



Gebäude für Erholungs-, Beherbergungs- und Vereinszwecke

Darmstadt, 1885

1) Hallen, Säle und Zimmer

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

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.

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.

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.

18.
Ausstattung.

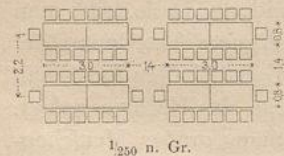
19.
Bestimmung
und
Raumtheilung.

20.
Aufstellung
der
Tische.

Die Größe der Räume richtet sich nach der Zahl der Gäste und nach der Größe der Plätze. Die Verteilung 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 gestossen 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 Verkehrs zweckmäßiger, als rechteckige.

Bei der Verteilung 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 vorteilhafter 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 indes 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 Nachteil, 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

einen Sitzplatz, wenn 2 Reihen der dort dargestellten Klappische mit 1,4 bis 1,5 m Länge bei 1,55 m Abstand von Mitte zu Mitte und ein Mittelgang von 1,0 bis 1,2 m gerechnet werden.

Fig. 12.

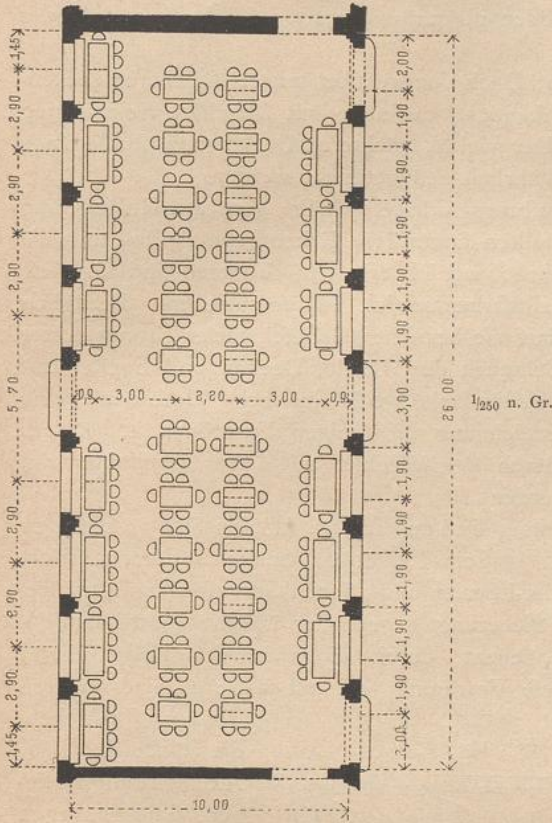
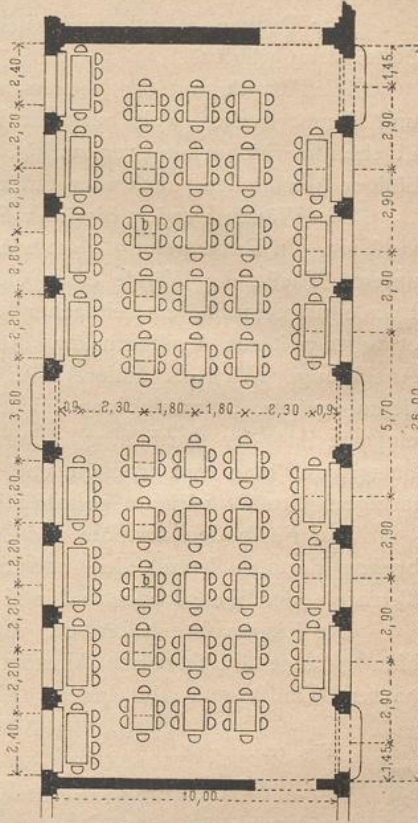


Fig. 13.



Weitere Resultate über das Raumerfordernis sind durch die bei einer Reihe von Beispielen angegebene Eintheilung von Sitzplätzen leicht zu ermitteln.

In so weit diese Hallen und Säle auch für Bankete, Festmahle etc. dienen, werden die Tische bei solchen Gelegenheiten nach der in Gasthöfen beim Mittagstisch üblichen Art der Aufstellung in einzelnen langen Tafeln oder ganz zusammenhängend in Winkel- oder Hufeisenform geordnet. (Siehe hierüber im nächsten Kapitel, unter b, 3.)

Bei Bemessung der Saal-Dimensionen ist schon im Plane auf den Abstand der Tische von Mitte zu Mitte in der Weise Rücksicht zu nehmen, daß die lichte Breite des Saales gleich einem Vielfachen dieses Abstandes, vermehrt um die doppelte Entfernung der äußeren Tische von den Wänden des Saales, gemacht wird. Die Länge desselben wird im Verhältniß zur Breite und Höhe, im Uebrigen aber nach dem zur Verfügung stehenden Raume fest zu stellen sein.

Auch bei kleineren Localen ist im Entwurf auf die Stellung der Tische und Sitze Rücksicht zu nehmen.

Es wurde hierbei eine Grundfläche von 0,7 bis 0,9 qm pro Kopf und darüber

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.

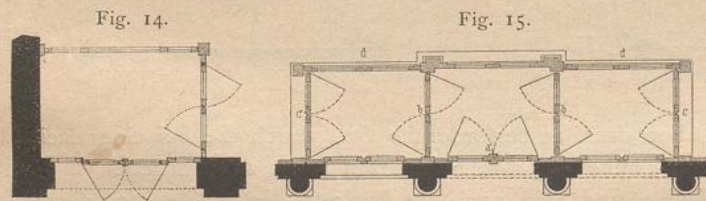
Die Ausprägung der Decken- und Dach-Construction mittels fichtbaren Balken- und Zimmerwerkes, wohl auch die Bekleidung desselben mit schlichter Holztäfelung ist eben so wirksam als zweckmäfsig. Der nackte, nüchterne Deckenputz ist allerdings billiger herzustellen, muß aber fast alljährlich neu getüncht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



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

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.).

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.

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 Huthaken¹¹⁾, 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.

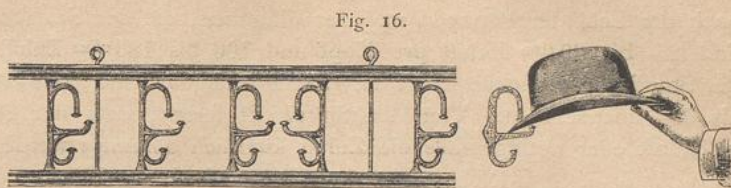
Möblirung und Einrichtung sind im Uebrigen

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 ebendasselbe, wenn möglich von der übrigen Lufterneuerung getrennt, einzuführen.

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



Huthaken von *Alcott & Smith* in New-Britain¹¹⁾.

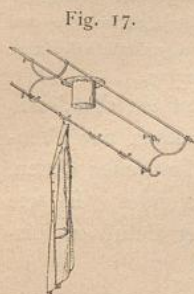


Fig. 17.

Fig. 18.

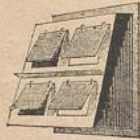


25.
Lüftung
und
Heizung.

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 Jalousie-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.

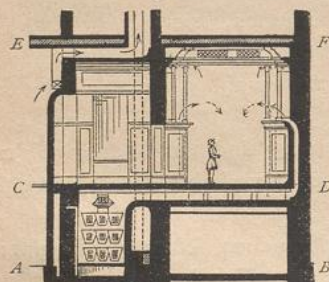


Fig. 21.

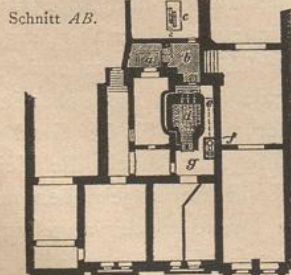


Fig. 20 in 1/250 u. Fig. 21 bis 23 in 1/500 n. Gr.

Fig. 22.

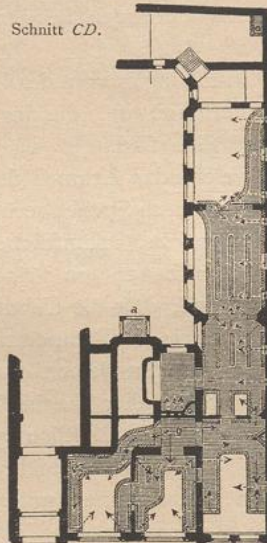
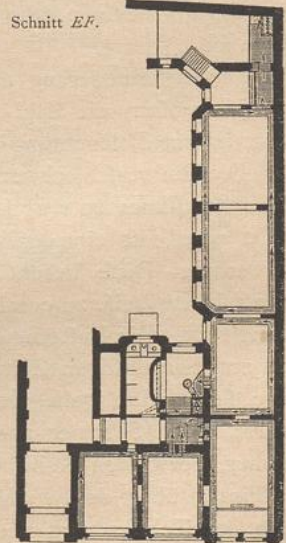


Fig. 23.

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 Durchschnitte 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 Dachaufsätzen 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, bzw. 7,9^m und von den Wänden desselben um 5,0^m, bzw. 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, bzw. 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-Local 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-Local's der nöthige Raum für Abstellfische, 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 Schenkfisch 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.