



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Gebäude für Erholungs-, Beherbergungs- und Vereinszwecke

Darmstadt, 1885

3. Kap. Kaffeehäuser und Restaurants

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

geschoß ist auf die ganze Frontlänge jeder Strafe je eine Schenkstube (*bar*) mit Raumerweiterungen für den Ausgabetisch (*-serving bar*) abge schnitten; zwischen beiden befindet sich das Geschäftszimmer des Wirthes (*manager*) und ein Speisezimmer mit Eingängen von der Vorder- und Rückseite. Aus der vorderen Schankstube erfolgt der Treppenaufgang zum Obergeschoß³⁵⁾. Zum Zweck möglichst reichlicher Erhellung sind nicht allein die Frontwände der beiden Strafen und die Hofwand des Speisezimmers ganz in Fensterflächen aufgelöst; sondern es ist auch der Verbindungsgang der beiden Schenken, je auf die Länge des Ausgabetisches, mit Deckenlicht versehen. Im I. Obergeschoß ist dieser Gang, gleich wie die hintere Schankstube, 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, Pissoir und Abort für die Gäste im Erdgeschoß. Die Küche liegt im Keller geschoß nach der Rückseite des Hauses und ist durch einen Speisenaufzug mit dem Erdgeschoß in Verbindung gesetzt.

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 Reichsrathsstrasse 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, fowohl 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 Strafenfront und vermeide einen oft vorkommenden Fehler, indem man den Platz um den Verkaufstisch (*counter*) reichlich bemisst. Ein bedeckter Gang führe von der Strafenfront 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. Weißkiefer 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 Gläserchen 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 Leder- tuch 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 Rosée* 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 Erholungsorte 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 ausgetrunken. 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 Künstler 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 *crémérie*, 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 Gesamtanlage 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 unschwer 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 Pissfoirs; 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 verhältnißmäßig 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 soeben 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-

hauses 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 Kaffeehauses 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 Hauses, durch die darin gebotenen Genüsse, und dazu trägt die Ausstattung in nicht geringem Masse 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 Gast-Local 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 Gasträumen errichtetes Bauwerk, das sich deshalb durch eine eigenartige, seiner 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 *Lefueur* u. A. Aber auf die satte, warme Farbestimmung, 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 Gast-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 bedeutsamen 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 Speisesaal; 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 Abgaberräumen 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 seinem 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 großartigen 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 unstreitig den Vorzug der Unverwundlichkeit, 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 Gasträumen 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 Gastraum 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 Straße 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 Straßenfront 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 versenkt 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.

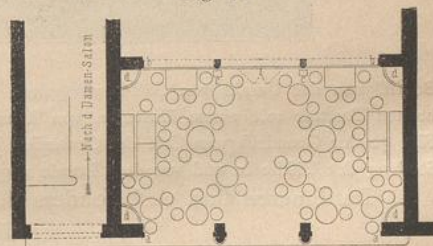
Fig. 49 giebt eine Ansicht der Straßenhallen vor dem Arcaden-Café »Zum Reichsrath« in Wien (Arch.: *Franz Neumann jun.*, siehe Art. 126) welche in dieser Weise zweckmäßig benutzt werden. Sie bilden zugleich ein höchst wirksames Motiv der Architektur dieser Baugruppe.

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

66.
Bestimmung.

67.
Offene Logen.

Fig. 48.



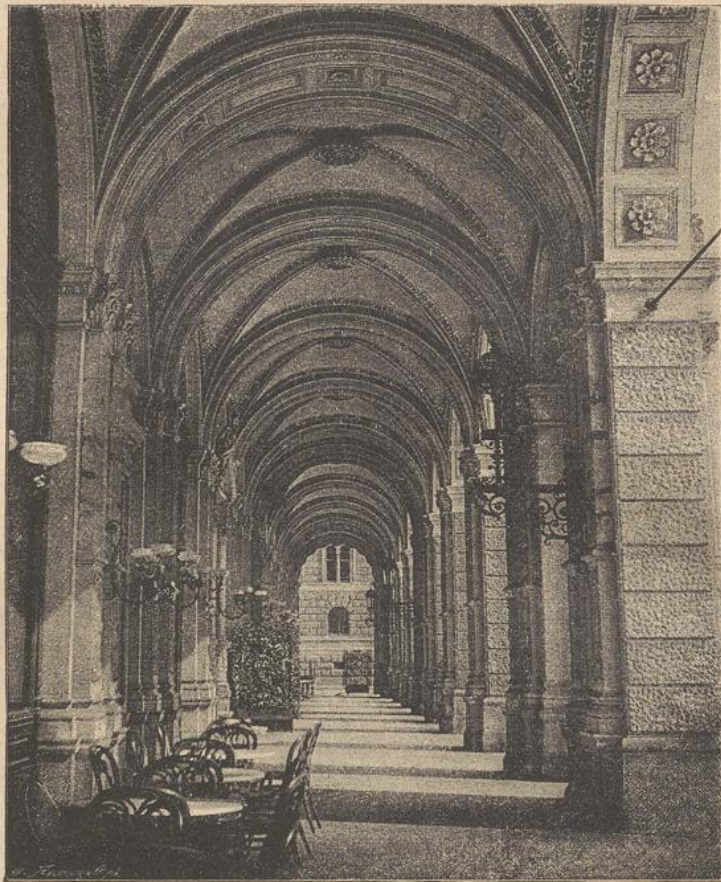
Vom Café Stein zu Frankfurt a. M.

1/250 n. Gr.

68.
Straßenhallen
und
Trottoire.

Fig. 49.

Arch.:
Franz
Neumann
 jun.

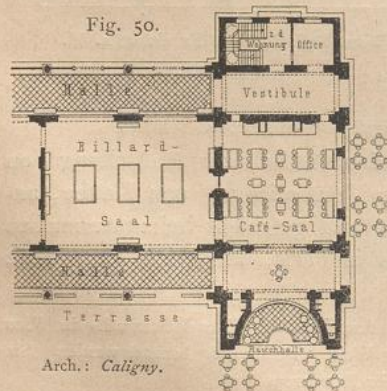


Café
 »Zum
 Reichs-
 rath«
 in
 Wien ³⁷⁾.

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 indess in Fig. 50 der Grundriß vom Café des Curhauses (Cafino) in Puy (Arch.: Caligny³⁸⁾) mitgetheilt, 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. 8e année, f. 22.

üblich. Das Gestell ist meist von Eisen, die Platte von Marmor. Als Sitze dienen leichte runde Stühle, Wandbänke und Divans. Die Einteilung 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 livre 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 eingeschobene Platten aus emailirtem 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 Mobiliargegenständen 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. Kry stall-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 Gegensatze 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-

Fig. 51.

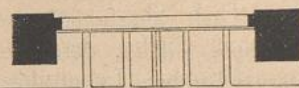
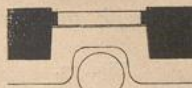


Fig. 52.



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.

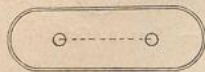
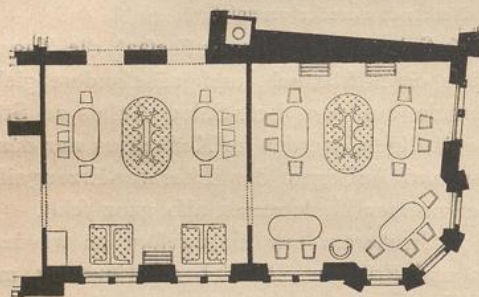


Fig. 54 giebt eine Darstellung von der im Hause der »Museums-Gesellschaft« zu Stuttgart bestehenden Einrichtung der Lesezimmer, die mit der zugehörigen Bibliothek das ganze I. Obergeschoß des

Fig. 54.



Vom Hause der Museums-Gesellschaft in Stuttgart.

1/250 n. Gr.

Arch.: Wagner und Walter.

1872—75 ausgeführten Baues einnehmen. Ueber jedem Lesetisch und Leder-Sopha sind doppelarmige Hängelampen mit 2 Sugg'schen Brennern und geeigneten Vorkehrungen zur unmittelbaren Abführung der Verbrennungsgase in den Saugschlot angebracht. Einfacher und besser wird die seit jener Zeit erfundene Beleuchtung mittels elektrischen Glühlichtes, die zweifelsohne bald an die Stelle der gedachten Gaseinrichtung treten wird, functioniren.

Als weitere Beispiele von Leseaal-Einrichtungen kann auf die Grundrisse der Wiener Kaffeehäuser, die unter c. 2 mitgetheilt sind, hingewiesen, ferner die Ausstattung des Lese-saales im Café Bauer in Frankfurt a. M. (»Zur Bavaria«, Arch.: Ravenstein) kurz geschildert werden. Auch hier bilden kleine runde Marmortische und leichte Rohrstühle den Haupttheil der Einrichtung, damit diese zugleich für

die Benutzung als Kaffee-Saal geeignet erscheint. Besondere Lesetische 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 Bücherschränk, 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 Abschn. 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 Restaurants- 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 gestemmten 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-Gelage«, das auf einem erhöhten Boden errichtet und mit einer ebenfalls 1,16 m hohen Holztäfelung 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.

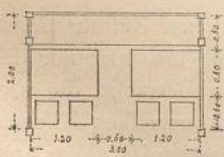


Fig. 57.



Fig. 58.

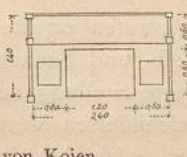
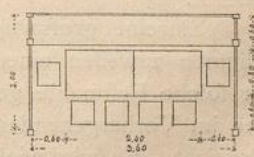


Fig. 59.



Anordnung von Kojen.

1/125 n. Gr.

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

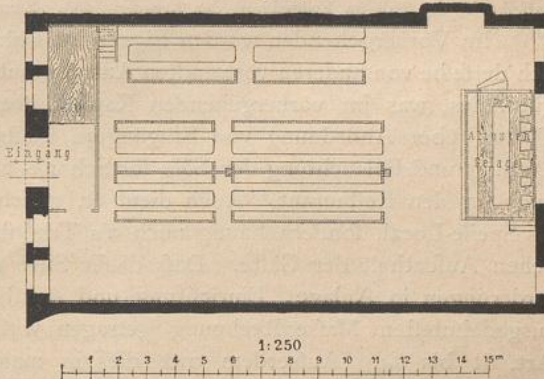
Dies ist der Fall beim grossen Speisesaal (*grand salon*) des *Holborn restaurant* in London. Die

⁴⁰⁾ Vergl. auch Art. 19 (S. 15).

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

74-
Kojen.

Fig. 55.

Schifferhalle in Lübeck⁴¹⁾.

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

75.
Sonder-
zimmer.

Für Gäste, welche ein vollkommenes Ungeörtsein 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 abgezonderter 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 Speisen für zwei oder vier Personen bestimmt, aber elegant und bequem eingerichtet. Sie enthalten einen Speisetisch und Stühle, Sopha oder Fauteuils und Spiegel, ferner einen Abstellisch. 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 Grundrifs 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 ausser 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 **└**-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.

Fig. 60.

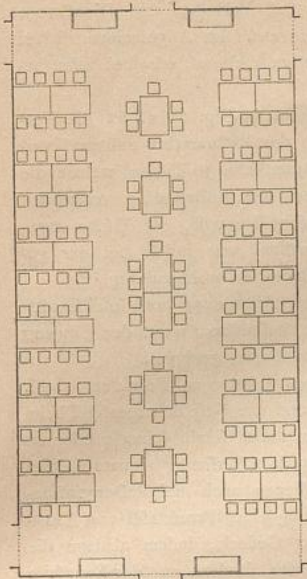


Fig. 61.

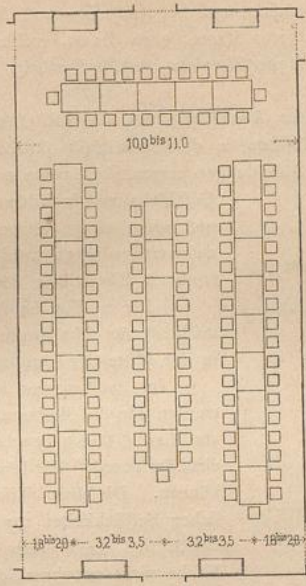
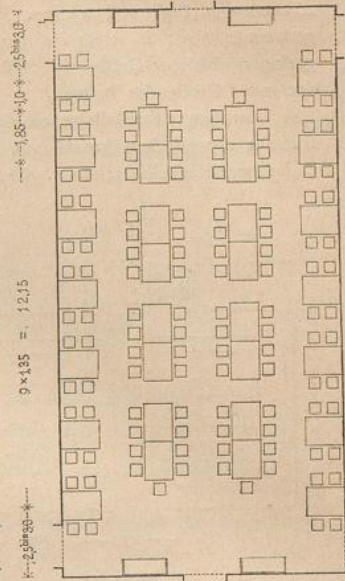


Fig. 62.



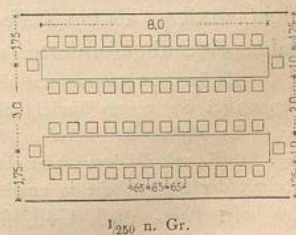
Die Tische in diesen Sälen erhalten eine grössere Breite, als früher angegeben wurde; sie werden 1,0 bis 1,2 m breit, für sehr prunkvolle, mit Tafelauffätzen geschmückte Tafeln wohl noch breiter gemacht. Jedenfalls aber werden die Abmessungen derselben übereinstimmend und in solcher Weise gewählt, daß 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 gesagt 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 65 cm 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 bemittelt 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 vorgesehen. An den Schmalseiten befinden sich auch die Abstellische für die Bedienung. Zum Speisen 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-

Fig. 63.

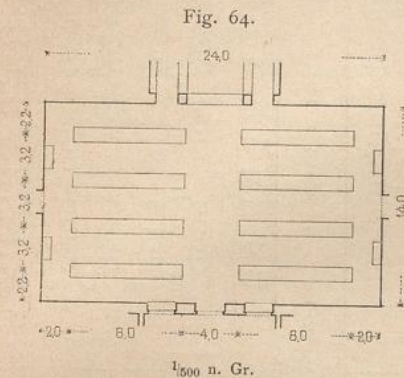


platz rot. 1,8 qm zu rechnen sein. Wenn andererseits die Tische etwas schmaler gemacht, die Sitze mehr zusammengedrängt und weniger Rücksicht auf bequeme Ein- und Ausgänge, Verkehrs- und Dienstwege genommen wird, so reicht ein geringerer Raum, etwa 1,5 qm, vollkommen aus. Im Allgemeinen ist bei geringer absoluter GröÙe des Saales pro Sitzplatz verhältnißmäßig 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 auscheiden 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 $1,35 \times 0,82$ m benutzt, an denen somit (einzeln oder an einander gereiht) der Länge nach 2 Personen bequem speisen können. Dieselben Tische dienen auch bei außergewöhnlichen Festlichkeiten zur Bildung einer Prunktafel von 1,35 m Breite und 0,82 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 Ueberzugstoffen 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 Glasthür in Verbindung; man hat von dieser Seite den Ausblick auf Garten und StraÙe; 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-

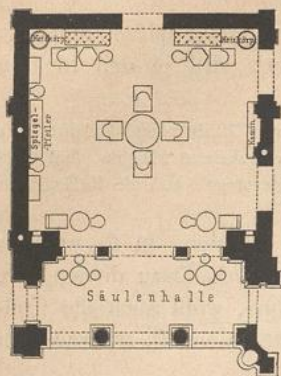
80.
Vorkommen.

81.
Lage und
Einrichtung.

82.
Ausstattung.

83.
Beispiele.

Fig. 65.



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

1:250 n. Gr.

Arch.: Mylius & Bluntschli.

gefims 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 Räume 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.

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 Abfonderung räthlich erscheinen läßt. Denn man scherzt und lacht im Billard-Saal; man applaudirt und kritisiert jeden glücklichen und unglücklichen Stoß; im Eifer des Spieles wird disputirt und gelärmt; 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 naturgemäÙ im Erdgeschoß; die Lage im Sockel- oder Kellergeschoß muß, schon wegen der Schwierigkeiten, welche die Beschaffung ausgiebiger Tageserhellung verursacht, als ungeeignet be-

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!

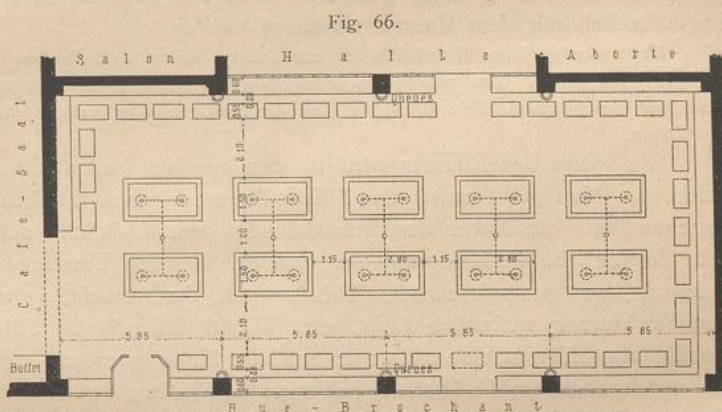
zeichnet werden. Nichts desto weniger können örtliche Umstände (z. B. beim Billard-Saal des *Grand Hotel* am Alexander-Platz in Berlin) und besonders der Grund, daß das Local vorzugsweise Abends benutzt wird, zu dieser Anordnung Veranlassung geben.

Das Raumerfordernis 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 Control-Uhr 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 Gröfßen:

Äußeres Maß:						Inneres 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 Architect G. Mohr in Paris freundlichst mitgetheilten Handkizze.

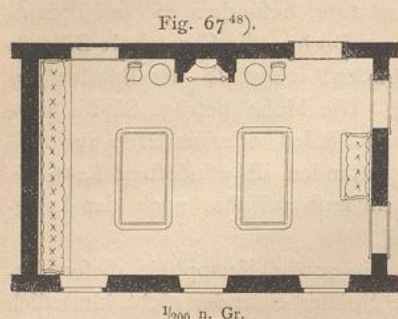
⁴⁶⁾ Siehe auch den Grundriß des *Café du globe* zu Paris in Fig. 106 (S. 93).

86.
Raum-
erfordernis
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-



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 seine 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 Geschosshöhe 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 Geschosse 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 aufgereggt vom Spiel sind, so ist offenbar, daß einestheils Zugluft sehr schädlich, anderentheils reichliche Lüfterneuerung unbedingt nöthig ist. Die Einrichtungen für Lüftung und Heizung müssen derart sein, 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 außerdem 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.

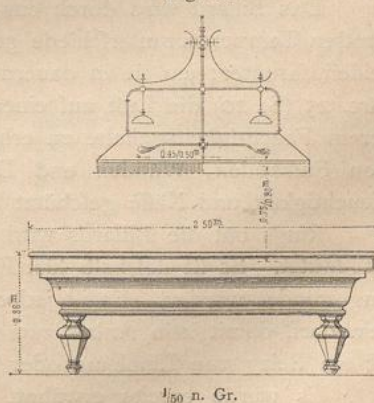
Die künstliche Beleuchtung wird in der Regel noch durch Gaslicht bewerkstelligt. Es genügen 2 Flammen für jedes Billard, wenn dieses das Maß von ca. 2,5 auf 1,4 m nicht überschreitet. Die Flammen werden in der Höhe von 75 bis 85 cm über der Spielfläche angebracht und mit Blechschirmen, die zuweilen mit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

88.
Erhellung.

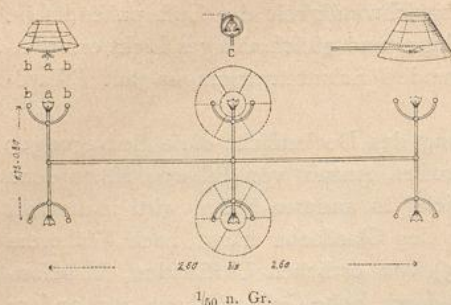
Fig. 68.



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 Papierschirme.

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 Farbestimmung 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.

Besondere 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 88 cm Seitenlänge und 75 bis 77 cm 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.

Raumerfordernis 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.

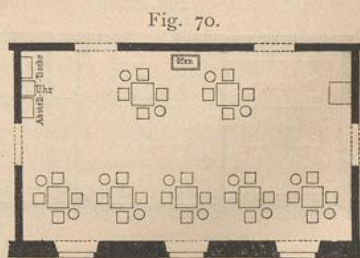


Fig. 70.
Spielzimmer im Hause der »Vereinigten Gesellschaft« zu Darmstadt. — 1/250 n. Gr.

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.

8) Wafchzimmer, Aborte und Piffoirs.

92.
Wafchzimmer.

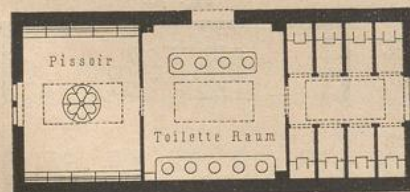
Ein Wafchzimmer follte weder in der Herren- noch in der Damenabtheilung fehlen. Es empfiehlt fih, daffelbe mit Aborten und Piffoirs in der Weife zu vereinigen, dafs die Vorräume der letzteren mit Wafch-Einrichtungen verfehen werden. Der Eingang zu Aborten und Piffoirs darf nur durch diefe Wafchzimmer ftatfinden. 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 bezüglichlichen Einzelheiten für Aborte und Piffoirs.

93.
Aborte.

Zu denjenigen, 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.

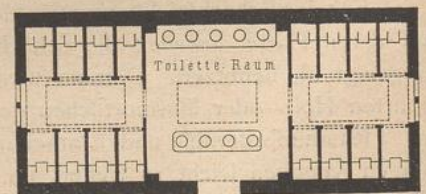
Als Beifpiel einer Anlage für Maffenverkehr wird hier auf Fig. 71 u. 72, im Uebrigen auf die mitgetheilten Grundriffe verwiefen. Die Anfügung eines Garderobezimmers wird im nächften Abfchnitt zur Sprache kommen.

Fig. 71.



für Herren.

Fig. 72.



für Damen.

Aborte mit Toilette-Räumen

1/250 n. Gr.

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

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.

94.
Haus-
wirthschafts-
räume.

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, Vorrathsraum 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 gehen ⁵²⁾.

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

95.
Gröfse u.
Zusammen-
gehörigkeit.

Alles, was im vorhergehenden Kapitel (in Art. 32 bis 37, S. 26 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 ergiebt sich, dafs Hauptküche, Spülküche, Bäckerei und Dessert-Raum in unmittelbarer Verbindung mit der Anrichte sein sollten, während dagegen die Speisekammern und andere Arbeits- und Vorrathsräume nicht mit der Anrichte, wohl aber mit der Küche in directem Zusammenhange stehen müssen. Die Kaffeeküche mit zugehörigen Räumen kann an anderer Stelle liegen. Die ganze Anlage soll andererseits so zusammengehalten werden, dafs der innere Betrieb, gleich wie der Verkehr mit der Aussenwelt ein einfacher, leicht übersichtlicher, aber vom Verkehr der Gäste völlig getrennter sei.

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

96.
Anrichte.

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

dieser Stelle muß Alles vorübergehen; von hier aus gelangt man zur Diensttreppe; auch Speisen-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 grobe Einfachheit und Sauberkeit angemessen. Falls die Küchenanrichte weit entfernt vom Speisesaal oder Restaurations-Local liegt, so dienen gewöhnlich besondere Vorräume vor diesen, die ebenfalls Anrichte oder *office* heißen, als Arbeitszimmer der Kellner.

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

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

97.
Speisen-
Aufzüge,
Telegraphen
etc.

Speisen-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 Läutewerk benachrichtigt sein müssen, und werden deshalb wenn thunlich vermieden, da für den Personenverkehr eine Diensttreppe dennoch nöthig ist. Die Speisen-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 Speisen-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;
Vorbereitungsküche 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, Küchenausgänge und Spül-Einrichtungen) und hinsichtlich ihrer Stellung und Größe auf die nachfolgenden Beispiele verwiesen werden. Der kleinste Kochherd in Fig. 74 mißt 2,80 × 1,05 m, der größte in Fig. 77 5,35 × 1,65 m.

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

⁵³⁾ Ueber die Construction der Speisen-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 Wärmeschränk⁵⁴⁾ 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 Drehspeß 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 Rostbrat-Apparat (*gril*) für das Braten von Beefsteaks, Cotelettes etc. über directem Kohlenfeuer benutzt. Beide Einrichtungen erfordern die unmittelbare Abführung des Speisendunstes und der Kohlengase, somit einen eigenen Schornstein mit Dunstrohr.

Außer dem Kochen und Braten erfordert das Vorbereiten und Zurichten der Speisen in großen Anwesen ein zahlreiches Personal, das unter Leitung des 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 Untersätzen, 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 Personal, 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 Gossenstein ⁵⁵⁾ mit Ablauftisch (siehe Fig. 74, S. 72); in größeren Küchen werden, außer den meist dreitheiligen Spülkeffeln für das Tischgeschirr ⁵⁶⁾ mit zugehörigen Ablauftischen, eigene Spülkeffel für das Kupfergeschirr, meist zweitheilig, sodann Waschkessel für Salat, Gemüse u. dergl. ⁵⁷⁾ angeordnet. Diese Kessel sind zweckmäßiger Weise rund oder oval, haben 60 bis 90 cm Durchmesser und meist eine solche Höhe, daß ein besonderer Tritt erforderlich ist, um bequem spülen zu können. Sie erhalten neuerdings einen runden Holzeinsatz, damit das Geschirr nicht so leicht 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 ebenda: Art. 72 bis 74, S. 53 bis 55.

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

eine besondere Abtheilung für Zuckerbäckerei anzuordnen. Diese enthält den Conditor-Ofen, ungefähr 1 m im Geviert, einen großen Mörfel oder Reibstein von Granit, mehrere Arbeits- und Abstellische, 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 Abstellische von der erforderlichen Größe, Schränke für Obst, Confituren, Glas und Geräte, sodann ein Eiskasten aufzustellen.

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

Die Silberkammer dient zur Aufbewahrung und Reinigung des Silbergeschirrs und kommt in 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 Tafelsilber, 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 Eiersieder. Eine Abtheilung der Kaffeeküche dient als Spülraum (siehe Art. 100, S. 70), eine andere als Anrichte und Controle, es sei denn, daß dazu besondere Räume im Anschluß an die Küche vorhanden sind. Außer den Anrichte- und Abstellischen sind Schränke für Tassen, Silberzeug, Thee, Kaffee, Zucker etc., ferner die Kaffeemühle und Regale hier unterzubringen. In der Anrichte befindet sich der Controle-Tisch mit Klingelwerken und Aufzügen, in so weit diese erforderlich sind. Die Nähe der Diensttreppe 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 Kaffee-saales, 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.

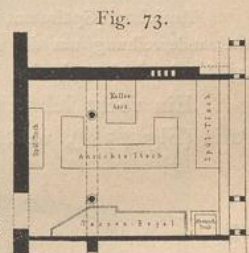
Dies gilt auch hinsichtlich der Wohnungen für Wirth und dessen Personal, von denen hier nur in so fern die Rede ist, als sie häufig Bestandtheile der Hauswirthschaftsräume dieser Gattung von Gebäuden sind.

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.

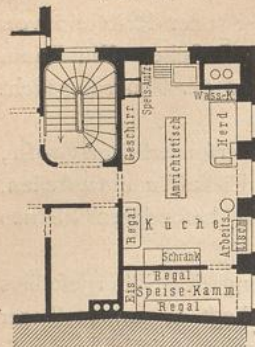


Kaffeeküche
im Café Bauer zu Berlin.
1/250 n. Gr.

106.
Sonstige
Hauswirth-
schaftsräume.

107.
Beispiel
I.

Fig. 74.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

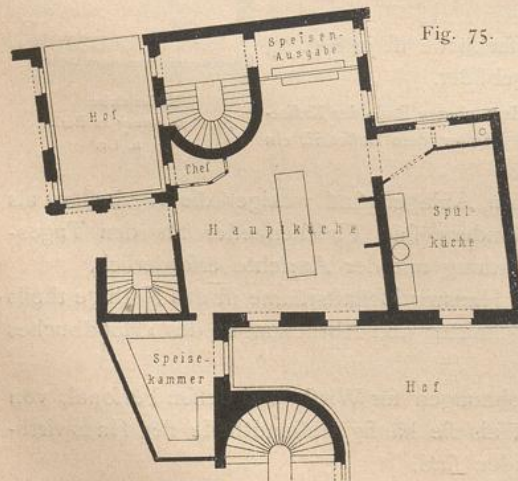
Küche des *Jockey-Club* in Paris⁵⁸⁾. — 1/250 n. Gr.
Arch.: Dubois.

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 Speisen-Aufzug, außerdem durch die drei Dienstreppen verbunden.

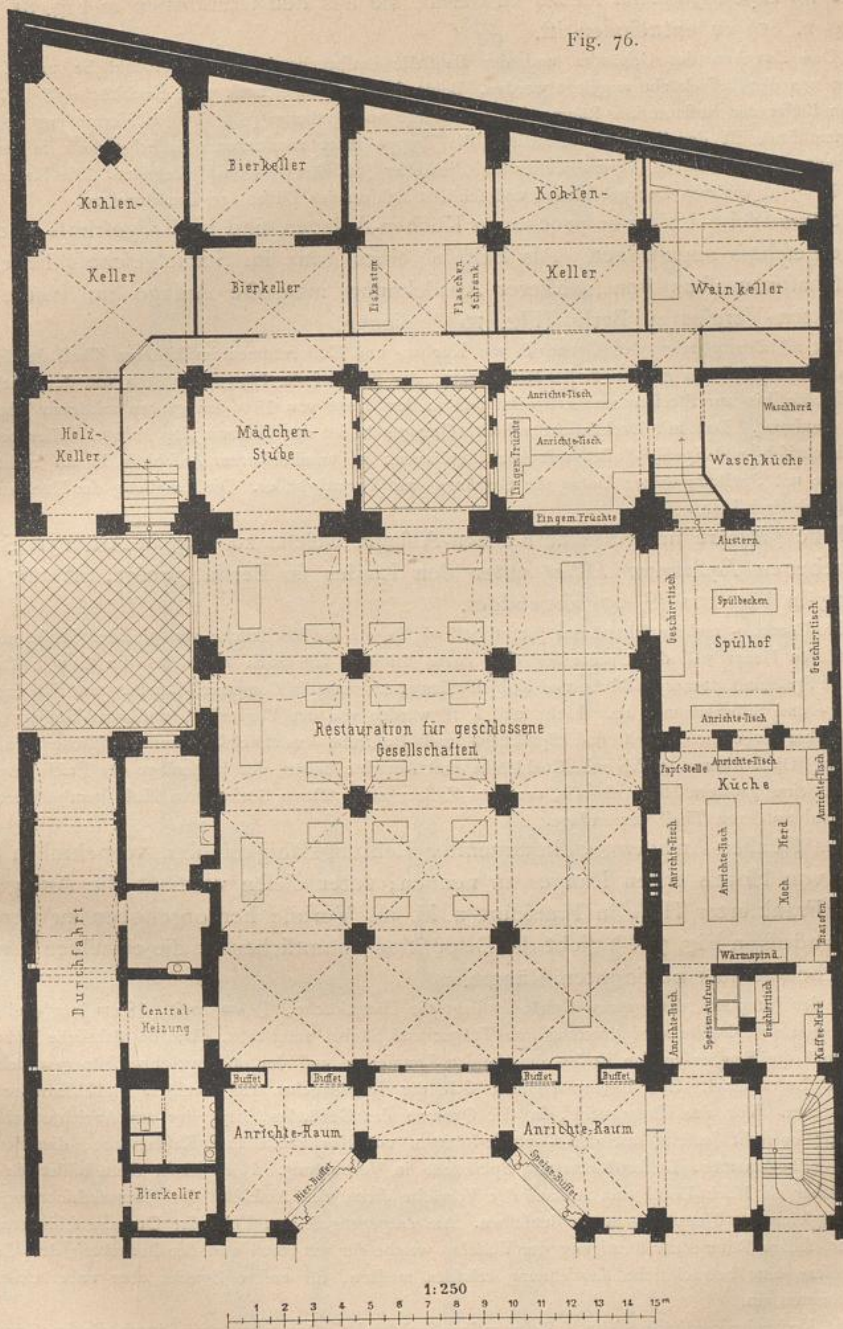
⁵⁸⁾ Nach: *Nouv. annales de la constr.* 1868, S. 334 u. Pl. 15, 16.

108.
Beispiel
II.

109.
Beispiel
III.

110.
Beispiel
IV.

Fig. 76.



Küchen-Anlage im Hause des Architekten-Vereines zu Berlin⁵⁹⁾.

Arch.: Ende & Boeckmann.

111.
Beispiel
V.

Nicht weniger bemerkenswerth ist die Anordnung der Küchen- und Kellerräume 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 Anrichterräumen; in unmittelbarem Anschluß hieran rechts die Kochküche mit Spülhof; weiter hinten die Getränke- und Vorrathskeller. Die Erhellung der Küchenräume erfolgt durch drei Lichthöfe.

113.
Beispiel
VII.

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

Die Control- und Anrichterräume (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 Kellerfächte zugeführt; doch sind Spülküche und Rollstube ausschliesslich auf künstliche Erhellung angewiesen. Diese Räume, gleich wie Kochküche und Anrichte haben, der Höhenlage des Fußbodens entsprechend, 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 diejenigen von Hotels ersten Ranges zu nennen; unter diesen verdient die Anlage im Hotel »Frankfurter Hof« in Frankfurt a. M. als Vorbild hervorgehoben zu werden. Der Grundriss in Fig. 77⁶⁰) giebt die Disposition sämmtlicher für die einzelnen Zweige des Küchendienstes bestimmten Räume.

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

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

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

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

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

(Nach einer an Ort und Stelle bewirkten Aufnahme.)



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-Locale 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.

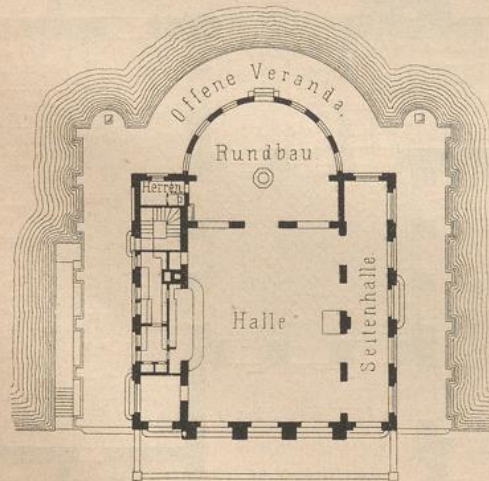
1) Sommer-Localen und andere frei stehende Kaffeehäuser und Restaurants.

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

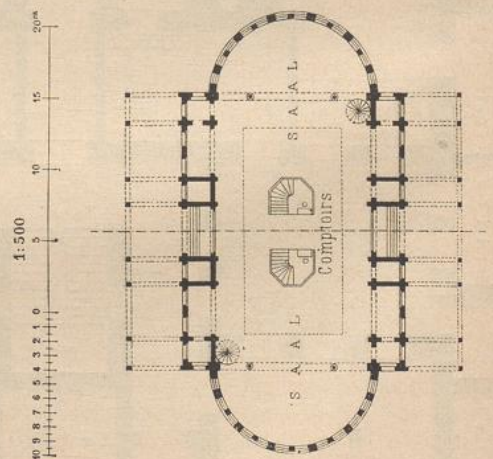
Fig. 78.



Alster-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 weißlichen Blendsteine werden durch horizontale Streifen von rothen Steinen und die Gefimsabdeckungen gehoben. Die Kosten der Ausführung betrugen 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 »Alfter-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.

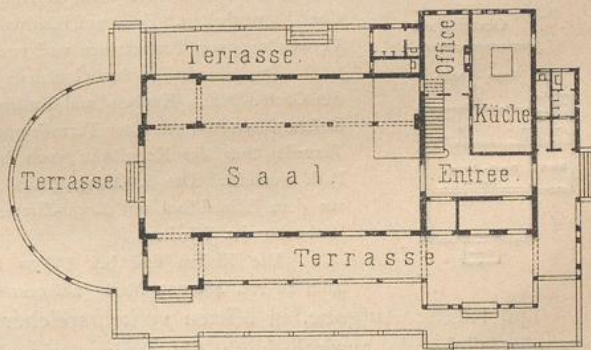
Das Restaurations-Gebäude des zoologischen Gartens in Hamburg, im Jahre 1864 von Meuron und Haller daselbst erbaut, ist für Winter- und Sommerbenutzung bestimmt und zeigt dem gemäß schon den Charakter des Saalbaues (Fig. 84⁶⁵⁾).

⁶³⁾ Nach: Eisenb., Bd. 13, S. 56.

117.
Alfter-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 Hauswirtschaftsräumen 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.

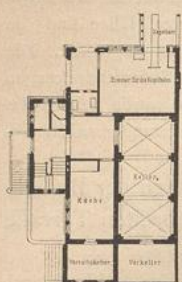


Fig. 82. Erdgeschoss.

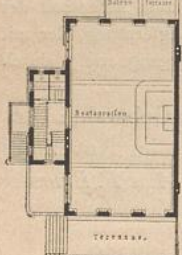
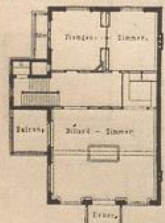


Fig. 83. Obergeschoss.

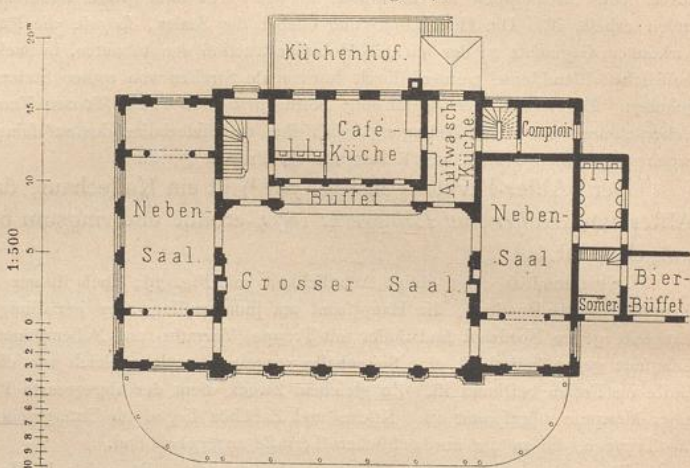


121.
Restaurant
Helms
in Berlin.

Die feldene 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

Fig. 84.



Restaurations-Gebäude im zoologischen Garten zu Hamburg⁶⁶).

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 dreifentigen Amsterdamer Familienhaus, den villenartigen Charakter erhalten. Es ist auf Pfahlroß 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 ausschl. Kegelbahn zu rot. 480 000 Mark (286 000 Gulden holl.) angegeben.

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. 85.

Café-Restaurant *Helms* in Berlin 66).

Arch.: *Ende & Bockmann*.

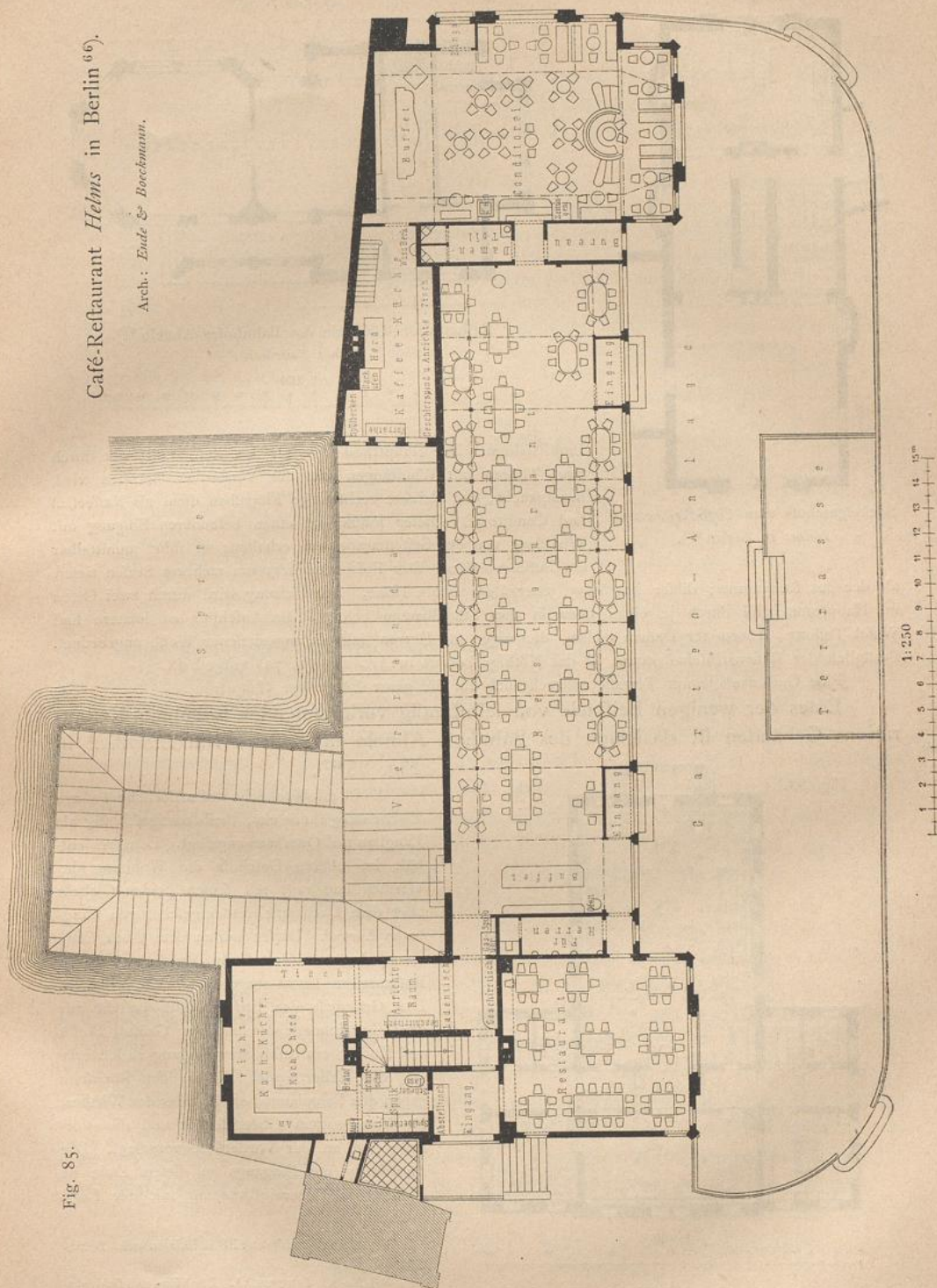
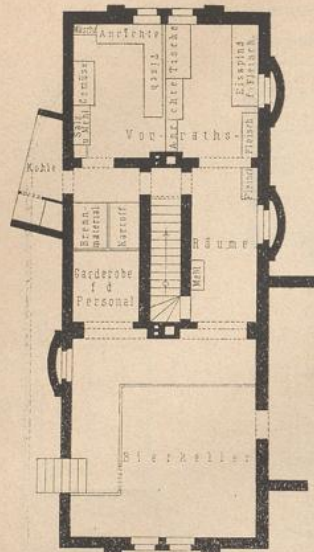


Fig. 86.

Sockelgeschoss vom Café-Restaurant Helms in Berlin ⁶⁶⁾.

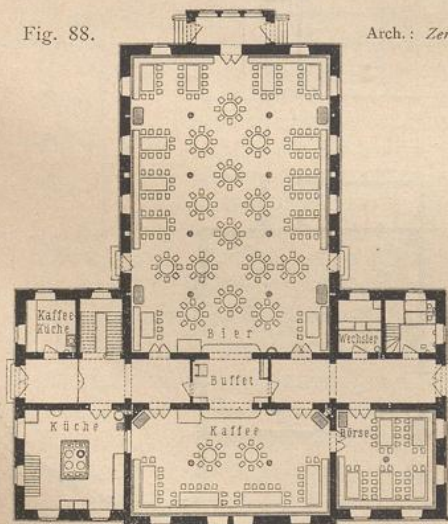
als der des Restaurants; dieser hat 5,3 m, jener 5,9 m lichte Höhe. Die Heizung wird durch zwei Oefen im Hauptraum und durch je einen Ofen in den Flügelbauten befocht. Im Anschluß an letztere sind Wasch-Toilette, Aborte für Damen rechts, diejenigen für Herren links in angemessener Weise angeordnet. Bezüglich der Hauswirtschaftsräume 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 Bahnhofs Almelo in Holland von *Everbeck* in Fig. 88 ⁶⁷⁾.

Fig. 88.

Arch.: Zenetti.

1:500
10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 0 5 10 15 20 m

Es ist mit Rücksicht auf malerische äußere Erscheinung theils ein-, theils zweigeschoßig als Langbau mit Querhaus angelegt. Letzteres enthält im oberen Geschoß die Wohnung des Wirthes und ragt mit seinen beiden Giebeln über dem Dachwerk des eingeschossigen Langbaues hervor. Dieser hat an dem einen Ende eine polygonale Grundform, durch welche das Restaurations-Local ausgeprägt wird, erhalten. Der Grundriß des Erdgeschosses besteht aus zwei Gastzimmern von mäßiger Größe, 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 Obergeschoß und die Vorhalle sind an der Vorderseite vorgelegt. Die Anordnung des Eingangs an diesem Ende ist offenbar in Uebereinstimmung mit der Lage

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

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

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, Approvisionierung 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 Credenzstisch 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 außer 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 Größe der Baustelle und durch andere örtliche Umstände wird die Grundrisfeintheilung 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.

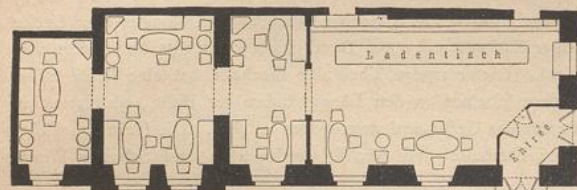
124.
Bedingungen
und
Merkmale.

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 daß z. B. im Keller-Local die auf dem Bratrost 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.: Hänel.

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, Rohrstühle 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; Pilaster und Pfeiler mit Decken-Architraven, Postamente mit Blumenvasen bezeichnen die Theilung nach oben, gefalteten 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.

Sie besteht aus 4 hinter einander liegenden Räumen, welche vor etwa 30 Jahren von Hänel durch Umbau des Erdgeschosses des betreffenden Gebäudes beschaffen wurden. Der Eckraum dient als Geschäfts-Local und enthält dem gemäß einen großen Ladentisch und Glaskränke mit Unterläufen, 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

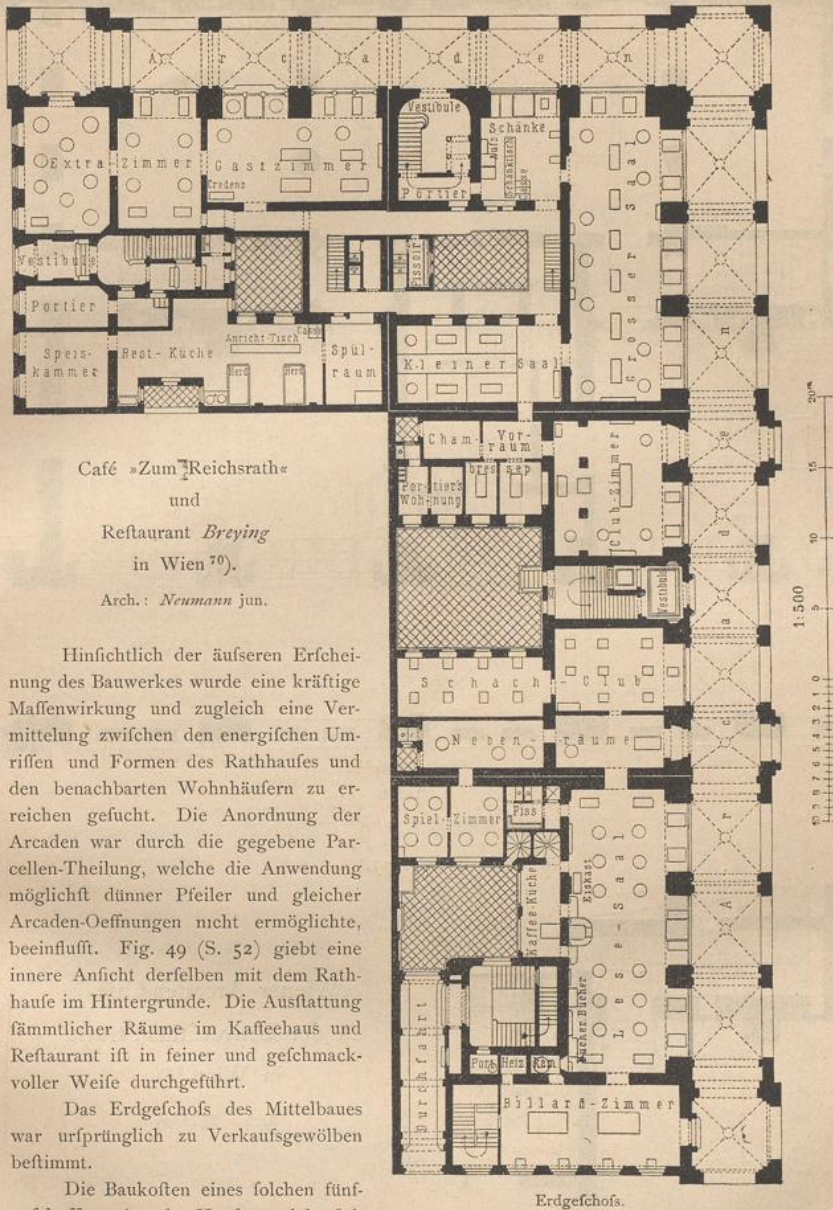
126.
Arcaden-Café
„Zum
Reichsrath“
in Wien.

Fig. 90 zeigt⁷⁰⁾ den Grundriß der Kaffeehaus- und Restaurations-Local einer Gruppe von 3 Häusern an der Reichsrathsstraße 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, daß 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 Zeitschr. f. pract. Bauk. 1855, S. 241 u. Taf. 24.

Fig. 90.



Café »Zum Reichsrath«
und
Restaurant »Breying«
in Wien⁷⁰⁾.

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 gesucht. 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 Ausattung sämtlicher Räume im Kaffeehaus und Restaurant ist in feiner und geschmackvoller Weise durchgeführt.

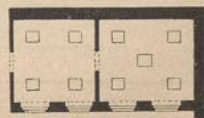
Das Erdgeschoss des Mittelbaues war ursprünglich zu Verkaufsgewölben bestimmt.

Die Baukosten eines solchen fünfgeschosfigen Arcaden-Hauses, welche sich naturgemäß höher stellen, als die eines normalen Hauses, betragen für das Quadr.-Meter bebauter Grundfläche beim Eckhaus rot. 550 Mark (333,80 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.

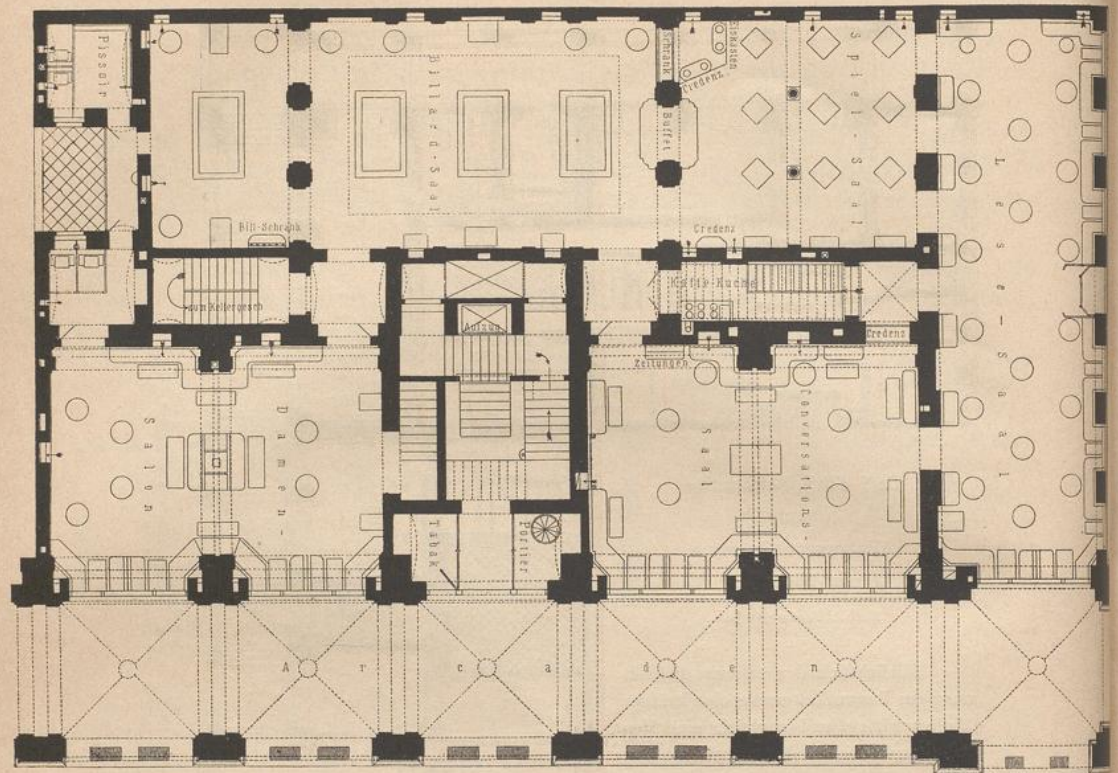
Erdgeschoss.

Fig. 91.



Spielzimmer
im Zwischengeschoss über dem
Billard-Zimmer.

Fig. 92.

Erdgeschoss ⁷¹⁾.

1:250

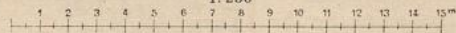
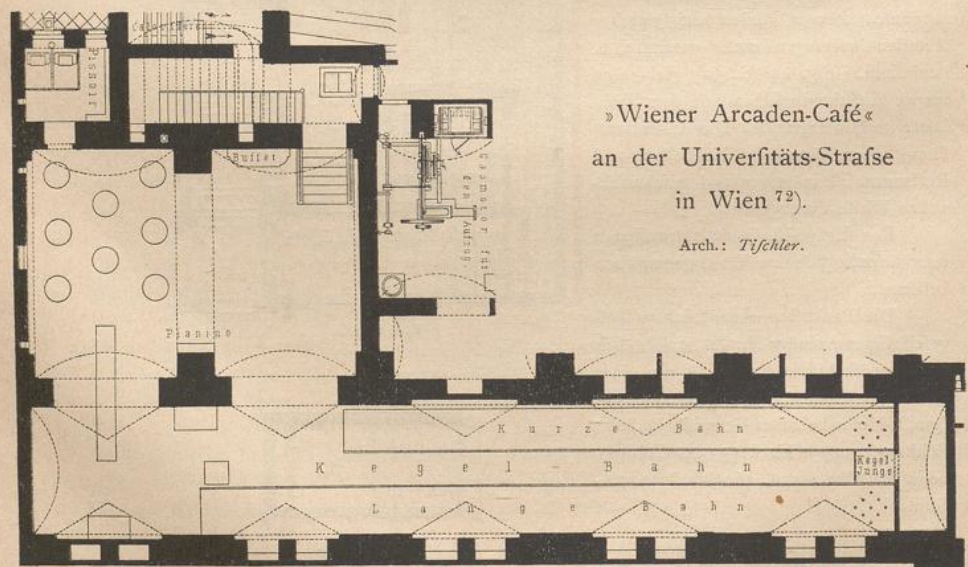


Fig. 93.

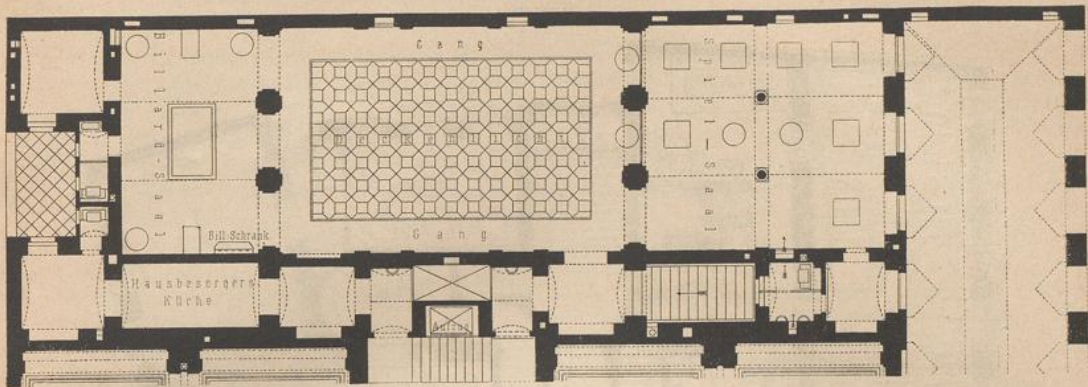


Theil des Kellergrundes.

»Wiener Arcaden-Café«
an der Universitäts-Straße
in Wien ⁷²⁾.

Arch.: Tifchler.

Fig. 94.



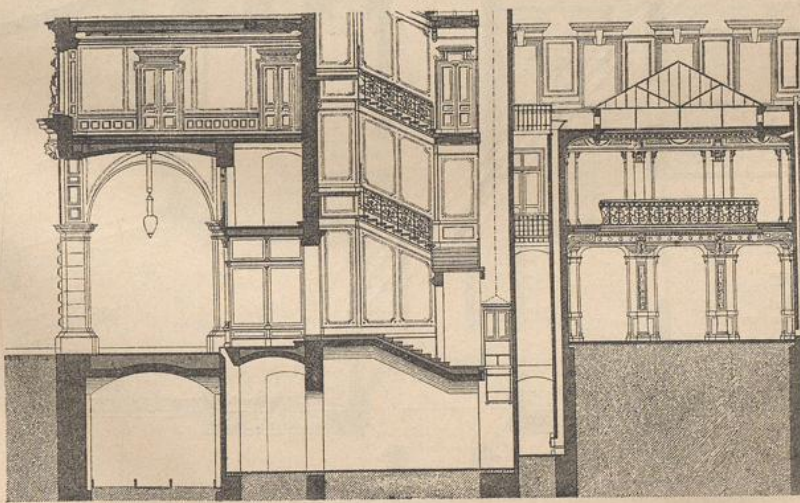
Zwischengeschloß.

Ein anderes bemerkenswerthes Wiener Café an der Ecke der Universitäts- und Reichsrathsstrasse ist von *Tischler* erbaut und in Fig. 92 bis 95⁷²⁾ abgebildet.

Der Kaffee-Salon liegt gegenüber der Votiv-Kirche längs der Universitätsstrasse; Leseaal⁷¹⁾ 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 Halbgeschloß untergetheilt, während die Straßenhallen und Säle wiederum durch die beiden unteren Geschosse durchgehen. Ueber die zweckentsprechende Lage und Anordnung dieser Säle ist in Art. 57 (S. 46) das Nöthige gesagt worden. Die Ausstattung derselben ist durchaus geschmackvoll und mannigfaltig. Auch auf die Anlage der Kegelbahnen mit der zugehörigen altdeutschen Kegelstube im Kellergeschloß 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 Kellergeschloß vorhanden.

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

Fig. 95.

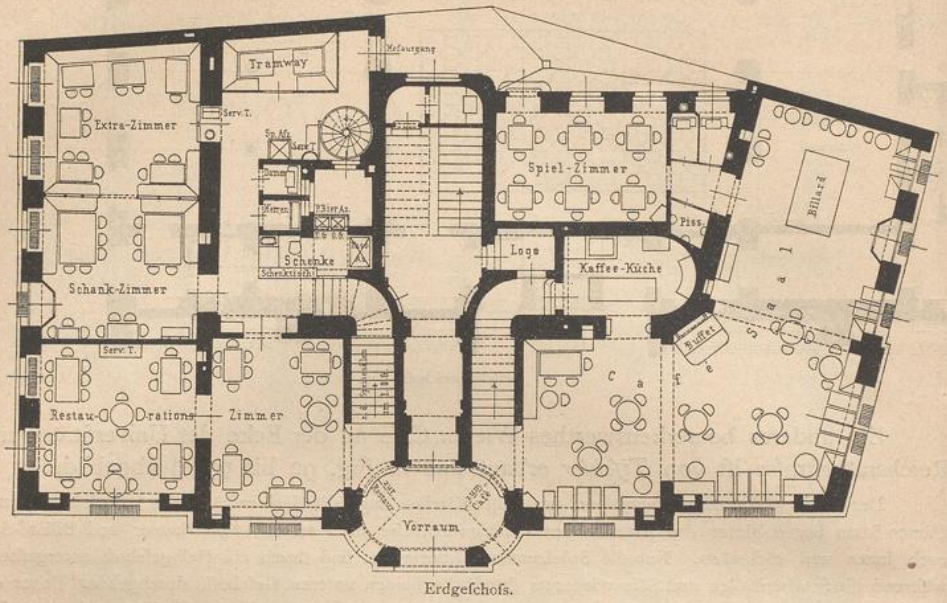
Querschnitt⁷³⁾.

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.

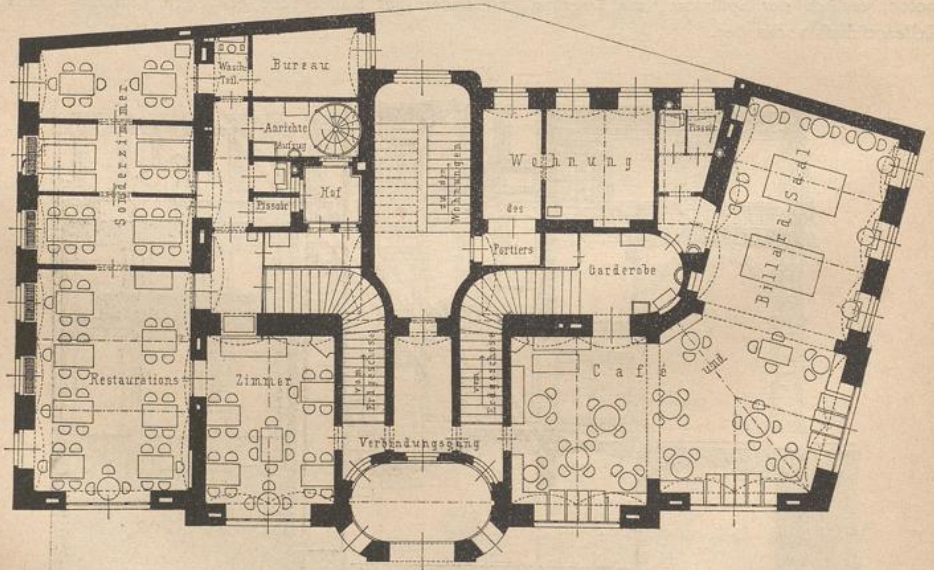
73) Facf.-Repr. nach: Allg. Bauz. 1883, Bl. 78.

Fig. 96.



1:250
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 m

Fig. 97.



Obere Abtheilung des Erdgeschosses.

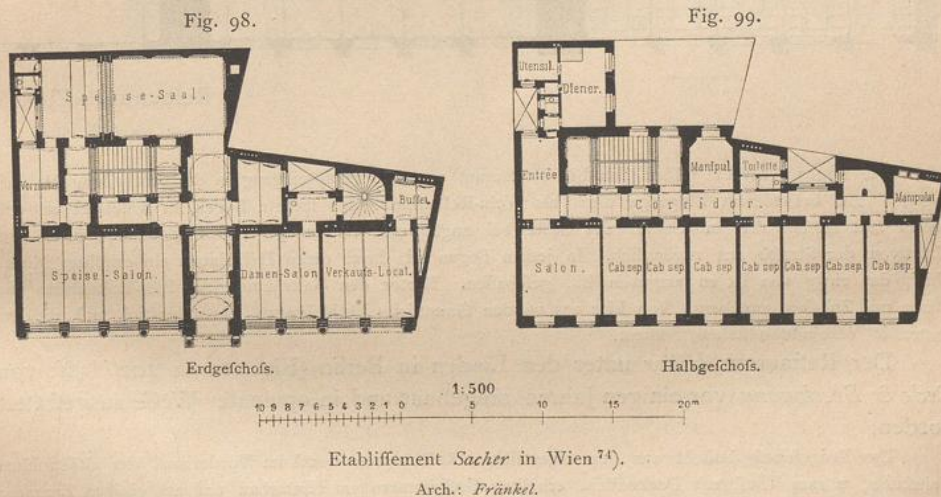
Restaurant »Zur Kugel« in Wien ⁷²⁾.

Arch.: Tischler.

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 Erdgeschoss mit Unterabtheilung, von 3,85 m, bzw. 3,75 m Höhe, so wie den größeren Theil des Kellergeschosses 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 Kellergeschoss nimmt die Kegelbahn mit der altdeutschen Kegeltube 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 Erdgeschoss. 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 Erdgeschoss und Halbgeschoss, vor der seither vorgenommenen bedeutenden Erweiterung des ganzen Anwesens durch Hinzuziehung von Nachbarhäusern in die ganze Hotel-Anlage, vor.



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

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.

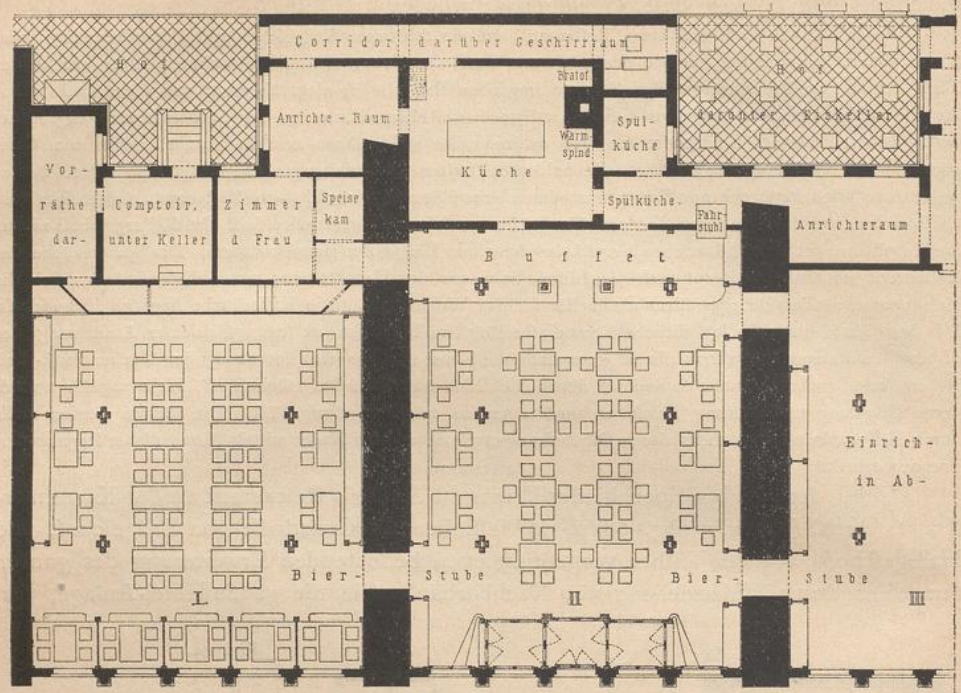
⁷⁴⁾ Nach: Allg. Bauz. 1877, S. 76 u. Bl. 69.

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

128.
Restaurant
»Zur Kugel«
in Wien.

129.
Etablissement
Sacher
in Wien.

130.
Restaurant
»Zum
Franziskaner«
in Berlin.



Restaurant »Zum

Arch. Kayfer

Die Bogen I bis IV bilden den Bier-Restaurant mit dem Haupteingang in der Abtheilung II; der Bogen V mit besonderem Eingange dient als Wein-Restaurant, der sechste Bogen im Anschluß an den Garten zum Aufenthalte und Schutz der Gäste bei ungünstiger Witterung; er ist gleichfalls durch eine Thür von der Straße aus zugänglich. In jedem Bogen ist durch einen Holzeinbau ein erhöhtes Mittelschiff, das rings von Kojen umgeben ist, geschaffen. Hinter den Gasträumen des Bier-Restaurants sind Küche und Zubehör angebaut. Von hier aus werden sämtliche Abtheilungen, die unter sich und mit dem Garten in Verbindung stehen, bedient.

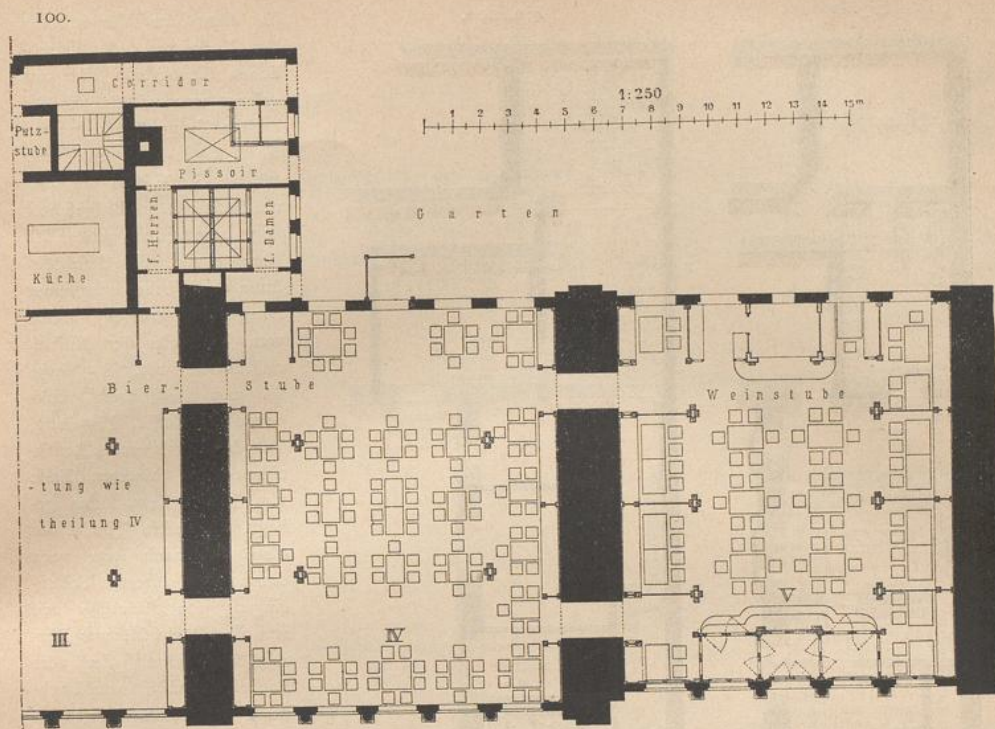
131.
Restaurant
Hiller
in Berlin.

Der Restaurant *Hiller* unter den Linden in Berlin (Fig. 101 u. 102⁷⁶⁾ ist von *Ende & Boeckmann* vor einigen Jahren umgebaut und in opulenter Weise ausgestattet worden.

Das Erdgeschloß besteht aus dem eigentlichen Restaurations-Local im Vorderbau, der altdeutschen Weinstube, 2 zum Theil mit Deckenlicht erhellten Gastzimmern im Hinterbau und aus einigen Zimmern für geschlossene Gesellschaften, sammt Aborten, Laufftreppe, Zahlraum und Buffet im Verbindungsbau. Dieser Theil, so wie die 2 hinteren Gastzimmer liegen um einige Stufen höher, als die übrigen Räume. Die vorderen Säle werden durch einen directen Eingang gleicher Erde von der Straße aus, die altdeutsche Weinstube durch einen zweiten directen Eingang vom Hof aus erreicht. Von diesem aus gelangt man auch durch eine besondere Hausthür zum Zahlraum.

Sämmtliche Räume haben eine den heutigen Anforderungen entsprechende Einrichtung und Durchbildung erhalten. Die Wände der vorderen Säle werden durch vertical laufende Streifen getheilt, deren untere Theile in mächtige Confolen auslaufen und gleichzeitig die Seitenlehnen für die dazwischen angebrachten Sophas bilden. Die Confolen tragen Vasen mit Früchten; große Spiegel an den Wandflächen über den Sitzpolstern scheinen den Raum zu vergrößern; sie sind oben segmentbogenförmig begrenzt, und die Scheitelpunkte der Bogen werden durch Schlusssteine bezeichnet, auf denen Büsten oder Figuren ruhen.

⁷⁶⁾ Nach den von den Herren Architekten *Ende & Boeckmann* freundlichst zur Verfügung gestellten Original-Plänen.



Franziskaner in Berlin ⁷⁵⁾.

8 v. Grofsheim.

Der interessanteste Raum des Locals ist indess die altdeutsche Weinstube mit Täfelungen 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 Kathedralglas 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.

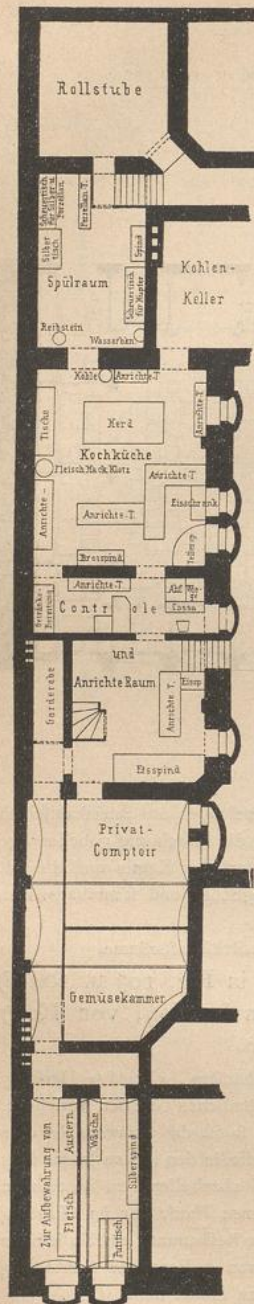
Es steht auf derselben Stelle, welche von zwei einst berühmten Gasthäusern, »*Webb's*« Herberge und dem »Weissen Bären« eingenommen wurde, letzteres eines der mit alterthümlichen Galerien versehenen Häuser. Gleich wie diese als Typen der guten alten Zeit zu betrachten sind, so ist das *Criterion* als 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 abzuhefen, 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 mässigen 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 sein braucht.

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

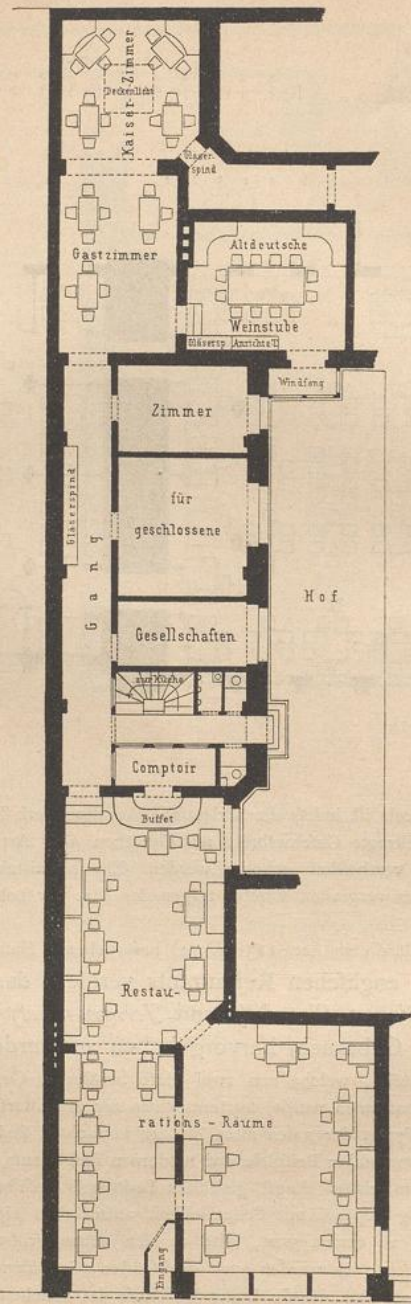
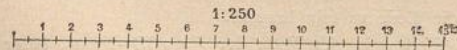
⁷⁷⁾ Nach: *Builder*, Bd. 29, S. 526.

Fig. 101.



Kellergeschoß.

Fig. 102.

Unter den Linden
Erdgeschoß.

Restaurant Hiller in Berlin 76).

Arch.: Ende & Boeckmann.

Es dient zur Vermittelung des Verkehrs mit sämtlichen 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 Erdgeschoß 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 Sockelgeschoß bis zum Dachstock des Hauses führenden zweiten Treppe. Die Tiefenlage der Straße an diesem Ende gestattete die Anordnung des *grill-room* im Sockelgeschoß; zugleich wurde für diesen Raum, durch Erhöhung des Fußbodens des darüber befindlichen Rauchzimmers, 60 cm über den Fußboden des Erdgeschosses, eine größere Höhe erlangt, als für den übrigen Theil des Sockelgeschosses.

Während im Erdgeschoß (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. Obergeschoß 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. Obergechofs liegt an der Rückseite ein zu Freimaurer-Verfammlungen und anderen festlichen Zwecken dienender Saal mit den erforderlichen Nebenzimmern; der grofse, 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 grofse Bogenfenster und ausserdem von oben durch Deckenlicht erhellt.

Die Hauswirthschaftsräume liegen in sechs Gefchoffen über einander, und zwar ist die Hauptküche im obersten Gefchofs angeordnet.

Das Sockelgefchofs enthält eine besondere Küche für den *grill-room*; doch wird darin auch für den Restaurant und das Buffet des Erdgefchofs viel gebraten; Gemüse-kammer, Hauptspülraum, Gläserfchwenke und Besteck-Putzraum schliesen

sich an und bedienen den ganzen unteren Theil des Restaurants, dessen Leistungsfähigkeit aus der Thatfache, dafs 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 Erdgefchofs ist eigentlich nur Anrichte-Raum für Buffet-Saal und Restaurations-Local (Saucen, Omelettes und andere leichte Speisen werden hier, die grofsen Braten in der unteren, Entrées und andere Platten in der Hauptküche im Dachgefchofs zubereitet). Die Untertheilung im Halbgefchofs dient als Spülraum für Teller und Tafelgeschirr. Das I. Obergefchofs enthält die nöthigen Diensträume für die beiderseitigen Speiseräume in ähnlicher Weise, wie das II. Obergefchofs (Fig. 104) diejenigen für den Freimaurer-Saal und den grofsen Speisesaal umfaßt; letzterer wird indefs 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 Erdgefchofs zwischen Vestibule und Laufftreppe gelegenen Geschäftsstube aus. Drei Dampfkeffel, 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 Sockelgefchofs an geeignetem Orte aufgestellt.

Vor einigen Jahren hat durch Anbau an der Ostseite eine Vergrößerung des Anwesens stattgefunden. Die neuen Räume sind im Erdgefchofs mit dem Buffet, in den oberen Gefchoffen mit den Sonderzimmern, bezw. dem grofsen Saale in Verbindung gebracht und werden von den Hauswirthschaftsräumen des Hauptbaues aus beforgt.

Fig. 103.

Erdgefchofs.

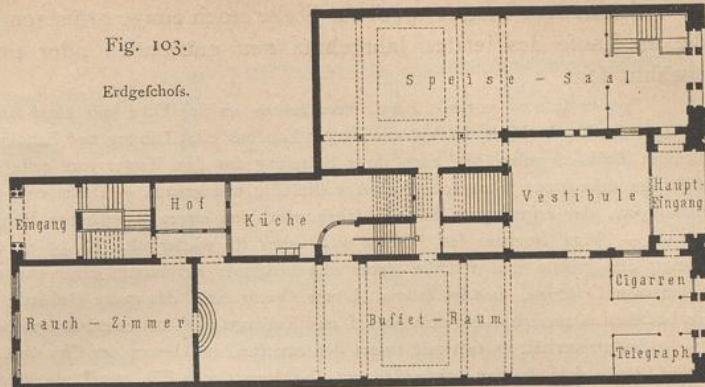
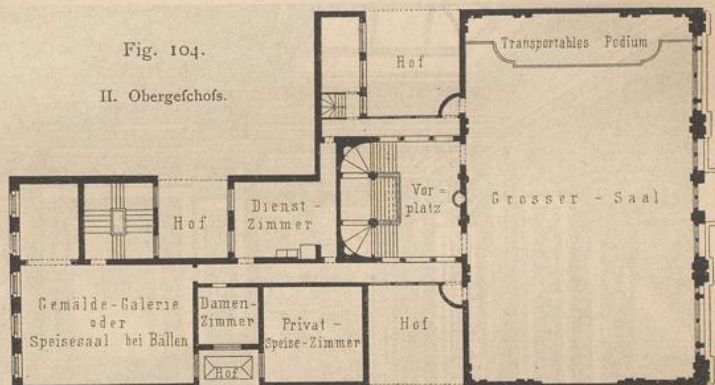


Fig. 104.

II. Obergefchofs.

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 Kellergeschoß aus einem Erdgeschoß und zwei Obergeschoßen.

Anders verhält es sich mit einem der neuesten, im Herzen der City von *Bassett Keeling* neu gebauten Keller-Local, 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 Sockelgeschoß der

Fig. 105.



*Auction mart restaurant in London*⁷⁹⁾.

Arch.: *Bassett 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 Grundrisses angeordnet sind; auch wird durch zahlreiche Wandspiegel das Licht reflectirt und dem Inneren zugeführt. Bemerkenswerth ist die Erweiterung des Innenraumes mittels kojenartiger, 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 Grundrisse 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 ornamentierte 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 emaillirtem 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 wirksamsten Einblick genießt man vom Haupteingang von *Luthbury*, der gleichfalls mit *Burmantofts fayence* geschmückt ist. Breite Marmorstufen führen in das Innere. Die Eingangsaxe 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 *Linerusta 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 sein sollen. Einen Begriff vom Verkehr erhält man durch die Notiz, daß 500 Dutzend Messer und Gabeln beständig im Besteck-

Fig. 106.

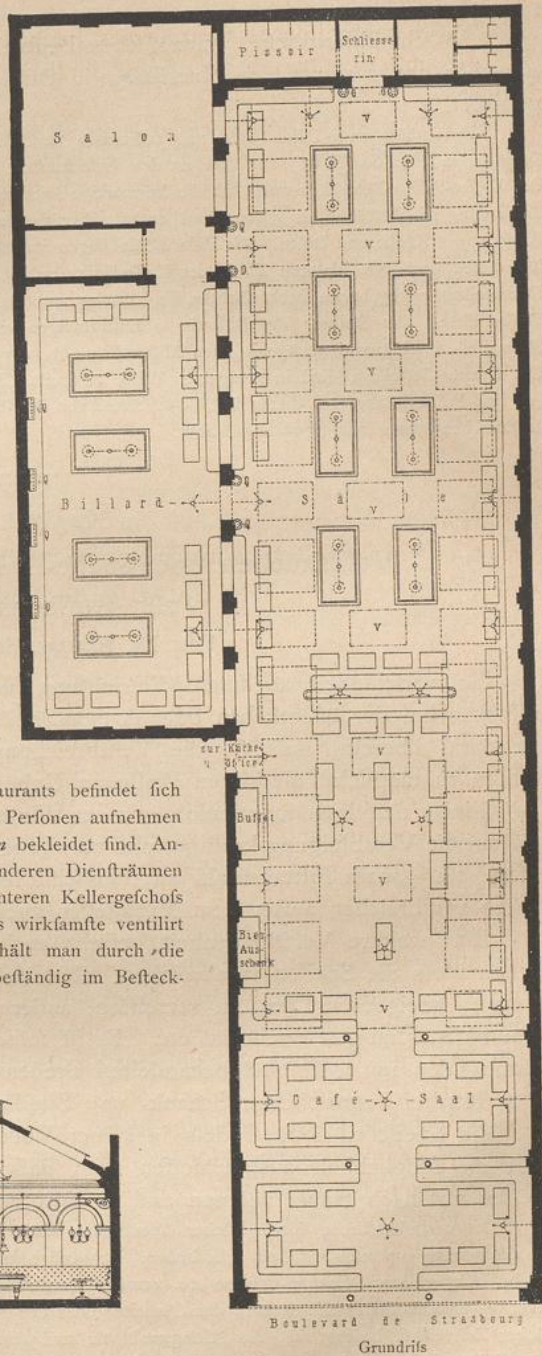
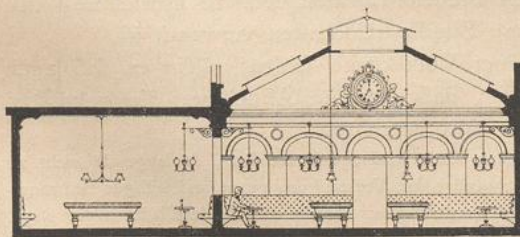
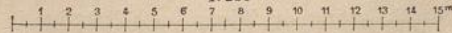


Fig. 107.



Querchnitt.

1:250

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 Durchschnitt 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 Bierstube 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 Kaffee-saales erfolgt bei Tag durch zahlreiche im Grundriss und Durchschnitt angegebenen Deckenlichter, die Lüftung hauptsächlich durch die im Grundriss mit *V* bezeichneten Firstauffätze. 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 Kaffee-saal 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 Speisewirthschaften 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