neumann jun.* erbaut.

Die Aufgabe wurde durch die Bedingung der Vorlegung von Straßenhallen oder Arcaden erschwert. Mit Rücksicht hierauf wurde die Lage der Treppenhäuser so gewählt, das dieselben möglichst wenig von den unmittelbar an die Arcaden anschließenden Räumen beanspruchen. Das Eckhaus gegen den Parlamentsbau enthält das Café, nämlich einen großen durch Erdgeschoss und Halbgeschoss durchgehenden Kaffee- und Lesesaal, einen vollständig mit Holzgetäfel versehenen Billard-Saal, 2 Spielzimmer, Kaffeeküche und Abort, so wie im Halbgeschoss über dem Billard-Saal 2 weitere Spielzimmer. Hieran schließen sich im Erdgeschoss des mittleren Hauses mehrere Club-Zimmer und Sonderzimmer. Das Eckhaus gegen das Rathhaus enthält das Restaurations-Local, bestehend aus einem großen und einem kleinen Saal mit Schenkraum, außerdem jenseits der Treppe 3 Gastzimmern, welche durch einen glasüberdeckten Gang mit den vorderen Zimmern, so wie den Hauswirthschafts- und Nebenräumen in Verbindung gebracht sind. Diese sind ebenfalls im Erdgeschoss im rückwärtigen Theile des Hauses angeordnet und von den Lichthöfen aus erhellt. Auch der große Restaurations-Saal nimmt die ganze Höhe von Erd- und Halbgeschoss ein; über dem kleinen Saal ist noch ein Club-Zimmer vorhanden, das mittels der Treppe vom Glasgange aus erreicht wird.

⁶⁹⁾ Nach: ROMBERG's Zeitfchr. f. pract. Bauk. 1855, S. 241 u. Taf. 24.

Fig. 90.



Café »Zum Reichsrath«
und
Restaurant *Breying*
in Wien ⁷⁰⁾.

Arch.: *Neumann jun.*

Hinsichtlich der äußeren Erscheinung des Bauwerkes wurde eine kräftige Massenwirkung und zugleich eine Vermittelung zwischen den energischen Umrissen und Formen des Rathhauses und den benachbarten Wohnhäusern zu erreichen gefucht. Die Anordnung der Arcaden war durch die gegebene Parzellen-Theilung, welche die Anwendung möglichst dünner Pfeiler und gleicher Arcaden-Oeffnungen nicht ermöglichte, beeinflusst. Fig. 49 (S. 52) giebt eine innere Ansicht derselben mit dem Rathhause im Hintergrunde. Die Ausstattung sämtlicher Räume im Kaffeehaus und Restaurant ist in feiner und geschmackvoller Weise durchgeführt.

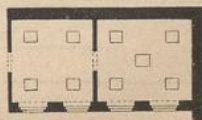
Das Erdgeschofs des Mittelbaues war ursprünglich zu Verkaufsgewölben bestimmt.

Die Baukosten eines solchen fünfgeschossigen Arcaden-Haufes, welche sich naturgemäß höher stellen, als die eines normalen Haufes, betragen für das Quadr.-Meter bebauter Grundfläche beim Eckhaus rot. 550 Mark (333,30 Gulden), beim Mittelhaus rot. 460 Mark (277,70 Gulden).

⁷⁰⁾ Nach den von Herrn Baurath *Franz Neumann jun.* in Wien freundlichst zur Verfügung gestellten Original-Plänen.

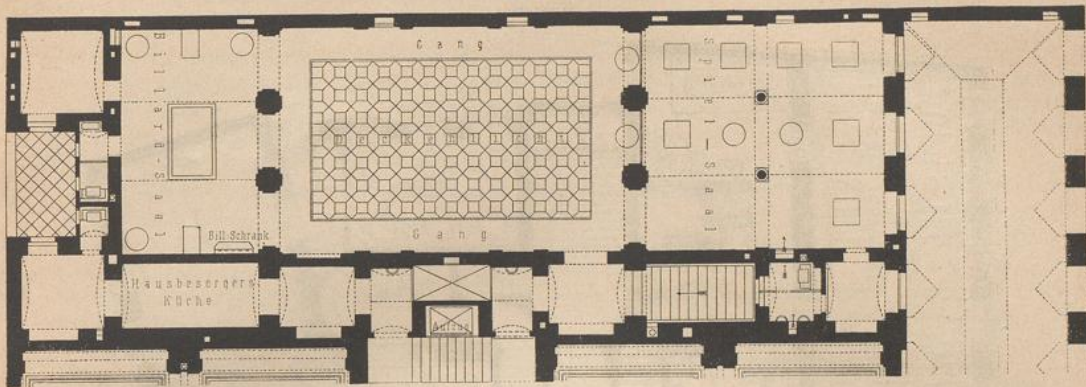
Erdgeschofs.

Fig. 91.



Spielzimmer
im Zwischengeschofs über dem
Billard-Zimmer.

Fig. 94.



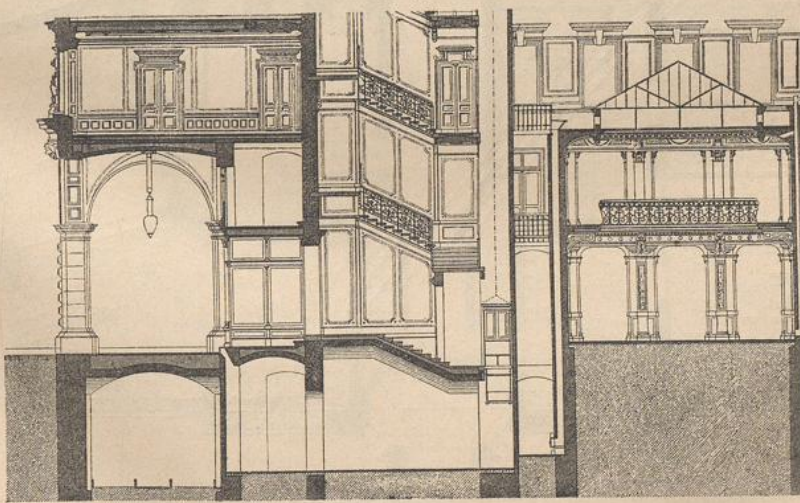
Zwischengechofs.

Ein anderes bemerkenswerthes Wiener Café an der Ecke der Universitäts- und Reichsrathsstrasse ist von *Tischler* erbaut und in Fig. 92 bis 95 ⁷²⁾ abgebildet.

Der Kaffee-Salon liegt gegenüber der Votiv-Kirche längs der Universitätsstrasse; Leseaal ⁷¹⁾ und Damen-Salon liegen hinter den Arcaden der Reichsrathsstrasse nach aussen, Spielzimmer und Billard-Saal nach innen und rückwärts. Nur die Spielzimmer, Aborte etc. sind durch ein Halbgechofs untergetheilt, während die Strassenhallen und Säle wiederum durch die beiden unteren Gefchoffe durchgehen. Ueber die zweckentsprechende Lage und Anordnung dieser Säle ist in Art. 57 (S. 46) das Nöthige gefagt worden. Die Ausstattung derselben ist durchaus geschmackvoll und mannigfaltig. Auch auf die Anlage der Kegelbahnen mit der zugehörigen altdeutschen Kegelstube im Kellergechofs ist bereits aufmerksam gemacht worden. Ausser den Kellern der einzelnen Wohnungen sind noch Räume für die elektrische Lichtmaschine und den Gasmotor, für die Heizöfen der Feuerluftheizung, für den Personen-Aufzug und zugehörigen Gasmotor, endlich der Spülraum, die Eisgrube und andere zur Kaffeeküche gehörigen Vorrathsgewölbe im Kellergechofs vorhanden.

127.
Arcaden-Café
nächst der
Votiv-Kirche
in Wien.

Fig. 95.

Querschnitt ⁷³⁾.

⁷¹⁾ In Fig. 92 hat es statt »Lese-Saal« zu heissen: »Kaffee-Saal« und statt »Conversations-Saal«: »Lese-Saal«.

⁷²⁾ Nach den von Herrn Architekt *L. Tischler* in Wien freundlichst mitgetheilten Original-Plänen.

⁷³⁾ Facf.-Repr. nach: Allg. Bauz. 1883, Bl. 78.

Fig. 96.

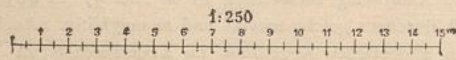
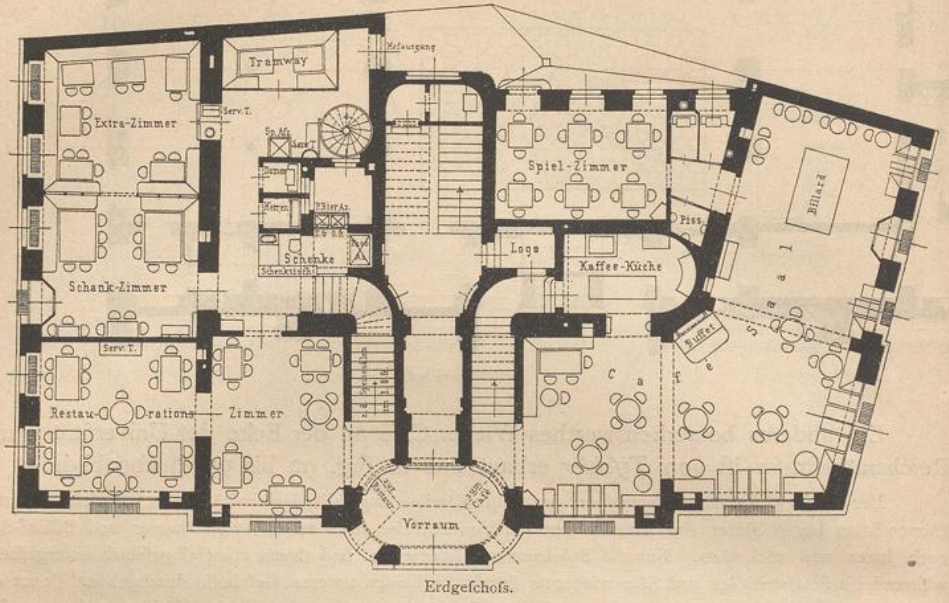
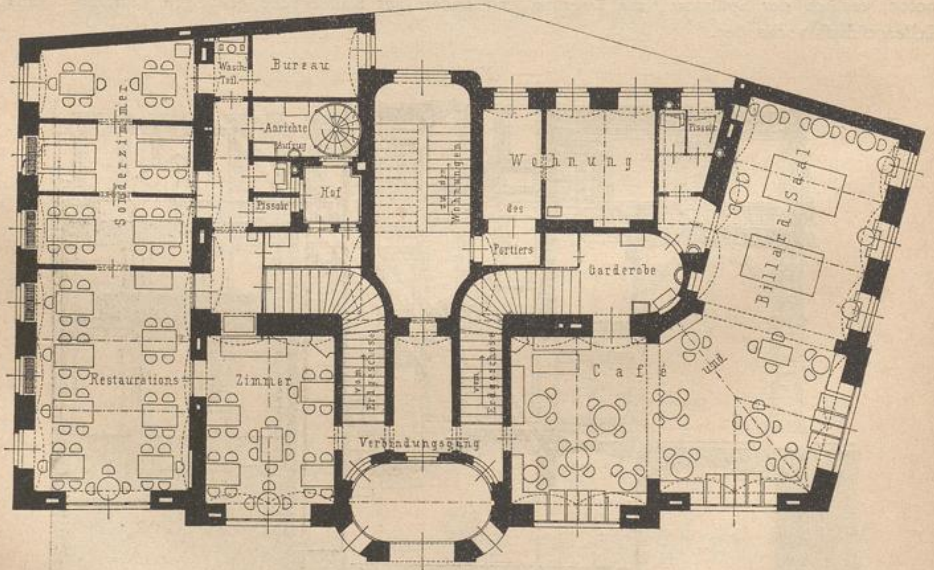


Fig. 97.



Obere Abtheilung des Erdgeschosses.

Restaurant »Zur Kugel« in Wien ⁷²).

Arch.: *Tijchler*.

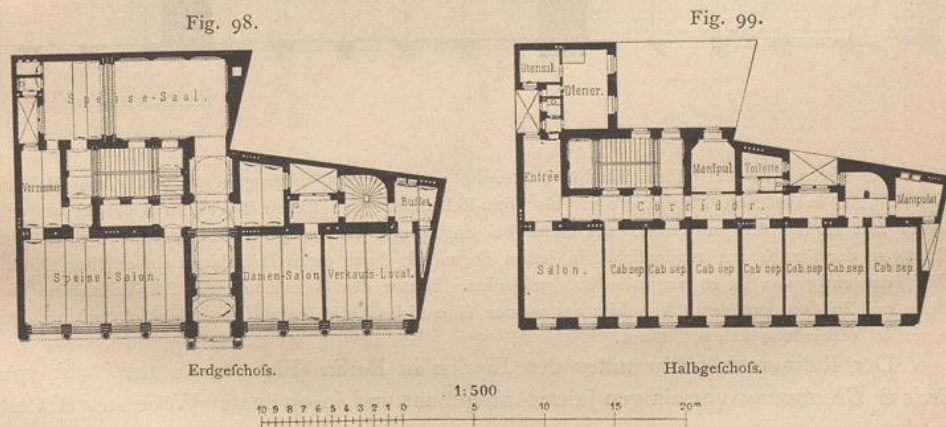
Das alte, wohl bekannte Haus »Zur Kugel« am Hof in Wien (Fig. 96 u. 97⁷²⁾ ist gleichfalls von *Tischler* dafelbst umgebaut worden.

Es enthält ein Café und einen Restaurant, welche das ganze Erdgeschloß mit Unterabtheilung, von 3,85 m, bzw. 3,75 m Höhe, so wie den größeren Theil des Kellergeschloßes einnehmen. Nur ein kleiner Theil der an der Kreuzung der drei Straßen liegenden Baustelle ist nicht überbaut und dient als Lichthof für die nach rückwärts liegenden Gelasse, während die Hauptzimmer an den Straßenfronten angeordnet sind. In der Hauptaxe der Straße liegt das ovale Vestibule, das links zum Restaurant, rechts zum Café, geradeaus zur Wohnungstreppe führt. Zu beiden Seiten des Verbindungsganges gelangt man mittels zweier im rechten Winkel gebrochenen Treppen zu den oberen Räumen, einerseits vom Restaurant, andererseits vom Café, welche durch einen Gang und eine Garderobe mit einander verbunden sind. Im Kellergeschloß nimmt die Kegelbahn mit der altdeutschen Kegelstube die ganze Länge der Hauptfront ein. Die Speiseküche des Restaurant mit Zubehör beansprucht den Theil links von der Haupttreppe; unter dieser befinden sich die Heizapparate; alles Uebrige dient als Keller für die Wohnungen. Die Kaffeeküche liegt im Erdgeschloß. Die aus den Grundrissen ersichtliche Raumeintheilung im Einzelnen ist mit geschickter Ausnutzung des disponiblen Raumes getroffen. Recht compendiös ist insbesondere die Anordnung der Küchendienst- und Nebenräume, welchen zwar, so weit es durch Lichthöfe und Schächte möglich ist, Licht zugeführt wird, deren Erhellung und Lüftung indess nothgedrungen zu wünschen übrig läßt. Die Räume werden theils durch Heißwasserheizung, theils durch Ofenheizung erwärmt und bei Nacht mittels *Siemens'scher* Regenerativ-Brenner erhellt.

Eines der feinsten Speisehäuser Wiens ist *Sacher's* Restaurant an der Kärnthnerstraße (Arch. *Fränkel*); Fig. 98 u. 99⁷⁴⁾ stellen die Grundrisse von Erdgeschloß und Halbgeschloß, vor der feither vorgenommenen bedeutenden Erweiterung des ganzen Anwesens durch Hinzuziehung von Nachbarhäusern in die ganze Hotel-Anlage, vor.

128.
Restaurant
»Zur Kugel«
in Wien.

129.
Etablissement
Sacher
in Wien.



Etablissement *Sacher* in Wien⁷⁴⁾.

Arch.: *Fränkel*.

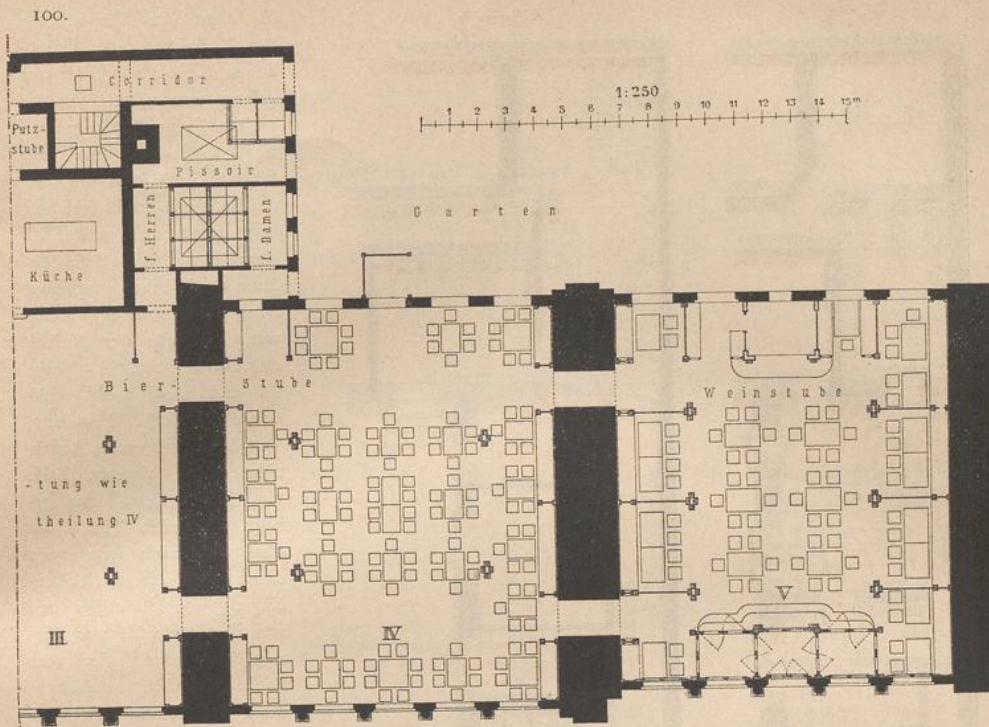
Der Restaurant enthält im Erdgeschloß einen Speise-Salon an der Straßenfront, ferner einen zum größeren Theil nicht überbauten, mit Deckenlicht erhellten zweiten Speisesaal mit gemeinschaftlichem Vorzimmer, im Halbgeschloß einen Salon, 7 Sonderzimmer und die zugehörigen Diensträume. Rechts vom Hauseingang im Erdgeschloß ist ein Delicatessen-Geschäft angeordnet. Die lichte Höhe beträgt im Erdgeschloß 5,6 m, im Halbgeschloß 3,8 m. Die Küchenräume des Restaurants liegen im Kellergeschloß.

Eine eigenartige Aufgabe zeigt der in Fig. 100⁷⁵⁾ im Grundriß dargestellte Restaurant »Zum Franziskaner« in Berlin, der durch Einbau in 6 Bogen der Stadtbahn an der Friedrichstraße von *Kayser & v. Groszheim* geschaffen wurde.

130.
Restaurant
»Zum
Franziskaner«
in Berlin.

⁷⁴⁾ Nach: *Allg. Bauz.* 1877, S. 76 u. Bl. 69.

⁷⁵⁾ Nach den von den Herren Architekten *Kayser & von Groszheim* in Berlin freundlichst zur Verfügung gestellten Original-Plänen.



Franziskaner« in Berlin ⁷⁵⁾.

» v. Grofsheim.

Der interessanteste Raum des Locals ist indess die altdeutsche Weinstube mit Tüfelungen aus amerikanischem Kiefernholz; darüber das ausgekragte Geschirrbrett mit Geräthen aller Art, die durch die gobelinartige Tapete der oberen Wandflächen vortheilhaft gehoben werden. Ein spätmittelalterlicher Kamin und die mit Butzenfcheiben und Cathedralglas verglasten Fenster tragen das Ihre zur behaglichen und stimmungsvollen Einrichtung des Raumes bei.

Das Kellergeschofs enthält die in Art. 113 (S. 74) besprochenen Hauswirthschaftsräume.

Unter den neueren englischen Restaurants verdient das in Fig. 103 u. 104 ⁷⁷⁾ dargestellte *Criterion* (zwischen *Piccadilly* und *Fermyn-street*) in London, von *Verity* erbaut und seit 1872 im Gebrauch, hervorgehoben zu werden.

132.
Criterion
in
London.

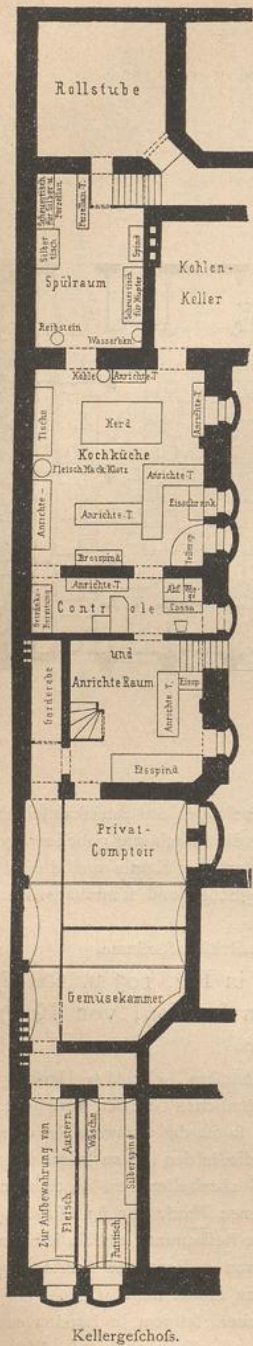
Es steht auf derselben Stelle, welche von zwei einst berühmten Gasthäusern, »*Webb's*« Herberge und dem »Weissen Bären« eingenommen wurde, letzteres eines der mit alterthümlichen Galerien versehenen Häuser. Gleich wie diese als Typen der guten alten Zeit zu betrachten sind, so ist das *Criterion* als eines der frühesten und zugleich bedeutendsten Beispiele der modernen Restaurants, die in den letzten Jahrzehnten in England entstanden sind, um einem längst gefühlten Bedürfnis daselbst abzuhefeln, zu bezeichnen. Während früher die Bewirthung gepaart mit Behaglichkeit aufser dem eigenen Haufe nur im Club und allenfalls im Hotel in England zu finden war, wird in den neuen großen Restaurants nicht allein um mäfsigen Preis vortreflich gespeist; es werden auch den Gästen, in Sälen von gediegenster Ausstattung, Annehmlichkeiten und Genüsse geboten, die sonst nur im Haufe des Reichen zu finden sind.

Dies gilt auch vom *Criterion*, welches das Vorbild einer Anzahl ähnlicher, seitdem in London entstandenen Locale geworden ist. Es ist zugleich ein Vergnügungs-Local; denn es enthält ein unterirdisches Theater, von dem indess hier nicht weiter die Rede zu fein braucht.

Der Haupteingang erfolgt an der Nordseite, in der Mitte der *Piccadilly*-Front, unter einer weiten logenartigen Bogenöffnung, die in ein durch zwei Geschoffe reichendes Vestibule von rot. 9 × 7,5 m führt.

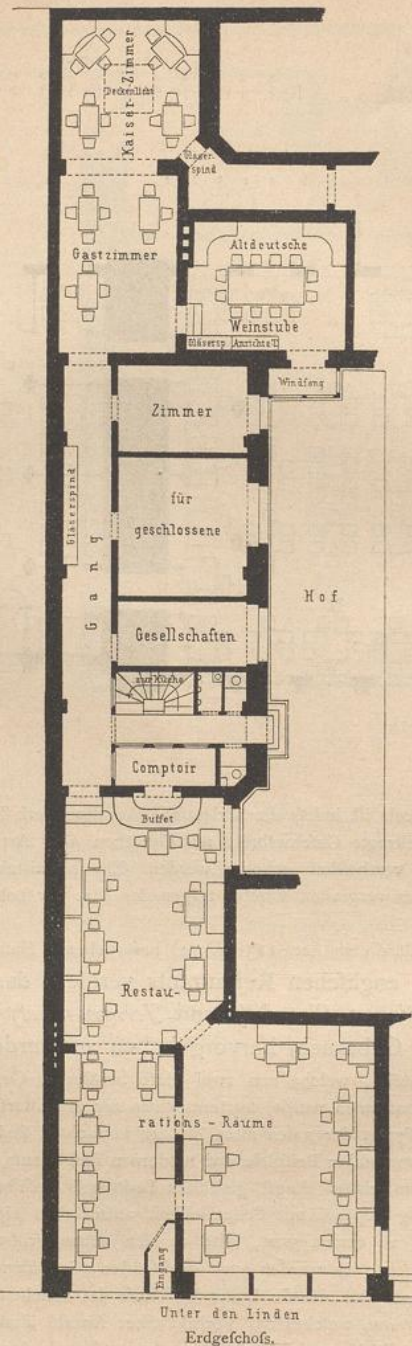
⁷⁷⁾ Nach: *Builder*, Bd. 29, S. 526.

Fig. 101.

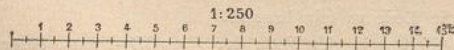


Kellergeschofs.

Fig. 102.



Unter den Linden Erdgeschoss.



Restaurant Hiller in Berlin 76).

Arch.: Ende & Boeckmann.

Es dient zur Vermittelung des Verkehrs mit sämmtlichen Sälen; von hier aus gelangt man mittels der 3 m breiten Treppe zum großen *Table-d'hôte*-Saal und den anderen Speisefälen der oberen Geschosse. Im Erdgeschofs liegt unmittelbar neben der Haupttreppe die Geschäftsstube des Wirthes oder seines Dirigenten (*manager*), rechts vom Vestibule der Restaurations-Saal, rot. 21 m lang, 7,5 und 9,0 m breit, links davon das Buffet, 27 m lang, 7,5 m breit, mit einem Rauchzimmer am hinteren Ende von 12,0 x 7,5 m. Man gelangt zu diesem Theile des Gebäudes auch von vorn durch einen directen Seiteneingang von *Piccadilly* und von der Rückseite von *Fermyn-street* mittels der vom Sockelgeschofs bis zum Dachstock des Hauses führenden zweiten Treppe. Die Tiefenlage der Strafe an diesem Ende gestattete die Anordnung des *grill-room* im Sockelgeschofs; zugleich wurde für diesen Raum, durch Erhöhung des Fußbodens des darüber befindlichen Rauchzimmers, 60 cm über den Fußboden des Erdgeschoffs, eine größere Höhe erlangt, als für den übrigen Theil des Sockelgeschoffs.

Während im Erdgeschofs (Fig. 103) der ganze verfügbare Raum überbaut und benutzbar ist, mußten in den oberen Geschossen zur Erhellung der nach innen gelegenen Theile an geeigneten Stellen einige Lichthöfe ausgepart werden. Im I. Obergeschofs befinden sich nach vorn zwei Speisefäle von gleicher Größe, 15 m lang und 7,5 m breit; der eine, rechts vom Vestibule, für das *diner parisen*, der andere, links, für Festmahl bestimmt; nach hinten

einige Sonderzimmer für Gesellschaften von 10 bis 15 Personen mit zugehörigen Diensträumen. Im II. Obergeschoss liegt an der Rückseite ein zu Freimaurer-Verfammlungen und anderen festlichen Zwecken dienender Saal mit den erforderlichen Nebenzimmern; der große, etwas höher gelegene Saal von 24 m Länge, 15 m Breite und 11 m Höhe nimmt die ganze Länge der Hauptfront ein und wird von hier aus durch fünf große Bogenfenster und außerdem von oben durch Deckenlicht erhellt.

Die Hauswirtschaftsräume liegen in sechs Geschossen über einander, und zwar ist die Hauptküche im obersten Geschoss angeordnet.

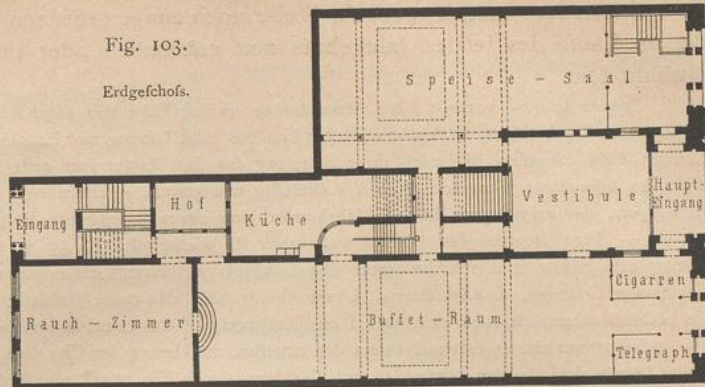
Das Sockelgeschoss enthält eine befondere Küche für den grill-room; doch wird darin auch für den Restaurant und das Buffet des Erdgeschosses viel gebraten; Gemüsekammer, Hauptspülraum, Gläserfchwenke und Befleck-Putzraum schliessen

sich an und bedienen den ganzen unteren Theil des Restaurants, dessen Leistungsfähigkeit aus der Thatfache, daß täglich im Durchschnitt 2000 Gedecke für Imbifs- oder Mittagessen verabreicht und an einigen Ausnahmestagen fogar die enorme Zahl von 4500 Gedecken geliefert wurde, zu beurtheilen ist. Die Küche des Erdgeschosses ist eigentlich nur Anrichte-Raum für Buffet-Saal und Restaurations-Local (Saucen, Omelettes und andere leichte Speisen werden hier, die großen Braten in der unteren, Entrées und andere Platten in der Hauptküche im Dachgeschoss zubereitet). Die Untertheilung im Halbgeschoss dient als Spülraum für Teller und Tafelgeschirr. Das I. Obergeschoss enthält die nöthigen Diensträume für die beiderseitigen Speiseräume in ähnlicher Weise, wie das II. Obergeschoss (Fig. 104) diejenigen für den Freimaurer-Saal und den großen Speisesaal umfaßt; letzterer wird indess auch von der darüber befindlichen Hauptküche aus bedient. Sämmtliche 6 Stockwerke von Küchen und Vorrathsräumen sind durch hydraulische Aufzüge und Laufftreppen in möglichst directe Verbindung gebracht. Die Leitung und Ueberwachung des Geschäftes erfolgt von der im Erdgeschoss zwischen Vestibule und Laufftreppe gelegenen Geschäftsstube aus. Drei Dampfkessel, von denen zwei zu beständigem Gebrauche dienen und einer zur Aushilfe bei der alle zwei Monate wiederkehrenden Reinigung und Prüfung derselben bestimmt ist, liefern den Dampf für Kochzwecke, für die Warmwasserleitung, für Heizung und Ventilation etc.; sie sind im Sockelgeschoss an geeignetem Orte aufgestellt.

Vor einigen Jahren hat durch Anbau an der Ostseite eine Vergrößerung des Anwesens stattgefunden. Die neuen Räume sind im Erdgeschoss mit dem Buffet, in den oberen Geschossen mit den Sonderzimmern, bezw. dem großen Saale in Verbindung gebracht und werden von den Hauswirtschaftsräumen des Hauptbaues aus befohrt.

Fig. 103.

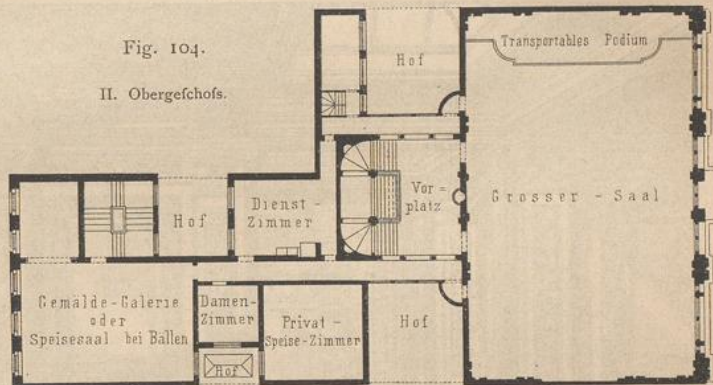
Erdgeschoss.



1:500
0 5 10 15 20 m

Fig. 104.

II. Obergeschoss.

Restaurant *Criterion* in London 77).

Arch.: Verity.

133.
Neuere
Restaurants
in
London.

Außerdem mögen an dieser Stelle noch einige größeren Londoner Restaurants, die im Laufe des letzten Jahrzehnts neu entstanden oder umgebaut worden sind, erwähnt sein.

London tavern, vormals *King's head tavern* an der Ecke von *Mark-lane* und *Fenchurch street*, ist zugleich das älteste Haus, in dem die Bürger Londons einst Labung und Erholung zu suchen pflegten. Die Königin *Elisabeth* nahm hier nach ihrer Befreiung aus dem Tower ihre erste Mahlzeit ein. Es wurde zu Ende der siebenziger Jahre von *Francis* vollständig neu gebaut. — Dasselbe ist der Fall mit *Crosby hall* in *Bishopsgate*, das ursprünglich im XV. Jahrhundert von einem angesehenen Bürger, *John Crosby*, errichtet wurde. — Vom Neubau des *Holborn restaurant* ist wiederholt (S. 55 u. 60) die Rede gewesen; es scheint der größte und reichste unter den Londoner Restaurants ersten Ranges zu sein⁷⁸⁾. Es nimmt, gleich dem *Criterion*, *London tavern*, so wie *Crosby hall*, das ganze Gebäude für Bewirthungszwecke ein. Sie bestehen sämmtlich außer dem Sockel- und Kellergechofs aus einem Erdgechofs und zwei Obergechofen.

Anders verhält es sich mit einem der neuesten, im Herzen der City von *Balfett Keeling* neu gebauten Keller-Locale, dem *Auction mart restaurant*, *Luthbury*, der in Fig. 105⁷⁹⁾ abgebildet ist. Die einzelnen Speisezimmer, der *grill-room*, das Buffet und das Rauchzimmer liegen halb unterirdisch im Sockelgechofs der

Fig. 105.



*Auction mart restaurant in London*⁷⁹⁾.

Arch.: *Balfett Keeling*.

Tokenhouse-Gebäude, haben eine Ausdehnung von rot. 1000 qm und gewähren reichlich Raum für 350 Gäste im eigentlichen Restaurant, so wie für 150 weitere Personen im Buffet-Saal und Rauchzimmer. Der Grundriß bildet ein unregelmäßiges Viereck, das in 3 längliche Joche getheilt ist, an deren Enden große Fenster und Lichtschächte, die zugleich zur Lüftung dienen, zur Erhellung beitragen. Diese wird vorzugsweise bewirkt durch Deckenlichter, die in der Flucht der Haupt- und Eingangsaxe des Grundriffes angeordnet sind; auch wird durch zahlreiche Wandspiegel das Licht reflectirt und dem Inneren zugeführt. Bemerkenswerth ist die Erweiterung des Innenraumes mittels kohenartiger, unterirdischer Grotten unter dem Pflaster von *Tokenhouse-yard* und *King's Arms-yard*. Sie sind mit Felsstücken, Farrengewächsen und Palmen ausgestattet, und die Flächen wieder mit Spiegeln bekleidet.

Der Hauptreiz des Innenraumes besteht indess in der Ausschmückung der Wände und Decken. Fig. 105 giebt ein Bild von dieser Decorationsweise mit gemalten Fayencen oder Majoliken, welche bei

⁷⁸⁾ Unsere Bemühungen, die Grundriffe desselben zu erhalten, waren erfolglos.

⁷⁹⁾ Nach: *Building news*, Bd. 45, S. 874; Bd. 46, S. 166.

diesem und den vorgenannten Londoner Restaurants in ausgedehntem Maße und in wirkungsvoller Weise zur Anwendung gekommen sind, wenn gleich auf die Wiedergabe der Farbenwirkung verzichtet werden mußte. Die Bekleidung der Wände mit *Burmantofts fayence* ist ganz von *Wilcock & Co.* in Leeds geliefert. Auf einem hohen Sockel von braunen Kacheln erheben sich jonische Pilaster, welche reich ornamentirte Frieße und Kranzgesimse tragen. Der Localton ist lichtgelb und goldfarbig; er wird gehoben durch blau und weißes Ornament und einrahmende braune Gliederungen, die auch die Füllungen der goldgetonten Pilaster und Wandfelder umziehen. Diese sind mit venetianischen Spiegeln geschmückt, die von einem blauen Blatt-Ornament auf lichtgelbem Grund umgeben sind. Die Decke ist von emallirtem Eisen gebildet. Gesimse und Rippen in Blattgold und Bronze von verschiedenen Tönen theilen die Fläche in einzelne Felder, die mit Ranken-Ornament verziert sind. Den wirkfamsten Einblick genießt man vom Haupteingang von *Luthbury*, der gleichfalls mit *Burmantofts fayence* geschmückt ist. Breite Marmorstufen führen in das Innere. Die Eingangssaxe ist zugleich die Fluchtlinie, die durch die Oeffnungen sämtlicher Scheidewände durchgeführt ist. Am Ende des Restaurants befindet sich der »Ueberlauf-Raum« (*overflow room*), der 50 Personen aufnehmen kann und dessen Wände mit *Lincrusta Walton* bekleidet sind. Anrichtezimmer mit Buffet, Theezimmer und anderen Diensträumen sind in bequemer Verbindung mit den im unteren Kellergeschoß gelegenen Küchen und Zubehör, die auf das wirksamste ventilirt fein follen. Einen Begriff vom Verkehr erhält man durch die Notiz, daß 500 Dutzend Messer und Gabeln beständig im Besteck-

Fig. 106.

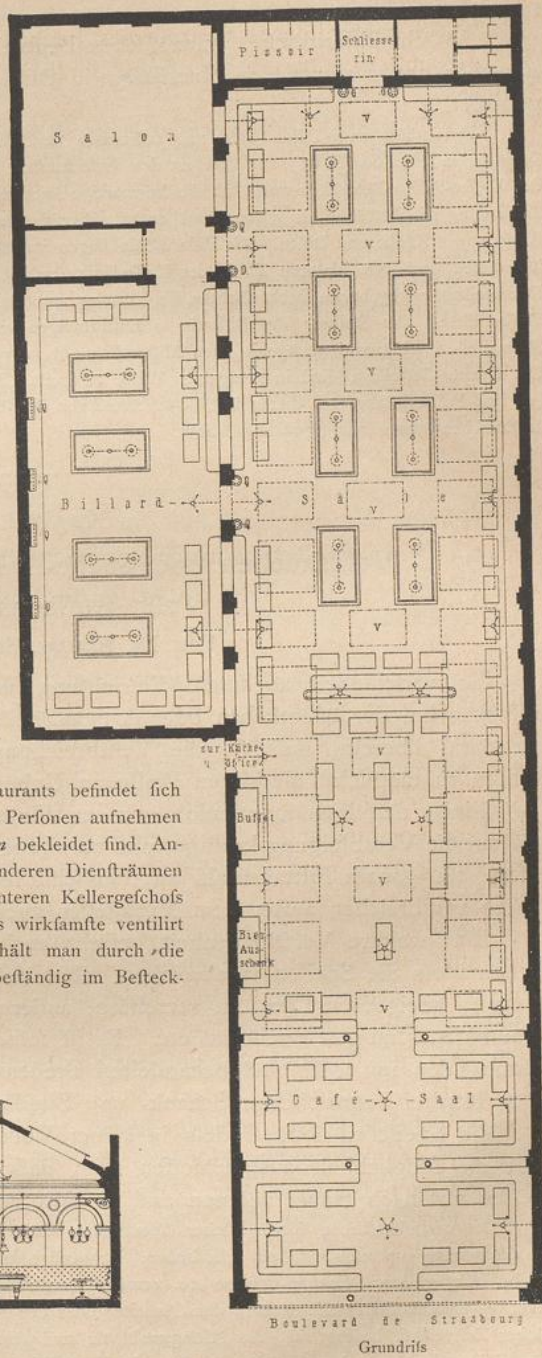
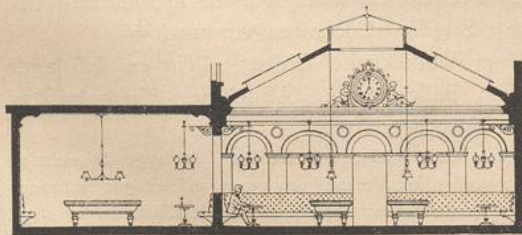
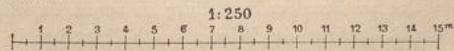


Fig. 107.



Querschnitt.



Café du globe in Paris⁸⁰⁾.

⁸⁰⁾ Nach einer von Herrn Architekten *G. Mohr* in Paris freundlichst mitgetheilten Handkizze.

raum aufbewahrt werden. Der Umbau ist mit einem Aufwand von im Ganzen 300 000 Mark (£ 15 000) ausgeführt worden.

^{134.}
Café du globe
in Paris.

Als charakteristisches französisches Beispiel ist in Fig. 106 u. 107⁸⁰⁾ das *Café du globe* am *boulevard de Strasbourg* in Paris im Grundriss und Durchschnit abgebildet.

Es enthält zwei Billard-Säle mit zusammen 12 Billards, welche, gleich wie diejenigen des *«libre échange»* in Fig. 66 (S. 61) zur Zeit zu den besuchtesten von Paris gehören. Vorn am Boulevard liegt der Kaffee-Saal. Bemerkenswerth ist die kojenartige Anordnung der beiden ersten Abtheilungen; die dritte Abtheilung ist beträchtlich grösser und enthält Bierchenke und Buffet. Nächst diesem befindet sich der Ausgang zur Küche und Office. Die Billard-Säle liegen im rückwärtigen Theile des Anwesens; die Erhellung für diesen und den hinteren Theil des Kaffeesaales erfolgt bei Tag durch zahlreiche im Grundriss und Durchschnit angegebenen Deckenlichter, die Lüftung hauptsächlich durch die im Grundriss mit *V* bezeichneten Firntauffätze. Die Stellung der Billards in Entfernungen von 1,25^m an den Langseiten und 1,75^m an den Schmalseiten ist knapp genügend, der Abstand von 3,0^m von der Rückwand der Sitze dagegen reichlich. Die Queues-Gestelle *Q* sind in geeigneter Weise vertheilt. Rings an den Wänden von Billard- und Kaffeesaal sind Polsterbänke, vor diesen in 75^{cm} Abstand von der Rückwand kleine Marmortische von 1,00 × 0,55^m in Zwischenräumen von 31^{cm} angebracht.

4. Kapitel.

Volksküchen und Speise-Anstalten für Arbeiter; Volks-Kaffeehäuser.

VON DR. EDUARD SCHMITT.

^{135.}
Volksküchen.

So verschieden auch die Einrichtung und Organisation der verschiedenen Volksküchen, der öffentlichen oder Armen-Speise-Anstalten ist, so stimmen sie doch alle darin überein, daß sie die Verabreichung guter, kräftiger und sättigender Speisen zu möglichst niedrigem Preise an Unbemittelte bezwecken.

Einige derselben functioniren nur zur Winterszeit und beschränken ihre Thätigkeit auf die Verabfolgung kräftiger und nahrhafter Suppe (Suppen-Anstalten); andere liefern ein ganzes Mittagmahl zu thunlichst reducirten Herstellungskosten; wieder andere verabreichen ausser dem Mittagessen auch Frühstück und Abendessen etc.

Eine weitere Verschiedenheit besteht auch noch darin, daß einzelne Volksküchen bloß die Speisen verabreichen, ohne daß sie Gelegenheit geben, dieselben in einem geeigneten Local zu verzehren; andere bieten diese Gelegenheit in einem geräumigen, luftigen Speisesaal etc. Es ist sofort ersichtlich, daß die erstere Einrichtung den im 1. Kapitel behandelten Credenz-Localen, letztere Einrichtung den im 2. Kapitel besprochenen Schank- und Speisewirtschaften verwandt ist.

Ein Speisesaal sollte indess in keiner Volksküche fehlen; allein es soll auch nicht die Möglichkeit ausgeschlossen sein, daß einzelne Abnehmer die gekauften Speisen mit nach Hause nehmen und sie dort verzehren.

Der wirtschaftliche Werth solcher öffentlichen Koch- und Speise-Anstalten, so lange sie nicht als Almosenpenden auftreten, ist ein sehr hoher. Es genügt der Verkauf von guten und billigen Nahrungsmitteln, wie er durch Consum-Vereine etc. erreicht werden kann, für die arbeitende Classe in der Regel nicht; es handelt sich meist darum, dem Arbeiter oder der Arbeiterin, ohne daß für sie dadurch irgend welcher Zeitverlust bedingt ist, das Mittagmahl fix und fertig zu einem niedrigen Preis zu liefern und ihnen Gelegenheit zu geben, dasselbe am Orte der Herstellung zu verzehren, ohne daß sie für Geschirr etc. Sorge zu tragen hätten. Hierdurch bewirkt das Princip der Volksküchen in wirtschaftlicher Beziehung drei große Zwecke: bessere Nahrung zu niedrigen Preisen, Sparfamkeit und Förderung der Sittlichkeit.

Rumford hatte den den Volksküchen zu Grunde liegenden Gedanken schon zu Ende des vorigen Jahrhunderts ausgesprochen; indess traten dieselben besonders im Jahre 1813 und in den Hungerjahren

1816—17 ins Leben. In den letzten 25 Jahren fanden dieselben namentlich durch die Frauen- und andere Wohlthätigkeitsvereine allgemeinen Eingang. Die erste grössere Volksküche wurde in Altona 1830 gegründet; ihr folgten Leipzig 1849, Dresden 1851, *Eggestorff* in Linden bei Hannover 1855, Berlin 1866, Prag, Brüssel und Breslau 1868, Graz und Hamburg 1869, Straßburg 1870, Wien 1873 etc.

Bei vorübergehenden Nothständen der Massen (in Folge von Epidemien, schlechter Ernte und Vertheuerung der Lebensmittel, andauernder Kriege etc.) wird es nothwendig, den Darbenden die Nahrung unentgeltlich zu verabreichen und zu diesem Zwecke Nothstandsküchen einzurichten, deren Gesamtanlage zwar von jener der Volksküchen nicht verschieden ist, allein durch ihren mehr provisorischen Charakter einigermassen davon abweicht.

Es wurde fobem der in den Hungerjahren 1816—17 errichteten Armen-Speise-Anstalten gedacht. In Paris wurden während der 1870—71-ger Belagerung ca. 60 öffentliche Speise-Anstalten (*cantines municipales*⁸¹⁾ eingerichtet.

Auf das Innigste mit den Volksküchen verwandt sind die Speise-Anstalten oder Kofthäuser (auch Fabriksküchen genannt), welche grössere Fabriks-Etablissements, Bergwerke etc. für ihr Arbeiter-Perfonal errichten. Die Tendenz ist dort, wie hier die gleiche; auch die Einrichtung ist nahezu dieselbe.

Ein Speisefaal fehlt in solchen Anstalten naturgemäss niemals; eben so wird in der Regel nicht blofs die Mittagskost, sondern auch das Frühstück und Abendessen zubereitet und verabreicht. Es wird den Arbeitern Gelegenheit geboten, sich in einer der Gefundheit zuträglichen, dabei aber möglichst ökonomischen Weise zu ernähren.

Nicht selten stehen solche Speise-Anstalten mit den für die Unterkunft der Arbeiter erbauten Schlafhäusern, Logirhäusern etc. in Verbindung⁸²⁾.

In gewissem Sinne gehören zu diesen Speise-Anstalten auch die Menage-Häuser und Arbeiter-Cantinen, welche hauptsächlich von Bahnverwaltungen etc. während der Ausführung grösserer Erdarbeiten, Tunnel, Brücken, eben so beim Baue von Canälen, Häfen etc. für die dabei beschäftigten Arbeiter errichtet werden. Es sind dies in der Regel Interimsbauten, die nach der Vollendung des betreffenden Baues abgebrochen und unter Umfänden an anderer Stelle wieder aufgestellt werden.

Die Errichtung solcher Menage-Häuser, die häufig mit Logirhäusern verbunden sind, fördern den Fortgang des Baues, indem sie die Herbeiziehung einer grösseren Anzahl ständiger Arbeiter möglich machen. Sie wirken ermässigend auf den Lohn der Arbeiter und sind das beste Correctiv gegen die Ausbeutung der Arbeiter durch Privatwirthschaften⁸³⁾.

In den Speise-Anstalten werden Efsnäpfe, Kaffeetassen etc. in der Regel von der Verwaltung geliefert; Messer, Gabel und Löffel müssen bisweilen von den Arbeitern selbst gestellt werden. Da die letzteren die Speisen an den Schaltern der Speisenausgabe selbst holen müssen, ist besonderes Bedienungs-Perfonal in der Regel nicht nothwendig; doch fehlt es nicht an Beispielen, dafs auch Wärter zur Bedienung der Speisenden vorhanden sind.

Den öffentlichen Speise-Anstalten sind endlich die zur Steuerung der Trunksucht bestimmten Volks-Kaffeehäuser (auch Kaffeefchenken genannt) und ähnliche Aufenthalts- und Erholungsstätten ohne alkoholische Getränke, die vor einigen Jahren in England entstanden sind, sich schnell in andere Länder verpflanzten und auch in Deutschland sich rasch einbürgern, beizuzählen. Es sind dies Schank-Locale, aus denen alle spirituosen Getränke durchaus verbannt sind und wo statt dessen Kaffee, Thee, Cacao etc. feil gehalten werden, und zwar möglichst gute Waare zu billigsten Preisen.

⁸¹⁾ Siehe: MORA, CH. *Les cantines municipales. Nouv. annales de la constr.* 1872, S. 43.

⁸²⁾ Siehe das in Abfchn. 3, Kap. 2 (unter b, 2) beschriebene Schlaf- und Speisehaus des Blei- und Silberbergwerkes bei Ems.

⁸³⁾ Vergl. auch: MEINERT. *Fliegende Volks- und Arbeiterküchen.* Berlin 1882.

136.
Nothstands-
küchen.

137.
Speise-
Anstalten in
Fabriken
etc.

138.
Volks-
Kaffeehäuser.

Schon um das Jahr 1850 hat ein schottischer Edelmann in Dundee eine Kaffeewirtschaft für das Volk errichtet. Der Missionär *Livingstone* sprach 1857 die Absicht aus, das ihm für einen in Glasgow abgehaltenen Vortrag zugesicherte Honorar zur Anlage einer Schenke ohne Spirituofen zu verwenden; 1865 wurde in Cork und 1867 in Leeds eine solche errichtet. Dies waren indess nur vereinzelte Vorzeichen der später allgemeiner werdenden Einrichtungen. In London constituirte sich im Sommer 1877 ein Verein für Volks-Kaffeehäuser (*the coffee public house association*), und die dadurch eingeleitete Bewegung hat seitdem außerordentliche Fortschritte gemacht. Solche Anstalten bestehen gegenwärtig nicht nur in englischen Städten, sondern auch in Berlin, Bremen, Lübeck etc.⁸⁴.

In neuerer Zeit sind in London auch *temperance-eating rooms* entstanden, in denen trefflich zubereitete einfache Speisen zu mäßigen Preisen verabreicht werden, ohne daß die Gäste gezwungen sind, Getränke zu bestellen.

Im Folgenden wird zunächst von der Anlage und Einrichtung der Volksküchen und Speise-Anstalten für Arbeiter etc. die Rede sein; den Volks-Kaffeehäusern werden die beiden Schlufsartikel dieses Kapitels gewidmet werden.

Eine wohl ausgerüstete Volksküche oder sonstige Speise-Anstalt erfordert folgende Räumlichkeiten:

- 1) die Küche mit den entsprechenden Nebenräumen, von letzteren insbesondere:
 - α) Vorrathsräume;
 - β) Arbeitsraum, Schälraum, Putzraum etc. zum Zurichten und Vorbereiten der zu kochenden Gemüse, des Fleisches etc.;
 - γ) Spülküche, Aufwafchraum;
 - δ) den Raum für die Speisen-Ausgabe;
- 2) den Speisesaal oder das Refectorium;
- 3) das Bureau oder sonstige Dienst-Local für den Beamten etc., die Wohnungen für diesen und das Dienst-Personal;
- 4) Aborte und Piffoirs;
- 5) Räume für Brennmaterial, und eventuell (bei Dampfkoch-Einrichtungen)
- 6) das Dampfkesselhaus.

Bisweilen sind mit derartigen Speise-Anstalten noch Bäckereien und Metzgereien, Stallungen für das zu schlachtende Vieh etc. verbunden. Weiters wird, wo Ehren-damen etc. die Ueberwachung der Speisensbereitung, die Ausgabe der Speisen überwachen etc., noch eine verschließbare Garderobe für dieselben erforderlich.

In manchen Volksküchen und Speise-Anstalten sind zwei Speisefäle errichtet worden, und es ist dies bei starker Frequenz zu empfehlen; alsdann ist der eine Saal für Männer, der andere für Frauen bestimmt.

Eine solche Scheidung findet sich in der Altonaer Speise-Anstalt. In der Volksküche zu Leipzig sind zwei Speisefäle vorhanden: einer für Abonnenten, d. i. für solche Abnehmer, welche die Marken für die ganze Woche im Voraus lösen und dadurch den großen Vortheil genießen, daß ihnen selbst bei stärkster Nachfrage die bezahlte Portion unter allen Umständen aufbewahrt wird, und einer für das wechselnde Publicum.

Aehnlich, wie dies in Kap. 2 (Schank- und Speisewirtschaften) ausgeführt worden ist, sind auch hier der Speisesaal, die Speisenausgabe und der Complex, der von der Küche mit ihren Vorraths- und sonstigen Nebenräumen gebildet wird, die drei Haupttheile einer Speise-Anstalt. Was an der angezogenen Stelle über Lage und Zusammengehörigkeit dieser drei Bestandtheile gesagt worden ist, gilt im Allgemeinen auch hier. Es ergibt sich die einfachste und vortheilhafteste Grundrifs-anordnung für die in Rede stehenden Bauwerke, wenn man die genannten drei

⁸⁴) In London erscheint eine den betreffenden Bestrebungen gewidmete Zeitschrift unter dem Titel: *The Coffee Public-House News and Temperance Hotel Journal*.

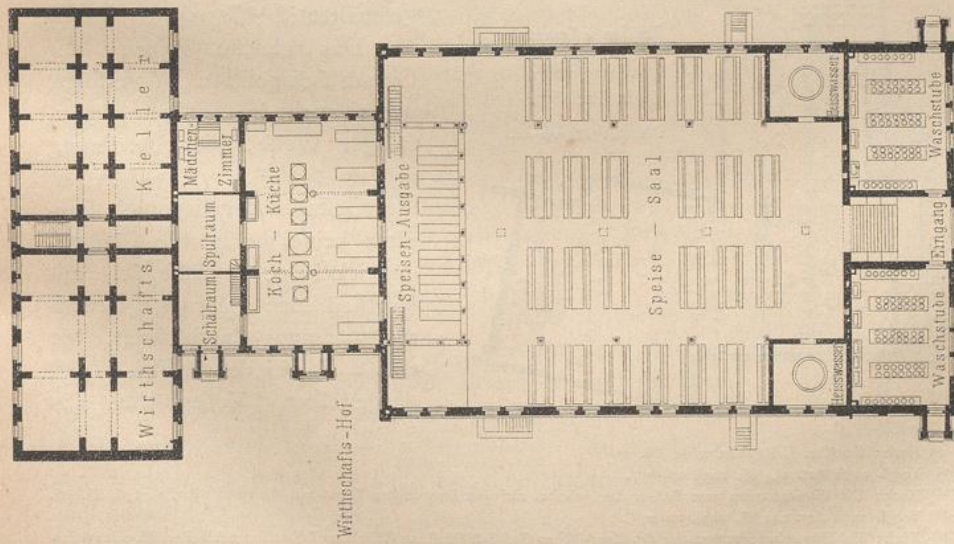
139.
Erfordernisse.

140.
Grundrifs-
anordnung.

Fig. 100.

Fig. 108.

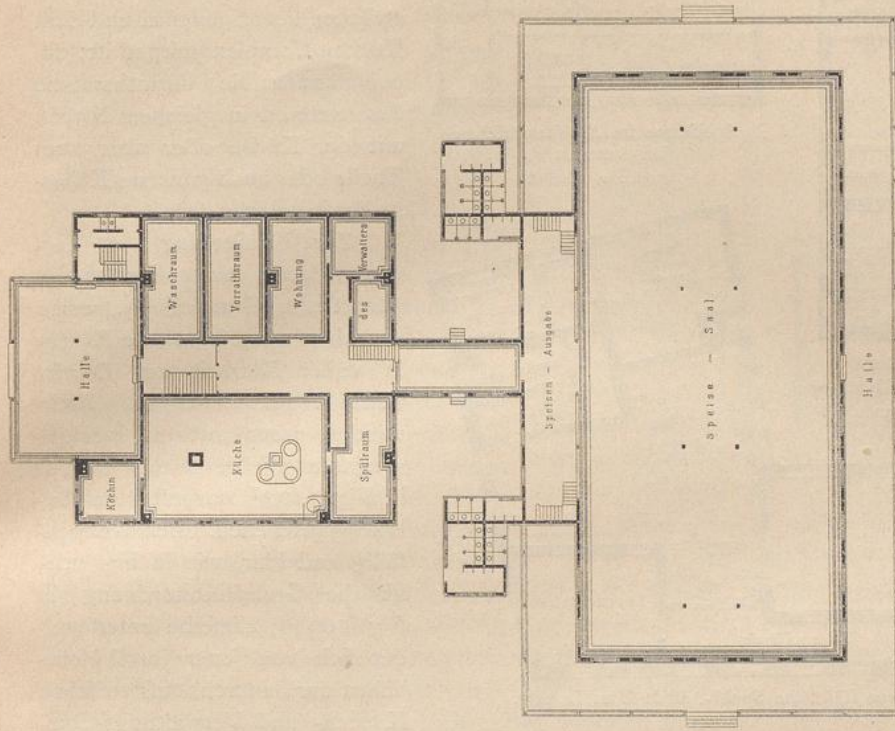
Fig. 108.



Kofthaus des Bochumer Vereins für Bergbau und Gufstfabrikation zu Stahlhauen⁸⁵⁾.

Arch.: Spetzer.

Fig. 109.



Menge in der Colonie Nordhof der Gufstfabrik von Friedr. Krupp in Eifen⁸⁶⁾.

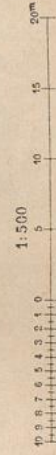


Fig. 110.

Speisehaus
der Zeche Hamburg
bei St. Annen⁸⁷⁾.

Fig. 111.

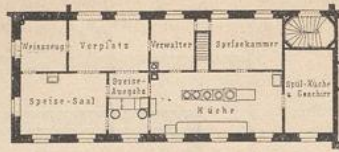
Speisehaus im Arbeiterdörfchen
bei Stuttgart⁹¹⁾.
Arch.: v. Morlock.

Fig. 112.



Neue städtische Speise-Anstalt I. zu Leipzig.

1:500

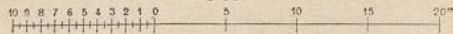
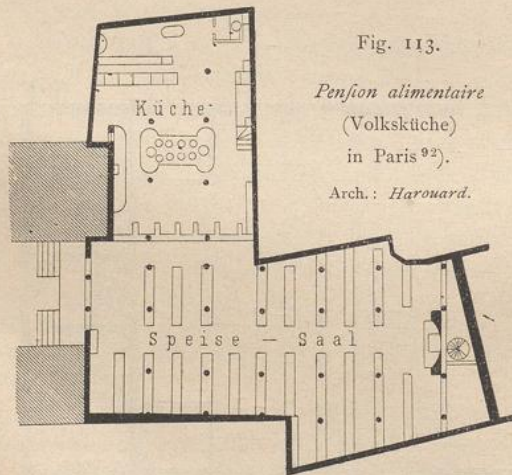


Fig. 113.

Pension alimentaire
(Volksküche)
in Paris⁹²⁾.

Arch.: Harouard.



Haupttheile so neben einander legt, daß die Speisenausgabe zwischen dem Speisesaal und dem Küchen-Complex gelegen ist; dabei können die Vorrathsräume des letzteren in gleichem Niveau mit der Küche oder aber zum Theile oder auch ganz im Kellergechofs gelegen sein.

Zur Erläuterung des Gefagten diene der in Fig. 108⁸⁵⁾ dargestellte Grundriß⁸⁶⁾, worin das eben ausgesprochene Princip in voller Klarheit zur Durchführung gekommen ist. Nicht minder, wenn auch in weniger eleganter Weise, ist dies bei der in Fig. 110⁸⁷⁾ dargestellten Anlage⁸⁸⁾ geschehen. Eben so augenfällig und klar, wie in Fig. 108, ist die Grundrißanordnung in Fig. 109⁸⁹⁾; dieselbe unterscheidet sich von jener im Wesentlichen nur dadurch, daß zwischen Küchen- und Verwaltungs-Complex einerseits und Speisesaal mit Speisenausgabe andererseits ein besonderer Verbindungsgang eingefaltet ist⁹⁰⁾.

Das gleiche Princip der Grundrißdisposition verfolgt, wenn auch in weniger augenfälliger Weise, die Anordnung in Fig. 111⁹¹⁾.

Gefattet der disponible Bau- platz keine genügende Längen- entwickelung, so läßt sich mit Vortheil eine L-förmige Grund- rißanordnung durchführen, wie dies z. B. bei der in Fig. 113⁹²⁾ dargestellten Volksküche ge-

85) Nach: Zeitschr. f. Baukde. 1879, Bl. 32.

86) Vergl. auch Art. 144 (S. 103), unter e.

87) Nach: Die Einrichtungen zum Besten der Arbeiter auf den Bergwerken Preussens. Band II. Berlin 1876. Bl. 36.

88) Vergl. auch Art. 144 (S. 103), unter ζ.

89) Nach: Wohlfahrtseinrichtungen der Fr. Krupp'schen Gußstahlfabrik zu Essen zum Besten ihrer Arbeiter. Bl. 9 des Atlas.

90) Vergl. auch Art. 144 (S. 103), unter η.

91) Nach: Allg. Bauz. 1874, Bl. 8. — Vergl. auch Art. 144 (S. 103), unter θ.

92) Nach: *Nouv. annales de la const.* 1878, Pl. 37-38.

schehen ist⁹³⁾. Auch der Grundriß der neuen städtischen Speiseanstalt I. in Leipzig (Fig. 112) zeigt im Wesentlichen den gleichen Typus; die geringe Regelmäßigkeit der Disposition ist aus dem Umfande zu erklären, daß sie durch den Umbau des alten St. Johannes-Stiftes entstanden ist.

Die Grundrißanordnung erhält, wenn auch nicht principiell, so doch in den Einzelheiten eine etwas andere Gestalt, sobald darauf Rücksicht zu nehmen ist, daß ein großer Theil der verabfolgten Speisen außerhalb des Gebäudes verzehrt wird. Alsdann müssen die Speisenden die Schalter der Speisenausgabe erreichen können, ohne den Speisesaal passieren zu müssen. Breite Gänge, in denen durch Barrieren die Kommenden, bezw. Wartenden von den Abgehenden entsprechend

gefordert sind, dürfen in einem solchen Falle nicht fehlen. (Vergl. die Π -förmigen Hallen im Erdgeschofs-Grundriß der Altonaer Speise-Anstalt, Fig. 114⁹⁴⁾.)

Eine von den bisher vorgeführten etwas abweichende Grundrißanordnung zeigen die in Petersburg und Moskau errichteten Volks-Speise-Anstalten (Fig. 116⁹⁵⁾, in denen der Arbeiter allein oder mit seiner Familie eine einfache, gesunde und reinlich zubereitete Mahlzeit in dem geräumigen und jederzeit erwärmten Speisesaal einnehmen kann. Letztere ist von einer offenen und überdachten Galerie umgeben.

Der Spülraum hat bei den durch Fig. 108 bis 114 dargestellten Anlagen eine verschiedene Lage erhalten. Im Menage-Haus der Colonie Nordhof (Fig. 109) und im Speisehaus der Zeche Hamburg (Fig. 110) ist die Spülküche in unmittelbarem Anschluß an die Speisenausgabe angeordnet; dies ist für den Betrieb bequemer, als wenn, wie z. B. beim Kosthaus des Bochumer Vereins (Fig. 108) und bei der Altonaer Speise-Anstalt (Fig. 114), der Spülraum hinter der Kochküche gelegen ist, wonach das gebrauchte Eßgeschirr durch letztere nach ersterem getragen werden muß. Eine solche Lage der Spülküche ist nur dann gerechtfertigt, wenn die Gäste ihr Eßgeschirr selbst mitbringen.

Die Aborte, für Männer und Frauen getrennt, so wie die Pissoirs werden häufig im Hofraum in einem besonderen kleineren Bau angeordnet; doch werden sie auch mit dem eigentlichen Küchenbau vereinigt. Im letzteren Falle verlegt man sie zweckmäßiger Weise in die Nähe des Speisesaales, jedoch so, daß hierdurch keine Störung eintritt und üble Gerüche nicht verbreitet werden.

Fig. 114. Erdgeschofs.

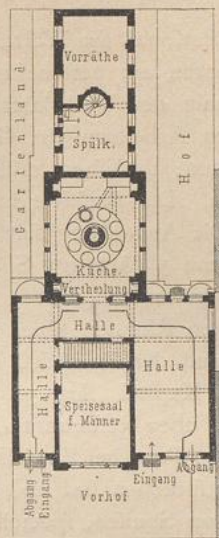
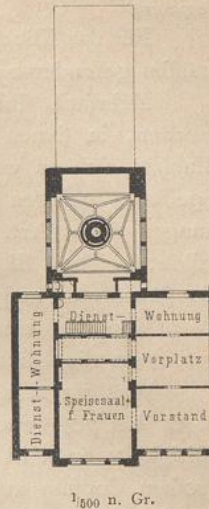
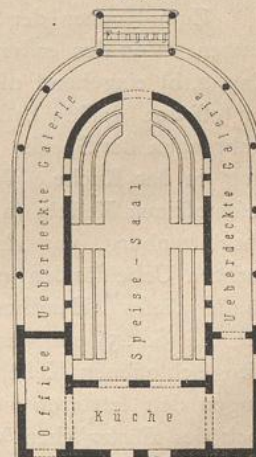


Fig. 115. Obergeschofs.

Altonaer Speise-Anstalt für Dürftige und Arme⁹⁴⁾.

Arch.: Vofs.

Fig. 116.

Arbeiter-Speisehaus zu Petersburg⁹⁵⁾.

1/500 n. Gr.

⁹³⁾ Vergl. auch Art. 144 (S. 102), unter δ .

⁹⁴⁾ Nach den von Herrn Architekten H. Vofs in Altona freundlichst mitgetheilten Plänen.

⁹⁵⁾ Nach: *Encyclopédie d'arch.* 1876, S. 92.

Sehr zweckmäÙig find die beiden Abort-Anbauten beim Menage-Haus der Colonie Nordhof (Fig. 109) disponirt.

Für das Küchen-Perfonal, die Wärter etc., fo wie für den leitenden Beamten etc. müÙen gefonderte Aborte, am besten im Gebäude selbst, untergebracht werden.

Mehrfach find mit den Volksküchen und Speife-Anstalten Stuben vereinigt worden, in denen den Arbeitern etc. Gelegenheit geboten ist, vor und nach der Mahlzeit sich zu waschen; dieselben müÙen in unmittelbarer Verbindung mit dem Speisefaal gelegen sein. Die Beispiele in Fig. 108 u. 110 zeigen treffliche Anordnungen dieser Art. Die Ausrüstung solcher Waschräume ist stets eine einfache und solide; in Theil III, Band 5 (Art. 97, S. 78) dieses »Handbuches« find einschlägige Constructionen aufgenommen worden.

141.
Küche.

Von den einzelnen Räumen einer Volksküche, bezw. Arbeiter-Speife-Anstalt, verdienen die Küche und der Speisefaal eine besondere Besprechung.

Was im 2. u. 3. Kapitel (Art. 32 bis 37, S. 26 bis 29 u. Art. 94 bis 101, S. 67 bis 70) generell über Restaurants-Küchen gesagt wurde, hat auch hier eine Giltigkeit; doch ist vor Allem bei Einrichtung derselben zu beachten, daß sie einem großen Consum zu entsprechen hat und daß darin überhaupt nur eine verhältnißmäÙig geringe Zahl von Speisen, speciell an einem und demselben Tage nur eine sehr kleine Anzahl von Gerichten gleichzeitig herzustellen ist. So z. B. bilden in den Volksküchen auÙer Fleisch die Hauptspeifen: Erbsen, Linsen, Bohnen, Reis, Hirse, Gerste und Kartoffeln, daneben, fo weit es die Jahreszeit gestattet, Grünkohl, Weiskraut, Möhren, Welschkohl, Spinat, Bohnen, Kohlrüben etc. Die wenigen Speisen, die bei einer Mahlzeit zuzubereiten sind, werden in einigen (bald kupfernen, bald verzinnnten eisernen) Kesseln gekocht und den letzteren, dem großen Bedarf entsprechend, die erforderliche Größe gegeben.

Zum Kochen der Speisen dienen zur Zeit Kesselherde und Dampfkoch-Einrichtungen. Von den ersteren ist in Theil III, Bd. 5 dieses »Handbuches« (Abschn. 5, A, Kap. 1, b) eingehend die Rede gewesen. Die dort (S. 12 bis 15) erwähnten Herde mit offenen Kesseln bedingen einen großen Aufwand an Brennmaterial, lassen ein Anbrennen der Speisen befürchten und veranlassen eine bedeutende Wrasenanfammung in der Küche. Vortheilhafter sind die Herde mit nach *Papin'schem* System geschlossenen Kesseln (a. a. O. S. 15 bis 19) von *Emil Rudolph Damcke* in Berlin-Charlottenburg, von *A. Senking* in Hildesheim u. A.; dieselben sind mit den gedachten Uebelständen nicht behaftet. Die Dampfkochherde wurden im gleichen Bande dieses »Handbuches« (S. 19 bis 28) behandelt, und es wurde auch in Art. 34 (S. 25) ein Vergleich zwischen denselben und den eben erwähnten Herden mit geschlossenen Kesseln angestellt; daraus geht hervor, daß Dampfkoch-Einrichtungen den letzteren nur in bestimmten Fällen vorzuziehen sind. Schließlich sei noch des *Becker'schen* Verfahrens zur Massenbereitung von Speisen im Dampf- und Wasserbad gedacht, wovon an gleicher Stelle bereits Erwähnung geschah und das in der unten ⁹⁶⁾ genannten Broschüre eine eingehende Besprechung gefunden hat.

Wird für die Kocheinrichtung ein besonderes Dampfkesselhaus nothwendig, fo lege man es in thunlichster Nähe der Küche an, um eine zu große Abkühlung der Dämpfe durch eine zu lange Rohrleitung zu vermeiden.

Werden in der Speife-Anstalt auch Frühstück und Abendessen verabreicht, fo

⁹⁶⁾ HENNEBERG, R. Das *Becker'sche* Verfahren zum Kochen von Speisen im Dampf- und Wasserbad, fo wie die dazu erforderlichen Apparate. Berlin 1883.

werden zwar für letzteres nur selten besondere Einrichtungen zu treffen sein; für die Zubereitung des Frühstücks indess ist eine Kaffee-, bezw. Theeküche einzurichten (siehe Art. 105, S. 71).

Die zur Küche gehörigen Vorrathsräume für Gemüse etc. erhalten hier, dem bedeutenden Massenbedarf entsprechend, eine grössere Ausdehnung, als bei den im 2. Kapitel besprochenen Speisehäusern.

Die Speisefäle der in Rede stehenden Speise-Anstalten sind in der Regel ziemlich grosse Räume; Säle dieser Art unter 200 qm Grundfläche sind sehr selten; doch kommen viel grössere Grundflächen vor. Der Speisesaal der in Fig. 113 (S. 98) dargestellten Pariser Volksküche misst 330 qm (mit 400 Plätzen), jener in der Colonie Nordhof (Fig. 109, S. 97) ca. 770 qm und jener des Kosthauses zu Stahlhausen in Fig. 108 (S. 97) nahe an 1300 qm (mit 1000 Sitzplätzen). Da nun in solchen Sälen gleichzeitig eine grosse Zahl von Menschen sich aufhält, sollen sie luftig, vor Allem genügend hoch erbaut werden; bei grösseren Sälen dieser Art sind Höhen von 7, 8 und 9 m nichts Seltenes. Aus gleichem Grunde muss man auch für eine kräftig wirkende Lüftungs-Einrichtung sorgen, und man wird bei Wahl des Systemes der Lüftung und Heizung, so wie beim Entwerfen der einschlägigen constructiven Details in Rücksicht zu ziehen haben, dass solche Säle nur während sehr wenigen Tagesstunden benutzt zu werden pflegen.

142.
Speisesaal.

Die Grundform der Speisefäle ist in der Regel die eines Rechteckes; die Tische werden fast stets in der Querrichtung gestellt. Meist sind nur 2 Reihen quer gestellter Tische vorhanden; nur die ganz grossen Säle, wie z. B. jener in Fig. 108 (S. 97) erhalten 3 und 4 Reihen. Die Gangbreite zwischen den einzelnen Reihen findet man mit 1,6 bis 2,8 m; eine Breite von 1,8 bis 2,0 m dürfte die entsprechende sein. Die Tischbreite übersteigt sehr selten 65 bis 70 cm, und die Axenentfernung der Tische beläuft sich meist auf 1,6 bis 1,7 m; man findet indess noch geringere Abstände: 1,5 m, selbst 1,42 m.

Für einen Sitzplatz ist auf Grund der vorliegenden Ausführungen 0,75 bis 0,80 qm Grundfläche zu rechnen; 0,9 qm sind selten zu finden. Zum Sitzen dienen in der Regel nur einfache Bänke.

An den Wänden sind Haken etc. zum Aufhängen der Kopfbedeckungen, etwaiger Ueberkleider etc. anzubringen.

Bei Einrichtung der Speisenausgabe ist zu berücksichtigen, dass (wenigstens in den meisten Fällen) die Speisen nicht gegen Geld, sondern gegen Marken, die im Bureau etc. zu lösen sind, verabreicht werden. Hiernach genügt die Anordnung mehrerer Schalterfenster mit Tischen, auf welchen die Portionen Seitens des Koches, bezw. der Köchin aufgestellt werden.

143.
Speisen-
ausgabe.

Die Küche als Speisenausgabe zu benutzen, ist nicht zu empfehlen; im Interesse der Ordnung sollen die Speisempfänger die Küche niemals betreten.

Bisweilen ist die Speisenausgabe für Männer von jener für Frauen getrennt, wie z. B. in der noch vorzuführenden Volksküche zu Stuttgart; oder es ist, wie in der Altonaer Speise-Anstalt, die Speisenausgabe gegen gekaufte Marken von jener gegen Armenmarken geschieden.

Zum Schlusse mögen die vorstehenden principiellen Erörterungen, so wie noch einige noch nicht berührte Einzelheiten an mehreren Beispielen erläutert werden.

144.
Beispiele
von
Volksküchen.

a) Volksküche in Leipzig. Die erste deutsche Volksküche wurde in Leipzig am 16. Januar 1849 dem Betriebe übergeben; wegen beabsichtigten Abbruches des ursprünglichen Gebäudes (am Königs-

platz) wurde die schon auf S. 95 und 99 erwähnte »Städtische Speise-Anstalt I.« 1873 in das vom Maurermeister *Siegel* umgebaute St. Johannes-Stift verlegt. Die Grundriffsanordnung ist aus Fig. 112 (S. 98) ersichtlich; auf S. 96 wurde bereits des Vorhandenseins zweier Speisefäle Erwähnung gethan. (Die Anstalt hat schon pro Jahr 400000 Portionen und darüber verabreicht; die Portion mit Fleisch kostete bis 1872 12 Pfennige, von da ab 15 Pfennige.)

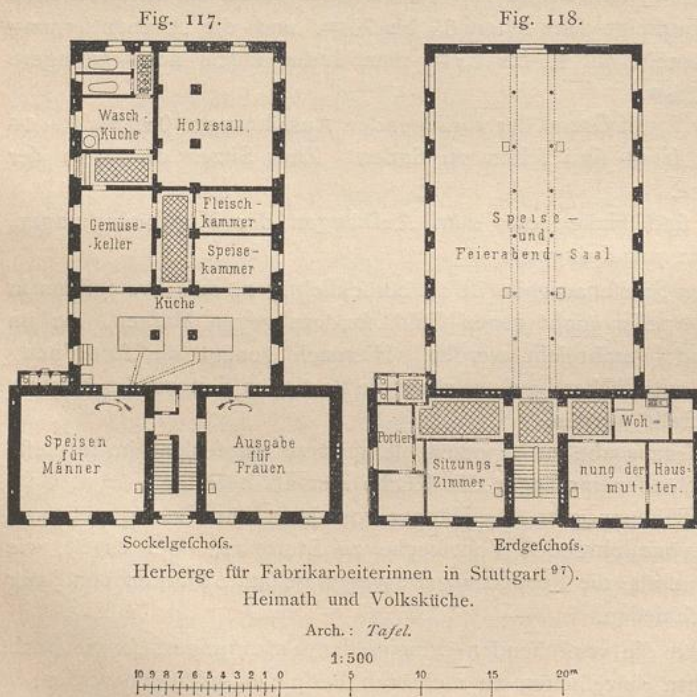
2) Die Speise-Anstalt in Altona wurde 1830 ins Leben gerufen und war bis zum Jahre 1880 in dem von der städtischen Verwaltung zu diesem Zwecke überlassenen Gebäude der früheren Bürgerwache untergebracht. Die wachsende Ausdehnung der Anstalt erforderte einen Neubau immer dringender, und bei einer 1879 ausgeschriebenen Concurrenz erhielt *Vofs* in Altona den ersten Preis. Sein Project wurde mit einigen unwesentlichen Abänderungen und unter feiner Leitung ausgeführt; Ende 1880 konnte das Erdgeschofs in Benutzung genommen werden.

Wie aus den beiden Grundrissen auf S. 99 hervorgeht, ist der Speisesaal für Männer im Erdgeschofs, jener für Frauen im Obergeschofs angeordnet. Links und rechts vom ersteren Speisesaal sind Hallen angeordnet, die sich in einer vor den beiden Speisenausgabe-Schaltern gelegenen Querhalle vereinigen. Die Hallen haben getrennte Ein- und Ausgänge und sind der ganzen Länge nach durch 2 m hohe eiserne Barriären geschieden; die breitere Abtheilung ist für die Wartenden, die schmalere für die Abgehenden bestimmt. Die Barriären haben ein dichtes Drahtgeflecht erhalten, damit von den Wartenden keine Gefäße zur rascheren Beförderung hindurchgereicht werden. An der Fensterwand der beiden Seitenhallen ist ein Tisch aufgestellt, um die gefüllten Gefäße wieder in die umhüllenden Tücher binden zu können.

Die Kochküche wurde mit einer Dampfkocheinrichtung nach den besonderen Angaben des Ingenieurs *Th. Zeise* von der Firma *Lange & Gehrrens* in Ottenfen um den Preis von 10200 Mark hergestellt. Es wird gegenwärtig mittels 5 doppelter Kochkessel à 500 Portionen gekocht; dieselben sind im Inneren aus Kupfer construiert; um dieselben sind schmiedeeiserne Kessel gesetzt, in denen der Dampf circulirt. Die größte Leistung betrug 2544 Portionen in einem Tage. Außer diesen 5 Kesseln ist noch 1 Knochen- und 1 Wasserkessel vorhanden; über sämmtlichen Kesseln erhebt sich ein Qualmfang.

Die Gesamtkosten des Neubaus betragen 43273 Mark; der Bauplatz (653 qm) kostete 12602 Mark.

7) Volksküche in Stuttgart. Vom Verein zur Fürsorge für Fabrikarbeiterinnen wurde eine



Herberge erbaut, welche im Ganzen 240 Mädchen aufnehmen kann. (Siehe Abschnitt 3, Kap. 3, die Beispiele unter b, 2.) Durch Verwendung des Vereines für das Wohl der arbeitenden Classen wurden in den Räumen des Sockelgeschosses (Fig. 117) ausgedehnte Localitäten für die Errichtung einer Volksküche untergebracht; der Speisesaal ist im Erdgeschofs (Fig. 118) angeordnet. In der Volksküche werden täglich 3 bis 400 Portionen, zum Theile auch außer dem Haufe verabreicht. (Suppe, Gemüse und Fleisch kosten 30, Gemüse und Fleisch 25, Suppe und Fleisch 22 Pfennige.)

8) *Ruel's* Speise-Anstalt in Paris, *rue de la Verrerie*. Diese schon auf S. 98 erwähnte und dafelbst im Grundriss darge-

⁹⁷⁾ Nach: SCHITTENHELM, F. Privat- und Gemeindebauten. Stuttgart 1876—78. Heft 9, Bl. 4.

stellte *pension alimentaire* soll sowohl die Beamten der *Ruel'schen* Fabrik, als auch sonstige jüngeren Leute des betreffenden Bezirkes mit gesunder, nahrhafter und billiger Kost versorgen. Der Speisesaal enthält 400 Sitzplätze auf 330 qm Grundfläche; die Küche misst 157 qm, die Magazine, die Bäckerei und die Metzgerei 451 qm. Die Gesamtkosten des Bauwerkes, welches eine Grundfläche von nahe 500 qm bedeckt, betragen 120 721 Francs, sonach 242 Francs pro 1 qm. (Monatlich werden über 70 000 Mahlzeiten verabreicht zu einem Durchschnittspreise von 50 Centimes.)

ε) Kosthaus des Bochumer Vereins für Bergbau und Gussstahlfabrikation zu Stahlhaufen. In den Jahren 1873—74 wurde von *Spetsler* das Kost- und Logirhaus Stahlhaufen (am westlichen Ende von Bochum) für die Arbeiter der eigentlichen Gussstahlfabrik erbaut. Diefes auf S. 98 bereits erwähnte Anlage ist zum Theile schon in Theil IV, Band 3 dieses »Handbuches« (auf S. 261 und den beiden an dieser Stelle beigehefteten Tafeln) vorgeführt. Das Kosthaus oder die sog. Menage in Fig. 108 ist durch den Hofraum des Logirhauses von diesem getrennt und enthält einen großen Speisesaal für 1000 Mann mit den davor liegenden Waschstuben, der Dampfkochküche und den zugehörigen Wirthschaftsräumen. Nur die Waschstuben und der Speisesaal sind den Bewohnern des Logirhauses zugänglich, da das Essen von der Küche her an Schaltern gegen Marken ausgegeben wird.

Der geräumige und helle Speisesaal, dessen Construction und Einrichtung auf der Tafel bei S. 261 in Theil III, Band 4 ersichtlich ist, wird durch eine Warmwasserheizung bis auf 18 Grad R. erwärmt und durch einen im Nebengebäude aufgestellten Exhaustor, der zugleich die Wasserdämpfe der Kochküche absaugt, ventilirt. (Die Details dieser Einrichtungen sind in dem eben angegebenen Bande dieses »Handbuches« beschrieben.) Die Dampfkochküche ist gewölbt.

ζ) Speisehaus der Zeche Hamburg bei St. Annen. Die große Schwierigkeit, den zahlreichen zuwandernden Bergleuten angemessene Kofthäuser zu verschaffen, veranlaßte die Zeche Hamburg im Jahre 1873 zur Erbauung der in Fig. 110 (S. 98) dargestellten Speise-Anstalt überzugehen, welche 100 bis 150 Personen aufnehmen sollte. Der Speisesaal mit Sitzplätzen für 100 Bergleute ist durch einen Schalter mit der Stube, worin das Essen vertheilt wird, verbunden. Der in Fig. 110 nicht mit aufgenommene Theil des Erdgeschosses enthält einerseits einen großen Aufenthaltsaal, auf der anderen Seite die Wohnung des Verwalters. In den Obergeschossen sind Schlafstuben angeordnet.

Sämmtliche Bewohner der Anstalt erhalten Mittag- und Abendessen von der Verwaltung, während sie für Butter und Brot, so wie Kaffee selbst sorgen müssen; zu letzterem wird ihnen zweimal am Tage heißes Wasser unentgeltlich verabreicht. (Für das Mittagessen werden 35, für das Abendessen 25 Pfennige bezahlt.)

η) Menage in der Arbeiter-Colonie Nordhof der Gussstahlfabrik von *Fried. Krupp* in Essen. Im Anfang der siebenziger Jahre konnten in Folge des herrschenden Wohnungsmangels die ledigen, besser fituirten Facharbeiter, namentlich aber auch die unverheirateten Unterbeamten nur gegen unverhältnismäßig hohe Summen Kost und Logis bei Privaten finden. Um diesem Uebelstande abzuhelfen, wurde das Gebäude, dessen Erdgeschoss in Fig. 109 (S. 97) dargestellt ist, errichtet. Die Anordnung dieser Speise-Anstalt ist aus dem Grundriß ohne Weiteres klar. Ueber dem Küchen-Complex befinden sich noch ein Ober- und ein Dachgeschoss; beide enthalten die Schlafäle für 80 Personen.

θ) Speise-Anstalt im sog. Arbeiterdörfchen bei Stuttgart. Diefes Arbeiterdörfchen ist eine Colonie von Wohnungen für die Niederbediensteten der Württembergischen Verkehrsanstalten, durch *v. Morlok* erbaut. Die Einrichtung der fraglichen Speise-Anstalt, an welche unmittelbar eine Bade-Anstalt fließt, ist aus dem Grundriß Fig. 111 (S. 98) zu entnehmen. In der Küche sind außer einem großen Herd 5 große, durch Dampf heizbare Kessel vorhanden, welche es ermöglichen, täglich die Speisen für 1000 Personen zu bereiten. Im Obergeschoss sind Wohnungen untergebracht.

Die Anlage und Einrichtung der Volks-Kaffeehäuser ist sehr verschieden, was zum Theile damit zusammenhängt, daß dieselben neben ihrem Hauptzwecke bald diesen, bald jenen Nebenzweck erfüllen sollen. Das eine Kaffeehaus erhält ein besonderes Lesezimmer, das andere ein Rauchzimmer, das dritte ein besonderes Zimmer für Frauen oder Knaben, das vierte ein Billard; dieses ist mit einer Volks-Bibliothek in Verbindung, jenes mit einer Bade-Anstalt; ein anderes nimmt Schlafgäste auf; wieder ein anderes hat nicht allein ständige Gasträume, sondern schickt auch einen kleinen Wagen mit warm gehaltenen Getränken durch die Strafen etc.

Eine Kaffeeeschenke liegt am besten in Mitten eines Arbeiterviertels, an einer belebten Strafe und, wenn möglich, im belebtesten Theile derselben; die Nähe des Platzes, auf dem die Wochenmärkte abgehalten werden, ist besonders empfehlenswerth.

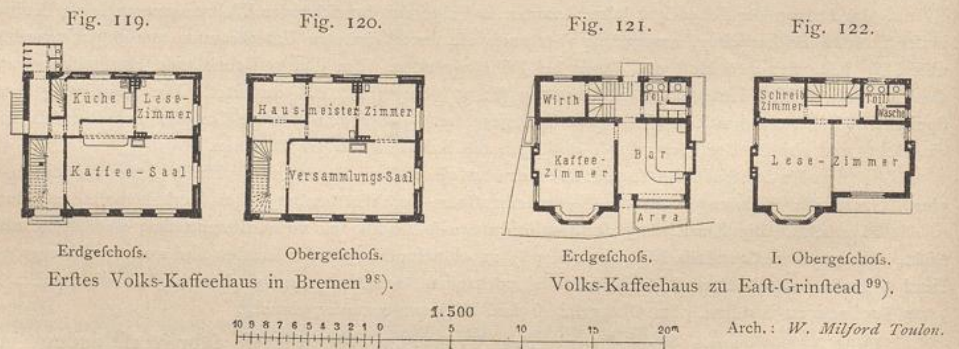
145.
Volks-
Kaffeehäuser.

Das Erdgeschoss wird in der Regel vom eigentlichen Kaffee-Local eingenommen, also vom Saal oder Schenkkzimmer, worin Kaffee, Thee etc. verabreicht werden, der Anrichte (dem Schenktisch) und meist einem Lese- oder Spielzimmer; bisweilen wird für Frauen ein besonderes Schenkkzimmer vorgezogen; die Küche in dasselbe Geschoss zu verlegen, ist mit Rücksicht auf Einfachheit und Bequemlichkeit des Betriebes zu empfehlen, indess nicht immer durchführbar. Im Obergeschoss werden meist Räume für Versammlungen, gefellige Unterhaltung, Lese- und Spielzimmer untergebracht; auch die Wohnung des Hausverwalters, Hausmeisters, Wirthes etc. ist nicht selten daselbst zu finden. Ist noch ein weiteres Obergeschoss vorhanden, so ist die letztgedachte Wohnung dahin zu verlegen; auch werden die Stuben für das Dienst-Personal darin anzuordnen sein; bisweilen sind auch einige Logirzimmer vorgezogen worden. Das Kellergeschoss enthält manchmal die Küche, fast immer die Vorrathsräume für dieselbe, Räume für Brennmaterial, eine Wafchküche etc.; in einem Londoner Kaffeehaus (*the Walmer castle, Marylebone*) sind im Kellergeschoss Turn- und Spielgeräthe aufgestellt.

Das über Einrichtung und Ausrüstung von Kaffeeküchen in Art. 105 (S. 71) bereits Gefagte hat auch hier Anwendung zu finden, wenn auch mit Rücksicht auf den vorliegenden Zweck Vereinfachungen am Platze sein werden.

146.
Beispiele
von Volks-
Kaffeehäusern.

α) Erstes Volks-Kaffeehaus in Bremen. Diese in der westlichen Vorstadt gelegene, in Backstein-Rohbau ausgeführte Kaffeefestung enthält außer dem durch Fig. 119 u. 120⁹⁸⁾ veranschaulichten Erd- und Obergeschoss noch ein Keller- und ein Dachgeschoss. Die Vertheilung und Verwendung der Räume im Erd- und Obergeschoss ist aus den Grundrissen ohne Weiteres ersichtlich; im Kaffeesaal sind angestrichene Holztische und Wiener Rohrmöbel in tadelloser fauberer Haltung aufgestellt; aus der Küche führt eine besondere kleine Laufftreppe zur Wohnung des Hausmeisters; dieselbe ist nach dem Kellergeschoss fortgesetzt. In letzterem befinden sich unter dem Kaffeesaal die Vorraths- und der Torrkeller, unter der Küche die Wafchküche, unter dem Lesezimmer die Plättstube. Das Dachgeschoss ist zum größten Theil als Bodenraum ausgebildet; nur zwei Logirzimmer machen eine Ausnahme.



β) Volks-Kaffeehaus zu East-Grinstead (Fig. 121 u. 122⁹⁹⁾). Dasselbe wurde im Jahre 1880 von *Mrs. Oswald Smith* in der Absicht errichtet, die Wohlfahrt der Arbeiterbevölkerung zu fördern; dasselbe ist so gelegen, daß es auf dem Wege von der Eisenbahnstation nach dem Orte von verschiedenen Punkten aus gesehen wird. Im Kellergeschoss sind Koch- und Spülküche, Vorrathskammern, Brennmaterialraum etc. gelegen. Das Erdgeschoss enthält nach vorn den von der Straße zugänglichen bar (siehe Art. 9, S. 10), der mit der im Untergeschoss gelegenen, durch einen Lichtgraben (*area*) erhellen Küche durch einen Aufzug und ein Sprachrohr in Verbindung gebracht ist, und daran stoßend das Kaffeezimmer; nach rückwärts ist ein Privatzimmer des Wirthes verlegt, neben dem sich Wafch-Toilette, Abort und Piffoir befinden. Im I. Obergeschoss liegen nach der Straße zu zwei Lesezimmer, die durch eine bewegliche Wand

⁹⁸⁾ Nach den von Herrn *J. Schröder* in Bremen freundlichst mitgetheilten Plänen.

⁹⁹⁾ Nach: *Building news*, Bd. 38, S. 308.

getrennt sind; letztere wird entfernt, sobald größere Versammlungen abgehalten werden. Die rückwärtige Partie wird von einem Schreibzimmer, einer Leinenkammer, einer Wasch-Toilette und einem Abort eingenommen. Im II. Obergechofs befinden sich die Schlafzimmer des Wirthes, der Bediensteten, 4 Logir-

Fig. 123.
Untergechofs.

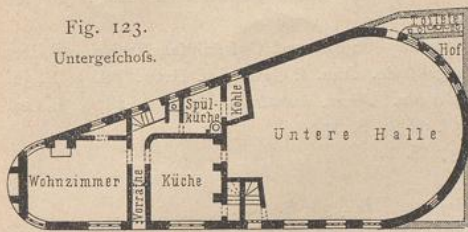
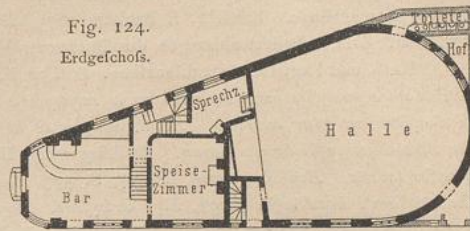


Fig. 124.
Erdgechofs.



zimmer für einzelne Männer, Badezimmer, Abort etc. Das ganze Gebäude enthält eine Kalt- und Warmwasserleitung und ist sorgfältig ventilirt.

γ) Kaffee-Palast und Arbeiterhalle (*coffee palace and workmen's hall*) zu Kenfal Green¹⁰⁰). Um an dieser Stelle auch ein Beispiel für eine größere Anlage mit Versammlungsraum (*hall*) etc. zu geben, wurde das in Fig. 123

bis 125 dargestellte Gebäude aufgenommen, welches der Arbeiterbevölkerung von Kenfal Green und Umgebung in den Mußestunden einen angenehmen Aufenthalt darbieten soll. Die Vertheilung der Räume in den einzelnen Gechoffen ist aus den Grundrissen ohne Weiteres ersichtlich; der *bar* hat drei Eingänge, die obere Halle zwei Eingänge von der Strafe aus. Für die Wirthschaftsräume ist ein besonderer Raum vorhanden.

Fig. 125.
I. Obergechofs.



Kaffee-Palast
und
Arbeiterhalle
zu Kenfal-Green¹⁰⁰).
1500 n. Gr.
Arch.: *Boutcher*.

Literatur

über »Volksküchen und Speise-Anstalten für Arbeiter, so wie Volks-Kaffeehäuser«.

a) Anlage und Einrichtung.

MORGENSTERN, L. Die Berliner Volksküchen. Berlin 1870.

Die Menage- und Logirhäuser für Eisenbahnarbeiter. Organ f. d. Fortsch. d. Eisenbahnw. 1873, S. 65. *The coffee public house. How to establish and manage it. Rev. edit.* London 1879.

LAMMERS, M. Volks-Kaffeehäuser etc. Bremen 1883.

MORGENSTERN, L. Die Volksküchen etc. 4. Aufl. Berlin 1883.

β) Ausführungen und Projecte.

Beschreibung der Speise-Anstalt von *Georg Egestorff* in Linden bei Hannover. Hannover 1855.

HÄCKEL, J. Die städtische Speise-Anstalt zu Leipzig. Leipzig 1874.

MORLOK, v. Kolonie von Wohnungen für die Niederbediensteten der königl. württemberg. Verkehrsanstalten, das sog. Arbeiterdörfchen in Stuttgart. Die Speise- und Bade-Anstalt. Allg. Bauz. 1874, S. 79.

Siège de Paris de 1870—71. Les cantines municipales. Nouv. annales de la constr. 1872, S. 43.

Die Einrichtungen zum Besten der Arbeiter auf den Bergwerken Preussens. Berlin.

Band I. 1875. Schlafhäuser und Speiseanstalten. (S. 65.)

» II. 1876. Schlafhäuser und Speiseanstalten. (S. 58.)

Wohlfahrtseinrichtungen der *Friedr. Krupp'schen* Gußstahlfabrik zu Effen zum Besten ihrer Arbeiter. Effen 1876.

Bl. 7, 9, 10: Logir- und Speise-Anstalt auf dem Nordhof.

SCHITTENHELM, F. Privat- und Gemeindebauten. Stuttgart 1876—78.

Heft 9, Bl. 4 u. 5: Herberge für Fabrikarbeiterinnen in Stuttgart, Heimath und Volksküche; von TAFEL.

¹⁰⁰) Nach: *Building news*, Bd. 39, S. 210.

- Pension alimentaire de la rue de la Verrerie. Nouv. annales de la const.* 1878, S. 140.
 Konkurrenz für den Neubau der Altonaer Speiseanstalt. *Deutsche Bauz.* 1879, S. 440.
- SPETZLER, O. Wohnungen für verheirathete und unverheirathete Arbeiter des Bochumer Vereins für Bergbau und Gußstahlfabrikation zu Bochum. 1) Das Kost- und Logirhaus Stahlhausen. B. Das Hintergebäude. *Zeitschr. f. Baukde.* 1879, S. 546.
- SPETZLER. Die Arbeiterwohnungen des Bochumer Vereins für Bergbau und Gußstahlfabrikation. 2) Das Kost- und Logirhaus »Stahlhausen«. B. Das Hintergebäude. *Ann. f. Gewebe. u. Bauw.* Bd. 5, S. 38.
- Hôtel Louise pour les ouvriers mineurs et employés à Micheroux. Nouv. annales de la const.* 1879, S. 114.
- Hôtel-restaurant pour ouvriers. Nouv. annales de la const.* 1879, S. 131.
- The Streatham coffee-house tavern. Building news,* Bd. 37, S. 8.
- A coffee tavern. Building news,* Bd. 37, S. 593, 644.
- The elephant's head coffee house, East Grinstead. Building news,* Bd. 38, S. 308.
- Coffee tavern and temperance hotel, Todmorden. Building news,* Bd. 38, S. 714.
- Coffee-palace and workmen's hall, Kensal Green. Building news,* Bd. 39, S. 210.
- Design for a coffee tavern. Building news,* Bd. 39, S. 674.
- Anstalt zum Wohle der Arbeiter von Caspar Jenny in Ziegelbrück. *Eisenb.,* Bd. 15, S. 25.
- Arbeiter-Kost- und Logirhaus des Bochumer Vereins für Bergbau und Gußstahlfabrikation. GLASER'S *Ann. f. Gwbe. u. Bauw.,* Bd. 12, S. 241.
- The Offington coffee tavern, Marylebone. Builder,* Bd. 45, S. 552.
- The Bootle cocoa rooms. Building news,* Bd. 47, S. 1034.
- Smithfield cocoa-house, Brook-street, Chester. Building news,* Bd. 48, S. 208.