



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Schankstätten und Speisewirtschaften, Kaffeehäuser und Restaurants

Wagner, Heinrich

Darmstadt, 1904

1. Abschnitt. Schankstätten und Speisewirtschaften, Kaffeehäuser und
Restaurants.

[urn:nbn:de:hbz:466:1-79183](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-79183)

IV. Teil, 4. Abteilung:

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

I. Abschnitt.

Schankstätten und Speisewirtschaften; Kaffeehäuser und Restaurants.

Unter vorstehenden Bezeichnungen werden alle diejenigen Anlagen, welche zur Verabreichung von Erfrischungen, Speisen und Getränken jeder Art bestimmt sind, zusammengefaßt. Sie sind entweder selbständige Anwesen dieser Gattung, die teils in besonderen, für jenen Zweck errichteten Gebäuden, teils für sich getrennt in den unteren Geschossen von Geschäfts- und Wohnhäusern u. s. w. untergebracht sind; oder sie sind Bestandteile von Bauwerken anderer Art, wie z. B. Räumlichkeiten für öffentliche Luftbarkeit, Galthöfe, Saalgebäude, Vereinshäuser, Bahnhöfe, Ausstellungsgebäude etc.

1.
Vor-
bemerkungen.

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

Demgemäß lassen sich, nach Zweck und Erfordernis im einzelnen, mehrere Hauptgruppen von Gebäuden und Räumlichkeiten solcher Art unterscheiden. Sie können jedoch im nachfolgenden nicht streng voneinander abgegrenzt werden, ausgenommen die im letzten Kapitel beschriebenen Volkskaffeehäuser, Volksküchen und Speiseanstalten für Arbeiter, welche eine eigenartige Stellung einnehmen.

Bei dem starken Besuch, der solchen Anlagen in der Regel zuteil wird, ist zu verwundern, daß die öffentliche Gesundheitspflege denselben nicht schon lange eine größere Aufmerksamkeit zugewendet hat. Die hygienischen Einrichtungen der Galthäuser und Schankstätten werden erst in der allerneuesten Zeit in ihrer vollen Bedeutung erkannt; man verhehlt sich nicht, daß in ihnen manche gesundheitliche Gefahr für die Gäste und das Personal lauert; namentlich ist die Übertragung ansteckender Krankheiten leicht möglich. Auf dem 1903er Kongreß des „Deutschen Vereins für öffentliche Gesundheitspflege“ glaubte *Bornträger* vom Standpunkte der Galthaushygiene folgende Anforderungen stellen zu sollen:

a) Versorgung der ganzen Wirtschaft mit reichlichem, zu jedem Zwecke der Körperpflege und Haushaltung geeignetem, infektiönsicherem Wasser und seine bequeme Bereitstellung für Gäste, Personal und gesamten Betrieb.

b) Vorkehrungen für eine bequeme, belästigungslose, unschädliche Beseitigung sämtlicher Abfallstoffe.

- c) Zweckentfprechende und gefundheitsmäßige Anlage, Bauart und Einrichtung der ganzen Wirtschaft.
- d) Geordneter, fauber und gefundheitsgemäß durchgeführter Betrieb.
- e) Gefunde Verpflegung ohne Trinkzwang.
- f) Gefundheitliche Fürforge für das Personal.
- g) Gehörige Berücksichtigung der im Haufe auftretenden, insbesondere ansteckenden Krankheiten.
- h) Maßnahmen gegen mit dem Wirtschaftsverkehr gelegentlich verbundene Auswüchse auf moral- und fozialhygienifchem Gebiet.

Literatur

über „Schankftätten und Speifewirtschaften, Kaffeehäufer und Restaurants“.

α) Anlage und Einrichtung.

- Cafinos in the parks. Builder*, Bd. 1, S. 350.
- COULIER. Ventilation und Heizung der Cafés, Säle etc. *L'union* 1872, S. 129.
- On the construction of billiard rooms. Builder*, Bd. 32, S. 720.
- FRANCIS, F. J. *Hotels and restaurants. Builder*, Bd. 37, S. 155. *Building news*, Bd. 36, S. 157.
- GOVERN, H. *Public houses and taverns. Building news*, Bd. 45, S. 465.
- Cafés and coffee-houses. Builder*, Bd. 44, S. 873.
- ENDELL & FROMMANN. Statiftische Nachweifungen, betreffend die in den Jahren 1871 bis einchl. 1880 vollendeten und abgerechneten Preußifchen Staatsbauten. XVI: Domainenbauten. L: Wirts-, Logir- und Badehäufer. Berlin 1886. S. 285.
- HUDELO & H. NAPIAS. *De l'insalubrité des cuisines des restaurants. Revue d'hygiène* 1888, S. 688.
- COULIER. *Ventilation économique et chauffage des cafés, salles d'asile, etc. Annales d'hygiène publique*, Bd. 39, S. 5.

β) Ausführungen und Entwürfe.

- GAUTHIER, F. *Les plus beaux édifices de la ville de Gènes et de ses environs*. Paris 1830. — Neue Aufl.: 1845. Theil II.
Pl. 7: Café dans les jardins Durazzo.
- HÄHNEL, H. Die Conditorei von *Schilling* in Berlin. ROMBERG's Zeitfchr. f. prakt. Bauk. 1855, S. 241.
- Der Speifesaal in Homburg. ROMBERG's Zeitfchr. f. prakt. Bauk. 1856, S. 5.
- Architecture chinoise. Maisons des restaurateurs. Revue gén. de l'arch.* 1859, S. 102.
- Embellissements du bois de Boulogne. Buffet du Pré Catalan. Brasserie du Pré Catalan. Moniteur des arch.* 1859, S. 328 u. Pl. 605—606, 617—618, 620—630, 643—645.
- Intérieur du café des Anciens Concerts Musards. Moniteur des arch.* 1859, Pl. 602.
- New tavern in Leeds. Builder*, Bd. 12, S. 170.
- HASE, C. W. Trinkhalle des Herrn *Angerstein* zu Hannover. Zeitfchr. d. Arch.- u. Ing.-Ver. zu Hannover 1860, S. 479.
- Phoenix inn, Leeds. Building news*, Bd. 6, S. 94.
- Le bois de Boulogne architectural. Buffet de la Cascade. Moniteur des arch.* 1861, Pl. 757—758; 1864, Pl. 1014.
- Entwürfe aus der Sammlung des Architekten-Vereins zu Berlin. Neue Ausg. Berlin 1862. Kaffeehaus; von STÜLER & STRACK.
- RASCH, J. Restaurations-Local des Herrn C. *Winter* in Hannover. Zeitfchr. d. Arch.- u. Ing.-Ver. zu Hannover 1863, S. 169.
- Une salle de billard. Revue gén. de l'arch.* 1863, S. 63 u. Pl. 29.
- Baulichkeiten im Gehölz von Boulogne bei Paris. Allg. Bauz. 1866, Bl. 50, 51.
- DAVIOD, G. *Café-restaurant. Revue gén. de l'arch.* 1868, S. 177 u. Pl. 43—44.
- Gafthaus bei Klum. ROMBERG's Zeitfchr. f. prakt. Bauk. 1869, S. 79.
- STRAUBE & LAUÉ. Entwürfe ausgeführter Vergnügungs-Local und Bierkeller. Leipzig 1871.
- DALY, C. *L'architecture privée au XIX^e siècle. 2^e série*. Paris 1872. Vol. 3, Sect. 1, Pl. 11—16.
- The »Criterion«, Picadilly. Builder*, Bd. 29, S. 526. *Building news*, Bd. 24, S. 330.
- Grand café royal, Regent street. Building news*, Bd. 25, S. 394.

- The new restaurant at Wimbledon common*, London. *Scient. American*, Bd. 25, S. 210.
- Saalbau der Actien-Brauerei. HAARMANN'S Zeitschr. f. Bauhdw. 1875, S. 141.
- Billiard-room, Court-Green, Streatham*. *Building news*, Bd. 31, S. 544.
- Restaurationen in Berlin: Berlin und feine Bauten. Berlin 1877. S. 355.
- FRAENKEL, W. Etablissement des Herrn *Eduard Sacher* in der Auguftinerstraße in Wien. Allg. Bauz. 1877, S. 76.
- Restaurationen in Dresden: Die Bauten, technischen und industriellen Anlagen von Dresden. Dresden 1878. S. 348.
- CUYPERS, F. P. H. *Café Vondel*. Allg. Bauz. 1878, S. 89.
- Ventilation der öffentlichen Locale und des *Café Bauer* zu Berlin. Rohrleger 1878, S. 139.
- GROVE. Die Ventilationseinrichtung des *Siechen'schen* Locals. Rohrleger 1878, S. 312.
- Exposition universelle de 1878. Restaurant Belge*. *Gaz. des arch. et du bât.* 1878, S. 322, 331.
- Von der Gewerbe-Ausstellung in Berlin. V. Die Restaurationen-Räume. Deutsche Bauz. 1879, S. 328.
- Bierhalle der *Schultheiß'* Brauerei, Actien-Gesellschaft. Baugwks.-Ztg. 1879, S. 80.
- Exposition universelle de 1878. Restaurant Espagnol*. *Gaz. des arch. et du bât.* 1879, S. 104.
- VERITY, TH. *The Criterion restaurant and theatre*. *Builder*, Bd. 37, S. 72.
- BRUNNER, A. & F. Restaurationengebäude Uto-Kulm auf dem Uetliberg bei Zürich. Eifenb., Bd. 13, S. 56.
- Coffee-house, Cranbrook*. *Building news*, Bd. 38, S. 540.
- New tavern, Victoria docks*. *Building news*, Bd. 39, S. 498.
- LIEBLEIN, J. Patent- und Mufterschutz-Ausstellung zu Frankfurt a. M. Deutsche Bauz. 1881, S. 397.
- OTZEN, J. Haus *Schwartz* in Thorn. Deutsche Bauz. 1881, S. 580.
- Münchener Neubauten. Wohn- und Geschäftshaus des Herrn *Sedlmayr*. Zeitschr. f. Baukde. 1881, S. 177.
- Neuere Restaurationen-Lokale Berlins. Baugwks.-Ztg. 1881, S. 39.
- Coffee-tavern and hostelry, Newark-on-Trent*. *Building news*, Bd. 41, S. 12.
- Coffee-tavern, Seal, Kent*. *Building news*, Bd. 41, S. 104.
- New hotel and buffet, Royal Albert dock*. *Building news*, Bd. 41, S. 104.
- Tavern, Royal Albert dock*. *Building news*, Bd. 41, S. 460.
- The »Brook house« inn, near Liverpool*. *Builder*, Bd. 42, S. 129.
- Grove park inn*. *Building news*, Bd. 42, S. 204.
- Luton coffee tavern*. *Building news*, Bd. 43, S. 492.
- EYRICH, TH. Pavillon für die Hauptrestauration der bayerischen Landes-Ausstellung zu Nürnberg. Zeitschr. f. Baukde. 1883, S. 63.
- SEIDL, G. Neubau der Restaurationen- und Keller-Localitäten der *Sedlmayr'schen* Brauerei in München. Zeitschr. f. Baukde. 1883, S. 1.
- Birmingham coffee house*. *Building news*, Bd. 45, S. 320.
- Holborn restaurant, Queen Street entrance*. *Building news*, Bd. 45, S. 566.
- Interior of the grillroom, first avenue hotel*. *Building news*, Bd. 45, S. 844, 880.
- A city restaurant (Auction mart restaurant)*. *Building news*, Bd. 45, S. 874; Bd. 46, S. 166.
- The Tivoli Adelphi restaurant*. *Building news*, Bd. 45, S. 886.
- Railway inn, West Hoathly*. *The architect*, Bd. 30, S. 375.
- FRIEDEBERG, M. *Café Helms* in Berlin. Centralbl. d. Bauverw. 1884, S. 4.
- Die Lüftungseinrichtungen in der Restauration von *Siechen* in Berlin. Centralbl. d. Bauverw. 1884, S. 11.
- Die Kaiserhallen in Berlin. Baugwks.-Ztg. 1884, S. 226.
- SCHMIDT, A. Neubau der Lagerkeller und Wirtschaftslocalitäten der Münchener Actiengesellschaft „Löwenbräu“. Zeitschr. f. Baukde. 1884, S. 315.
- The opera café on the opera-house platz, Frankfurt-on-the-Main*. *Builder*, Bd. 47, S. 190.
- Connaught tavern, Royal Albert dock*. *Building news*, Bd. 47, S. 166.
- Tea-room, zoological gardens, Liverpool*. *Architect*, Bd. 31, S. 177.
- RAVENSTEIN, S. Neubau der „Bavaria“ in Frankfurt a. M. Baugwks.-Ztg. 1884, S. 872.
- The Bradford café*. *Architect*, Bd. 32, S. 405.
- Cafés und Restaurants in Mailand: *Milano tecnica dal 1859 al 1884 etc.* Mailand 1885. S. 401.
- KOCH, J. Bier-Dépôts. Baugwks.-Ztg. 1885, S. 960.
- Wohn- und Geschäftshaus auf dem dem Brauereibesitzer Herrn *Sedlmayr* gehörigen Grundstück in Berlin. Baugwks.-Ztg. 1885, S. 845.
- Das *Sedlmayr'sche* Haus in Berlin. Centralbl. d. Bauverw. 1885, S. 440.

- Restaurationsgebäude des Verschönerungs-Vereins in Barmen. HAARMANN'S Zeitsch. f. Bauhdw. 1885. S. 75, 85.
- SEYDEL, M. Der Begriff des Schankgewerbes nach der Reichs-Gewerbeordnung. Annalen des Deutschen Reichs 1885, S. 51.
- FIVAZ, M. *Restaurant de la Terrasse, avenue de la Grande-Armée, à Paris. Nouv. annales de la const.* 1885, S. 186.
- The Holborn restaurant. Builder*, Bd. 48, S. 164.
- KING, C. C. & D. W. KING. *Bar room fittings. Building*, Bd. 3, S. 127, 139.
- The »Black Bull« inn, St. Lewingsham. Building news*, Bd. 49, Taf. Juli 31, 1885.
- The new grill-room at the Holborn restaurant. Building news*, Bd. 49, S. 727.
- New buffet, Douglas hotel, Newcastle. Building news*, Bd. 49, S. 965.
- Wein- und Bierhäuser in Frankfurt a. M.: Frankfurt a. M. und feine Bauten. Frankfurt 1886. S. 299.
- MÜLLER, A. Heiz- und Lüftungs-Anlage im Restaurant „Société“, Dresden, Waifenhausstr. 29. Deutsche Bauz. 1886, S. 34.
- „Haus Schwartz“ in Berlin, insbesondere in feinen Heiz- und Lüftungs-Einrichtungen. Deutsche Bauz. 1886, S. 64.
- Die Heiz- und Ventilationsanlage im Weltrestaurant „Société“ in Dresden. Prakt. Masch.-Conf. 1886, S. 132.
- BUVETTE LUCAS BOLS. *L'émulation* 1886, Pl. 45, 46.
- MARIETTE, E. *Les cafés-restaurants du quai de Bercy. Le génie civil*, Bd. 9, S. 241.
- Le chat noir. La construction moderne*, Jahrg. 1, S. 517.
- Restaurant and lounge, Douglas Hotel, Newcastle-on-Tyne. Building*, Bd. 4, S. 90.
- TISCHLER, L. Haus „zur Kugel“ am Hof in Wien. Allg. Bauz. 1887, S. 8.
- Berliner Bierpaläste. Baugwks.-Ztg. 1887, S. 20, 56.
- KOCH, J. Bier-Dépôts. Baugwks.-Ztg. 1887, S. 558.
- Entwurf zu einer Bierhalle. HAARMANN'S Zeitschr. f. Bauhdw. 1887, S. 56.
- Brauhaus-Restoration Nußdorf. Wochschr. d. öft. Ing.- u. Arch.-Ver. 1887, S. 245.
- Neuer Spieltisch von *Gustav Colditz. UHLAND'S Ind. Rundschau* 1887, S. 359.
- Unzerföhrbarer Kleiderhaken. UHLAND'S Ind. Rundschau 1887, S. 44.
- Restaurant, quai de Bercy, à Paris. La construction moderne*, Jahrg. 2, S. 403, 417 u. Pl. 67, 68.
- Restaurant du Métropolitain à Berlin. La construction moderne*, Jahrg. 2, S. 502 u. Pl. 98, 99.
- Lustre électrique pour salle de billard. La construction moderne*, Jahrg. 3, S. 127.
- LAMBERT, A. & E. STAHL. Privat- und Gemeindebauten. II. Serie. Stuttgart 1887-88. Heft V, Bl. 1-3: Umbau des Gasthauses zur Krone in Laupheim; von WERKMANN.
- Entrepôt de Bercy-Restaurant. Encyclopédie d'arch.* 1887-88, Pl. 1154-55, 1156, 1171, 1180.
- Circus café, Oxford street. The architect*, Bd. 38, S. 93.
- Café, Victoria hotel, Manchester. The architect*, Bd. 38, S. 267.
- »The Hummums.« *Building news*, Bd. 52, S. 12.
- Domestic and civil buildings in Japan. Building news*, Bd. 52, S. 310.
- The »Cock« tavern, Shaftesbury-avenue. Building news*, Bd. 53, S. 669.
- New restaurant and boating premises, East Mousley. Building news*, Bd. 52, S. 694.
- Interior fittings of Delmonico's restaurant, New York. American architect*, Bd. 21, S. 295.
- Wirthschaften in Köln: Köln und feine Bauten. Köln 1888. S. 610.
- AUDEBRAND, PH. *Un café de journalistes sous Napoléon III. Paris* 1888.
- TISCHLER, L. Haus „Zur Kugel“ am Hof in Wien. Baugwks.-Ztg. 1888, S. 4.
- SCHREITERER & SCHREIBER. Der preisgekrönte Entwurf für den Neubau des Rathskeller-Gebäudes in Halle a. S. Deutsche Bauz. 1888, S. 445.
- Haus Friedrichstraße 80 in Berlin. Blätter f. Arch. u. Kunsthdw., Jahrg. 1, S. 6.
- Haus Leipzigerstraße 109 in Berlin. Blätter f. Arch. u. Kunsthdw., Jahrg. 1, S. 21.
- Haus Frankenbräu in Dresden. Blätter f. Arch. u. Kunsthdw., Jahrg. 1, S. 43.
- Das „Deutsche Haus“ am Karlsplatz in München. Blätter f. Arch. u. Kunsthdw., Jahrg. 1, S. 44.
- MÖLLER, W. Die *Gratweil*'schen Bierhallen und der große Festsaal im Industrie-Gebäude in Berlin. Centralbl. d. Bauverw. 1888, S. 397.
- Verfchließbarer Kleiderhaken. Techniker, Jahrg. 10, S. 34.
- The Equeftrian Tavern, Blackfriar's-road. Builder*, Bd. 55, S. 214.
- Coffee-room and dining-room at the Hummums hotel. Building news*, Bd. 54, S. 142.
- Auswahl von ausgeführten alten und neuen Bauwerken von Niederländifchen Baumeiftern. Amsterdamm 1889.
- Bl. 5, 6: Entwurf zu einem Bier- und Kaffeehaus; von A. v. HATTUM.

- SEIDL, E. Entwurf zu einem Erweiterungs- und Umbau des Pollinger Kellers in München. Deutsche Bauz. 1889, S. 173.
- Das Ausschank-Gebäude der Münchener Pischor-Brauerei in Berlin. Deutsche Bauz. 1889, S. 297, 305.
- ZAAR, A. L. Der Kaiserhof in Köln. Deutsche Bauz. 1889, S. 591.
- Das Restaurations-Gebäude und der Aussichtsturm in der Parkanlage auf der Türkenchanze bei Wien. Deutsches Bauwksbl. 1889, S. 246.
- The »Goat in Boots« public-house and three houses and shops. Builder*, Bd. 56, S. 50.
- SCHMITT, F. J. Café „zur Oper“ in Frankfurt am Main. Allg. Bauz. 1890, S. 47.
- Bierpavillon der Hanfabrauerei auf der Hamburger Gewerbe- und Industrieausstellung 1889. Bauwks.-Ztg. 1890, S. 230.
- PUTTFARCKEN & JANDA. Restaurations-Gebäude im Biergarten der Brauerei Bahrenfeld bei Hamburg. Bauwks.-Ztg. 1890, S. 1197.
- Haus Pischor in Berlin. Blätter f. Arch. u. Kunsthdw., Jahrg. 3, S. 33.
- Nouveaux salons d'un restaurant à Paris. La construction moderne*, Jahrg. 5, S. 271.
- SCHÖNERMARK, G. Die Architektur der Hannover'schen Schule. Hannover-Linden 1891. Taf. 25, 26: Zoologischer Garten in Hannover. Restauration; von C. W. LÜER.
- PUTTFARCKEN & JANDA. Restaurationsgebäude. Bauwks.-Ztg. 1891, S. 297.
- PUTTFARCKEN & JANDA. Skizze zu einem Restaurationsgebäude für einen größeren Garten. Bauwks.-Ztg. 1891, S. 1120.
- Der v. Tucher'sche Brauerei-Ausschank in Berlin. Centralbl. d. Bauverw. 1891, S. 145, 235.
- MEYER, R. O. Heißwasser-Luftheizung für ein Bierhallen-Gebäude. Gesundh.-Ing. 1891, S. 13.
- Restaurants und Kaffeehäuser in Leipzig: Leipzig und seine Bauten. Leipzig 1892, S. 526.
- Der Freiherr von Tucher'sche Bierausschank an der Friedrich- und Taubenstraßen-Ecke in Berlin. Bauwks.-Ztg. 1892, S. 25.
- Die Falladenmalerei am v. Tucher'schen Neubau zu Berlin. Bauwks.-Ztg. 1892, S. 618.
- Das Tucherhaus in Berlin. Blätter f. Arch. u. Kunsthdw., Jahrg. 5, S. 25, 38.
- Bierbude auf der Gewerbe-Ausstellung zu Hannover 1878. HAARMANN's Zeitschr. f. Bauhdw. 1887, S. 80.
- Décoration d'un bar. La construction moderne*, Jahrg. 8, S. 43.
- Pavilion, Palmer park, Reading. Building news*, Bd. 63, S. 701.
- Project für den neuen Thiergarten in Wien. Wiener Bauind.-Ztg., Jahrg. 10, S. 254 u. Wiener Bauten-Album, Bl. 43, 44.
- HOCHGÜRTEL. Der Friedrichshof in Berlin. Bauwks.-Ztg. 1893, S. 129.
- Brasserie Er., à Strasbourg. La construction moderne*, Jahrg. 8, S. 151.
- Restaurant français à l'exposition de Vienne. La construction moderne*, Jahrg. 8, S. 196.
- KUDER & MÜLLER. Entwurf zu einem Restaurations-Gebäude auf dem Löbauer Stadtberge. Deutsche Bauz. 1893, S. 564.
- Proposed café for the Scarborough Cliff Bridge Company. The architect*, Bd. 50, S. 407.
- Restaurants in Straßburg: Straßburg und seine Bauten. Straßburg 1894. S. 548.
- NEUMEISTER & HÄBERLE. Neubauten. Band I, Heft 7: Hotels und Restaurants. Leipzig 1894.
- KICK, W. Architekturen. Festgabe etc. Stuttgart 1894. Taf. 14 u. 41: Königin-Bau in Stuttgart; von LAMBERT & STAHL.
- FISCHER, PH. Wettbewerbs-Entwurf zu einem Gesellschaftshaus auf dem Löbauer Stadtberge. HAARMANN's Zeitschr. f. Bauhdw. 1894, S. 169.
- Der Kaiserbau in Frankfurt a. M. Bauwks.-Ztg. 1894, S. 1290.
- KÖNIG & W. GRIESSER. Wiener Caféhaus auf der Weltausstellung in Chicago. Deutsches Bauwksbl. 1894, S. 54.
- Le café Riche, à Paris. La construction moderne*, Jahrg. 10, S. 39, 53, 70, 105.
- Brasseries et cafés-concerts. La construction moderne*, Jahrg. 10, S. 121.
- NEUMEISTER, A. & E. HÄBERLE. Die Holzarchitektur. Stuttgart 1895. Taf. 33: Theehäuschen im Schloßpark zu Tangerhütte; von MARCH.
 „ 71: Gafthaus zur „güldenen Waldschnecke“ in Dornbach; von AVANZO.
 „ 72: Trinkbude in Basel; von GROS.
 „ 73: Bierstänke im Nonnengarten zu Nürnberg; von HÄBERLE.
 Restaurationshalle in Fürth; von RÖHM.
 „ 75: Restauration auf dem Trabrennplatz in Wien; von FELDSCHAREK.
- MIKSCH & NIEDZIELSKI. Bauten des Wiener Thiergartens. Der Architekt 1895, S. 32 u. Taf. 46.
- BAYER, A. Das Etablissement „Jägerhaus“ bei Karlsbad. Der Architekt 1895, S. 51 u. Taf. 85.

- Umbau des Café *Bauer* in Hamburg durch die Architekten SCHOMBURGK & WINKLER. *Baugwks.-Ztg.* 1895, S. 1315.
- Romano's restaurant.* *Building news*, Bd. 68, S. 371.
- Bier- und Kaffeehäuser in Berlin: Berlin und feine Bauten. Berlin 1896. Bd. III, S. 1.
- Die Berliner Gewerbeausstellung. XI, E: Erfrischungsgebäude. *Centralbl. d. Bauverw.* 1896, S. 429.
- ROWALD. „Das neue Haus“, städtische Waldwirthschaft bei Hannover. *Zeitfchr. f. Arch. u. Ing.* 1896, S. 594.
- KOCH, J. Bau der Brauhaus-Ref-tauration in Simmering. *Zeitfch. d. öft. Ing.- u. Arch.-Ver.* 1896, S. 155.
- Die Parkkchänke in Plauen bei Dresden. *Blätter f. Arch. u. Kunsthdwk.* 1896, S. 39 u. Taf. 61, 62.
- Von der Berliner Gewerbe-Ausstellung 1896. — Das Gebäude der Brauerei von *Oswald Berliner.* *Baugwks.-Ztg.* 1896, S. 959.
- Saal des Gafthaufes „Zum Auge Gottes“ in Wien. *Wiener Bauind.-Ztg.*, Jahrg. 13, S. 339.
- Coffee tavern, Burnham, Somerfet.* *Building news*, Bd. 71, S. 845.
- HEILMANN & LITTMANN. Das königl. Hofbräuhaus in München. München 1897.
- WITTIG, P. Die Küchenanlage im Reichstagshaufe in Berlin. *Zeitfchr. f. Bauw.* 1897, S. 369.
- Das neue königliche Hofbräuhaus in München. *Deutsche Bauz.* 1897, S. 529.
- Bau *Rumbach-Thurm* in Budapest (Café *Valerie*). *Der Architekt* 1897, S. 26 u. Taf. 49.
- Niederdruckdampfheizungs- und Lüftungsanlage im Café *Kröpke* vormals *Robby* in Hannover. *Zeitfchr. f. Heizgs-, Lüftgs- u. Wasserleitgstechnik*, Jahrg. 1, S. 179.
- RICHARD, E. *Les cafés de tempérance à l'étranger.* *Revue d'hygiène* 1897, S. 1041.
- Café „Corfo“. *Der Architekt* 1898, S. 39 u. Taf. 68–70.
- Neues Kaffeehaus im Bürgerpark zu Bremen. *Zeitfchr. f. Arch. u. Ing., Wochausg.*, 1898, S. 318.
- Salle de restaurant, rue Boccador, à Paris.* *La construction moderne*, Jahrg. 13, S. 270.
- Pavillon pour restaurant aux Champs-Elysées.* *La construction moderne*, Jahrg. 13, S. 363.
- The restaurant: Delmonico's, New York.* *American architect*, Bd. 61, S. 23.
- Café of the Russell house, Detroit.* *American architect*, Bd. 61, S. 47.
- KAYSER & von GROSZHEIM. Der Auguftinerbräu-Ausfchank Friedrich-Straße No. 84 in Berlin. *Deutsche Bauz.* 1899, S. 213.
- SEIDL, E. Der Auguftinerbräu-Ausfchank in München. *Deutsche Bauz.* 1899, S. 85, 93.
- Ref-tauration an einer Halteftelle bei Löbtau in Sachsen. *Der Architekt* 1899, S. 32.
- Weinf-tube von *Gustav Schicke* zu Berlin. *Berl. Architekturwelt* 1899, S. 95, 96, 98.
- Neubau des „Münchener Auguftinerbräu“ in Berlin. *Berl. Architekturwelt*, Jahrg. 1, Abb. 524–529.
- Pavillon pour restaurant aux Champs-Elysées.* *La construction moderne*, Jahrg. 14, S. 233 u. Pl. 43–45.
- Décoration intérieure. Le grand café à Lorient.* *La construction moderne*, Jahrg. 15, S. 6, 18.
- Le café Riche, à Paris.* *La construction moderne*, Jahrg. 15, S. 534, 546 u. Pl. 67, 68.
- WELLERMANN & FRÖHLICH. Gafthöfe und Wirtfchaften zu Bremen: Bremen und feine Bauten. Bremen 1900. S. 322.
- Wirtfchaus „zum Felfenkeller“ in Adamsthal. *Der Architekt* 1900, S. 20 u. Taf. 36.
- Café-Ref-taurant „Kaifer Franz Josef“ in München. *Der Architekt* 1900, S. 20 u. Taf. 39, 40.
- Ref-tauration in Reichenberg. *Der Architekt* 1900, Taf. 77.
- Anlage und Ausftattung des Weinref-taurants im deutlichen Repräfentationsgebäude auf der Weltausftellung in Paris 1900. *Berl. Architekturwelt* 1900, S. 436.
- Auguftinerbräu, Berlin. *Zeitfchr. f. Arch. u. Ing., Wochausg.*, 1900, S. 610.
- Entwurf für eine Gaftwirtfchaft. *HAARMANN'S Zeitfchr. f. Bauhdw.* 1900, S. 81.
- Der Saalbau der Brauerei zum bayerifchen Löwen in München. *Deutsche Bauz.* 1901, S. 17.
- KLINGER, H. Dampfheizungs- und Lüftungsanlage im Saalbau der Brauerei Liefing. *Gefundh.-Ing.* 1901, S. 17.
- Ref-taurant Hundekehle im Grunewald. *Berl. Architekturwelt* 1901, S. 159–162.
- MUTHESIUS, H. Der Betrieb von Schankwirtfchaften durch gemeinnützige Gefellfchaften in England. *Centralbl. d. Bauverw.* 1902, S. 67.
- „Zum Bergbräu“. Ref-taurationsneubau der Gebrüder *Henninger* in München-Giefing. *Süddeutsche Bauz.* 1902, S. 158.
- Ref-taurant *Konß*, Paris. *Berl. Architekturwelt* 1902, S. 31.
- Façade de restaurant à Paris.* *La construction moderne*, Jahrg. 17, S. 281 u. Pl. 35.
- Münchner bürgerliche Baukunft der Gegenwart. Abt. VII: Bierkeller, Gafthäuf-er, Vergnügungs-Etabliffements. München 1903.

- LICHT, H. & A. ROSENBERG. Architektur der Gegenwart. Berlin.
 Band 2, Taf. 36—38: Ausschank der Brauerei zum *Pfchorr* in Berlin; von KAYSER & v. GROZSHEIM,
 Taf. 43—45: Café *Bauer* in Leipzig; von BOHM.
 Band 3, Taf. 96—100: Geschäftshaus der Freiherrl. von *Tucher*'schen Brauerei in Nürnberg;
 von WALTHER.
 Band 3, Taf. 26: Caféhaus Neptun in München; von SEIDL.
 Taf. 96—100: Geschäftshaus der Freiherrlich von *Tucher*'schen Brauerei in Berlin;
 von WALTHER.
- Sammelmappe hervorragender Konkurrenz-Entwürfe. Berlin.
 Heft 14: Brauerei-Restauration mit Garten und Colonnaden für Herrn *Timmler* in Liegnitz.
 Entwürfe erfunden und herausgegeben von Mitgliedern des Architekten-Vereins zu Berlin. Neue Folge.
 1887, Bl. 10: Gafthaus auf dem Hausberg bei Hirschberg in Schl.; von REHORST &
 ANGELROTH.
 1895, Bl. 83: Theehäuschen; von RATHENAU & SCHÖNFELDER.
- Architektonisches Skizzenbuch. Berlin.
 Heft 11, Bl. 2: Perron an einer Conditorei in Berlin; von WERNEKINCK.
 Heft 24, Bl. 1: Restaurationshäuschen im zoologischen Garten bei Berlin; von KELLER.
 Heft 33, Bl. 3, 4: *Schlegel*'s Kaffeehaus am Graben in Wien; von BORSTELL.
 Heft 44, Bl. 6: Restaurationsgebäude im Prater bei Wien.
 Heft 51, Bl. 4: Berliner Trinkhalle für Selter- und Sodawasser; von GROPIUS.
 Heft 67, Bl. 4: Trinkhallen in Braunschweig; von MITGAU.
 Heft 89, Bl. 3 u. Heft 108, Bl. 1: Trinkhalle in Paris; von GROPIUS.
 Heft 89, Bl. 1: Deckendecoration Unter den Linden 8, Berlin; von SCHINKEL.
 Heft 108, Bl. 5: Bierfaal in Grünwinkel bei Carlsruhe; von DURM.
 Heft 120, Bl. 5: Trinkhalle in Cöln; von RASCHDORFF.
 Heft 124, Bl. 6: Restaurations-Gebäude Bahnhof Almelo; von EWERBECK.
 Heft 143, Bl. 6: Probirhalle der rheinischen Weinproducenten auf der Ausstellung zu Philadelphia; von ENDE & BECKMANN.
 Heft 160, Bl. 5: Weinkneipe der Berliner Gewerbe-Ausstellung 1879; von OTZEN.
 Heft 164, Bl. 3: Weißbierftube der Berliner Gewerbe-Ausstellung 1879; von OTZEN.
- Hamburg's Privatbauten. Hamburg.
 Bd. I (1878) Bl. 56: Der Alfter-Pavillon von HALLER & LAMPRECHT.
 Bl. 59 u. 60: Restauration im zoologischen Garten; von MEURON & HALLER.
 Bd. II (1883) Bl. 16: Herrn *A. Duwe*'s Elbpavillon, Teufelsbrücke; von J. GROTTJAN.
 Bl. 17: Marienthaler Bierhalle, Alfterthor; von SCHMIDT & NECKELMANN.
- Architektonische Rundschau. Stuttgart.
 1885, Taf. 27 u. 28: Trinkftube in gothischem Stil; von THEYER.
 Taf. 59: Weinhaus der Bayerischen Landesausstellung zu Nürnberg 1882; von SCHICK.
 1886, Taf. 61, 62, 68: Bierftube „Zur Stadt Ulm“ in Frankfurt a. M.; von WALLOT.
 Taf. 82, 83: Restaurant „Zum Franciskaner“ unter der Berliner Stadtbahn; von KAYSER
 & v. GROZSHEIM.
 1887, Taf. 4, 5: Wirthshaus „Zur güldenen Waldschnepe“ in Dornbach bei Wien; von AVANZO
 & LANGE.
 Taf. 51: Criterion-Theater in London; von T. VERITY.
 Taf. 54: Pavillon im Stadtgarten zu Stuttgart; von SCHMIDT.
 Taf. 75: Restaurationsfaal im Arkadenhaus-Gruppenbau nächst dem neuen Rathhaus in
 Wien; von F. v. NEUMANN jr.
 1889, Taf. 33: Konkurrenzprojekt für ein Wirthschaftsgebäude in Liegnitz; von SCHMITZ.
 Taf. 74, 75, 81, 82: Pfchorrbräu in Berlin; von KAYSER & v. GROZSHEIM.
 1890, Taf. 63: Restaurationslokal „Kaiferhof“ zu Köln; von ZAAR.
 Taf. 69: Wirthschaft zum Schweizerhaus in Degerloch bei Stuttgart; von EISENLOHR
 & WEIGLE.
 1891, Taf. 6: Konkurrenzentwurf zum Restaurationsgebäude „Neues Haus“ in Hannover;
 von STIER.
 1892, Taf. 9: Bosnifches Kaffeehaus; von S. QUITTNER.
 Taf. 92: Rheinische Bierhalle in Mainz; von H. RITTER.
 1895, Taf. 23: Wirtschaftspavillon in Holz; von CHIODERA & TSCHUDY.

Architektonische Rundschau. Stuttgart.

1896, Taf. 23: Restaurant *Bachner* in Stuttgart; von EISENLOHR & WEIGLE.

Taf. 68: Restaurant in der Dürerstraße in Groß-Lichterfelde; von GULDAHL.

1897, Taf. 65: Gastwirtschaft zum Bauerngirgl in München; von SEIDL.

1898, Taf. 16 u. 18: Das neue Hofbräuhaus in München; von HEILMANN & LITTMANN.

1899, Taf. 19: Restaurant *Flatz* in München; von M. OSTENRIEDER.

Taf. 23 u. 24: Weinrestaurant zur Rheinpfalz in München; von M. OSTENRIEDER.

1900, Taf. 65: Restaurationsgebäude auf dem Pöfblingberg bei Linz a. D.; von HESSEMER & SCHMIDT.

1903, Taf. 88: Konzert- und Kaffeehaus für Millfledt in Kärnten.

WULLIAM & FARGE. *Le recueil d'architecture*. Paris.

15^e année, f. 44, 45: *Cabaret du Léopard-Noir*; von DE MASSY.

19^e année, f. 18, 19: *Restaurant Duval (Exposition universelle de 1889)*; von LECQ.

1. Kapitel.

Trink- und Imbißhallen.

Von † Dr. HEINRICH WAGNER; neu bearbeitet von HUGO KOCH.

2.
Bestimmung
und
Anordnung.

Trink- und Imbißhallen gehören zu den einfachsten Anlagen der in Rede stehenden Baulichkeiten, insofern sie vorzugsweise zur Ausgabe von Erfrischungen aller Art, nicht aber zu längerem Aufenthalt der Gäste dienen, von denen sie meist unmittelbar am Schenk- und Imbißtisch entgegengenommen und an Ort und Stelle genossen zu werden pflegen. Diese Erfrischungsstätten eignen sich daher vorzugsweise zur Verabreichung von Getränken, Eis, Backwerk und solchen Speisen, die keine großen Vorbereitungen erfordern, die somit am Orte selbst zugerichtet oder fertig dort aufbewahrt und ausgeboten werden können. Es genügt dann selbst bei starkem Andrang ein einziger Raum: der eigentliche Verkaufsladen. Dieser enthält häufig eine beschränkte Anzahl von Sitzplätzen, zuweilen auch Tische, welche zur Bequemlichkeit der in raschem Wechsel aufeinander folgenden Gäste aufgestellt werden. Nicht selten geschieht dies im Freien; auch Nebenräume, Lauben und Veranden werden zu diesem Zwecke mit herangezogen.

Ist somit in entsprechender Weise für die Ansprüche der Gäste gesorgt, so bedarf es zur Vorrichtung und Zubereitung von Speisen und Getränken bei großen Anlagen noch besonderer Arbeits- und Vorratsräume.

Kennzeichnend für diese Baulichkeiten ist indes gerade die Knappheit und Einfachheit ihrer Anlage.

a) Erfrischungs-, Trink- und Kofthallen.

3.
Erfrischungs-
und
Trinkhäuschen.

Erfrischungs- und Trinkhäuschen werden fast immer im Freien, in öffentlichen Gärten oder an verkehrsreichen Straßen und Plätzen der Stadt errichtet und bilden einen nach vorn offenen Raum, der mit einem auf Säulchen oder Pfosten ruhenden, zeltartigen Dach überdeckt und gerade groß genug ist, um den oder die Verkäufer und ihre Vorräte zu bergen. Die Grundform ist viereckig, polygonal oder rund, der Aufbau leicht und zierlich, das Material Holz oder Metall oder beide Baustoffe gemischt. Der Tisch bildet den Abschluß nach einer oder mehreren Seiten; er dient zum Auschenken, enthält einen Eisbehälter und sonstige Einrichtungen, die teils für Aufbewahrung, teils für Zubereitung der Erfrischungen nötig sind. Demselben Zweck dienen Gestelle für Glas, Porzellan und dergl., die an den Innenseiten der oft nur gitterartig geschlossenen Wände an-

Fig. 2.

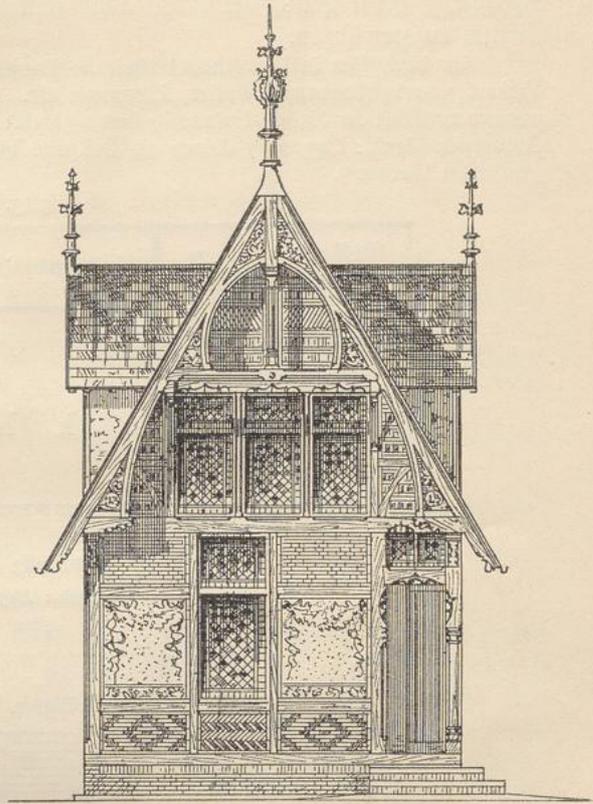
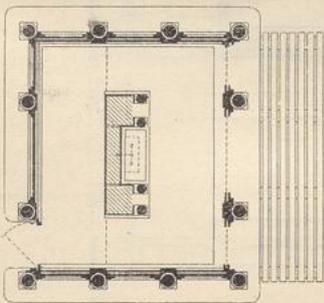
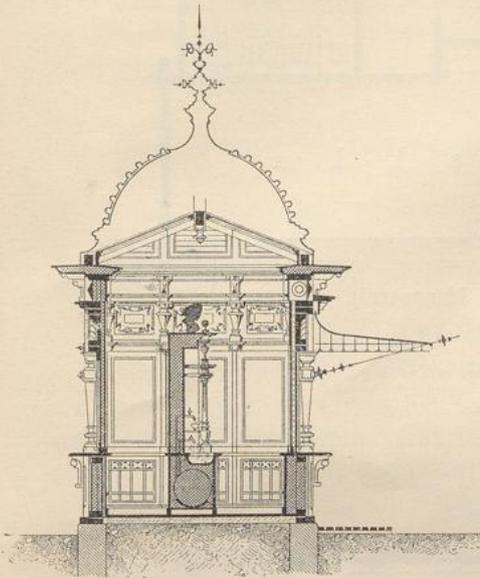
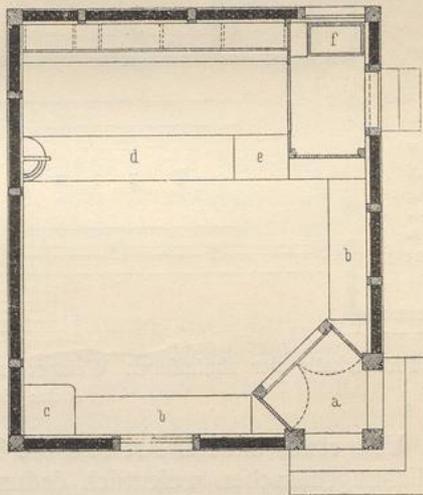


Fig. 1.



Brunnenhäuschen zu Berlin¹⁾.

Arch.: Hoffmann.



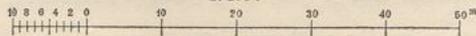
Trinkhäuschen zu Antwerpen²⁾.

Arch.: Cuypers.

Zum Grundriß in Fig. 2:

- a. Eingang.
- b. Bank.
- c. Tisch.
- d. Büfett.
- e. Durchgang.
- f. Vorraum mit Spültisch.

1:1000



gebracht sind. Der Raum über den Tischreihen muß verschließbar, der Dachvorprung groß genug sein, um auch den vor dem Schenktisch stehenden Gästen Schutz zu gewähren.

Am häufigsten in Deutschland sind die Trinkhäuschen in Straßen und Parkanlagen für den Verkauf von kohlenfaurem Wasser, Limonade etc. Fig. 1, ein Brunnenhäuschen in den Gartenanlagen zunächst der Nationalgalerie zu Berlin (Arch.: *Hoffmann*¹⁾, und Fig. 2, ein Trinkhäuschen zu Antwerpen (Arch.: *Cuyppers*²⁾ dienen als Beispiele hierfür. Außerdem siehe solche in den unten genannten Werken³⁾.

Fig. 3.

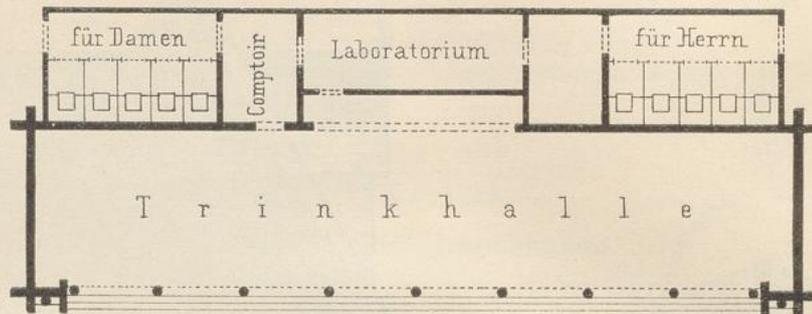
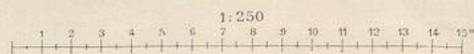
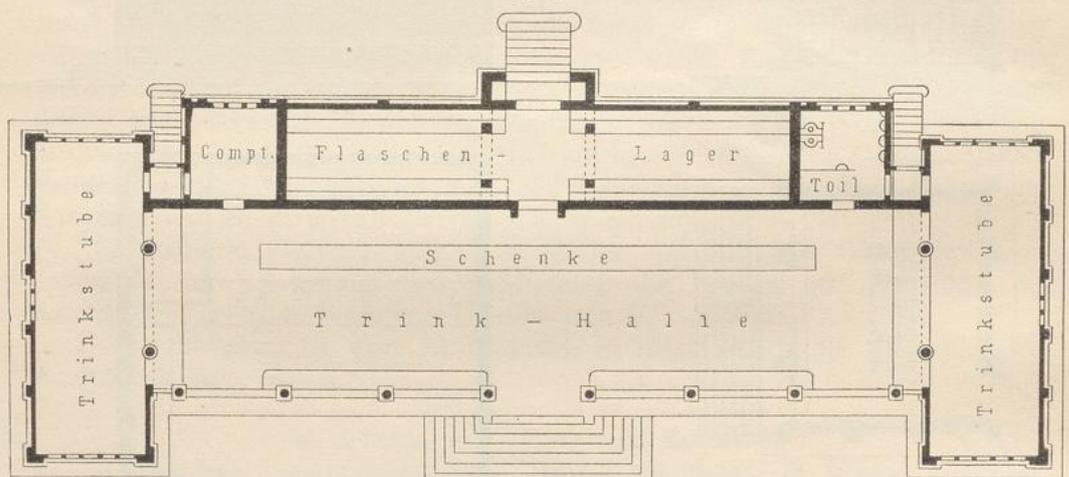
Angerstein's Trinkhalle zu Hannover⁴⁾.Arch.: *Hafe*.

Fig. 4.

Probierhalle der rheinischen Weinproduzenten auf der Ausstellung zu Philadelphia⁵⁾.Arch.: *Ende & Boeckmann*.

4-
Trink-
und
Kofthallen.

Von etwas anderer Art sind die Trinkhallen. Sie unterscheiden sich von den Erfrischungshäuschen wesentlich dadurch, daß sie nicht bloß Verkaufsbuden sind, sondern auch zum zeitweiligen Aufenthalt der Gäste dienen. Fig. 3 gibt den Grundriß der ehemaligen *Angerstein'schen* Trinkhalle in Hannover⁴⁾.

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

²⁾ Nach: *L'émulation* 1886.

³⁾ Architektonisches Skizzenbuch, Heft 51 (1861) u. 89 (1868). — NEUMEISTER, A. & E. HÄBERLE. Die Holzarchitektur. Stuttgart 1895. Taf. 33.

⁴⁾ Nach: Zeitschr. d. Arch.- u. Ing.-Ver. zu Hannover 1860, S. 479 u. Bl. 183.

Dieselbe ist für den Ausschank künstlichen Mineralwassers auf einem von der Stadt zur zeitweisen Benutzung hierzu eingeräumten Platze erbaut worden. An der Rückseite der Halle befinden sich der Schenk- und Kaffeetisch, ein Arbeitsraum und zwei Geschäftsräume. Links und rechts sind Herren- und Damenaborte für Kurgäste angebaut.

Ganz ähnlich sind die Kolthallen, die meist zum Verfüchen von Likören, feinen Getränken und Getränkemischungen in Ausstellungen, Märkten, Messen etc. bestimmt sind. Sie erhalten, gleich dem Beispiel in Fig. 3, gewöhnlich die Hallenform; im übrigen zeichnen sie sich durch Größe und Ausstattung aus. Letztere ist, obgleich der vorübergehenden Benutzung des Baues angepaßt, mehr oder weniger elegant und zierlich.

Von ziemlich bedeutenden Abmessungen war die von *Ende & Boeckmann* für die Ausstellung in Philadelphia 1878 errichtete Probierhalle der rheinischen Weinproduzenten (Fig. 4⁵⁾).

Die große Trinkhalle mit den Trinktuben an den beiden Giebelenden bildet den Hauptbau in Form eines H. Daran schließen sich nach rückwärts ein großes Flaschenlager, eine Geschäftsstube, sowie ein Wasch- und Bedürfnisraum mit Ausgängen.

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

Für alle diese Baulichkeiten ist der Holz- oder Eisenbau in konstruktiver und formaler Beziehung vorzugsweise geeignet.

b) Büfetts und Bars.

Sie unterscheiden sich von den anderen Schank- und Speisewirtschaften fast nur dadurch, daß alles, was Küche und Keller bieten können, vom Verkaufstische aus oder von Automaten verabreicht wird, welche rings an den Wänden aufgestellt sind, jedoch mit der naturgemäßen Beschränkung, daß warme Speisen nur in solchen Orten abgegeben werden, die mit den nötigen Galt- und Wirtschaftsräumen versehen sind.

Von letzteren zunächst abgesehen, zeigen die Büfetts im allgemeinen die allen Schank- und Imbißhallen eigentümliche, knappe Anordnung, die es ermöglicht, auf engstem Raume eine große Anzahl von Gästen gleichzeitig aufzunehmen und zu bedienen. Sie sind daher, an Stelle der eigentlichen Wirtshäuser, immer in solchen Fällen am Platze, wo großer Menschenandrang zu erwarten und die rascheste Verabreichung von Speisen und Getränken geboten ist. Sie bilden demgemäß nicht allein einen unentbehrlichen Bestandteil von Bahnhöfen, Theatern, Konzert- und Festhallen etc., sondern erhalten, teils für vorübergehende, teils für dauernde Benutzung, bei Ausstellungen, Volksfesten und Luftbarkeiten aller Art, gleichwie im Park, im Palmenhaus, im zoologischen Garten etc., eine selbständige Bedeutung.

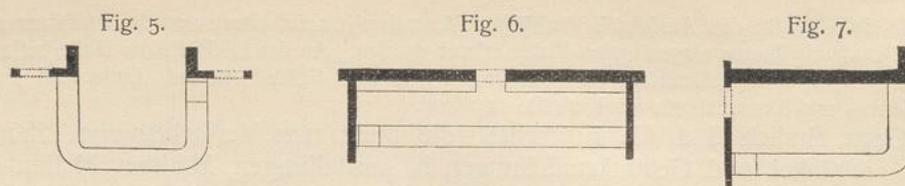
Diesen Zwecken dienen bequem gelegene Räume, nach Erfordernis eigene zu diesem Behufe hergestellte Baulichkeiten, in denen Büfetts für die einzelnen Betriebe, Getränke- und Speisenbüfetts, und zuweilen getrennte Büfetts für Bier, Kaffee, Butterbrote u. l. w. eingerichtet oder die schon gedachten Automaten aufgestellt sind.

Der Grundplan (Fig. 5 bis 12) ist gewöhnlich von einfachster Art. Das Büfett ist vor allem Verkaufs- und Ausgaberaum und daher von einer dem Verkehr entsprechenden Größe. Es ist außerdem häufig auch Galtzimmer und deshalb je nach Umständen mit Windfang, Vorbau oder Vorhalle, nötigenfalls mit Arbeitsraum und, wie bereits angedeutet, mit Küche, Keller etc. versehen⁶⁾. Oft muß

⁵⁾ Nach: Architektonisches Skizzenbuch, Heft 143, Bl. 6 und freundlichen Mitteilungen der Herren Architekten.

⁶⁾ Siehe das folgende Kapitel (unter b).

5.
Bestimmung
und
Anordnung.

Anordnung von Schenk- und Imbißtischen. — $\frac{1}{250}$ w. Gr.

indes ein einziger Raum mit geeigneter Einrichtung sämtlichen Anforderungen genügen.

6.
Schenk- und
Imbißtisch.

Der Raum enthält vor allem den Schenk- und Imbißtisch (Büfett oder Bar), welcher wiederum die Gäste vom Wirt und seinen Bedienteten trennt. Der Tisch erhält eine solche Form und Längenausdehnung, daß vor demselben möglichst viele Erfrischungsbedürftige gleichzeitig sich aufhalten können und hinter demselben der zur Bedienung erforderliche Platz vorhanden ist. Deshalb erscheinen die Anordnungen in Fig. 5 bis 7, sowie in Fig. 8 vorteilhaft.

Die Breite des Tisches ist 60 bis 80 cm, seine Höhe 80 bis 90 cm. Die Tischplatte ist wegen des besseren Aussehens und leichteren Reinhaltens meist von Marmor; doch wird Holz nicht selten vorgezogen, weil dabei weniger Bruch von Glas und Porzellan vorkommen soll⁷⁾. Der Tisch, gleichwie der Raum hinter demselben dient zum Ausbieten und Aufstellen von Speisen und Getränken, Gläsern u. f. w. Hierzu sind an den Wänden Gefache und Aufsätze solcher Art notwendig, daß jene leicht greifbar sind.

In der Regel ist der Verkaufstisch zugleich Schenktisch; er enthält meist einen Eiseinsatz. Auch sonstige für den Ausschank der verschiedenen Getränke, für das Verabreichen von Kaffee, Thee etc. geeignete Einrichtungen sind teils am Tisch, teils sonst im Raume anzuordnen. Weinschränke und Bierkeller, zuweilen mit Faßaufzug unter dem Schenktisch, sind vorhanden; ein Spültisch mit Ausguß und Wasserzuleitung in einem Nebenraume, nötigenfalls im Büfett selbst, ist unentbehrlich.

7.
Innere und
äußere
Erscheinung.

Bezüglich der inneren Erscheinung der Schank- und Imbißhallen wird vor allem — neben der Güte der Speisen und Getränke — auf geschmackvolle, zum Genuß verlockende Anordnung derselben, sodann aber auf schöne gediegene Einrichtung von Büfett oder Bar mit Recht Gewicht gelegt. Blattpflanzen und Blumenhalter, Springbrunnen, Kandelaber und Ziergefäße von Majolika, Bronze und Silber, figürlicher und farbiger Schmuck dienen zur wirkungsvollen Ausstattung des Raumes. Dazu tragen auch glänzende Beleuchtung, Kronen für Gas oder elektrisches Licht, viel bei. Kräftige Lüftung und für den Winterbetrieb Heizvorrichtungen vervollständigen die Einrichtung.

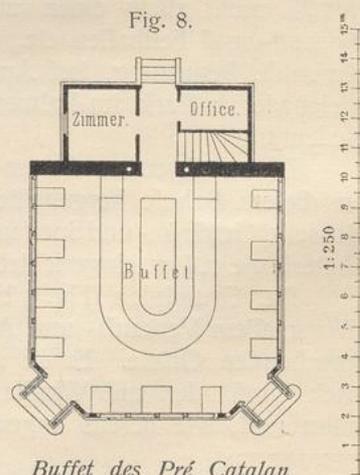
8.
Beispiele
I bis III.

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

In dieser Art und in den Formen der Holz-

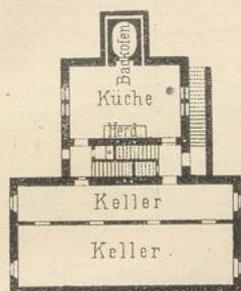
⁷⁾ Die Schenktische der *Marchands de vin* in Paris sind mit Blei beschlagen.

⁸⁾ Nach: Allg. Bauz. 1866, Bl. 50 u. 51. — Vergl. auch: *Moniteur des arch.* 1861, Pl. 754 u. 758; 1864, Pl. 1014.



Buffet des Pré Catalan
im Gehölz von Boulogne⁸⁾.

Fig. 9.



Buffet de la Cascade im Gehölz von Boulogne⁸⁾.

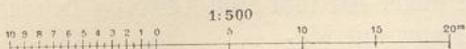
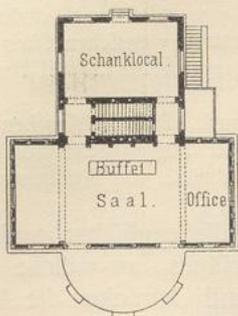


Fig. 10.



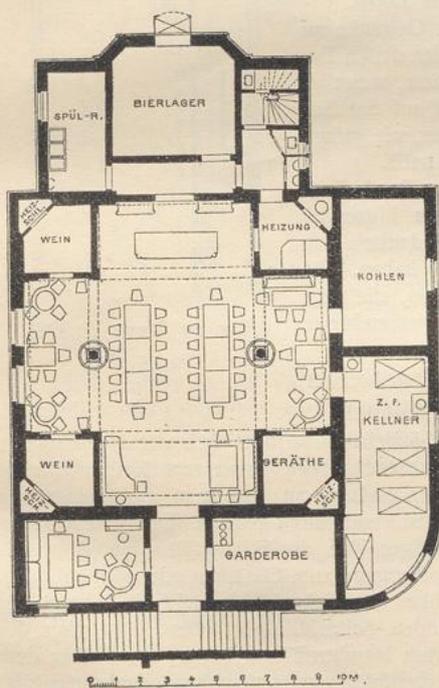
architektur, Fachwerk mit Backstein-
ausmauerung und Glasfenstern, sind die
in Fig. 8 bis 10 dargestellten Beispiele
ausgeführt.

α) Das *Buffet des Pré Catalan* (Fig. 8⁵⁾
ist im Gehölz von Boulogne bei Paris errichtet.
Die Hufeisenform des Schank- und Imbiß-
tisches gestattet die Aufstellung eines weiteren
Tisches mit Aufsatz in der Mitte und die An-
ordnung von kleinen Speisetischen an den drei
Umfassungswänden. Der Eingang für die Gäste
erfolgt durch die Vorbauten an den zwei ab-
gestumpften Ecken, derjenige für die Bedie-
nung auf der vierten Seite. Hier ist das Bü-
fett, das zugleich mit zwei kleinen Nebenräu-
men, sowie mit Küche und Keller im Unter-
geschoß in Verbindung steht.

β) Eine größere Anlage ist das *Buffet de la Cascade* im Boulogner Gehölz bei Paris (Fig. 9
u. 10⁶⁾. Es gehört seinem Wesen nach schon zu den im nächsten Kapitel zu betrachtenden Schank-
und Speisewirtschaften, da es im Sockelgeschoß Küche und Keller, im Erdgeschoß Schankstube
und Büfettfaal enthält. Äußere Erscheinung und Ausführung sind ähnlich wie beim vorhergehenden
Beispiel.

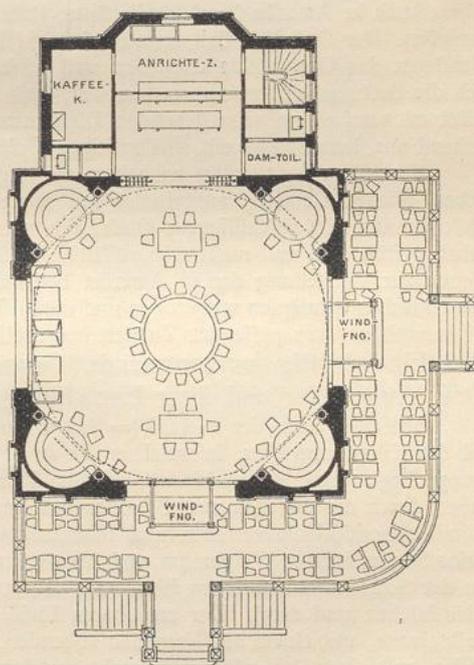
γ) Ein ferneres Beispiel dieser Art bietet der Dammtorpavillon zu Hamburg, dessen Grund-
riffe in Fig. 11 u. 12⁹⁾ wiedergegeben sind. Derselbe dient zur Erweiterung und Ergänzung der
Restauration im Dammtorbahnhof mit anliegendem Bier- und Kaffeegarten. Infolgedessen sind die

Fig. 11.



Untergeschoß.

Fig. 12.



Erdgeschoß.

Restaurantspavillon am Dammtorbahnhof zu Hamburg⁹⁾.

Arch.: Havers.

⁹⁾ Fakt.-Repr. nach: Baukunde des Architekten. Bd. II, Teil 5. Berlin 1902. S. 255.

Wirtschaftsräume klein. Sie bestehen im Untergeschoß nur in dem Bierlagerraum mit einem anstoßenden Spülraum, im oberen in einer Kaffeeküche und einem Anrichtezimmer. Anfangs war der Bau bloß für Aufnahme der Gäste bei eintretendem Regenwetter bestimmt; später wurde jedoch seine Benutzbarkeit auch für winterliche Feste in das Auge gefaßt, und dadurch mag das Fehlen einer für den Verkehr der Gäste dienenden Verbindungstreppe zwischen Ober- und Untergeschoß zu erklären sein. Der Hauptraum des 9,00^m hohen Obergeschoßes ist mit einer kalfettierten Holzkuppel überdeckt.

8) Zu diesen Erfrischungspavillons sind auch die Theehäuschen in öffentlichen Parks zu rechnen, von denen in den Veröffentlichungen der Monatspreisbewerbungen des Berliner Architektenvereins (Jahrg. 1895, Bl. 8) zwei hübsche Entwürfe von *Rathenau* und von *Schönfelder* zu finden sind.

9.
Bars.

Ganz muftergültig in ihrer Art sind die englischen und amerikanischen *Bars*, u. a. die *Luncheon Bars* oder Frühstückbüfets, an welche die Gäste herantreten, um unter den dort aufgestellten Speisen und Getränken die Auswahl für den Imbiß zu treffen. Die neueren Erfrischungsräume dieser Art sind zum Teil von beträchtlicher Größe, von oben bis unten mit Marmor, mit Majolika oder farbigen Fliesen bekleidet, überhaupt durchaus mit großem Luxus ausgestattet und meist mit wirklichen Lüftungseinrichtungen versehen.

Sie kommen in dieser Weise bei englischen Gasthöfen und Restaurants ersten Ranges vor und nehmen in einigen, in Kap. 3 (unter c, 2) aufgenommenen Beispielen mit die erste Stelle ein.

Einfacher, aber nicht minder zweckmäßig ist die in Kap. 2 (unter c, 2) im Grundriß dargestellte englische *Bar*.

Ebenso bemerkenswert sind die *American Bars*.

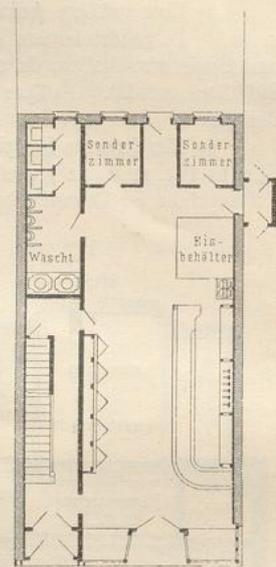
Auch in Amerika herrscht die Sitte, stehend die Getränke zu genießen. Der Gast läßt sich vom *Barkeeper* (Wirt) oder dessen Bedienteten das Gewünschte eingießen und trinkt es dann, wenn er sich die Sache recht bequem machen will, halb sitzend auf der *Bar* selbst oder auf einem nahe stehenden Tisch, zumeist aber, wie gesagt, stehend aus, bezahlt und eilt wieder seinen Geschäften nach.

Verblüffend reichhaltig erscheinen die hinter jeder *Bar* befindlichen offenen Gefache, ausgestattet mit langen Reihen blitzender Flaschen aus fein geschliffenem Glaße, die mit verschiedenfarbigem Inhalt gefüllt sind und meist sehr auffällige Aufschriften haben. Sie dienen zur Herstellung der in Amerika beliebten *Drinks*, die dort den einfachen Schnäpsen vorgezogen und durch Mischungen mehrerer solcher mit anderen passenden Zutaten hergestellt werden.

Eine häufig vorkommende Grundrißanlage einer New Yorker *Bar* und ihrer Einrichtung verdeutlichen Fig. 13 u. 14¹⁰⁾.

Auf einer Seite der 25 Fuß (= 7,62^m) langen Gebäudefront befindet sich der Hauseingang, mit den Türen zum Flur, in welchem die zu den oberen Stockwerken, sowie zum Keller führende Treppe liegt. Eine Tür verbindet auch den Flur mit dem *Saloon*, zu dem man unmittelbar von außen durch die zwischen zwei Schaufenstern angebrachten Pendeltüren gelangt. Der Seiteneingang ist mit einer Vorhalle versehen und führt zum rückwärtigen Teil der Schankstätte, in dem sich kleine Sonderzimmer, Waschraum und Aborte, sowie der Ausgang zum Gärtchen oder Hof befinden. An der Scheidewand zwischen Flur und *Saloon*, gegenüber dem Schenktisch, steht ein Schrank für Likörflaschen und dergl. Der am oberen Ende abgerundete Schenktisch ist oben, 7^{cm} über der Außenkante, mit einem auf Krageisen ruhenden, polierten Handgriff und unten, 23^{cm} über dem Boden, mit einem 1½-zölligen Gasrohr versehen, das ebenfalls von starken Krageisen unterstützt wird und zum Auffetzen der Füße dient. Die 5^{cm} starke Tischplatte hat an der Innenseite eine 2^{cm} tiefe und 9^{cm} breite Ausfaltung für Gläser und dergl. Unter dem Tisch, 71^{cm} über dem Fußboden, ist ein breites Brett aus Eichen- oder Ahornholz angebracht; darin sind 2 Aufwisch- und

Fig. 13.



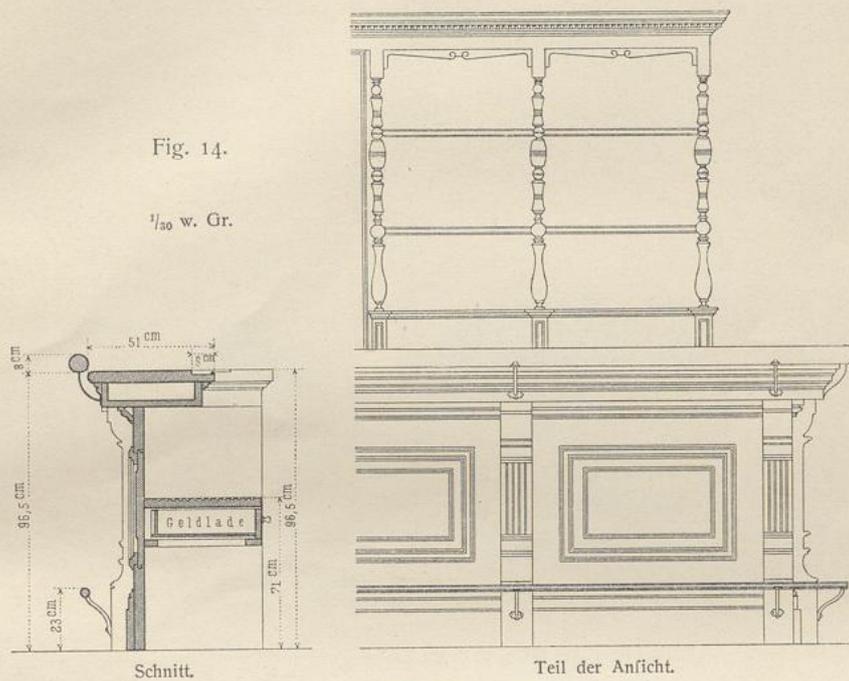
Bar zu New York¹⁰⁾.

1/200 w. Gr.

10.
Beispiel
IV.

¹⁰⁾ Nach: KING, C. C. & D. W. *Bar room fittings. Building*, Bd. 5, S. 127.

2 Wasserbecken mit Überlauf- und Entwässerungsrohr eingesetzt. Zwischen diesen Becken befindet sich die Geldschieblade, die somit dem Bereich der Außenstehenden ganz entrückt ist. Der Raum unterhalb des Gefaches wird zum Aufbewahren von verschiedenen Gegenständen benutzt. An der Rückwand hinter dem Schenkttisch stehen die vorerwähnten, mit glitzernden Glasgefäßen und Spiegeln ausgerüsteten Gefache, die in diesem Beispiel 5 Abteilungen haben. Der mit verschließbaren Schiebläden und Schränkchen versehene Untersatz enthält in der mittleren Abteilung die Zapfstelle für die verschiedenen Biere, die aus den im Keller befindlichen Fässern kommen. In den Schiebläden (2 solcher in jeder Abteilung) werden Zitronen, Korke, Handtücher u. dergl., in den Schränkchen Krüge und Flaschen mit importierten Spirituosen aufbewahrt. Fig. 14 stellt den Durchchnitt und einen Teil der Ansicht des Schenkttisches nebst Rückwand dar. Einer der wichtigsten Einrichtungsgegenstände der Bar ist der in bequemer Nähe des Schenkttisches aufgestellte Eisbehälter (*Refrigerator*). Derselbe mißt ungefähr $2,25 \times 2,40$ m an Breite und Länge und $2,40$ m an Höhe und faßt 25 bis 30 *Kegs Lagerbeer*, den nötigen Vorrat von Sodawasser- und Likörflaschen, sowie 15 Zentner Eis.



Schenkttisch in Fig. 13¹⁰).

Der Fußboden des Raumes pflegt mit Marmor- oder Tonfliesen, in Ermangelung solcher Materialien mit gebohrten, in Nut und Feder zusammengefügtten Hartholzriemen belegt zu sein.

In jüngster Zeit sind auch in Deutschland *American Bars* eingerichtet worden.

So z. B. im „Frankfurter Hof“ zu Frankfurt a. M., worin für die Behaglichkeit deutscher Gäste in der Weise geforgt ist, daß Tische und Stühle im Saal aufgestellt sind, ferner in der Passage in Berlin u. s. w.

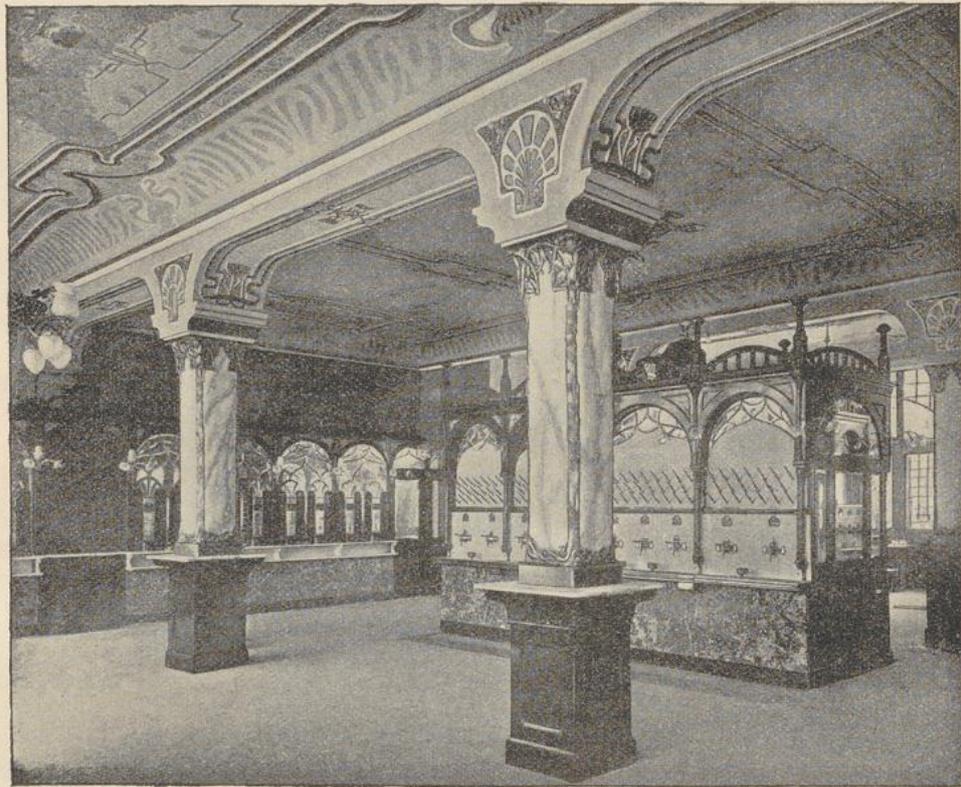
Zu den hier in Rede stehenden Schanktätten gehören diejenigen der *Continental Bodega-Company*, die fast allerorts zu treffen sind. Zur Bequemlichkeit für die Gäste sind hier meist in die Ladenräume, deren Wände bis hoch hinauf mit Weinfässern verkleidet sind, aus welchen der Trank verzapft wird, leere, als Tische dienende Fässer gestellt, um welche sich einige lehnenlose Schemel gruppieren. Auch die vereinzelt vorkommenden Kofthallen für feine holländische Liköre und Brantweine sind hier anzuführen.

Ein beachtenswertes Beispiel letzterer Art ist die Schenke von *Erven Lucas Bols* in der Friedrichstraße zu Berlin, ein Zweiggeschäft des gleichnamigen, 1575 gegründeten Amsterdamer

Haufes. Sowohl der ebenerdige einladende Schenkraum, als das behagliche Gafttübchen des oberen Gefchoffes find mit feinem Gefchmack in alt-holländifcher Weife mit Kamin, Holztafelung- und Schnitzwerk, Ledertapeten, Delfter Kacheln und Gefäßen, Meflinghängeleuchtern u. dergl. ausgeftattet.

Meift niedrigen Ranges find die unter dem Namen „Destillation“ bekannten, befonders in Berlin fehr verbreiteten Gefchäfte, in denen außer Schnäpfen oft auch Bier ausgefchenkt wird, ferner die nicht minder häufigen „Imbißhallen“ und „Stehbierhallen“. Letztere find zumeift kleine Schankläden einfacher Art, in welchen mitunter auch einige Tifche und Stühle für die Gäfte aufgefellt find.

Fig. 15.



Automatische Konditorei und Stehbierhalle.

13.
Beispiel
VII.

Die Stehbierhalle bildet einen Hauptbestandteil einiger in den letzten Jahren in der Reichshauptftadt aufgekommenen, eigenartigen Auschank- und Imbißhallen, welche den Namen „*Afchinger's* Bierquellen“ führen. Sie gehören ihrem ganzen Wefen nach zu den Büfetts und Bars und bilden den Übergang zu den volkstümlichen Bier- und Speifewirtschaften des nächften Kapitels.

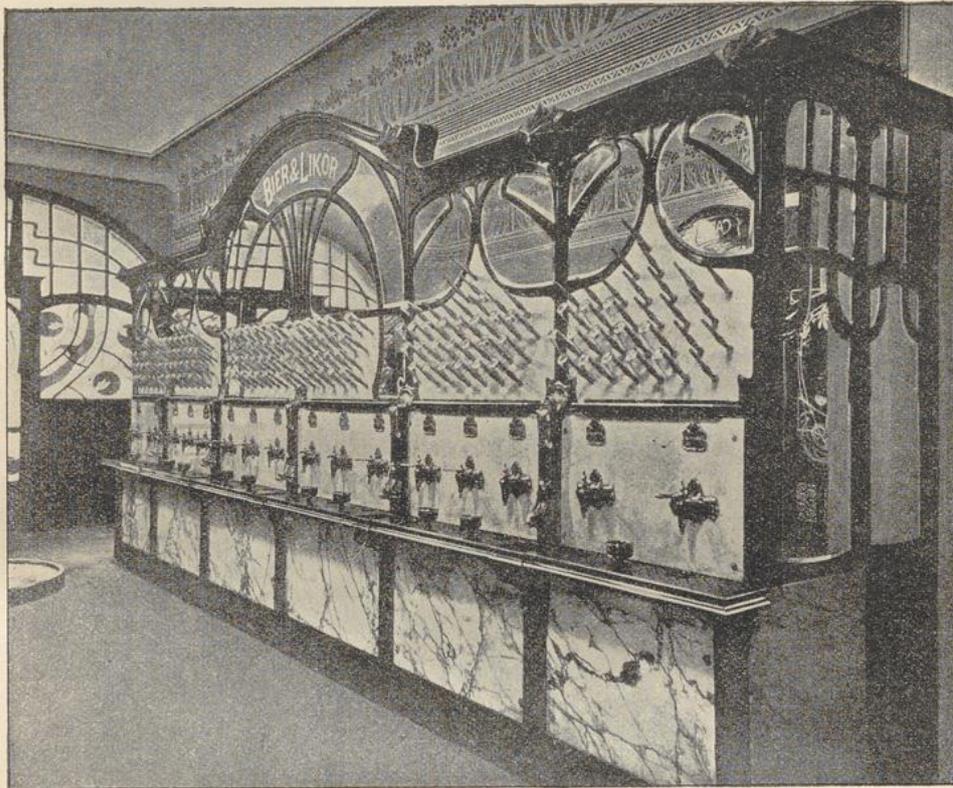
Sehr glänzend eingerichtet ift die 1893 von *Gehr. Afchinger* eröffnete „Centrale“ am Köllnifchen Fifchmarkt. An die nach vorn gelegene Stehbierhalle, in welcher 20 verfchiedene in- und ausländifche Biere verzapft werden und worin die „kalte Mamsell“ am „Brötchenfpend“ ihres Amtes waltet, reihen fich eine Anzahl Wirtschaftsräume, die gegen 300 Gäfte zu faffen vermögen, zu diefem Zwecke mit fauberen Tifchen und Stühlen verfehen, mit großen Spiegeln an den Wänden behängt und vorwiegend in weiß und blauen Tönen gehalten und bemalt find. Die Abenderhellung geschieht mit elektrifchem Glühlicht, das von Kristallkronen ausgeftrahlt wird. Ein behaglicher Raum

mit Erkerecke ist das Spielzimmer. Nach hinten liegt ein von zwei Seiten durch Fenster erhellter Billardsaal mit 5 Billards, dessen Wände mit gepreßtem Leder bekleidet sind. Die Bedürfnisräume sind an passender Stelle angeordnet und gut eingerichtet. Die in gleicher Höhe mit den Gasträumen liegenden Küchenräume, in welchen 50 Leute beschäftigt sein sollen, sind an den Wänden mit bunten Kacheln, auf dem Fußboden mit Fliesen belegt, mit marmornen Anrichtetischen und mit den besten und neuesten, dem Küchenbetrieb dienenden Einrichtungsgegenständen ausgerüstet.

Durch Vereinfachung in der Bedienung bei den vorgenannten Büfets, Bars u. f. w. suchte man neuerdings Ersparnisse beim Betriebe derselben zu erzielen, und so entstanden die automatisch betriebenen Konditoreien, Stehbierhallen u. f. w., die

14.
Automaten.

Fig. 16.



Automatischer Bierauschank.

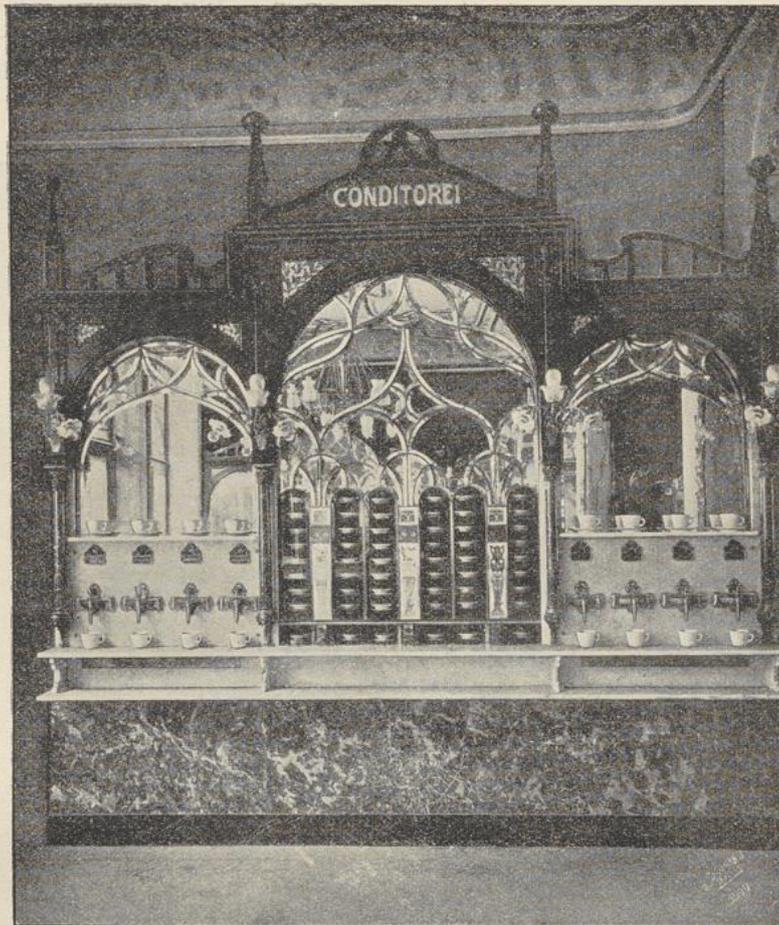
zum Teil eine hochelegante Einrichtung haben. In Fig. 15 ist ein ganzer automatisch eingerichteter Saal, in Fig. 16 u. 17 die Einzeldarstellung eines Bier- und eines Konditoreiauschanke wiedergegeben, welche von den „Vereinigten Automaten-Fabriken *Pelzer & Co.* zu Köln a. Rh.“ eingerichtet wurden.

Hinter der Marmor- und Spiegelvertäfelung der Wände liegen die Behälter für Bier, Kaffee, Schokolade, Kakao, Liköre, Punschextrakt, heißes Wasser u. f. w., deren Inhalt nach Bedarf entweder durch Eis gekühlt oder durch Gasflämmchen heißgehalten wird. Beim Bierbüfett (Fig. 16) sind an der Marmortäfelung schräggehende Pföcke befestigt, über welche reine Gläser gestülpt sind, die der Gaft nach Einwurf eines Nickeltückes in den Automaten unter den darunter angebrachten und von ihm aufgedrehten Hahn hält, worauf das Bier in automatisch begrenzter Menge ausfließt. Der etwa überfließende Schaum sammelt sich innerhalb der mit durchlöcherter metallener Deckplatte versehenen schmalen Tischplatte. In derselben Weise erfolgt der Ausschank der warmen Getränke,

2*

wogegen Kuchen, belegte Brötchen und dergl. nach Einwurf eines Nickeltückes auf kleinen Porzellantellern angerichtet zum Vorschein kommen. Die Bedienung in einem solchen Geschäft beschränkt sich auf das Fortnehmen der gebrauchten Gläser, Tassen und Teller, die Säuberung der Marmorplatten und Tische, sowie die Beaufsichtigung des ganzen Raumes von einer Wechselkasse aus.

Fig. 17.



Automatische Konditorei.

2. Kapitel.

Schank- und Speisewirtschaften.

Von † Dr. HEINRICH WAGNER; neu bearbeitet von HUGO KOCH.

15.
Überficht.

Unter Schank- und Speisewirtschaft versteht man eine Anlage, welche zur Beköstigung des Publikums, nicht aber zu seiner Beherbergung dient.

Es werden hier einesteils die volkstümlichen Anlagen für die Bewirtung großer Massen, anderenteils auch diejenigen für den Kleinbetrieb ins Auge gefaßt, und zwar in erster Reihe die großen Trinkhallen, Keller- und Gartenwirtschaften, weil dieselben, infolge des ungeheuren Wachstumes der Städte und ihrer Be-

völkerung, gewissermaßen zu einer Notwendigkeit geworden sind, und weil sie unter dem Einflusse der Zeitströmungen eine besonders charakteristische Anlage angenommen haben. Dazu hat in nicht geringem Maße der zunehmende Bierverbrauch, im Einklange mit dem steigenden Aufwand der letzten Jahrzehnte, beigetragen. Infolgedessen sind an vielen Orten sog. „Bierpaläste“ entstanden. Diese Einflüsse sprechen sich allerdings sowohl in den großen Wirtshäusern und Trinkstuben, als auch in den kleinen Schank- und Speisewirtschaften mehr oder weniger aus; doch scheint es zur Klärung der Aufgabe beizutragen, wenn diesen letzteren die Anlagen für die Bewirtung großer Massen vorangestellt werden.

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

a) Kennzeichnung und Gesamtanlage.

Der Unterschied zwischen den volkstümlichen Schank- und Speisewirtschaften und den feineren Cafés und Restaurants wird am ehesten durch den Hinweis auf das in ihnen verkehrende Publikum bezeichnet. Dadurch erhalten die Schank- und Speisewirtschaften den Charakter vollkommener Öffentlichkeit, die besseren Cafés und Restaurants den einer gewissen Abgeschlossenheit. Wer kennt nicht den Ratskeller in Bremen, das Hofbräuhaus in München? alle Welt geht darin ein und aus. Nicht so im *Café Bauer* in Berlin, im *Etablissement Sacher* in Wien, im Restaurant *Pforte* zu Hamburg u. a. m., in denen nur die besser bemittelten Stände verkehren. Die zuletzt genannten Räumlichkeiten verdanken der Mode, dem Geschmack und Luxus der Zeit ihr wandelbares Dasein; die ersteren sind mit dem Wesen der Stadt, der sie angehören, verwachsen und haben ein echt volkstümliches und darum dauerhafteres Gepräge.

Dies trifft allerdings nur bei solchen bevorzugten Schanktätten und Wirtschaften, wie die eben genannten zu, welche ihre ganze Ursprünglichkeit bewahrt zu haben scheinen. Sie kennzeichnen zugleich zwei Haupttypen der Bauanlagen, die hier zu betrachten sind.

1) Kellerwirtschaften.

Die Rathauskeller sind nicht allein die bedeutendsten, sondern wohl auch die ältesten Beispiele dieser unterirdischen Schanktätten; wenigstens soll hier nicht unterfucht werden, wo die Vorbilder derselben zu finden sind. Wohl möglich, daß Keller und Refektorium der Klöster nicht ohne Einfluß darauf waren. Gewiß ist, daß von Altersher auch der Weinhandel in den Städten unter obrigkeitlicher Aufsicht stand, daß infolgedessen namentlich in den Hansestädten schon frühzeitig große Kellereien angelegt und nicht allein zu Handelsniederlagen, sondern auch zum Ausschank von Wein, sowie von Bier benutzt wurden.

Daß solches in ausgedehntem Maße in Norddeutschland der Fall war, dies zeigen vor allem die mächtigen Gewölbe des eben genannten Ratskellers in Bremen, in denen die ehrfame Jungfrau „Rose“ und die „Zwölf Apostel“ haften; diese „Schlafkammern eines Jahrhunderts, die Ruhestätten eines herrlichen Geschlechtes, die da liegen in ihren dunkelbraunen Särgen, schmucklos ohne Glanz und Flitter“¹¹⁾.

Dafür zeugt ferner der architektonisch und geschichtlich nicht minder bemerkenswerte Ratskeller von Lübeck, dessen Hauptteil spätestens um die Mitte des XIII. Jahrhunderts erbaut worden zu sein scheint¹²⁾. Aller Wein, den die Kaufleute dort einführten, mußte in alten Zeiten in den

16.
Allgemeines.

17.
Geschichtliches.

¹¹⁾ HAUFF, P. Phantasien im Bremer Ratskeller.

¹²⁾ Siehe: Zeitschr. d. Ver. f. Lübeckische Geschichte und Altertumskunde, Bd. 2 (1867), S. 75–128.

Ratsweinkeller gebracht werden, um hier unter die Aufsicht zweier dazu beauftragten Mitglieder des Rates, „*de winnestere*“, gestellt zu werden. Manche Räume des Kellers kommen mit bestimmten Namen schon im XV. Jahrhundert vor; dies sind namentlich das „Herrengemach“, die „Rose“ und die „Linde“, welche zu gefelligen Zusammenkünften dienten. Des Abends muß viel Verkehr in „eines ehrbaren Raths Keller“ stattgefunden haben. Darauf weist schon der Umstand hin, daß zwar für das Öffnen desselben am Morgen eine bestimmte Stunde festgesetzt war, nicht aber für den Schluß am Abend, welcher vielmehr dem Ermessen des Kellerhauptmanns anheimgegeben war.

Auch scheint es für diese Sitte in Deutschland niemals eine Mainlinie gegeben zu haben. Denn auch im „Grünbaum“, in der Rathauschenke zu Würzburg, „saßen vordem die Bürger traulich beim Weinkrüge beisammen, bis die Wein- oder Schlafglocke zum Heimgange mahnte“. Und im Jahre 1584 erteilte Bischof *Julius* dem Bürgermeister die Rüge, „daß im Ratskeller der Stadt Würzburg merklicher Zadel und Mangel an wälfchem Wein, Malvasier, Rheinwein, Meth und Bier vorgefallen“¹³⁾.

Einer der ältesten Bierkeller ist der Schweidnitzer Keller in Breslau. Er entstand, wie dies dazumal im heiligen römischen Reich deutscher Nation üblich war, zugleich mit dem Rathaus, dessen Untergeschoß er bildet, und stammt aus den Zeiten, da die Könige Böhmens Herren von Breslau waren. Die ältesten Quittungen des Kellerbetriebes, allerdings anfangs mit Wein, datieren bereits aus dem Jahre 1357. Seine dermalige, massiv ausgebaute Gestalt erhielt der Keller erst im Jahre 1481. Er enthält den „Fürstenceller“, dessen vier Kreuzgewölbe mit vorspringenden Rippen und Schlußsteinen versehen und durch einen mächtigen Mittelpfeiler gestützt sind; ferner einen Vorfaal und den hallenartigen Musiksaal. Seinen Namen erhielt der Keller vom Schweidnitzer Bier, welches, am Ende des XIV. Jahrhunderts in Breslau eingeführt, das in Breslau gebraute, weit berühmte Bier, „Schöps“ genannt, verdrängte und über 250 Jahre lang als Lieblingsgetränk der Breslauer vertilgt wurde.

Die Ratskeller sind nicht die einzigen Beispiele dieser Art. Wohl bekannt ist *Auerbach's Keller* in Leipzig; er soll aus dem Jahre 1530 stammen und enthält einige auf die Fausstfrage bezügliche alte Fresken. Auch kleinere, altherwürdige Keller sind noch hier und da erhalten und haben sich ihre Originalität bewahrt. So der kleine Keller der alten *Lutter & Wegner'schen* Weinstube und der *Niquel'sche* Wurst- und Bierkeller in Berlin, der *Ejsterházy'sche* Ungarweinkeller in Wien u. a. m.

Die Neuzeit, welche sich die Pflege vaterländischer Kunst und Sitte zur Aufgabe gemacht hat, durfte den in Sang und Lied verherrlichten Keller nicht in Vergessenheit kommen lassen. Was war natürlicher, als daß man ihn in den neuen Rathäusern zu Berlin, München, Wien, Wiesbaden etc. wieder erstehen ließ? Andere zahlreiche Neubauten sind mit stattlichen Kellerhallen versehen worden, die teils Schank-, teils auch Speisewirtschaften sind.

18.
Anordnung;
Vor- und
Nachteile.

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

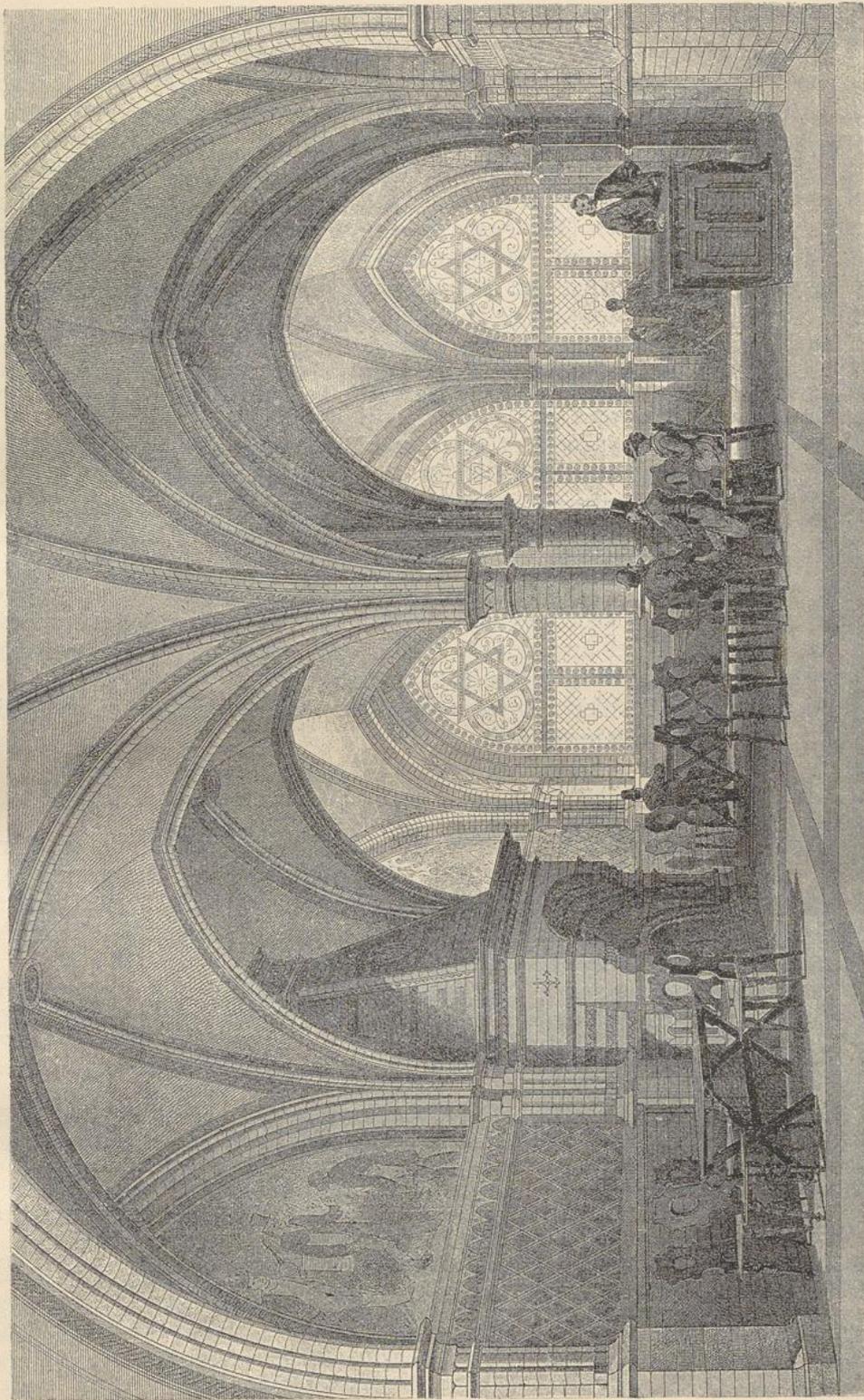
Die Anordnung von Kellerwirtschaften gestattet die ausgiebige Ausnutzung des Sockelgeschoßes von solchen Gebäuden, deren Unterwölbung vorteilhaft, für andere Zwecke aber weniger gut verwertbar erscheint. Andererseits wird eine zweckentsprechende Anlage nur insofern möglich sein, als es der Unterbau der oberen Mauermassen zuläßt.

Die tiefe, großenteils unterirdische Lage des Gastraumes hat ihre Vor- und Nachteile. Die Vorteile bestehen darin, daß sie im Sommer kühl, im Winter warm und zugleich feuerficher sind; dazu trägt die Konstruktion, insbesondere die Überwölbung bei. Die Nachteile sind in den Schwierigkeiten zu suchen, die Räume vollkommen trocken zu halten, sowie Licht und Luft in ausreichendem Maße zuzuführen.

Es ist nicht zu bestreiten, daß die meisten Kellerwirtschaften in letzterer Hin-

¹³⁾ HEFFNER, C. Würzburg und seine Umgebung. Würzburg 1852. (2. Ausg. 1871.)

Fig. 18.



Weinkneipe der Berliner Gewerbeausstellung 1879¹⁴⁾.

Arch.: Otzen.

licht viel zu wünschen lassen. Der Tabaksrauch, der Bier- und Speisendunst sind mitunter unerträglich. Diese Übellände können zwar durch kräftige Lüftungsmittel gehoben oder doch gemildert werden. Die Aufgabe ist indes nicht leicht, und man wird deshalb die Anlage von Kellerwirtschaften, von sog. Biertunneln u. f. w. nicht empfehlen, wenn nicht für reichliche Lüfterneuerung geforgt werden kann. Man ordnet sie nur da an, wo die Umstände dafür entschieden günstig sind und alle Anforderungen der Gesundheitspflege erfüllt werden können. Besonders maßgebend hierfür ist der Stand des Grundwassers. In Wien findet man häufig mehrere Keller übereinander, deren oberste Wirtshauszwecken dienen, während die unteren zur Lagerung der Bierfässer etc. benutzt werden. In Berlin dagegen ist derartiges ganz unmöglich wegen des hohen Grundwasserstandes.

Nach den in Preußen erlassenen „Vorschriften für Gebäude, in denen Gast- und Schankwirtschaften betrieben werden“, dürfen Kellergeschoße als Schanktätten nur dann benutzt werden, wenn die Fußböden nicht tiefer als 1,00 m unter Straßenhöhe liegen und die Räume gegen Feuchtigkeit geschützt sind. (Über weitere Vorschriften siehe Art. 19.)

Die neuere Kunstrichtung im Geiste der spät-mittelalterlichen und Renaissancezeit ist für die Ausstattung solcher Keller sehr geeignet. Wand- und Gewölbemalerei, Glasgemälde, Holzpaneele, Fliesenboden etc. sind die dekorativen Elemente, welche in Verbindung mit stilgerechtem Mobiliar zur inneren Einrichtung und Ausstattung des Gastraumes verwendet zu werden pflegen. Vor allem aber sind es die einfachen und doch wirklichen Architekturformen jener Kunstperioden, welche zur kräftigen Gliederung von Pfeilern, Säulen, Tür- und Fensterumrahmungen dienen und bei Anwendung von echtem Material an sich schon einen erfreulichen und behaglichen Eindruck hervorbringen.

Als geeignetes Beispiel mag hier auf *Otzen's* Weinkneipe in Fig. 18¹⁴⁾ hingewiesen sein (siehe auch unter c, 2).

2) Saal- und Gartenwirtschaften.

Damit sind die nicht unterirdischen Räume, groß und klein, die Wirtschaftshäuser, Hallen, Säle und Stuben in Stadt und Land, Haus und Hof gemeint, die in diese Gattung von Schank- und Speisewirtschaften gehören. Hierbei nehmen diejenigen, die vorzugsweise für den Ausschank von Bier bestimmt sind, nach Anlage und Ausdehnung eine hervorragende Stelle ein.

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

Es ist bekannt, daß ein Hauptanteil an der Entwicklung der Bierbrauerei den Ordensstiften und Klöstern beizumessen ist. Heute noch bilden Brauhaus und Schenkstube mitunter einen Teil der Klostergebäude; denn die Namen Klosterbräu, Franziskanerbräu etc. beruhen nicht auf bloßer Überlieferung. Auch andere, nicht klösterliche Anlagen aus alter Zeit sind hier zu nennen.

Das älteste Wiener Bierhaus, vor dem sog. Widmertore in der Weidenstraße gelegen, gehörte zum Wiener Bürgerhospital. *Ferdinand I.* verordnete 1526 ausdrücklich, daß nur in dem zum Bürgerhospital gehörigen Bierhause Bier geschänkt werden dürfe. Das Wiener Bürgerhospital übte später das Bierchankrecht auch im sog. „Leinwathaus“ am Hohen Markt aus.

Wolter's Brauhaus in Braunschweig stammt aus dem Jahre 1573. — Des „Bratwurtglöcklein“ in Nürnberg, ursprünglich Eigentum der Stadt, wird zuerst im Jahre 1519 als „Statkuchen“ im Nürnberger Ratsbuch Erwähnung getan, dann als Garkuchen in einer Urkunde vom Jahre 1665. Die berühmten Künstler des XV. und XVI. Jahrhunderts zählten zu seinen Stammgästen.

Schlicht aber behaglich mögen sie gewesen sein, gleich den da und dort in Stadt und Land noch erhaltenen Beispielen. Man denke sich eine einfache, niedrige Decke, aus kräftig gekehlten Balken gebildet, durch starke Unterzüge mit geschnitzten Stielen und Kopfbändern gestützt; die Wände zum Teil getäfelt und ringsum mit festen Holzbänken versehen. Solcher Art ist die unter c

19.
Geschicht-
liches.

¹⁴⁾ Fakf.-Repr. nach: Architektonisches Skizzenbuch, Heft 160, Bl. 5.

(Art. 65) abgebildete Cölner Bierwirtschaft. Gewiß ist auch die in Art. 32 beschriebene Anlage der Torhallen in Bayern eine uralte Einrichtung.

Von der Mitte des XVI. Jahrhunderts an kamen die Galthäuser empor, breiteten sich immer mehr aus und vermehrten sich an Zahl. Wie noch heute, hatten sie schon damals eine Polizeistunde; eine Glocke, die Weinglocke, setzte dem Essen und Trinken, in welchem zu jener Zeit ganz Erstaunliches geleistet wurde, ein Ziel. Nachdem dieselbe verklungen, mußte der Wirt Feierabend gebieten, durfte aber noch bis Mitternacht über die Gasse hin Getränke verabreichen. Wie noch heute hin und wieder auf dem Lande waren die Wirtshäuser durch eine kleine Tanne oder ein sonstiges Bäumchen, einen Strohwickel, einen Reif etc. kenntlich gemacht. Zur Zeit der sog. geheimen Wissenschaften trat der „Drudenfuß“, das Hexa- oder Pentagramm an ihre Stelle. Dann erhielten wohl die Häuser ihre Bezeichnung nach dem Wappen des Besitzers, wofür der Ausdruck „Schild“ für ein Wirtshauszeichen und die Wahl heraldischer Tiere und Gegenstände, wie Krone, Kreuz, Löwe, Bär, Hirsch, Adler, Greif etc. als Hausbezeichnung sprechen. Älter noch als diese mögen biblische Bezeichnungen wie Arche Noah, Riefe Goliath, Drei Könige etc. sein.

Ein Wandel in dem maßlosen Essen und Trinken im Mittelalter wurde durch Einführung des arabischen Kaffees und des chinesischen Thees geschaffen, die in Deutschland gegen Ende des XVII. Jahrhunderts stattfand. Auf die infolgedessen entstandenen Kaffeehäuser soll später näher eingegangen werden.

Ungleich reicher waren die Zunftstuben und Säle der Körperschaften in den freien Städten, die meist auch zur Bewirtung gedient haben und sich häufig in öffentliche Gastwirtschaften verwandelten, in denen nicht nur Speisen und Getränke verabreicht, sondern auch Musik und Tanz betrieben wurden. Prächtig geschnitzte, eingelegte Arbeit zierte nicht selten Wände und Decken. Ihr Hauptschmuck aber bestand in den darin angefallenen Abzeichen und Prunkstücken der Innung. Besonders reich damit ausgestattet ist der Saal der Schiffergesellschaft zu Lübeck. Schon am Äußeren des Hauses waren übrigens diese Zunftstuben durch aus Kupfer- oder Eisenblech geschnittene Schilder ausgezeichnet, welche an weitausladenden, kunstvoll aus Eisen geschmiedeten und reich verzierten Armen hingen. (Siehe Kap. 3, unter b, 3.)

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

20.
Schenkstuben.

Die Gesamtanlage dieser Wirtschaften für den Kleinbetrieb besteht in der Regel aus zwei Räumen, der gewöhnlichen Schenke und einer Herrnstube, die häufig im Erdgeschoß durch den Eingang getrennt oder in unmittelbarem Anschluß aneinander liegen, zuweilen auch im Obergeschoß untergebracht und mit den nötigen Küchen- und Nebenräumen versehen sind.

Die Trennung von den bei städtischen Gebäuden in den oberen Geschossen meist vorkommenden Mietwohnungen, namentlich die Absonderung der Eingänge und Treppen, bildet einen Hauptpunkt der Aufgabe. Nach den in Art. 18 schon erwähnten preußischen Vorschriften baulicher Art für Gebäude, in denen Gast- und Schankwirtschaften betrieben werden, muß der Zugang zu den Räumen gefahrlos und bequem sein. Insbesondere ist darauf zu achten, daß etwaige Treppen genügend breit, nicht zu steil, mit einem festen Geländer versehen und daß die Zugänge zu den Treppen von außen her nicht schmaler sind als die Treppenläufe selbst. Die Türen müssen breit sein und nach außen aufschlagen. Feuerlichere Bedachung ist über den Gebäuden, in welchen Schankwirtschaften eingerichtet werden sollen, anzubringen.

Weniger einfach ist die Anordnung der Räume für die Bewirtung großer Massen, welche, wie erwähnt, als Schöpfungen der Neuzeit zu bezeichnen sind. Sie werden durch das Vorhandensein eines großen Saales oder mehrerer Hallen und Säle gekennzeichnet. Hierbei kommt es in erster Reihe auf die Lage und Größe des Saales, auch auf die Konstruktion und Form desselben an, welche Gesichtspunkte indes an dieser Stelle nicht weiter verfolgt werden können. Hier genügt die Bemerkung, daß sowohl die freistehende, als die mehr oder weniger

21.
Hallen
und Säle.

eingebaute Lage des Saales vorkommt, daß dieser aber in der Regel im Erdgeschoß angeordnet und nicht mit anderen Räumen überbaut zu werden pflegt. Die Säle bilden hiernach entweder einen ganz oder teilweise freiliegenden Bau, oder sie sind im rückwärtigen Teile eines geschlossenen Anwesens erbaut, während im vorderen Teile desselben sowohl die Zugangs- und Vorräume, als etwaige andere kleinere Gasträume liegen. Die nötigen Hauswirtschafts- und Nebenräume sind den Umständen entsprechend zu verteilen.

22.
Sommer-
wirtschaften.

Auch bei Gartenwirtschaften und anderen im Sommer besuchten Räumlichkeiten bildet gewöhnlich der Saal oder die Halle einen Hauptbestandteil der Gesamtanlage. In der Regel sind Lagerkeller, zuweilen auch Brauhaus und Wohnungen, damit verbunden.

Während die kleinen Schank- und Speisewirtschaften vorzugsweise von der männlichen Bevölkerung besucht werden, pflegen nicht nur Männer und Frauen, sondern ganze Familien des erholungsbedürftigen Volkes ihre Feiertunden in Gärten, Gartenwirtschaften und Hallen im Freien zuzubringen. Die Lage an einem schönen, frei und luftig gelegenen Punkte in den Außenteilen der Stadt oder deren Umgebung ist die erste Bedingung. In Ermangelung einer schönen Aussicht müssen Garten und Gasträume um so mehr Annehmlichkeiten bieten. Die räumlichen Erfordernisse richten sich nach dem zu erwartenden Besuch. Im Grundplane wird naturgemäß von der Gesamtanlage, deren Teil die Sommerwirtschaft ist, auszugehen sein. Im Einklange damit sind Gartenanlage und Gebäude im Grundriß und Aufbau zu entwerfen.

23.
Ausstattung.

Die Ausstattung ist durch das Vorhergegangene im allgemeinen gekennzeichnet. Doch mag ausdrücklich betont sein, daß Glanz und Prunk hier ebenfowenig am Platze sind wie Gedankenarmut und Verwilderung, daß vielmehr der volkstümlichen Bestimmung dieser Anwesen eine einfache, aber ansprechende Behandlung in Form und Farbe am angemessensten ist.

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

b) Bestandteile und Einrichtung.

Bei allen im vorhergehenden skizzierten Anlagen kommen außer den Ausgaberräumen und in Verbindung mit denselben die Gastwirtschaftsräume, sowie die Hauswirtschaftsräume mehr oder weniger entwickelt vor.

Zu den Gastwirtschaftsräumen gehören alle zur Bequemlichkeit und Erholung der Gäste dienenden Haupt- und Nebenräume; zu den Hauswirtschaftsräumen Küche mit allem Zubehör, Keller, Waschküche und die erforderlichen Wohnräume für den Wirt und seine Bediensteten.

1) Hallen, Säle und Zimmer.

24.
Bestimmung
und
Raumteilung.

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

Die weit gespannten Hallen und Säle sind für die Bewirtung großer Menschenmassen unftreitig fehr günftig; denn fie find lowohl für die eintretenden Gäfte, wie auch für die Bedienung und Aufsicht leicht zu überfehen; auch fehlt es darin nicht an Leben und Unterhaltung. Um dabei der erquicklichen Ruhe und Behaglichkeit nicht zu ermangeln, bedarf es aber einer gewissen Abfonderung, und zu diefem Behufe werden mit Vorliebe Erker, Nifchen und einzelne Abteilungen des Saales angeordnet und aufgefucht. Wie weit das Verlangen nach folchen kleinen Räumen geht, dies zeigt die neuerdings immer mehr in Aufnahme gekommene Anordnung von Kojen (fiehe im folgenden Kapitel unter b, 3), welche nicht allein in Kaffeehäufeln und Restaurants, fondern auch in großen Sälen am Platze find, und hier um fo mehr, als fie befondere Raumabteilungen für einzelne Gruppen von Gäften bilden, ohne das Leben und Treiben der wogenden Menge ihrem Blick zu entziehen.

Befonders gefucht find Sitzplätze in erhöhter Lage. Diefe ergeben fich oft in tiefen Fenfternifchen und anderen Raumerweiterungen. In Kellerwirthfchaften finden fich zwifchen Säulen und Strebepfeilern der Gewölbe, in Gartenwirthfchaften auf Terraffen und in Lauben laufchige Ecken und Plätze für einfamere Betrachtung.

Ein einziger ungeteilter Raum pflegt wohl für Abhaltung von Volksfeften, Ausftellungen und ähnliche Zwecke oder dann errichtet zu werden, wenn fich ein Maffenverkehr nur in beftimmten Stunden des Tages zufammendrängt; für ftändige Galtwirthfchaft ift dies ein ebenfo unerfreulicher Aufenthalt als zu kleine und niedrige Stuben. Deshalb findet man oft neben großen Räumen noch kleinere, in welche fich die ftändigeren Befucher zurückziehen und dem gefelligen Verkehr hingeben können. Am geeignetften find Säle mittlerer Größe, geräumige, helle und luftige Zimmer.

Die Größe der Räume richtet fich nach der Zahl der Gäfte und nach der Größe der Plätze. Die Verteilung derfelben, d. h. die Aufftellung der Tifche und Sitze fteht im Einklange mit jener Neigung der Gäfte für eine gewisse Abfonderung. Deshalb werden in der Regel nicht lange Tafeln, fondern kleinere, vier-, fechs- und achtfitzige Tifche, die nach Belieben aneinander geftoßen werden können, verwendet. Selbstverftändlich müffen fie zu diefem Zwecke sämtlich von gleicher Breite und Höhe fein. Auch runde und ovale Tifche find beliebt und an manchen Stellen wegen des Verkehrs zweckmäßiger als rechteckige.

Bei der Verteilung der Tifche im offenen Raume ift von der Stellung des Schenktifches oder Büfetts, fowie von der Lage der Türen auszugehen. Hiernach wird die Richtung der Verkehrswege für die Gäfte und die fie Bedienenden beftimmt. Die Hauptgänge erhalten, zwifchen den Rücklehnen der Stühle gemeffen, mindeltens 1,00 bis 1,50 m, die Zwifchengänge 40 bis 60 cm Breite. Zwifchen diefen Gaffen find die Tifche in möglichft vorteilhafter Weife, nötigenfalls ohne weitere Durchgänge, in Abftänden von 1,00 bis 1,20 m von Kante zu Kante, was für die Aufftellung von Bänken, bezw. Stühlen äußerftenfalls ausreicht, anzuordnen. Die Breite des Tifches bewegt fich zwifchen 0,60 und 1,20 m, beträgt aber in den meiften Fällen zwifchen 80 und 90 cm, die Länge für 6 Plätze 1,25 bis 1,70 m. Für einen Sitzplatz genügen in Schankftätten alleräußerftenfalls 45 bis 50 cm Länge; zum Speifen ift mehr Raum erforderlich; man bedarf mindeltens 55, beffer 60 bis 70 cm Länge für einen Platz. Als Abftand der Tifchkante von der Wand find 50 bis 60 cm vorzufehen, und wenn noch ein Gang hinter den Sitzen gelaffen werden foll, ift mindeltens 1,00 m anzunehmen. Die Stühle haben gewöhnlich 42 cm Sitzbreite und -Tiefe und 45 cm hohe Lehnen. Höhere Lehnen find unzuweckmäßig. Sowohl bei

25.
Aufftellung
der
Tifche.

Tischen wie bei Stühlen ist darauf zu achten, daß die Kanten, besonders auch der Tischbeine, möglichst abgerundet werden, damit man sich nicht daran verletzen kann.

Hiernach können die Tische bei Anwendung von 80 cm Breite und nur schmalen Zwischengängen in Reihen von 2,20 m von Mitte zu Mitte gestellt werden, was bei 50 cm Sitzlänge (z. B. in der Stadthalle zu Mainz zur Falt-nachtszeit, Fig. 19) rund 0,70 qm für 1 Kopf ergibt. Dies ist indes als das geringste Maß eines Platzes für große Räume anzusehen; auch hat man zu beachten, daß dabei der an Eingängen, am Büfett etc. zu gebende freie Platz nicht inbegriffen ist.

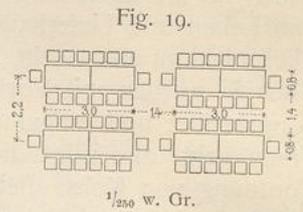


Fig. 19.

Anstatt schmale Gänge zwischen je zwei Tischreihen anzuordnen, können diese noch näher zusammengedrückt werden, um zwischen den dadurch entstehenden Doppelreihen breitere Gänge zu schaffen.

Fig. 20 zeigt diese Anordnung. Hierbei sind die 70 cm breiten Tische von Mitte zu Mitte auf 1,90 m und einchl. Gänge auf 3,00 m zusammengedrückt; an den Saalenden und Türen ist reichlich freier Raum gelassen. Dies ergibt durchschnittlich 0,90 qm für jeden Kopf.

Eine ähnliche Tischstellung ist in den Sälen der „Marienthaler Bierhalle“ in Hamburg (siehe Fig. 64) getroffen. Hierbei kommen in der Haupthalle rund 1,00 qm und in den Nebensälen 0,95 qm auf den Kopf.

Fig. 20.

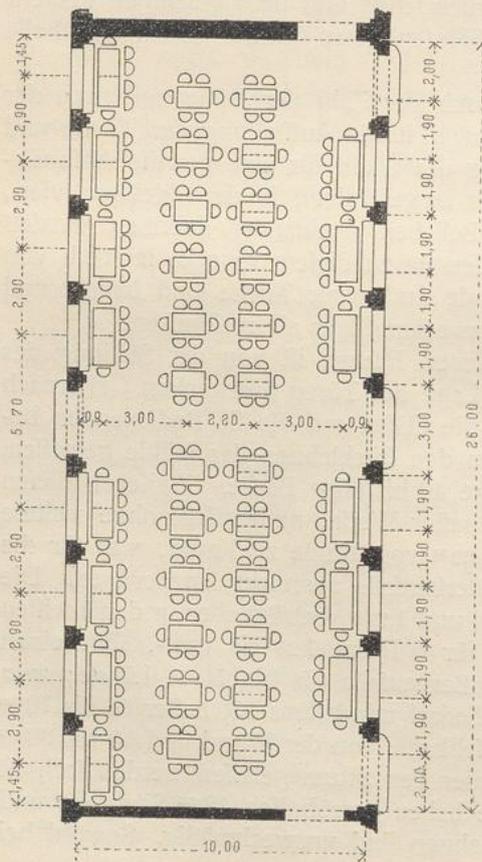
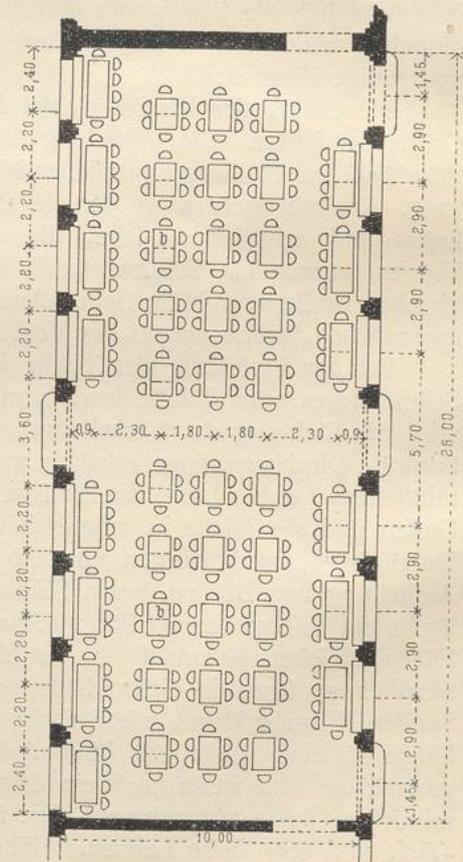


Fig. 21.



In Gegenüberstellung zu Fig. 20 ist in Fig. 21 für denselben Saal eine andere Tischstellung eingezeichnet. Diese gewährt allerdings 36 Sitzplätze mehr, hat aber den Nachteil, daß die inneren Tische jeder Mittelreihe kaum bedient werden können, es wäre denn, daß die mit *b* bezeichneten äußeren Tische entfernt würden.

Viel reichlicher ist die Platzbemessung in einigen später vorzuführenden Beispielen; so z. B. in der Trinkhalle des „Löwenbräu-Kellers“ in München mit 1,20^m für jeden Kopf. Das geringste Maß ergibt sich nach Fig. 42 (S. 39) mit 0,50^m für einen Sitzplatz, wenn 2 Reihen der dort dargestellten Klappstühle mit 1,40 bis 1,50^m Länge bei 1,55^m Abstand von Mitte zu Mitte und ein Mittelgang von 1,00 bis 1,20^m gerechnet werden.

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

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

Bei Bemessung von Länge und Breite der Säle ist schon im Plane auf den Abstand der Tische von Mitte zu Mitte in der Weise Rücklicht zu nehmen, daß die lichte Breite des Saales gleich einem Vielfachen dieses Abstandes, vermehrt um die doppelte Entfernung der äußeren Tische von den Wänden des Saales, gemacht wird. Die Länge desselben wird im Verhältnis zur Breite und Höhe, im übrigen aber nach dem zur Verfügung stehenden Raume festzustellen sein.

Auch bei kleineren Wirtschaftsräumen ist im Entwurf auf die Stellung der Tische und Sitze Rücklicht zu nehmen. Es wurde hierbei für jeden Kopf eine Grundfläche von 0,70 bis 0,90^m und darüber berechnet. Daraus geht, im Hinblick auf die Einflüsse, welche zur Verschlechterung der Luft in Schank- und Speisewirtschaften beitragen, die unbedingte Notwendigkeit hervor, den Räumen eine möglichst große Höhe zu geben. Je unvollkommener die Lüftungseinrichtungen sind und je geringer die Grundfläche des Raumes ist, desto größer sollte im Verhältnis dazu die Höhe desselben sein.

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

Die Ausprägung der Decken- und Dachkonstruktion mittels sichtbaren Balken- und Zimmerwerkes, wohl auch die Bekleidung desselben mit schlichter Holztafelung, ist ebenso wirksam als zweckmäßig. Der nackte, nüchterne Deckenputz ist allerdings billiger herzustellen, muß aber fast alljährlich neu angestrichen werden.

Die Wände werden bis über Brüstungs- oder Kopfhöhe am besten mit Holztafelung versehen. In Ermangelung derselben sollten sämtliche Ecken Schutzleisten und die unteren Teile der Wände einen Ölfarbenanstrich erhalten. Gewöhnliche Tapeten sind für diese Art von Räumen ungeeignet; dagegen ist Linkrusta, sowie jede abwuschbare Tapete¹⁵⁾ sehr empfehlenswert. Auch Fliesenbekleidungen mit Holzumrahmung sind hier und da angebracht. Bezüglich etwaiger weiterer Ausschmückung bedarf die herrschende Geschmackrichtung keiner Aneiferung. Wird die Malerei zum Schmuck der Wände, Decken und Fenster mit herangezogen, so wähle man leicht verständliche, volkstümliche Gegenstände und eine einfache Art

26.
Abmessungen.

27.
Decken,
Wände und
Fußböden.

¹⁵⁾ Siehe Teil III, Band 3, Heft 3 (Art. 279 bis 284, S. 212 u. 213) dieses „Handbuches“.

der Darstellung. Umrißzeichnung in wenigen Farbtönen auf hellem Putzgrunde mag vorherrschen und durch den Wechsel mit heller Zeichnung auf farbigem Grunde wirksam gehoben werden.

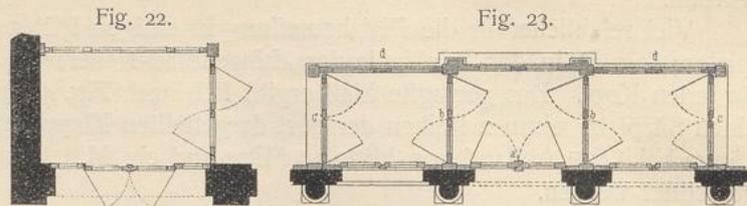
Die Fußböden der Säle und Zimmer sind aus starken (30 bis 35 mm), nicht zu breiten Brettern herzustellen und mit heißem Leinöl zu tränken. Für Räume von Kellerwirtschaften oder über Gewölben eignet sich am meisten eichener Stabfußboden in Asphaltbettung¹⁶⁾ oder ein Zementeltrich mit Linoleumbelag, für offene Gartenhallen ein Fliesen- oder Terrazzobelag, allenfalls ein Zementeltrich.

28.
Eingänge.

Die Eingänge erhalten die zur Sicherung gegen Zug übliche Anordnung¹⁷⁾. Man gelangt durch einen Vorraum oder durch einen in den Raum eingebauten Windfang in das Innere. Diese Vorräume sind mit äußeren und inneren Türen zu versehen, die, sofern sich dies einrichten läßt, nicht in einer Achsenrichtung liegen, sondern gegeneinander so veretzt sind, daß, nach Fig. 22, eine seitliche Wendung oder Drehung gemacht werden muß, um aus- oder einzugehen; diese Einrichtung genügt aber bei kalter Witterung nicht. Besser hat man nach Fig. 23 vom Eingang *a* aus zwei Vorräume zu durchschreiten, um durch die Windfangtüren *b* und *c* links oder rechts in den Raum einzutreten. Die inneren Räume müssen fogar, damit nicht die beim Öffnen der Türen eindringende kalte Luft die in den Räumen sich aufhaltenden Besucher treffen kann, mittels einer Heizvorrichtung erwärmt werden, und es empfiehlt sich, mit dem Raume für die Windfänge, sofern sie in den Saal hineingebaut werden müssen, nicht zu sehr zu geizen, weil die in der Nähe liegenden Plätze der Zugluft wegen doch immer unbesetzt bleiben oder zu Klagen Veranlassung geben würden. Anstatt seitwärts könnte auch durch Anbringen der Türen bei *d* der Eintritt nach vorn erfolgen. Die Türen öffnen sich teils nach außen, teils nach innen und außen; sie erhalten selbstschließende Vorrichtungen.

29.
Kleiderhalter
etc.

Vorrichtungen zum Aufhängen von Bekleidungsgegenständen sind gewöhnlich in den Räumen selbst vorhanden und tunlichst gleichmäßig zu verteilen. Zum Anbringen derselben dienen in kleineren Wirtschaften die Wände und Fensterbänke, ferner bei großen Anlagen auch die zur Unterstützung der Decke vorhandenen Säulen oder Pfeiler, in Ermangelung derselben freistehende Kleiderhalter. Doch ist unter allen Umständen darauf zu achten, daß solche Einrichtungen die Benutzung der Sitzplätze nicht beeinträchtigen. Am gebräuchlichsten sind eiserne Doppelhaken, in solcher Entfernung von den Flächen der Wände und Freitützen angebracht, daß die Oberkleider, Hüte etc. frei hän-

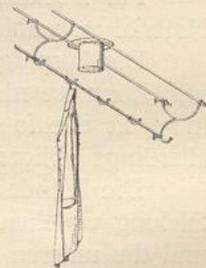


Eingänge mit Windfängen. — $\frac{1}{125}$ w. Gr.

Fig. 24.



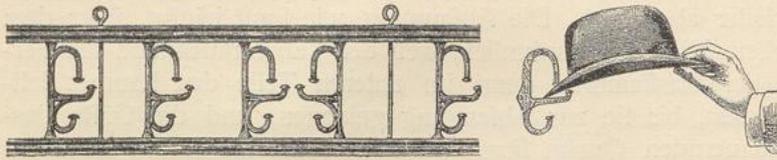
Fig. 25.



¹⁶⁾ Siehe Teil III, Band 3, Heft 3 (Art. 112, S. 72 ff.) dieses „Handbuchs“.

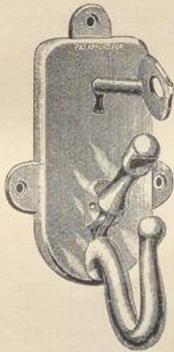
¹⁷⁾ Siehe hierüber Teil IV, Halbbd. 2, Heft 2 (Abt. II, Abchn. 2: Gebäude für Handel und Verkehr), ferner Teil IV, Halbbd. 1 (Abchn. 5, Kap. 1), endlich Teil III, Band 3, Heft 1 (Art. 231 [1. Aufl.: Art. 223, S. 192]) dieses „Handbuchs“.

Fig. 26.

Huthaken von *Alcott & Smith* zu Neu-Britain¹⁸⁾.

deren unterer Teil von einem Schirm- und Stockhalter umgeben ist und an deren oberem Teil Hut- und Kleiderhaken angebracht sind. In Fig. 25 ist ein Wandrechen für Hüte und Oberkleider, der in England gebräuchlich ist, in Fig. 26 ein verbesserter Huthaken¹⁸⁾, der von *Alcott & Smith* in New-Britain verfertigt wird, abgebildet; letzterer soll ein zufälliges Herunterfallen des Hutes, während man den darunter befindlichen Haken für Überröcke etc. benutzt, unmöglich machen.

Fig. 27.

Verschließbarer Kleiderhaken der *Whyem-Manufacturing Co.* zu New York¹⁹⁾.

Der verschließbare Kleiderhaken der *Whyem Manufacturing Co.* in New York (Fig. 27¹⁹⁾) wirkt selbsttätig, da das Herabdrücken des Quersteiges den Verchluß von selbst herstellt. Wenn offen, kann der Schlüssel nicht entfernt werden, wodurch vermieden werden soll, daß das Schloß aus Nachlässigkeit offen gelassen wird. Ohne Hilfe des Schlüssels kann kein Kleidungsstück vom Haken entfernt werden, es müßte denn gewaltsam abgerissen werden.

Die Einrichtung in Fig. 28²⁰⁾, benannt „Garderobier“, der Exakt-Bau-Beschlagfabrik von *Franz Spengler* zu Berlin, besteht aus einem dreiarmligen Wandhaken: oben ein Huthalter, unten rechts und links je ein Kleiderhaken, zwischen welchen letzteren eine aufgeschlitzte, nach oben viertelkugelförmig gebogene dicke Gummiplatte befestigt ist. Diese dient dazu, Schirme und Stöcke, selbst solche mit glattem Griff (ohne Knopf, Krücke, Schnur oder dergl.), sicher aufzuhängen. Es genügt, den Stock von unten nach oben zu schieben; er wird dann festgehalten, kann aber mit geringer Bewegung nach oben aus dem Schlitz herausgezogen werden.

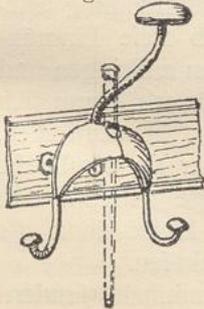
Als Kleiderständer haben sich die für das Reichstagshaus zu Berlin angefertigten gut bewährt. Nach Fig. 29²¹⁾ sind dieselben aus Messingrohr konstruiert und gewähren große Festigkeit bei nicht erheblichem Eigengewicht. Jeder hat 10 Haken, ebensoviele Schirmhalter und trägt zu beiden Seiten Schutzlängen, welche die Berührung der angehängten Kleidungsstücke mit nassen Schirmen verhindern.

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

Die Luftverschlechterung, welche das Atmen der Menschen, sowie das Brennen zahlreicher Flammen verursacht und durch Bier- und Speisengerüche, sowie Tabaks-

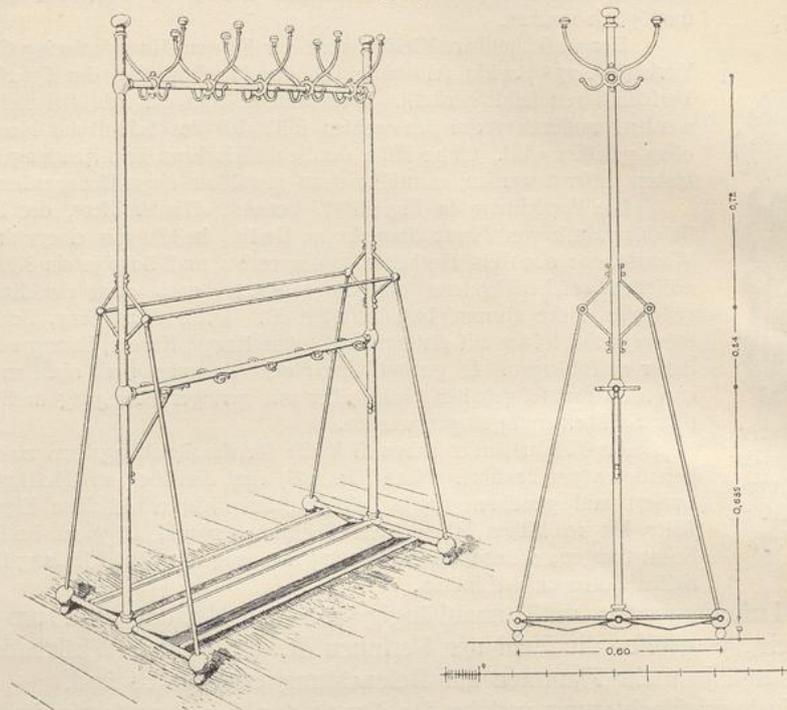
rauch wesentlich erhöht wird, ist eine erlaunlich rasche. Künstliche Lüftung ist daher unbedingt erforderlich. Diese beruht auf der Anwendung von Druck- und Sauglüftung, die in solcher Weise zu verbinden sind, daß die Übereinstimmung beider Wirkungen gesichert ist. Die Lufterneuerung durch die Wärmeunterschiede allein zu erzielen, wird nur zu günstigen Zeiten, bei starkem Besuch der Räume und in ausreichendem Maße sehr selten gelingen. Daher wird die im Winter auf 16 bis 18 Grad C. erwärmte, im Sommer nach Erfordernis künstlich gekühlte Luft durch die Heizkammer, bezw. den

Fig. 28.

„Garderobier“ von *Franz Spengler* zu Berlin²⁰⁾.¹⁸⁾ Fakf.-Repr. nach: *Techniker*, Bd. 6, S. 123.¹⁹⁾ Fakf.-Repr. nach ebendaf., Bd. 10, S. 34.²⁰⁾ Fakf.-Repr. nach: *Deutsche Bauz.* 1893, S. 447.²¹⁾ Fakf.-Repr. nach: *Centralbl. d. Bauverw.* 1896, S. 562.30.
Lüftung
und
Heizung.

Kühlraum in die Säle und Zimmer ungefähr in Kopfhöhe eingetrieben und unter der Decke wieder abgelaugt. Die Abfäugung, wie sonst häufig, über dem Fußboden zu bewirken, ist deshalb untunlich, weil der Tabaksrauch und die Verbrennungsprodukte der Gasflammen dann im unteren Teile des Raumes festgehalten werden würden, bis sie zur Abfäugung gelangen, und die Gäste deshalb in einem fortdauernden Qualm sitzen würden. Kann die Zuluft nicht mit einer geringeren Temperatur, als diejenige des Raumes ist, eingeführt werden, dann bleibt allerdings nichts übrig, als die Einströmungsöffnungen unmittelbar über dem Fußboden anzuordnen, weil die Zuluft sonst sich nicht im Raume verteilen, sondern sofort wieder an der Decke abgelaugt werden würde. Doch führt

Fig. 29.

Kleiderfänder²¹⁾.

dies immer den Übelstand mit sich, daß die in der Nähe der Einmündung Sitzenden über Zugluft an den Beinen klagen. Man muß deshalb diese Einmündungen möglichst in der Höhe von etwa 2,00 m über dem Fußboden anbringen und derart, daß die einströmende kühlere Luft die Richtung nach oben erhält, um sich mit der wärmeren Raumluft zunächst zu vermischen und dann herabzuzinken. Werden die Verbrennungserzeugnisse der Gasflammen unmittelbar an der Decke abgelaugt, so ist es vorteilhaft, die dadurch entfernte Luftmenge getrennt von der Zuluft im oberen Teile des Raumes einzuführen, und es bleibt dann die Wärmeerzeugung der Beleuchtung von der Berechnung ausgeschlossen.

Das Maß der Lüfterneuerung wird nicht nach dem Rauminhalt, sondern besser nach der Zahl der Gäste und der Flammen, die der Saal enthält, bemessen. Es sind 25,00 bis 30,00 ^{cbm} (im Sommer 50,00 ^{cbm}) Zuluft für jeden Kopf und 100 bis 120 ^{cbm} Zuluft für jede Gasflamme in der Stunde zu rechnen; ferner ist für die

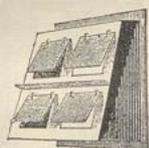
Eintrittsgeschwindigkeit der Zuluft nicht mehr als 1,00 m, besser nur 0,50 bis 0,70 m anzunehmen. Von Wichtigkeit ist ferner, daß nur reine Luft im Freien geschöpft oder nötigenfalls die Zuluft künstlich gereinigt werde.

Neben der künstlichen Lüftung sollen auch Mittel zur zeitweisen Anwendung der natürlichen Lüftung mit benutzt werden können. Dazu dienen Luftzüge in der Decke, laternenartige Aufsätze mit Jalousiewänden auf dem Dachfirst oder sich gegenüber befindliche Öffnungen in den Hochwänden, Klappen im oberen Teile von Fenstern und Türen etc.; stets muß dafür geforgt werden, daß sich dieselben leicht öffnen und schließen lassen.

In Fig. 30 ist eine von Boyle in London patentierte Lüftungsvorrichtung abgebildet, die aus einem mit Glimmerplättchen versehenen Einsatz für Dunstschlote und einem Ziergitter besteht. Die Glimmerplättchen öffnen sich bei dem geringsten Auftrieb der Abluft und schließen sich sofort bei entgegengesetzter Luftströmung.

Der natürlichen Lüftung durch Schloten in den Mauern kann dadurch nachgeholfen werden, daß man unmittelbar hinter der Einmündung (also nicht, wie man dies oft fälschlich sieht, vor der Einmündung), ein mit der Gasleitung verbundenes, kreisförmig gebogenes und mit zahlreichen kleinen Mundstücken versehenes Kupferrohr anbringt. Die mittels der kleinen Gasflammen stark erhitze Luft steigt beschleunigt im Schlote auf und saugt ebenso rasch die rauchgeschwängerte Luft des Raumes an.

Fig. 30.



Boyle's Lüftungsvorrichtung.

Steht eine elektrische Leitung zur Verfügung, so empfiehlt es sich, an den Einmündungstellen der Abaugungsschlote oder selbst im oberen Teile der Fenster kleine durch Elektrizität bewegte Ventilatoren anzubringen, welche eine ungemein große Leistungsfähigkeit besitzen. Dabei ist aber dafür Sorge zu tragen, daß die der starken Abaugung entsprechende Zuluft ohne Belästigung für die Gälte eintreten kann. Auch durch Wasserkraft lassen sich derartige Ventilatoren bewegen.

In Räumen, wie z. B. Glashallen, wo die Besucher weniger durch Zigarrenrauch, als durch Wärme im Sommer belästigt werden, können ähnliche an leichten eisernen Ständern angebrachte, also verletzbare elektrische Ventilatoren auch dazu benutzt werden, eine angenehme Luftbewegung im Raume hervorzubringen, durch welche die Verdunstung befördert und deshalb scheinbar eine Kühlung erzeugt wird. Zum gleichen Zwecke läßt man wohl auch derartige Windräder in wagrechter Stellung von der Decke des Raumes herabhängen.

Für die Erwärmung der Wirtschaftsräume wird neben den verschiedenen Systemen der Fern- oder Sammelheizung wieder vielfach zur Ofenheizung gegriffen. Dazu werden teils die sog. amerikanischen Öfen, teils mehr oder weniger schmuckvoll ausgestattete Kachelöfen und Kamine verwendet. Dieselben sind mit gutem Erfolg u. a. im Löwenbräu-Restaurant, Ecke der Charlotten- und Französischen Straße zu Berlin, zur Heizung und Lüftung sämtlicher Räume benutzt worden²³⁾.

Seit etwa zwei Jahrzehnten wird der Lufterneuerung in Schankwirtschaften, Kaffeehäusern und Restaurants mehr Fürsorge zugewendet, als vorher geschehen ist. Eine Anzahl großstädtischer Anwesen dieser Art sind mit umfassenden, den Fortschritten der Technik entsprechenden Einrichtungen für Lüftung und Heizung versehen worden. Als Beispiel seien hier die Pläne (Fig. 31 bis 34²²⁾ der Lüftungseinrichtungen in den Restaurationsräumen von *Siechen* in Berlin abgebildet. Sie stimmen

²²⁾ Fakt.-Repr. nach: Centralbl. d. Bauverw. 1884, S. 12.

²³⁾ Vergl. die Beschreibung und Abbildungen von „Haus Schwartz“ in Berlin, insbesondere in seinen Heiz- und Lüftungseinrichtungen: Deutsche Bauz. 1886, S. 64 ff.

Handbuch der Architektur. IV. 4. a. (3. Aufl.)

im allgemeinen mit dem in seinen Hauptzügen oben geschilderten System der Lufterneuerung (Druck- und Sauglüftung) überein.

In den Abbildungen bezeichnet: *a* einen Schacht von 1,75 qm Querschnitt im Hofe, in dem die Luft etwa 1,00 m über dem Boden geschöpft wird; die Eintrittsöffnungen sind mit Gitter und Drahtgaze abgedeckt; *b* eine mit *a* verbundene Kammer; sie enthält das Schraubenblasrad und Lattengefäße zum Aufbringen von Eis behufs Kühlung der Luft im Sommer; *c* den Raum für den Gasmotor und die Maschinen für die elektrische Beleuchtung; *d* den Ofen für Feuerluftheizung mit rauchverzehrender Feuerung; *e* und *f* den Rauchkanal, bezw. das gußeiserne Rauchrohr; *g* den Schürraum und darüber die Kammer, in der die warme Luft durch eine Wasserprüheinrichtung befeuchtet wird, um von da in das unter dem Fußboden des Erdgeschosses liegende Kanalnetz und durch die Ausströmungsöffnungen (in etwa 2,00 m Höhe) in die Zimmer zu gelangen (siehe die Pfeile im wagrechten Schnitt nach *CD* und im Durchschnitt); *k* und *i* die Saugfchlote für verdorbene Luft, welche denselben durch das Kanalnetz an der Decke (siehe den wagrechten Schnitt *EF* und

Fig. 31.

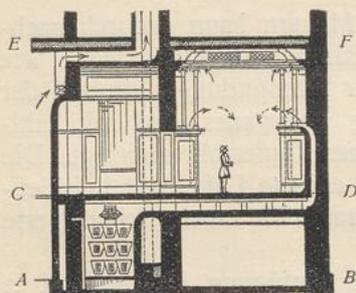
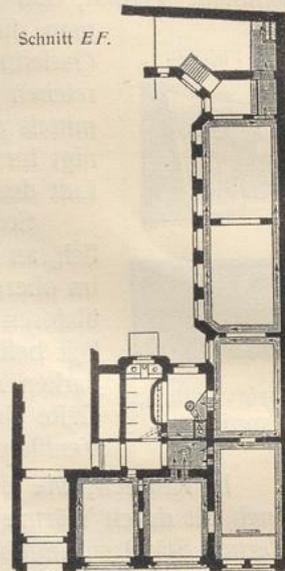
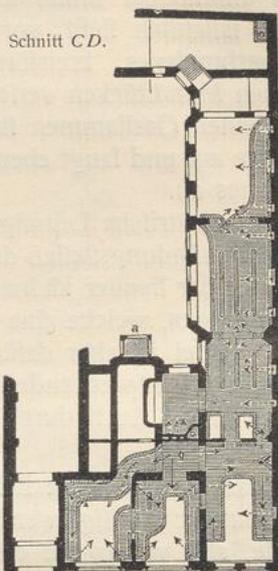
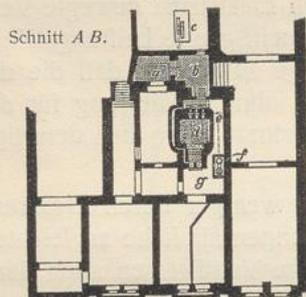
Fig. 31 in $\frac{1}{250}$ u. Fig. 32 bis 34 in $\frac{1}{600}$ w. Gr.

Fig. 33.

Fig. 34.

Fig. 32.

Lüftungsanlage im Siechen'schen Restaurant zu Berlin²⁰⁾.

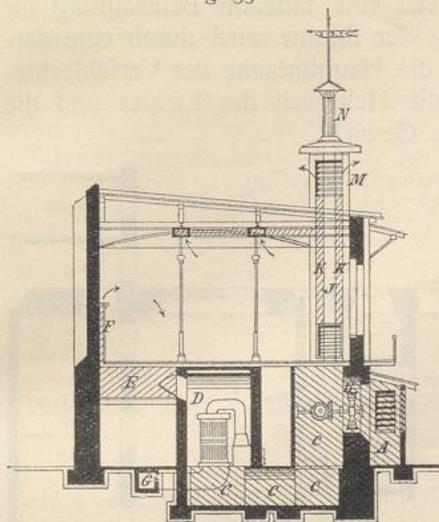
den Durchschnitt in Fig. 31) zugeführt wird; beide enthalten eiserne Rauchrohre von Feuerungen und sind außerdem im Keller mit eisernen Füllöfen zum Anwärmen der Luft im Saugfchlote versehen, für den Fall, daß jene Feuerungen nicht benutzt werden.

Unter Zugrundelegung von 0,60 qm Grundfläche für 1 Sitzplatz vermag die Wirtschaft, auf 180,00 qm verfügbarem Raum, bei voller Besetzung 300 Gäste aufzunehmen; die lichte Höhe beträgt 5,00 m. Bei einem stündlichen Luftwechsel von 30,00 cbm für die Person ergeben sich somit 9000 cbm Zuluft als stündlicher Bedarf, d. i. 10-fache Lufterneuerung des Gesamtraumes. Darauf gründet sich die Feststellung der Abmessungen von Heizfläche, Kanälen, Öffnungen etc. Die Erfahrung hat ergeben, daß zwar die Einrichtungen selbst für einen 15-fachen Luftwechsel noch ausreichen, daß aber der 8- bis 10-fache Luftwechsel völlig genügt, um die dicht besetzten Räume durchaus rauchfrei zu erhalten. Bei einer Temperatur der zufließenden Luft von 17 Grad C. wird alsdann die Luftbewegung an keiner Stelle merklich empfunden. Dieser Luftwechsel soll sich bis zu einer Außentemperatur von + 5 Grad C. ohne Beihilfe des Blases vollziehen haben, weshalb dieses nur bei wärmerem Wetter in Betrieb zu setzen ist. Die Heizfläche des Ofens genügt, um bei halbgeschlossenen Abzugsöffnungen die zufließende Luft auf 40 Grad C. zu erwärmen und die Abkühlung an Fenstern und Außenwänden bei - 20 Grad C. Außentemperatur zu decken. Die Anlage ist von David Grove in Berlin ausgeführt; die Kosten für dieselbe haben, mit Ausschluß der Maurerarbeit, 6900 Mark betragen.

Als Beispiel einer Sauglüftung sei auf die in der unten ²⁴⁾ genannten Quelle beschriebene Einrichtung im *Café Bauer* in Berlin verwiesen; der dort angegebene 2-malige Luftwechsel ist offenbar nicht ausreichend. Abends macht sich, namentlich in den oberen Räumen, eine fast unerträgliche Hitze fühlbar.

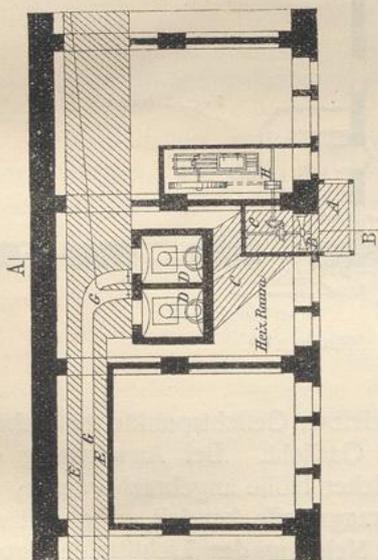
Ferner mag die Heizung mit Druck- und Sauglüftung im Restaurant »*Société*« zu Dresden ²⁵⁾

Fig. 35.



Schnitt nach AB.

Fig. 36.



Heiz- und Lüftungsanlage
im Restaurant »*Société*« zu Dresden ²⁵⁾.

$\frac{1}{250}$ w. Gr.

häuser als große Spiegelglaswände auszubilden, unter allen Umständen aber den oberen Teil zum Öffnen einzurichten.

²⁴⁾ Rohrleger 1878, S. 139.

²⁵⁾ Nach: MÜLLER, A. Heiz- und Lüftungs-Anlage im Restaurant »*Société*«, Dresden. Deutsche Bauz. 1886, S. 34.

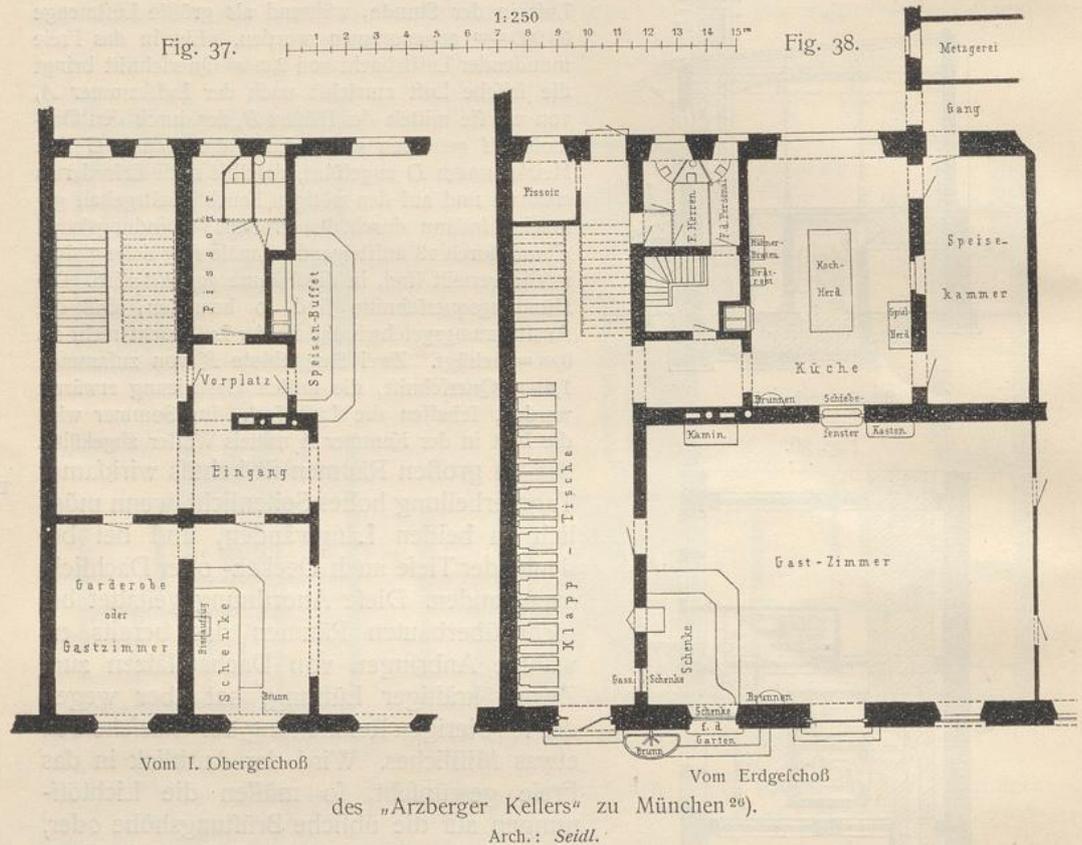
²⁶⁾ Fakf.-Repr. nach: Zeitschr. f. Baukde, 1883, S. 1.

hervorgehoben werden. Für die in Fig. 35 u. 36 ²⁶⁾ dargestellte Anlage sind, gleichwie bei *Siechen* in Berlin, bei ganz beletztem Raume 0,60 bis 0,80 qm Fläche für einen Gast und als Mindestmaß der zuzuführenden Luftmenge 30 cbm für den Kopf und die Stunde berechnet. Daraus ergab sich die Notwendigkeit der Einführung von mindestens 30 000 cbm Luft in der Stunde, während als größte Luftmenge 50 000 cbm angenommen wurden. Ein in das Freie mündender Luftschacht von 2,25 qm Querschnitt bringt die frische Luft zunächst nach der Luftkammer A, von wo sie mittels des Bläfers B, der durch den Gasmotor H getrieben wird, durch die Kanäle C den Heizkammern D zugeführt, daselbst nach Erfordernis erwärmt und auf den nötigen Feuchtigkeitsgehalt gebracht, sodann durch den großen Verbindungskanal E und durch 18 aufsteigende Kanäle F, welche gleichmäßig verteilt sind, in die Räume gepreßt wird. Die Mündungsquerschnitte sind so bemessen, daß die Ausströmungsgeschwindigkeit der Luft nicht mehr als 0,60 m beträgt. Zwei Saugfchlote K von zusammen 1,60 qm Querschnitt, die mittels Gasheizung erwärmt werden, schaffen die Luft fort. Im Sommer wird die Luft in der Kammer A mittels Wasser abgekühlt.

In großen Räumen ist behufs wirklicher Tageserhellung hohes Seitenlicht, wenn möglich an beiden Langwänden, und bei bedeutender Tiefe auch Decken- oder Dachlicht anzuwenden. Diese Anordnung gestattet bei nicht überbauten Räumen das bereits erwähnte Anbringen von Dachaufläzen zum Zweck kräftiger Lüftung, hat aber wegen der schwierigen Reinhaltung der Glascheiben etwas Mißliches. Wird der Ausblick in das Freie gewünscht, so müssen die Lichtöffnungen auf die übliche Brüstungshöhe oder, nach Art der Türen, bis zum Fußboden heruntergeführt werden. Dann muß aber im Inneren ein Geländer, bestehend wenigstens in einer wagrechten Messingtange, angebracht werden, um zu verhüten, daß jemand durch das Fenster hindurch in das Freie gelangen will. In kleinen Räumen pflegt man die Fenster teils gleich denen des Wohnhauses anzuordnen, teils nach Art der Geschäftshäuser als große Spiegelglaswände auszubilden, unter allen Umständen aber den oberen Teil zum Öffnen einzurichten.

31.
Erhellung.

Die künstliche Erhellung wird häufig noch mit Gaslicht, in neuerer Zeit meist mit Gasglühlicht, bewerkstelligt; doch fehlt es nicht an Schank- und Speisewirtschaften, die mit elektrischem Licht, teils Bogenlicht, teils Glühlicht, erhellt werden. In kleineren Orten, wo eine Gasfabrik noch fehlt, ist eine Beleuchtung mit Azetylen-gas empfehlenswert, dessen Herstellung keine großen Anlagekosten erfordert. Petroleum- und Spiritusglühlicht haben bis jetzt eine tadellose Beleuchtung für Innenräume noch nicht geliefert. Die Lüftung der Räume wird durch eine derartige Beleuchtung wesentlich erleichtert, weil die Hauptursache der Verschlechterung und Erhitzung der Luft wegfällt; auch die Helligkeit des Lichtes und die zum Teile geringere Feuersgefahr fallen in das Gewicht.



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

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

Im „Löwenbräu-Keller“ zu München (siehe Fig. 53 bis 56) wird die 8,00 m hohe Bierhalle durch 4 Bogenlichter von *Siegmund Schuckert* in Nürnberg erhellt, die möglichst hoch, nämlich 7,00 m vom Fußboden, angebracht, vom Mittelpunkte des Saales 8,50 m, bzw. 7,00 m und von den Wänden deselben um 5,00 m, bzw. 3,50 m entfernt, somit für die Erhellung der Bodenfläche fehr günstig angeordnet sind. Die vorgelegte offene Halle, sowie ein Teil des tiefer gelegenen Gartens werden durch 3 Bogenlichtlampen in Entfernungen von 21,00 m, bzw. 15,00 m, die unteren Terrassen durch 4 Lampen in Abständen von je 16,00 m bei 6,50 bis 8,00 m Höhe, endlich Haupteingang und Freitreppe durch 3 weitere Lampen auf das wirksamste erhellt. Da die Bäume hier nicht hinderlich waren, ist die Bogenlampe am Portal auf einem 10,00 m hohen Kandelaber angebracht.

Die „Marienthaler Bierhalle“ zu Hamburg (siehe Fig. 64) wird durch 6 Bogenlichtlampen beleuchtet, deren je eine unter den großen Bogen, welche das Mittelschiff von den zwei Seitenschiffen trennen, angebracht ist. Ihr Abstand beträgt rund 10,00 m, ihre Höhe 7,00 m. Im Garten sind 4 Lampen in den im Plane angegebenen Entfernungen aufgestellt.

Als Beispiel einer mit elektrischem Glühlicht versehenen Sommerwirtschaft ist der „Arzberger Keller und Biergarten“ in München anzuführen (Fig. 37 u. 38²⁰).

2) Schenkraum.

Bereits in Art. 25 (S. 27) wurde bemerkt, daß bei der Einrichtung der Trinktuben und Ausschankläle der nötige Raum für Abteiltische und Schenkische vorzusehen ist. Letztere sind immer im Saal oder Hauptzimmer selbst aufzustellen; sind zwei Schenkische erforderlich, so können sie an verschiedenen Stellen angeordnet werden, müssen aber jedenfalls für die Bedienung bequem gelegen sein. (Vergl. auch Art. 5 u. 6, S. 13 u. 14.) In dieser Hinsicht wird auf die Pläne in Fig. 53 bis 56, zugleich aber auf die nebenstehende Abbildung (Fig. 37) verwiesen. Das Überstreiten von Stufen ist unter allen Umständen zu vermeiden.

Fig. 37 zeigt die Anordnung des oberen Saales im „Arzberger Keller“ (Arch.: *Seidl*) in München; einerseits Speisenabgabe mit Aufzug von der Küche, andererseits Bierchenke mit Faßaufzug vom Keller.

In Wirtschaften, welche zeitweise einen fehr großen Verkehr zu bewältigen haben, werden, wie dies aus dem Grundrisse des Restaurants „Hundekehle“ im Grunewald bei Berlin (siehe Art. 51) hervorgeht, für die einzelnen getrennten Betriebe auch gefonderte Büfets angeordnet, die wegen Rummangel nicht immer lämtlich im Hauptraume liegen können. So hat man Bier- und Kaffeeshenkische, Ausgaben für warme und kalte Speisen.

In dem eben genannten Restaurant haben die Wein- und Bierausgaben, sowie die Kaffeeküche wohl Schenkische nach der großen Halle; außerdem ist aber an diese grenzend ein großer, durch Deckenlicht erleuchteter Ausbeeraum mit Abteiltischen angeordnet, nach welchem sowohl vom obigen Bierbüfett, wie von der Kaffeeküche, dann aber auch von der kalten und warmen Speiseküche, sowie vom Abwaschraume aus zu bedienende Schenkische liegen. Infolge dieser geräumigen und fehr praktischen Anlage regelt sich die Bedienung in außerordentlich schneller und geordneter Weise. Die Büfettwand der großen Halle ist in Fig. 39, die Wand der Kaffeeküche nebst Schenkischen im Anrichterraum in Fig. 40 dargestellt.

Mitunter befindet sich in der Nähe des Einganges in das Restaurant ein besonderes Frühstücksbüfett, an welches die Gäste herantreten können, um eine Auswahl unter den dort aufgestellten Speisen zu treffen. Bei großen Gartenwirtschaften sind auch in dem Garten an passenden Stellen noch Bierchankstellen angeordnet. (Siehe im nächsten Kapitel [unter c, 1] die bezügliche Anordnung im Restaurant des Schlacht- und Viehhofes zu München.)

Eine bemerkenswerte Einrichtung vieler Bier- und Weinwirtschaften wird durch den Ausschank über die Straße veranlaßt. Dazu dienen besondere Schiebe-

32.
Schenke.

Fig. 39.



Großer Saal.

Fig. 40.

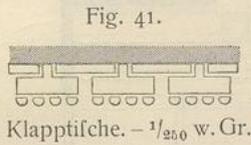


Anrichteraum.

Vom Restaurant „Hundekehle“ bei Berlin.

fenster, die von der Schenke zum Vorplatz oder Garten führen, von wo aus die Getränke in Empfang genommen werden.

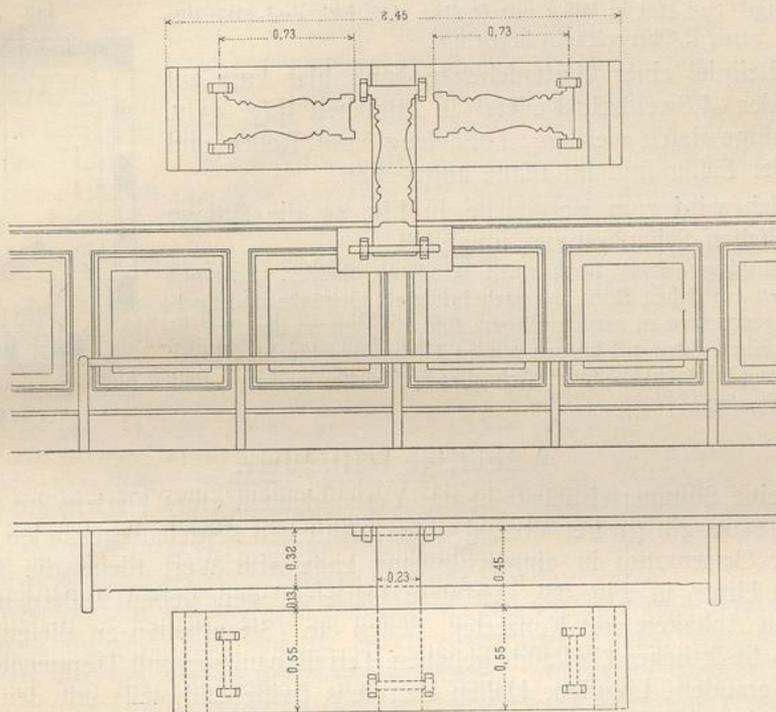
Es mag hier gleich auf einige charakteristische Eigentümlichkeiten der bayerischen Bierwirtschaften hingewiesen werden. Zu diesen gehört die Benutzung der Torwege und Hauseingänge als Trinkhallen, zu welchem Zwecke schmale Klapptische und -Bänke an den Wänden befestigt sind; sodann die landesübliche An-



Klapptische. - $\frac{1}{200}$ w. Gr.

ordnung des Brunnens mit laufendem Wasser an der Schenke, damit die Gäfte selbst an Ort und Stelle die Bierfidel vor dem Eingießen spülen können. Im Zapfraum selbst sind ausgiebige Vorrichtungen zum Aufstellen oder Aufhängen der Gläser und Krüge und zum Auspülen derselben zu treffen, falls nicht eine besondere Gläsersehnenke vorhanden ist.

Fig. 42.



Klapptisch im Gasthof „Zur Post“ zu Ortenberg.

$\frac{1}{100}$ w. Gr.

Diese Dinge veranschaulicht Fig. 38 (S. 36), welche den unteren Zapfraum des erwähnten „Arzberger Kellers“²⁶⁾ darstellt.

Von dort aus findet der Auschank im Erdgeschoß, und zwar zugleich für die Gaftzimmer, die Torhalle, den Garten und über die Gaffe statt. Der Faßaufzug ist auch vom Torweg aus zugänglich. Die Klapptische dafelbst stehen in Abständen von 1,55 m von Mitte zu Mitte mit zwei Klappbänken dazwischen. Der Auschnitt der Tischplatte am Wandende hat den Zweck, das Anlehnen zu gestatten.

Nicht selten finden sich in den weiten, gewölbten Torhallen der altertümlichen Wirtshäuser von Regensburg, Landshut, München etc. an beiden Wandseiten Klapptische angebracht.

In einem Teile Oberhessens sind die in Fig. 41 u. 42 abgebildeten Klapp-

tische und -Bänke gebräuchlich. Diese leicht beweglichen Einrichtungen gewähren den Vorteil freier Benutzung des Raumes für andere Zwecke.

Fig. 42 stellt den Klapptisch in der Ansicht in aufgeklapptem Zustand, an der Wand befestigt und im Grundriß in heruntergeklapptem Zustand, auf drei in Zapfen drehbaren Beinen stehend, vor.

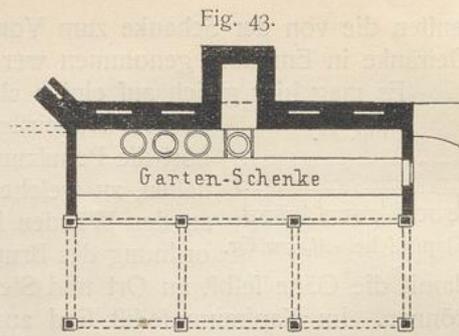
Die österreichischen Bierchenken haben, außer dem Faßaufzug für Lagerbier, meist andere Aufzüge, in denen das im Keller verzapfte Pilsener Bier im Glas heraufbefördert wird.

Letztere sind in der im nächsten Kapitel (unter c, 2) folgenden Abbildung der Schenke „Zur goldenen Kugel“ am Hof in Wien mit *P. Bier AZ. EG. und OG.* (für Erdgeschloß, bzw. I. Obergeschloß) bezeichnet.

Als Beispiel einer Gartenchenke kann hier kurz auf diejenige des „Löwenbräu-Kellers“ in München (Fig. 43 u. Fig. 53) hingewiesen werden. Faßaufzug vom Keller und Stellung der Fässer sind im Plane angegeben.

Endlich wird zum Vergleiche in Fig. 44 die Anlage eines englischen Schankraumes mitgeteilt.

Der Eingang erfolgt durch einen Windfang überdeckt. Entgegen vielen anderen englischen *Bars*, wo nach Früherem Getränke und Speisen stehend genommen zu werden pflegen, sind ringsum an den Außenwänden gepolsterte Sitze mit kleinen runden Tischen angebracht. Hinter dem *Counter* (Zahlstisch) befindet sich die Spülküche; nebenan sind Kojen zum Speisen.



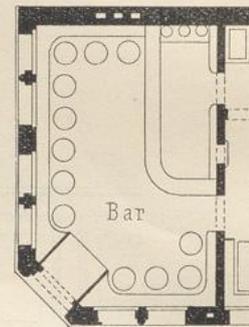
Vom „Löwenbräu-Keller“ zu München.

Arch.: A. Schmidt.

1:250



Fig. 44.



Engl. Schankwirtschaft.

$\frac{1}{250}$ w. Gr.

3) Sonstige Gasträume.

Für eine Sommerwirtschaft ist das Vorhandensein eines Gartens im Anschluß an das Gasthaus ein großer Vorzug. Den städtischen Ausschankgebäuden ist selbst ein kleiner Gartenraum in eingeschlossener Lage von Wert (siehe die Wirtschaft „Zur Stadt Ulm“ in Fig. 68). Größere Gartenanlagen geben außerdem Veranlassung zum Abhalten von Konzerten, Festen etc. Sie erhalten zu diesem Zweck, insofern es die örtlichen Umstände gestatten, Terrassenanlagen mit Treppenaufgängen, Lauben, Veranden, Loggien, Hallen etc., teils freistehend, teils mit dem Hauptgebäude verbunden (siehe Fig. 53 bis 56). Diese Baulichkeiten werden in Abschn. 7 (Kap. 3), die Orchester- und Musikzelte in demselben Abschnitt (Kap. 2) des nächstfolgenden Heftes dieses „Handbuches“ zur Sprache kommen.

Sehr beliebt ist die Anlage von Kegelbahnen, und zwar nicht allein in größeren Wirtschaftsgärten, sondern auch in Verbindung mit städtischen Schankgebäuden. Sie dürfen indes nicht zu Störungen der Gäste in den übrigen Räumen Anlaß geben und müssen daher eine vollständig abgeforderte Lage erhalten, widrigenfalls bei der Natur des Spieles allerlei Mißstände unvermeidlich sind. In Sommerwirtschaften dient dazu meist ein besonderer Bau oder Anbau, für den ein geeigneter Ort im Garten oder Hof un schwer zu finden ist. Bei eingebauten Wirtshäusern wird eine ähnliche Lage im Hinterland der Baustelle und zu ebener Erde am vorteilhaftesten sein; in Ermangelung einer solchen pflegt das Sockel- oder das Kellergeschloß für die Anlage der Bahn benutzt zu werden.

33.
Wirtschafts-
gärten,
Loggien,
Hallen etc.

34.
Kegelbahnen
etc.

Außer der eigentlichen Bahn ist die Kegelstube für den Aufenthalt der Spieler vorhanden. Ein besonderer Zugang ist wünschenswert; die Nähe von Aborten und Pissoirs, ferner gute Verbindung mit Schenkraum und Küche sind erforderlich.

Bezüglich der Größe und Einrichtung der Kegelbahnen muß hier auf das nächstfolgende Heft (Abchn. 6, Kap. 3) dieses „Handbuches“ verwiesen werden. Außerdem veranschaulicht das Beispiel des Wiener Arkaden-Kaffeehauses im nächsten Kapitel (unter c, 2) die Anlage einer doppelten Kegelbahn (kurze und lange Bahn) mit zugehörigen Nebenräumen.

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

4) Aborte und Pissoirs.

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

Diese letztere Anordnung ist z. B. in Fig. 53 getroffen, welche diese Gartenaborte im Anschluß an die Schenke zeigt. Für Zugänglichkeit der Aborte von Haus und Garten ist im Grundriß der Wirtschaft „Zur Stadt Ulm“ in Frankfurt a. M. (siehe Fig. 93) Sorge getragen.

Die Abfonderung von Herren- und Damenaborten ist bei kleinen Wirtschaften oft recht schwierig. Gute Vorbilder sind besonders in den englischen Plänen, u. a. in denjenigen von *Luton tavern* (siehe Fig. 97), zu finden.

Beide haben einen Vorplatz mit Waschraum, welche bei unseren Anwesen dieser Gattung erst in neuerer Zeit allgemein zu finden sind. Dem Waschraum der Damen ist überdies noch ein eigenes Damenzimmer vorgelegt. (Siehe auch den Grundriß des Restaurant „Hundekehle“ in Art. 51.)

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

Die Türen erhalten selbstschließende Vorrichtungen.

Bezüglich aller Einzelheiten der Einrichtung von Aborten und Pissoirs muß an dieser Stelle allgemein auf Teil III, Band 5 des vorliegenden „Handbuches“, und da es sich hier um Massenvorkehrungen handelt, im besonderen auf Kap. 16 (unter b) u. 17 (unter c) für Aborte, auf Kap. 23 (unter b) für Pissoirs verwiesen werden²⁷⁾.

Die Notwendigkeit vollkommener Reinhaltung der Aborte und Pissoirs und infolgedessen die Zweckdienlichkeit möglichst einfacher, selbstwirkender Vorkehrungen kann nicht genug betont werden.

Zur Bekleidung der Wände wird man bei den hier in Frage kommenden Anwesen meist auf guten Kalkputz, allenfalls auf geglätteten Zement angewiesen sein. Letzterer, gleichwie Ölfarbenanstrich, sollte bis Kopfhöhe heraufgeführt werden, falls nicht Holztäfelung, Schiefer, Wandfliesen oder dergl. zur Anwendung kommen können. Für den mit entsprechendem Gefälle und Schlammkanten zu versehenen Fußboden ist Asphalt am geeignetsten. Auch Zementestrich oder Steingutfliesen sind zu empfehlen.

Für die Pissoirs verdienen die Einrichtungen mit Fußbodenrinnen, als die einfachsten und

²⁷⁾ Nach den in Art. 17 u. 19 schon erwähnten einschlägigen preussischen Vorschriften müssen bei jeder Gast- und Schankwirtschaft Bedürfnisräume, in der nötigen Anzahl und mit den erforderlichen Einrichtungen für Abfluß und Luftreinigung versehen, vorhanden sein.

35.
Lage
und
Anordnung.

36.
Einrichtung.

reinlichsten, ferner reichliche, allenfalls unterbrochene Wasserspülung den Vorzug. Das Reinhalten solcher Piffoirs ohne Wasserspülung ist immer schwierig.

Für Orte ohne Wasserleitung, sowie aus Billigkeitsrückichten ist die Einrichtung mit Ölspülung empfehlenswert. Die Rückwand der Piffoirstände, aus Schiefer- oder Rohglastafeln bestehend, welche letztere mit der glatten Seite nach außen auf der mit weißer Ölfarbe angestrichenen Wand zu befestigen sind, wird, wie auch die Rinne mit stark verdünntem Karbolöl angestrichen, ebenso der Geruchverschluß damit gefüllt. Das leichte Öl schwimmt auf dem schwereren Urin und verhindert jede Ausdünstung. Ein Übelstand dabei ist der durchdringende Karbolgeruch. Die Scheidewände werden, wo überhaupt nötig, ebenfalls aus Schiefer oder aus Rohglas in Eisen- oder Messingumrahmung hergestellt.

Um das Stehen auf nassem Fußboden zu verhüten, wurde dieser in der Technischen Hochschule zu Berlin-Charlottenburg unmittelbar an der Rinne und etwa 50 cm breit mit zur Rinne lotrecht liegenden Wellen, also wie Deckwellblech in Zementmörtel ausgeführt. Man steht auf den trockenen Wellenbergen; die Flüssigkeit wird in den Tälern angelammelt und sofort in die Rinne geleitet. Durch Verwendung von Tonfliesen mit kräftigen Rillen kann man die gleiche Wirkung erzielen.

Für den Anblick am vorteilhaftesten ist die Bekleidung der Rückwände mit glasierten hellen Tonfliesen mit Ausführung aller Metallteile in Messing. Werden Porzellan- oder Fayencebecken benutzt, dann sind die Rückwände am besten mit jenen Tonfliesen oder, ebenso wie die Scheidewände, mit Marmor zu bekleiden. Weißer Marmor leidet jedoch hierbei mit der Zeit an seinem guten Aussehen.

Unter keinen Umständen darf in Aborten und Piffoirs der Zutritt von Licht und Luft fehlen. Unmittelbare Tageserhellung, die Lage an einer Außenwand mit Fenstern von genügender Größe, ferner kräftig wirkende Sauglüftung sind Hauptbedingungen. Es muß in dieser Hinsicht, unter abermaligem Hinweis auf Teil III, Band 5 (Kap. 22), als besonders wichtige Bedingung betont werden, daß vornehmlich bei künstlicher Lüftung die Vorkehrungen derart zu treffen sind, daß der Luftdruck im Abort geringer ist als in den umgebenden Räumen, damit die Luft nicht nach diesen zu-, sondern von diesen abströme.

5) Küche und Zubehör.

37.
Zusammen-
setzung,
Lage und
Verbindung.

Zur Zubereitung der Speisen und für die Empfangnahme derselben durch Kellner und Kellnerinnen sind bei den volkstümlichen Schank- und Speisewirtschaften, selbst bei den größten Anlagen dieser Gattung, einige wenige Räume ausreichend. Sie bestehen aus der Speise- oder Kochküche mit Anrichte- oder Kontrollerraum, aus einem Spülraum und einer Speisekammer. Hierzu tritt bei größeren Anlagen häufig noch eine besondere Kaffeeküche, sowie eine sog. „Kalte Küche“. (Siehe den Grundriß der Wirtschaft „Hundekehle“ in Fig. 61).

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

Es ist einleuchtend, daß die bequemste Lage der Küche diejenige in gleicher Höhe mit den Gastzimmern ist. Die letzteren nehmen indes häufig mehrere Geschosse ein; auch wird gewöhnlich der ganze verfügbare Raum im Erdgeschoß oder im Obergeschoß für gattliche Zwecke beansprucht, während im Sockel- oder Kellergeschoß reichlich Raum zum Unterbringen der Hauswirtschaftsräume vorhanden ist. Sie haben daher weitaus in den meisten Fällen diese Lage, die indes für die Vorrichtung und Zubereitung der Speisen keineswegs die günstigste ist. Selten kann genügende Höhe gegeben und noch seltener können Licht und Luft in reichlichem Maße zugeführt werden. Ohne diese sind Küche und Speisekammer feucht, daher schlecht und ungesund. Auch wird durch den Höhenunterschied zwischen Küche und Gastwirtschaftsräumen einesteils die Bedienung erschwert, anderenteils durch die zu deren Erleichterung dienenden Aufzüge und Dienstreppen die Verbreitung des Küchengeruches sehr begünstigt. Dieser wird bei tiefer Lage der Küche unter allen Umständen, infolge des Wärmeeuftriebes, den oberen Geschossen leicht mitgeteilt. Man errichtet deshalb, wenn die örtlichen

Verhältnisse es gestatten und der Kostenpunkt nicht in das Gewicht fällt, häufig einen besonderen Küchenbau in Erdgeschoßhöhe, in geeignetem Anschluß an die Gasträume; oder man wählt dazu die Lage in einem Obergeschoß über den letzteren, wie mehrere der nachfolgenden Beispiele zeigen.

Durch diese Anordnungen wird in der Tat die Mitteilung des Küchendunstes am wirksamsten verhindert, wenn man nicht zu künstlicher Lüftung greifen will. Selbst die Art der Feuerung des Küchenherdes ist wegen der dadurch erzeugten Wärmemenge dabei zu berücksichtigen. (Siehe in Art. 139 die Beschreibung der Küche des Reichstagshauses zu Berlin.) Unter allen Umständen aber sind Küche und Zubehör vom Verkehr der Gäste völlig abzufordern. Der Verbindungsdienst darf nur durch die Anrichte stattfinden. Hier werden die Speisen gebucht, vom Bedienungspersonal in Empfang genommen und bezahlt. In unmittelbarem Anschluß an die Anrichte steht der Spülraum, wo das gebrauchte Geschirr abgelezt und gereinigt wird. Die Kochküche bildet den Hauptteil im Mittelpunkt des Anwesens, der andererseits auch in bequemer Verbindung mit Speisekammer, Keller und etwaigen anderen Hauswirtschaftsräumen stehen muß. Auch für einen besonderen Eingang für Lieferungs- und Küchenleute, sowie für einen kleinen Küchen- oder Wirtschaftshof ist Sorge zu tragen.

Für sämtliche Hauswirtschaftsräume, insbesondere aber für Kochküche, Speisekammer und Keller, verdient die nördliche Himmelsrichtung, sofern man die Wahl hat, den Vorzug. Am ungünstigsten ist die Lage nach Westen.

Die sichersten Anhaltspunkte für das Raumerfordernis geben ausgeführte Anlagen, die im gegebenen Falle zu vergleichen sind. Es mag daher hinsichtlich der Größe kurz auf die nachfolgenden Beispiele (Kap. 3, unter b, g u. c) verwiesen und nur betont werden, daß es als ein großer Vorzug zu betrachten ist, wenn die Küche geräumig, insbesondere wenn ihre Höhe und damit der Luftraum reichlich bemessen werden kann. Weniger als 3,00 m lichte Höhe sollte nie gegeben werden.

Die Mißstände einer mehr oder weniger unterirdischen Anlage sind bereits angedeutet worden. Der Mangel an Tageslicht läßt sich durch dauernde künstliche Beleuchtung nie ersetzen. Gesundheit, Stimmung und Leistungsfähigkeit der Küchenleute werden dadurch beeinflußt. Und abgesehen von den Mehrkosten, welche die ständige Verwendung von Gas- oder anderer künstlicher Beleuchtung bedingt, hängt damit meist die fortwährende Verschlechterung der Luft, und umgekehrt mit der Frage der Lüfterneuerung auch die Lichtfrage auf das engste zusammen. Denn ohne natürliche Lüftung ist, trotz der künstlichen, in den Küchenräumen nicht auszukommen²⁸⁾; und hierzu, gleichwie zur Zuführung von Tageslicht sind Fenster von genügender Größe notwendig.

Das Anbringen der Fenster in bequemer Höhe verursacht im Sockel- oder Kellergeschoß Schwierigkeiten; durch die Anordnung eines unmittelbar bis unter die innere Bodenfläche vertieften Hofes, der zugleich als Wirtschaftshof dienen kann, natürlich aber entwässert sein muß, wird dies ermöglicht. Dadurch wird auch in wirksamster Weise dem seitlichen Eindringen der Nässe und, durch eine wasserdichte Abdeckung der Fundamente in der Höhe der Hoföhle, zugleich dem Aufsteigen der Bodenfeuchtigkeit vorgebeugt. Derselbe Zweck wird erzielt durch die

²⁸⁾ Vergl. die Küchenanlage von „Haus Schwartz“ in Berlin, insbesondere in seinen Heiz- und Lüftungs-Einrichtungen: Deutsche Bauz. 1886, S. 64 – ferner: Die Küchenanlage des Reichstagshauses zu Berlin. Zeitschr. f. Bauw. 1897, S. 370.

38.
Größe.

39.
Erhellung
und
Lüftung.

in Teil III, Band 1, Heft 1 (Abt. III, Abfchn. 1, A, Kap. 12: Schutz der Wände gegen Feuchtigkeit) beschriebenen Konstruktionen.

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

Die Fenster bleiben während der warmen Jahreszeit fast beständig geöffnet. Um indes das Eindringen der durch die Speisen angezogenen Fliegen und Mücken zu verhindern, werden vor den Fenstern Fliegengitter von dünnem Drahtgeflecht angebracht, das jedoch nicht zu dicht sein darf, um den Raum nicht zu verdunkeln und den Luftwechsel nicht zu sehr zu beeinträchtigen. Hell angefrischtes Drahtgeflecht im Gewicht von ungefähr 0,65 kg für 1,00 qm mit rund 50 Malchen auf 1,00 qcm erfüllt beide Bedingungen.

Einrichtungen zum Zweck der Abführung des Kuchendunstes dürfen natürlich nicht fehlen. Zu diesem Ende müssen vor allem die Aufzüge und Dienstreppen mit Schloten von genügendem Querschnitt versehen und diese bis über Dach geführt sein. Außerdem ist in der Hauptküche ein gut wirkender Dampffang und Lockschornstein, in dem die abzufaugende Luft in geeigneter Weise erwärmt und über Dach in das Freie geführt wird, anzuordnen. Die Erwärmung geschieht am einfachsten durch das Rauchrohr der Feuerung, das in den Lockschornstein gelegt wird²⁹⁾, ohne daß jedoch die Rauchgase in diesen eintreten können, weil dies Glanzruß erzeugen würde.

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

Daß die vielen Gasflammen, insbesondere zur Sommerszeit und bei niedrigen, im Kellergeschoß liegenden Küchen, zur Qual der Küchenleute im Betrieb sind, bedarf keiner Erläuterung. Um so mehr ist die Einführung des elektrischen Lichtes, das bis in die Hauswirtschaftsräume gedungen ist, zu begrüßen. In Ermangelung dessen ist allerdings die Gasbeleuchtung in denselben nicht zu entbehren. Über den Herden, in den Haupt- und Nebenräumen, über den Spültischen und Arbeitsplätzen, sowie in den Gängen sind Flammen anzubringen.

Als Beispiele einiger mittels elektrischen Lichtes erhellter Küchen sind die des 1885 eröffneten Restaurants im „Grand Hotel“ am Alexanderplatz in Berlin, ferner die Küchen des 1893 eröffneten „Friedrichshofs“, Ecke Friedrichstraße und Kochstraße in Berlin, sowie die in Fußnote 28 (S. 43) erwähnte Küche des Reichstagshauses zu Berlin zu nennen.

Zur Konstruktion der Decken eignen sich eiserne Tragbalken mit Kappengewölben aus Beton oder hohlen Backsteinen, auch die neuen schiefechten Decken mit Eiseneinlagen. Holzgebälke und Deckenputz sind wegen der aufsteigenden Wasserdämpfe nicht zweckmäßig. Die Wände werden in der Höhe von mindestens 1,25 m am besten mit glasierten Kacheln bekleidet; in Ermangelung derselben

40.
Decken,
Wände und
Fußböden.

²⁹⁾ Siehe: Teil III, Band 4 (Abfchn. 4, B, Kap. 4, unter a) dieses „Handbuches“ (2. Aufl.: Abfchn. 4, C, Kap. 8, unter a).

ist Ölfarbenanstrich zu empfehlen. Der Fußboden erhält einen Belag von harten, geriffelten, wenig absorbierenden Tonfliesen, sonst einen Zementestrich.

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

In dieser Hinsicht genügt die Bemerkung, daß Zapftellen für kaltes Wasser mitunter über den Wasserschiffen der Herde, unbedingt aber an einer geeigneten Stelle der Küche, ferner über den Spültischen, dem Gemüseputzplatz, dem Filchkalten, im Küchenhof, im Flaschen- und Faßkeller erforderlich sind. Warmes Wasser ist für Koch- und Spülzwecke gleich unentbehrlich. Dasselbe wird somit, sei es durch die vorhandenen Kocheinrichtungen, sei es durch besondere Heizanlagen, am Herd, sowie an den Spül- oder Putzplätzen zubereitet, bezw. mittels Warmwasserleitung an diesen Punkten verzapft. Die Annehmlichkeit der Wasserverforgung und die Sauberkeit der Küchenanlage wird durch die Einrichtung einer eigenen Warmwasserleitung naturgemäß ungemein gesteigert. (Siehe auch Fig. 134.)

Ausgüsse für die Ableitung des Wassers pflegen mit den Zapftellen verbunden zu sein; überdies sind in der Bodenfläche sämtlicher Küchenräume Schlammkästen mit Fettfängen von geeigneter Einrichtung und in erforderlicher Zahl anzubringen. Nach diesen Punkten wird das Gefälle der Fußbodenfläche zu richten und im übrigen das Entwässerungsrohrnetz so anzuordnen sein, daß sämtliches Abwasser rasch fortgeführt wird.

Es läßt sich mit dieser kurzen Darlegung nicht vereinigen, in alle Einzelheiten der Küchenanlage einzudringen; auch sind Koch-, Spül- und Wascheinrichtungen in Teil III, Band 5 dieses „Handbuches“ eingehend erörtert. Es handelt sich somit um Angaben über die in den einzelnen Räumen nötigen Einrichtungsgegenstände, sowie um die Art ihrer Aufstellung in Verbindung mit der Gesamtanlage der Hauswirtschaftsräume, was durch Beispiele am kürzesten und besten zu erreichen ist.

Beides wird in zusammenfassender Weise für einfachere und größere Küchenanlagen im nächsten Kapitel, also im Zusammenhange mit den Kaffeehäusern und Restaurants, vorgeführt.

6) Keller.

Konstruktion und Einrichtung der Keller für Küchenvorräte und Brennstoffe weichen von der Anlage der gewöhnlichen Haushaltungskeller von Wohngebäuden, die durch einfache Lattenverschläge abgeteilt zu werden pflegen, nicht ab. Die Keller für Fleisch und andere Vorräte, die durch Eis kühl gehalten werden sollen, können über, neben oder unter den Eiskeller gelegt werden; in Ermangelung desselben sind besondere Eisbehälter erforderlich. Die Wände sind, um sie abwaschen zu können, mindestens mit Ölfarbe anzutreichen, besser aber mit glasierten Fliesen zu bekleiden.

Diese Kühlräume werden heute gewöhnlich nach dem D. R.-Patent Nr. 70971 hergestellt, sowohl in Holz wie in Stein (Fig. 48). Bei letzterer Ausführung müssen die Mauern mit Luftschicht ausgeführt oder durch imprägnierte Korksteine geschützt sein, und sie können, wie auch die äußere Wand des Eisbehälters, mit glasierten Fliesen, letztere unter Benutzung eines eisernen oder besser Messingrahmens bekleidet werden.

Um bei Holzwänden a und a_1 , wie in Fig. 47⁸⁰⁾, das Durchdringen der Luft in den Hohlwänden

⁸⁰⁾ Nach D. R.-P. Nr. 70971.

41.
Wasserleitung
und
Entwässerung.

42.
Einrichtung.

43.
Vorratskeller.

ficher zu verhüten, sind dieselben mit fester Lederpappe zu bekleiden. An einem Ende des Raumes befindet sich der Eisbehälter (Fig. 45 bis 47), dessen lotrechte Wand *c* und Boden *f* aus Wellblech bestehen, welches durch Lattenroste *g* gegen Beschädigungen und Verstopfen der Wellentäler geschützt ist, während die schräge Rückwand *d* durch einen Rost aus Bandeisen gebildet wird. Das Schmelzwasser tropft auf das etwas vorstehende Wellblech *f*, sowie auf das an der Wand befestigte schräge Blech und wird dadurch in die Abfluhrinne *m* und nach außen geleitet. Das Eis wird seitwärts durch die Öffnung *p* eingebracht. Vom oberen Rande der Wand *c* (Fig. 45 u. 47) aus führt eine schräge Zwischendecke *h*, aus Holz oder Rabitz-Putz hergestell, bis nahe an die Wand *AB*, einen flachen

Fig. 45.

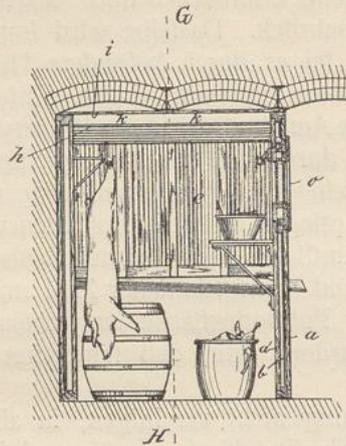


Fig. 46.

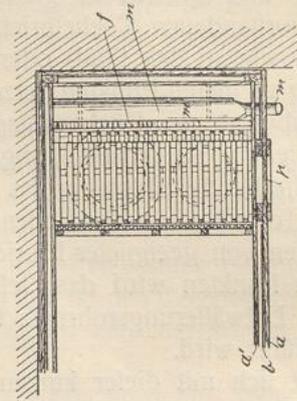
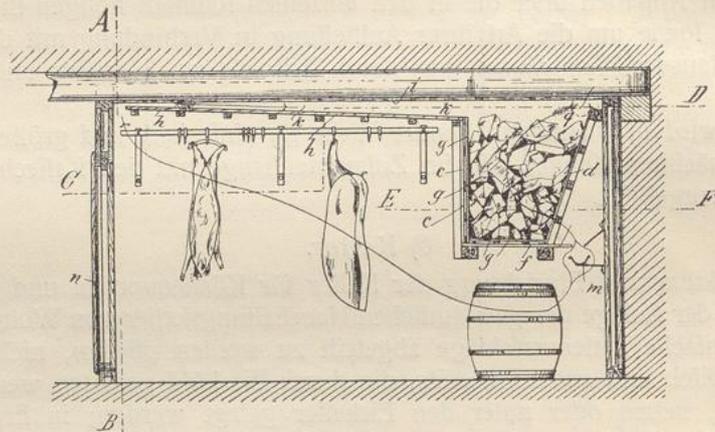


Fig. 47.

Kühlraum mit beständigem Luftumlauf⁵⁰⁾.

1/100 w. Gr.

Kanal *k* mit der Decke *i* bildend, welcher demnach einerseits mit dem Eisbehälter, andererseits mit dem Kühlraum in Verbindung steht. Durch die kleine Öffnung *q* in der Decke (Fig. 47) tritt fortwährend frische Luft ein, welche nun nach der Abkühlung an dem Eisbehälter den durch die Pfeilrichtung angedeuteten Weg macht. Für den Austritt von etwas Luft ist durch die Abfluhrinne geforgt. — Übrigens wird heute auch schon *Linde's* flüssige Luft zur Kühlung von Speisen und Getränken benutzt.

Für manche Vorräte, wie Mehl, Salz, Kolonialwaren, Konferven etc., die in ganz trockenen, luftigen Räumen aufbewahrt werden müssen, eignen sich Kammern

⁵⁰⁾ Nach der von Herrn *Kisch* in Berlin freundlichst zur Verfügung gestellten Zeichnung.

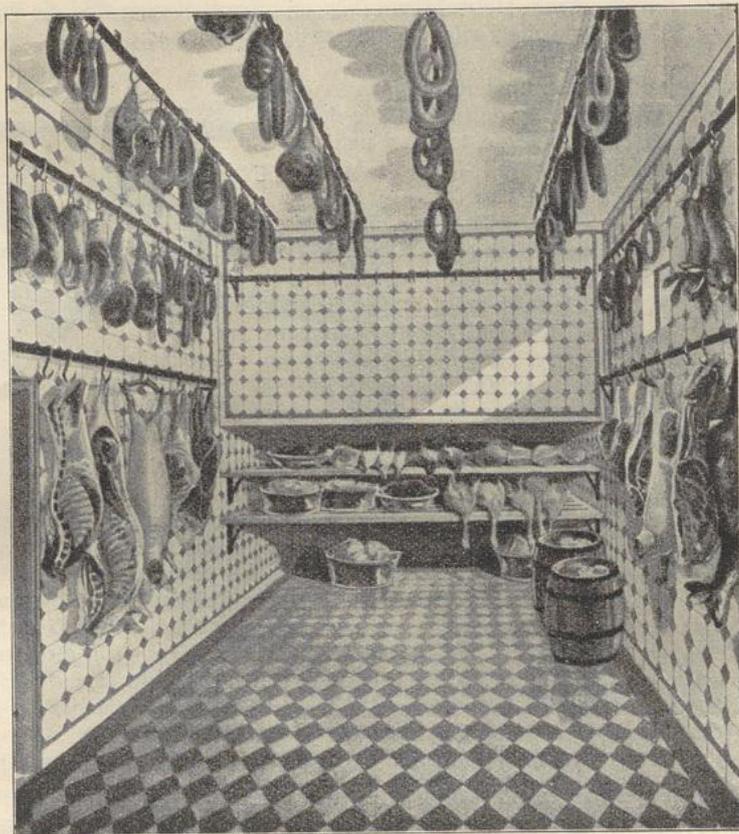
im Erdgeschoß oder in einem der oberen Geschosse besser als die unterirdischen Keller.

Die Anlage der Getränkekeller erfordert eine kurze Betrachtung.

Die Bierkeller werden nach Art der unterirdischen Lagerkeller in Brauereien angelegt und ausgeführt, worüber bereits im vorhergehenden Halbbande dieses „Handbuches“ (Abt. III, Abfchn. 2, C, Kap. 7, unter b, 10) das Wesentliche gefagt worden ist. Wie schon dort bemerkt wurde, werden die Eisbehälter, welche die möglichst ständige Temperatur von 5 bis 6 Grad C. zu erhalten haben, bald über,

44.
Bierkeller.

Fig. 48.



Kühlanlage von *Kifch* zu Berlin ⁸¹⁾.

bald neben den Kellerräumen angeordnet, wodurch die sog. Übereiskeller bzw. die Stirneiskeller entstehen.

Für Übereiskeller findet die Konstruktion der *Brainard'schen* Decken ⁸²⁾ vielfach Anwendung.

Die Eiskammer wird vom unteren Kellerraum gewöhnlich durch einen auf eisernen Trägern ruhenden Wellblechboden getrennt. Das Schmelzwasser des Eises läuft durch den Lattenrost, über dem es liegt, auf die etwas geneigte Wellblechfläche, tropft sodann durch Schlitze in der Decke auf die ebenfalls geneigte Kellerfohle, wo es in einer Rinne gesammelt und abgeführt wird. Zweck-

⁸²⁾ Ein Übereiskeller nach dem System *Brainard* ist z. B. unter der in Fig. 61 bis 63 (S. 57) abgebildeten Ausschankhalle am Halensee ausgeführt und bereits in Teil III, Bd. 6 (Abt. V, Abfchn. 3, Kap. 3) dieses „Handbuches“ beschrieben.

mäßigerweise geschieht dies erst, nachdem es (nach *Boeckmann*³³⁾ zur Nutzbarmachung feiner niedriger Temperatur über einen kleinen Stau geleitet wurde.

Die Decke über dem Eisraum soll nach demselben System gleichfalls aus zackigem Blech bestehen, damit sich das im Eisraum durch Verdunstung gebildete Wasser an der Blechfläche niederschlage, in kleinen an den unteren Zacken befestigten, mit Blech ausgefägten Holzrinnen zusammenfließe und von dort abgeleitet werde³⁴⁾. Darüber befindet sich der eigentlich tragende Teil der Deckenkonstruktion. Diese wird, insofern es sich nicht um Herstellung eines zweiten zu kühlenden Raumes über der Eiskammer handelt, als möglichst schlechter Wärmeleiter hergestellt.

In unserem Beispiel (Fig. 60, S. 57) besteht sie aus einer Bohlenlage mit darüber gespanntem Kappengewölbe; der Zwischenraum ist mit Torfgrus ausgefüllt.

Nach demselben Grundfatz, wenn auch im einzelnen verschieden, sind die Lagerkeller der „Marienthaler Bierhalle“ in Hamburg von *Schmidt & Neckelmann* ausgeführt. Das Eis ruht oberhalb der Fässer in durchbrochenen Holzbehältern (Fig. 49). Zur Isolierung sind die Wände ringsum mit Holzschalung versehen und die Zwischenräume zwischen dieser und der Mauer mit Torfgrus ausgefüllt.

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

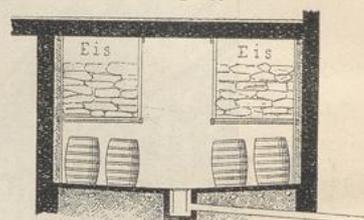
Eine andere Art von Übereiskeller zeigen Fig. 53 bis 55 (S. 53 u. 54). Er ist von *A. Schmidt* in großartigem Maßstabe unter der ganzen Bierhalle des „Löwenbräu“ in München als Lagerbierkeller angelegt und besteht aus 5 großen Tonnengewölben von 27,00 bis 36,00 m Länge und je 8,00 m Spannweite. Die Höhe bis zum Scheitel beträgt 5,30 m im Lichten, bis zum Fußboden der Bierhalle 8,30 m. Der Zwischenraum dient zur Lagerung des Eises. Der Übereisraum ist mit einem 60 cm starken, mit Isolierfchicht versehenen Gewölbe überdeckt und 1,00 m hoch mit Asche aufgefüllt. Den Boden des Eisraumes bildet der Gewölberücken des Bierkellers, der mit Asphalt abgedeckt ist. Ein Holzrost zwischen dem Asphalt und dem Eise befindet sich nur an der Einwurfstelle deselben. Die Ableitung des Schmelzwassers erfolgt mittels dünner, in die Gewölbeleibungen eingelassener Kupferrohre, deren Mündungen im Gewölberücken durch Seiher gegen Verstopfung geschützt sind. Nach diesen Punkten ist das Gefälle des Asphaltbodens gerichtet. Im Pflaster des Bierkellers wird das abgeleitete Schmelzwasser nach Sammelgruben geführt, aus denen es von Zeit zu Zeit ausgeschöpft werden muß. Durch die im Grundriß punktiert angegebenen Öffnungen der Gewölbe fällt die kalte Luft aus dem Eisraum in die Bierkeller herab. Die einzelnen länglichen Öffnungen sind für die Zuströmung der durch Mauerfchächte geführten kalten Luft während des Winters bestimmt; im Sommer werden die Ausmündungen der Schächte zur Verhütung des Eindringens warmer Luft mit einer Sandfüllung abgedeckt.

Im Anschluß an die alten Lagerkeller befinden sich Treppe und „Aufreit“ zur Faßhalle.

Bezüglich der Stirneiskeller mag hier nur auf das im vorhergehenden Halbbande dieses „Handbuches“ (Abt. III, Abschn. 2, C, Kap. 7, unter b, 10) über Lagerkeller Gefagte verwiesen und hinzugefügt werden, daß ein Vorkeller und außerdem 2 oder 3 isolierende Türen den Eingang zu sichern haben. Überhaupt ist die Anlage der Bierkeller mit tunlichster Berücksichtigung aller für die Konstruktion eines guten Lagerkellers maßgebender Regeln auszuführen, worüber an der eben genannten Stelle das Nähere zu finden ist.

Die Verbindung zwischen Bierkeller und Schenke wird nach Früherem durch die an geeigneter Stelle angebrachten Faßaufzüge hergestellt. Da, wo diese und die Eiskeller fehlen, muß im Schenkstisch (siehe Art. 6, S. 14) bzw. im Bierkeller die bekannte Luftdruckeinrichtung mit Eiseinsatz, durch deren Schlangen das Bier vor dem Ausschank gekühlt wird, angebracht sein.

Fig. 49.



Lagerkeller in der „Marienthaler Bierhalle“ zu Hamburg.

¹/₁₂₅ w. Gr.

³³⁾ Siehe: Deutsches Bauhandbuch. Band II, Teil 2. Berlin 1884. S. 801.

³⁴⁾ Siehe: SCHATTEBURG, H. Die Eiskeller, Eishäuser, Kühlräume und Lagerkeller. Halle a. S. 1893. S. 24 u. 31.

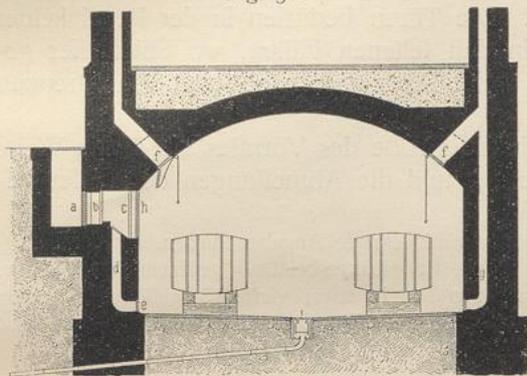
Das Grundfätzliche deselben beruht auf der Erzeugung von Luftdruck mit Hilfe einer Pumpe, und zwar mit und ohne Windkessel, erforderlichenfalls mit Reinigung und Filtration der Luft. An Stelle der Luft wird nicht selten flüssige Kohlensäure benutzt, die unter Aufhebung des Druckes sofort luftförmig wird³⁵⁾. Diese Vorrichtungen gewähren die Möglichkeit, das Faß ruhig im Keller auf seinem Lager liegen zu lassen, während im entfernten Schankraum das Bier am Hahn abgezapft wird. Der Hauptübelstand besteht in der Notwendigkeit beständiger und mit ganz besonderer Sorgfalt zu vollziehender Reinigung der Vorrichtungen und der Rohrleitung.

Die in großen Städten von den Brauereien geübte Sitte, im Sommer jedes Faß Bier den Zapfwirten gekühlt zuzustellen und es dadurch den letzteren zu ersparen, Eisvorräte zum Zwecke der Bierkühlung einzulagern, machte es notwendig, daß die größeren Brauereien in jenen Bezirken, in denen sie eine größere Kundenzahl haben, ein Bierlager errichteten. Hier wird das Bier zum Zweck der Kühlung nächst dem Eisraum eingelagert und dann faßweise den nahe wohnenden Zapfwirten abgegeben.

Als Beispiel eines in zweckmäßigerweise hergestellten Bierkühlhauses wird dasjenige der Nußdorfer Brauerei im V. Wiener Bezirke, das in der unten bezeichneten Quelle³⁶⁾ abgebildet ist, bezeichnet.

45.
Bier-
kühlhäufer.

Fig. 50.



Weinkeller³⁷⁾. — $\frac{1}{125}$ w. Gr.

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

46.
Weinkeller.

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

Der Durchschnitt eines solchen Kellers in Fig. 50³⁷⁾ zeigt die Anlage der Luftzüge und die Einrichtung, welche gestattet, je nach Bedürfnis den Luftstrom höher oder tiefer, stärker oder schwächer in den Keller eindringen zu lassen und auch den Zutritt des Lichtes nach Wunsch zu regeln.

Bei *a* ist ein eisernes Gitter, darüber ein äußerer, genau schließender Laden von Holz in Jalousieform mit beweglichen Zwischenstücken gelegt, wodurch der Zutritt von Licht und Luft bestimmt wird; *b* und *c* sind zwei Glasfenster. Wird nur *b* geöffnet, so tritt die Luft bei *e* in den

³⁵⁾ Näheres über diese Luftdruckeinrichtungen ist zu finden in: BEHREND, G. Über den Ausschank von Lagerbier. Halle 1883.

³⁶⁾ KOCH, J. Bier-Dépôts. Bauwks.-Ztg. 1885, S. 960.

³⁷⁾ Unter Benutzung von: GUYER, E. Das Hotelwesen der Gegenwart. 2. Aufl. Zürich 1885. S. 320. Handbuch der Architektur. IV, 4, a. (3. Aufl.)

Keller; werden beide Fenster geöffnet, so dringt sie sowohl oben wie unten ein. Dies ist besonders der Fall, wenn die Abzugsöffnungen im Gewölbe bei *f*, bzw. am Boden bei *g* geöffnet werden. Diese Abzugskanäle werden innerhalb der Mauern gleich Schornsteinen in die Höhe geführt; *h* ist ein hölzerner Laden, um das Licht abzuhalten, auch wenn das äußere Fenster offen und der Zug *d* in voller Tätigkeit ist. Bei *i* ist eine Rinne mit Sammelkasten und Wasserverchluß. Letzterer ist notwendig, damit nicht Kanalgafe dem Keller zugeführt werden.

Die Fässer werden auf Lagerbänken aus gesundem, trockenem, vierkantigem Eichenholz gelegt, die wiederum auf hölzernen, besser auf steinernen Blöcken ruhen. Das Faß soll nur 30 bis 60^{cm} vom Boden abheben, damit es tunlichst wenig in die oberen wärmeren Luftschichten hineinragt. Der hintere Teil desselben wird mittels gesunder Eichenholzkeile etwas höher als der vordere festgehalten. Öfters werden auch Lagerbänke ganz von Stein angewendet.

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

Zur Erleichterung der Aufsicht ist der Zugang zu den Kellern so zu legen, daß er leicht überwacht werden kann. Die Türen bedürfen in der Regel keiner außergewöhnlichen Abmessung. Nur in den seltenen Fällen, wo Stückfässer gelagert werden sollen, sind bis zu 2,00^m weite Türen mit besonderen Schrottreppen anzuordnen.

Die Größe des Kellers wird durch die Größe des Vorrates, die lichte Weite des Gewölbes durch die Art der Lagerung und die Abmessungen der Fässer bedingt³⁸⁾.

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

7) Räume zur Beforgung der Wäsche.

47.
Reinigen
der
Wäsche.

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

Der Verkehr von und zu der Wäscherei muß dem Bereich der Gäfte ferngehalten werden. Schwieriger als diese Bedingung ist die Forderung zu erfüllen, die Verbreitung des Seifengeruches und Wäschedampfes zu verhindern. Die Verhältnisse liegen hier ähnlich wie bei der Kochküche; bauliche Anordnung und Konstruktion sind denselben Bedingungen unterworfen, wie sie in Art. 39 u. 40 (S. 43 u. 44) hervorgehoben wurden. Demgemäß sind besondere Waschküchen oder Waschküchen in freier Lage entschieden vorzuziehen; wo der Raum dazu fehlt, muß die Wäscherei wohl oder übel im Anschluß an die übrigen Hauswirtschaftsräume und in der Regel mit diesen im Sockelgeschoß angelegt werden; doch

³⁸⁾ Eine für größere Weinorräte geplante Kelleranlage enthalten die Stadthalle zu Krefeld (siehe hierüber: Deutsche Bauz. 1879, S. 476) und der Saalbau im zoologischen Garten zu Elberfeld (siehe hierüber: Wochbl. f. Arch. u. Ing. 1881, S. 260).

werden heute häufig auch Dachräume im Anschluß an den Trockenboden dafür benutzt. Dann ist für besonders gute Dichtung des Fußbodens der Wafchküche Sorge zu tragen.

Konstruktion und Einrichtung unterscheiden sich sonst in nichts von derjenigen in großen, wohlbestellten Wohnhäusern. Es genügt deshalb, hier auf Teil IV, Halbband 2, Heft 1 (Abt. II, Abschn. 1) im allgemeinen und auf Teil III, Band 5 (Abt. IV, Abschn. 5, A, Kap. 4: Einrichtungen zum Reinigen der Wäsche) dieses „Handbuches“ im besonderen hinzuweisen.

c) Beispiele.

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

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

1) Große Schank- und Speisewirtschaften.

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

Als charakteristisches älteres Beispiel mag hier nur kurz auf den Saalbau der Berliner Brauerei-Gesellschaft „Tivoli“, jetzt „Schultheiß“, auf dem Kreuzberg bei Berlin hingewiesen werden, da derselbe heute nicht mehr für Wirtschaftszwecke benutzt wird. Er enthielt die größte Saalanlage Berlins von zusammen 78,77 m Länge, 15,69 m Breite und 13,80 m mittlerer Höhe³⁹⁾.

Die heutige Wirtschaft beschränkt sich auf das kleine, in Fig. 51 u. 52⁴⁰⁾ dargestellte Portal- und Restaurationsgebäude, welches von *Teichen* herrührt. Das vorn zu ebener Erde liegende Geschoß enthält die Küchen- und Wirtschaftsräume, das Erdgeschoß im Anschluß an eine alte Gartenhalle den Restaurationsaal; das Obergeschoß ist als Wohnung für den Ökonomen und für das Küchenpersonal ausgebaut. Das Gebäude ist in freiem nordischem Backsteinstil hergestellt und grenzt mit seinem nicht großen Garten unmittelbar an den Viktoriapark auf dem Kreuzberge⁴⁰⁾.

Sodann sind als selbständige, meist freiliegende Anlagen verwandter Art die süddeutschen, insbesondere die bayerischen Bierkellerwirtschaften zu nennen. Sie bestehen aus den im Zusammenhange mit den großen Lagerkellern errichteten Ausschankgebäuden und dem zugehörigen Biergarten. In demselben pflegen alle Klassen der Bevölkerung, oft familienweise, Sommers sich einzufinden, um sich am schäumenden Trunke zu laben und bei den Klängen der Musik zu vergnügen.

Ein typisches Beispiel hierfür ist die stattliche, von der Aktiengesellschaft „Löwenbräu“ in München (Fig. 53 bis 56⁴¹⁾) nach den Plänen von *Albert Schmidt* ausgeführte Bauanlage.

Sie ist den Bedürfnissen und Sitten der Münchener Bevölkerung entsprechend gestaltet, dem Platze und der daran gelegenen Baustelle angepaßt, nach Art der alten Keller, aber auch den Ansprüchen unserer Zeit gemäß eingerichtet und in großem Maßstab durchgeführt. Geräumige Säle, offene und bedeckte Hallen, Terrassen und umfassende Gartenanlagen sind auf dem stark abfallenden Gelände an der Ecke der Nymphenburger und Dachauer Straße angeordnet. Man erblickt schon aus der Entfernung eine prächtige Doppelfreitrepppe, daneben einen Eckturm und eine Reihe von Bogenhallen, noch ehe man das nach dem Stiegelmaier-Platz sich öffnende Portal betreten hat. Dies alles strahlt bei Nacht im Glanze des elektrischen Bogenlichtes.

Die Grundrisse und der Durchschnitt in Fig. 53 bis 56 veranschaulichen den Bau. Der größte Teil desselben wird von den in Art. 44 (S. 48) beschriebenen Lagerbierkellern mit Trinkhalle und Faßhalle darüber eingenommen; der kleinere Teil an der Dachauer Straße enthält alle übrigen Räume für den Wirtschaftsbetrieb in viergeschoffiger Anlage, nämlich: α) im untersten Geschoß, in

³⁹⁾ Siehe: Berlin und seine Bauten. Berlin 1877. Teil II, S. 195.

⁴⁰⁾ Fakf.-Repr. nach: Architektonische Rundschau 1902, S. 79 u. Taf. 79.

⁴¹⁾ Nach den vom Herrn Architekten *Albert Schmidt* in München freundlichst mitgeteilten Originalplänen.

48.
„Tivoli“
zu
Berlin.

49.
„Löwenbräu“
zu
München.

Fig. 51.

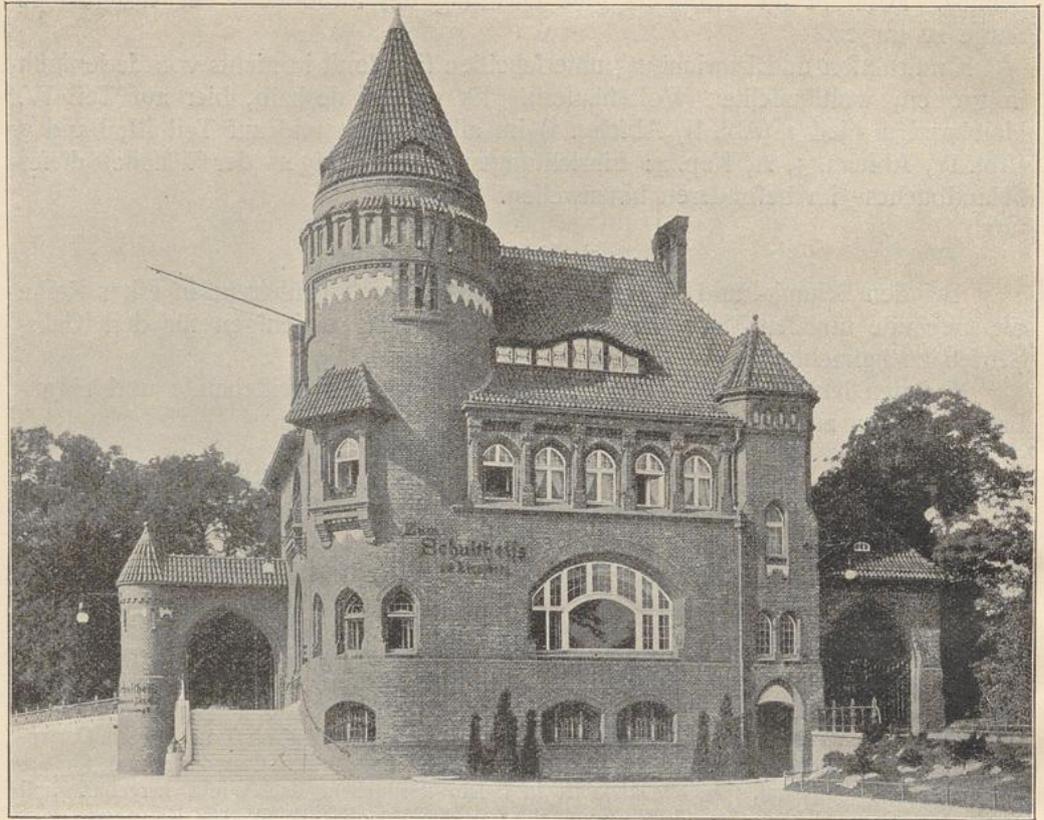
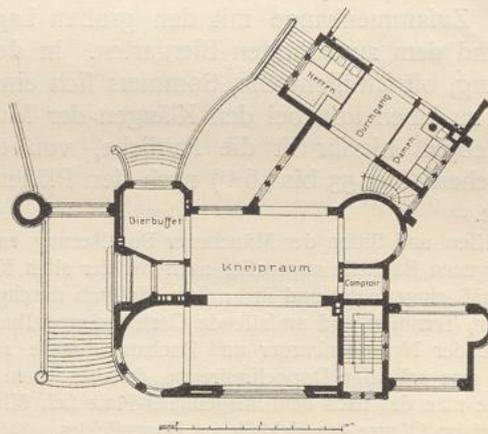


Schaubild.

Fig. 52.

 $\frac{1}{400}$ w. Gr.

Erdgeschoß.

Arch.:
Teichen.

Portal- und Restaurationsgebäude der Schultheiß-Brauerei auf dem Kreuzberg bei Berlin⁴⁰⁾.

gleicher Höhe mit der Kellerfohle, die gewölbten Küchen- und Vorratsräume mit der Schlächtere; β) darüber zu ebener Erde die ebenfalls mit Kreuzgewölben überspannten, behaglichen Gaftwirtschaftsräume, das „Bräuftübl“ und die Gaffenschenke mit besonderem Eingang; γ) im I. Obergeschoß

Lagerkeller und Wirtschaftsräume
der Aktien-Gesellschaft „Löwenbräu“
zu München ⁴¹⁾.

Fig. 53.

Schnitt nach der Querachse der Bierhalle.

Arch.: A. Schmidt.

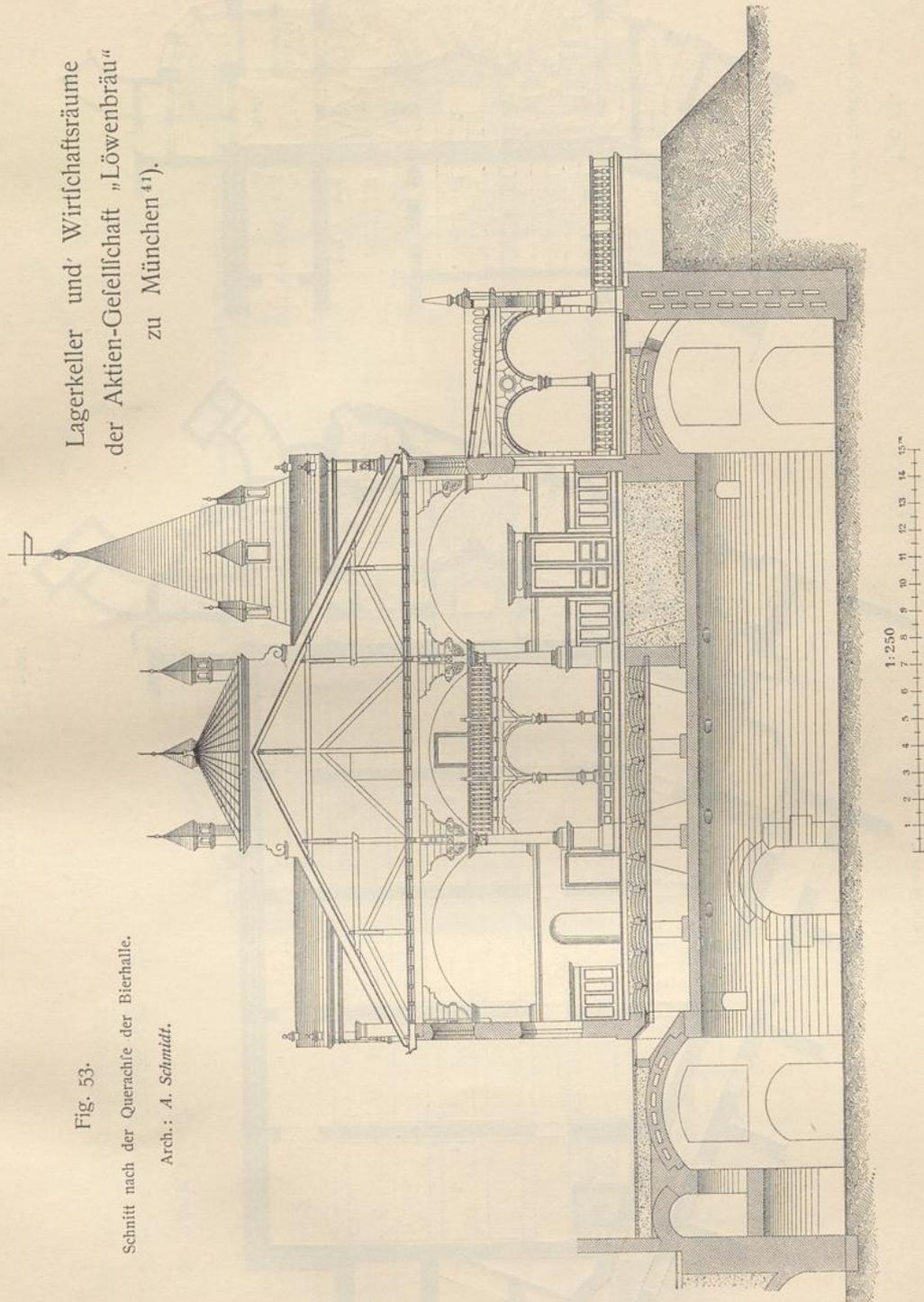


Fig. 54.
Kellergeschoß.

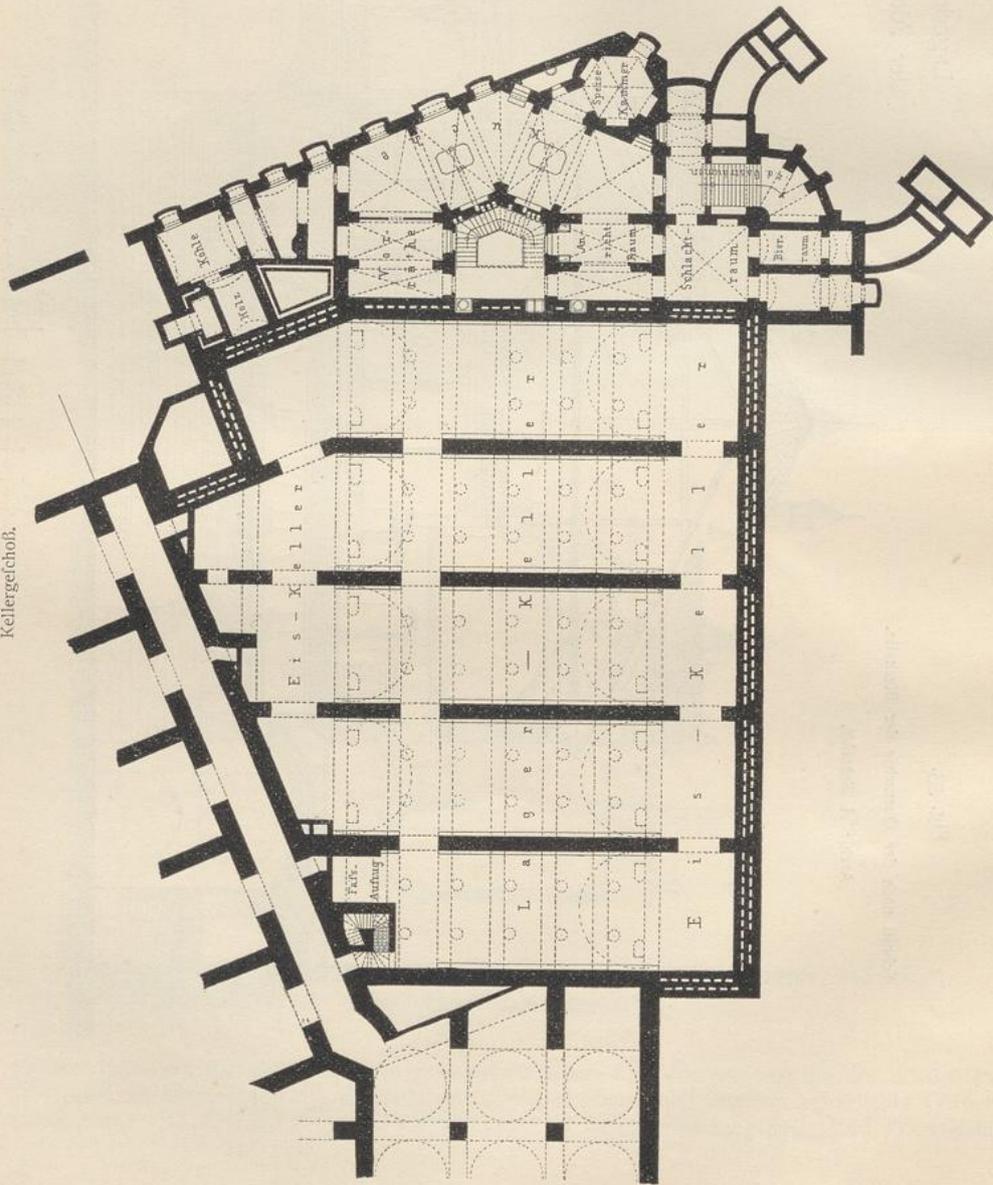


Fig. 55.
Teil des Erdgeschosses.

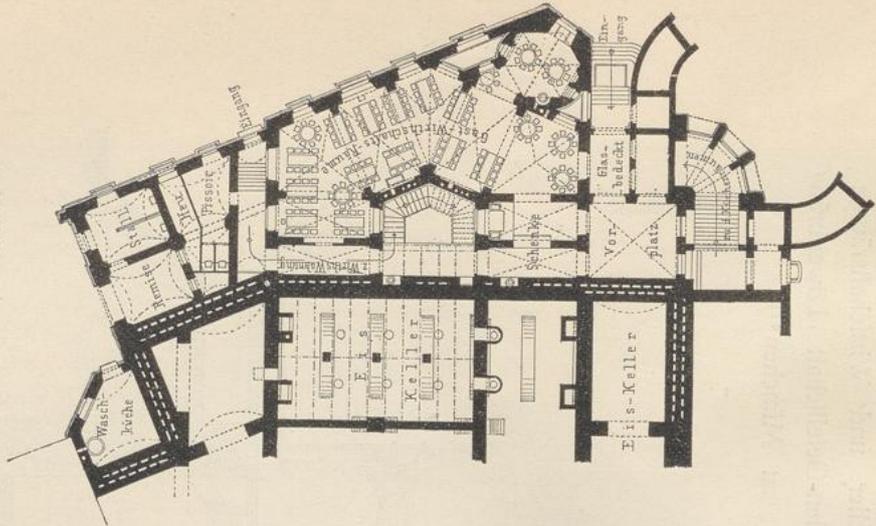
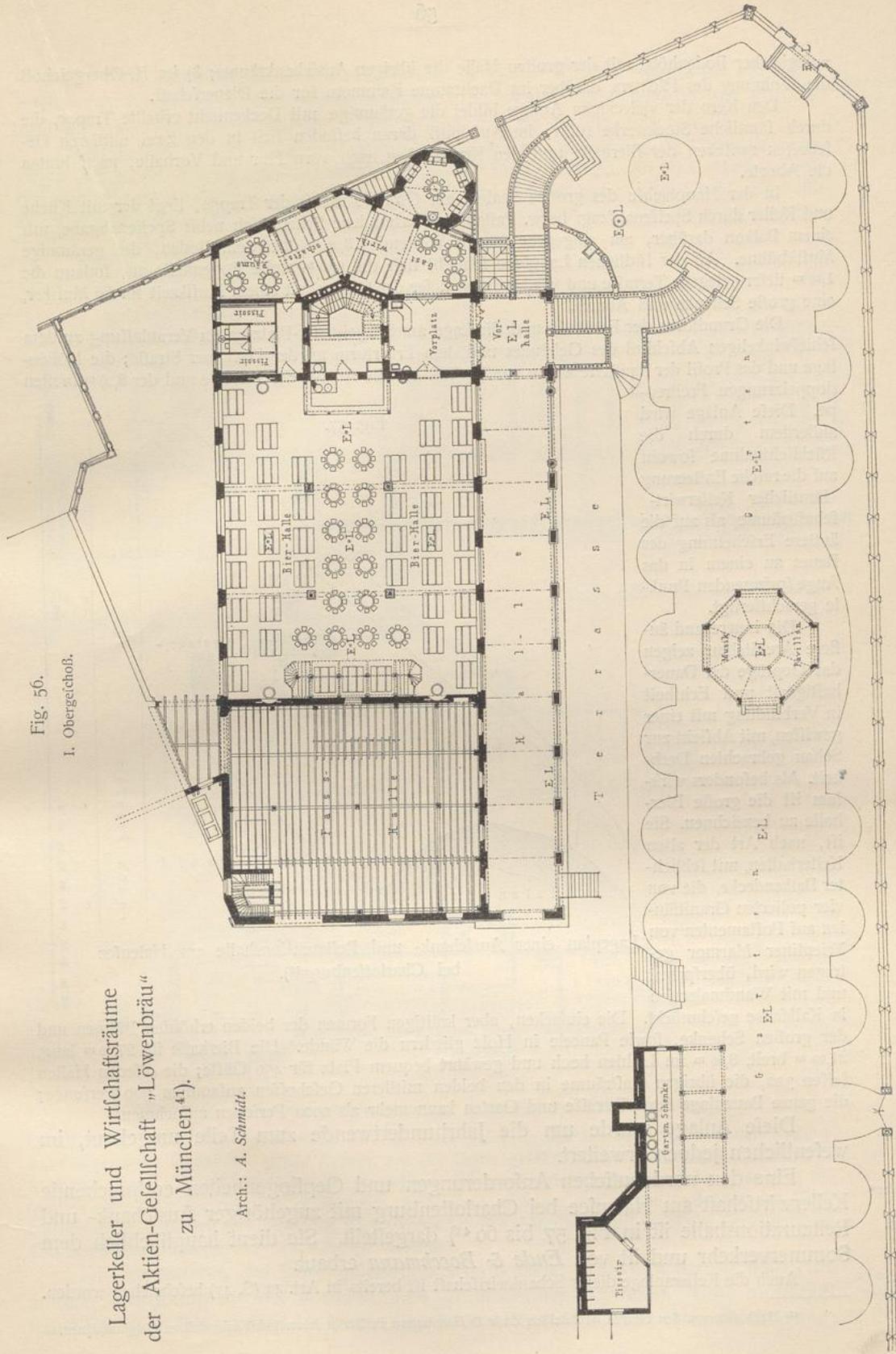


Fig. 56.

1. Obergechoß.

Lagerkeller und Wirtschaftsräume
der Aktien-Gesellschaft „Löwenbräu“
zu München (1).

Arch.: A. Schmidt.



auf gleicher Bodenhöhe mit der großen Halle die übrigen Ausschankräume; 8) im II. Obergeschoß die Wohnung des Pächters, darüber im Dachraume Kammern für die Dienerchaft.

Den Kern der vieleckigen Anlage bildet die geräumige, mit Deckenlicht erhellte Treppe, die durch sämtliche Stockwerke führt; im Anschluß daran befinden sich in den zwei mittleren Geschossen zwischen der Bierhalle und den Kneipftuben nach vorn Flur und Vorhalle, nach hinten die Aborte.

In der Hauptachse des großen Saales, am Ostende nächst der Treppe, liegt der mit Küche und Keller durch Speisenaufzug, bzw. Faßaufzug verbundene Schenktisch nebst Speisenabgabe, mit einem Balkon darüber, am entgegengesetzten Westende, 3,00 m über dem Boden, die geräumige Musikbühne. An der südlichen Langseite schließt sich die 6,00 m weite Bogenhalle an, sodann die 1,50 m tiefer gelegene Terrasse und wieder 3,50 m tiefer der Garten mit einem Musikzelt für 60 Musiker, eine große Schenke und Aborte.

Die Grundform der Baufelle und die Lage am Stiegelmaier-Platz gaben Veranlassung zu dem schiefwinkligen Abschluß des Gebäudes und dem Erkerturm an der Dachauer Straße; die Höhenlage und das Profil der Baufelle waren von Einfluß auf die Anlage der Terrasse und der 2,50 m breiten doppelarmigen Freitreppe. Diese Anlage wird außerdem durch die Rücksichtnahme sowohl auf die rasche Entleerung sämtlicher Kellerwirtschaftsräume, als auf die äußere Erscheinung des Baues an einem in das Auge springenden Punkte gerechtfertigt.

Die innere und äußere Architektur zeigen das Gepräge der Dauerhaftigkeit und Echtheit in Verbindung mit einer gewissen, mit Absicht zur Schau gebrachten Derbheit. Als besonders wirksam ist die große Bierhalle zu bezeichnen. Sie ist, nach Art der alten Kellerhallen, mit schlichter Balkendecke, die von vier polierten Granitfäulen auf Postamenten von Trientiner Marmor getragen wird, überspannt und mit Wandmalereien

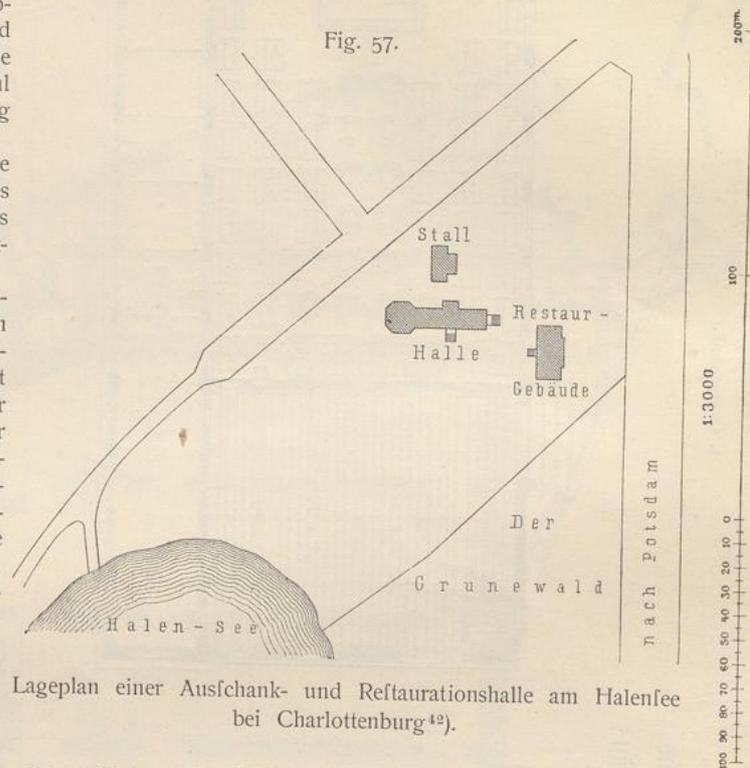
in Kalkfarbe geschmückt. Die einfachen, aber kräftigen Formen der beiden erhöhten Bühnen und der großen Schenke, sowie Paneele in Holz gliedern die Wände. Die Bierhalle ist 27,00 m lang, 21,00 m breit, 8,00 m im Lichten hoch und gewährt bequem Platz für 450 Gäste; die offenen Hallen fassen 300, die übrigen Galträume in den beiden mittleren Geschossen zusammen 300 Personen; die ganze Bauanlage samt Terrasse und Garten kann mehr als 2000 Personen aufnehmen.

Diese Anlage wurde um die Jahrhundertwende zum Teile umgebaut, im wesentlichen jedoch erweitert.

Eine den norddeutschen Anforderungen und Gepflogenheiten entsprechende Kellerwirtschaft am Halensee bei Charlottenburg mit zugehöriger Ausschank- und Restaurationshalle ist in Fig. 57 bis 60⁴²⁾ dargestellt. Sie dient hauptsächlich dem Sommerverkehr und ist von *Ende & Boeckmann* erbaut.

Auch die Kellieranlage dieser Schankwirtschaft ist bereits in Art. 44 (S. 47) beschrieben worden.

⁴²⁾ Nach den von den Herren Architekten *Ende & Boeckmann* in Berlin freundlichst mitgeteilten Originalplänen.

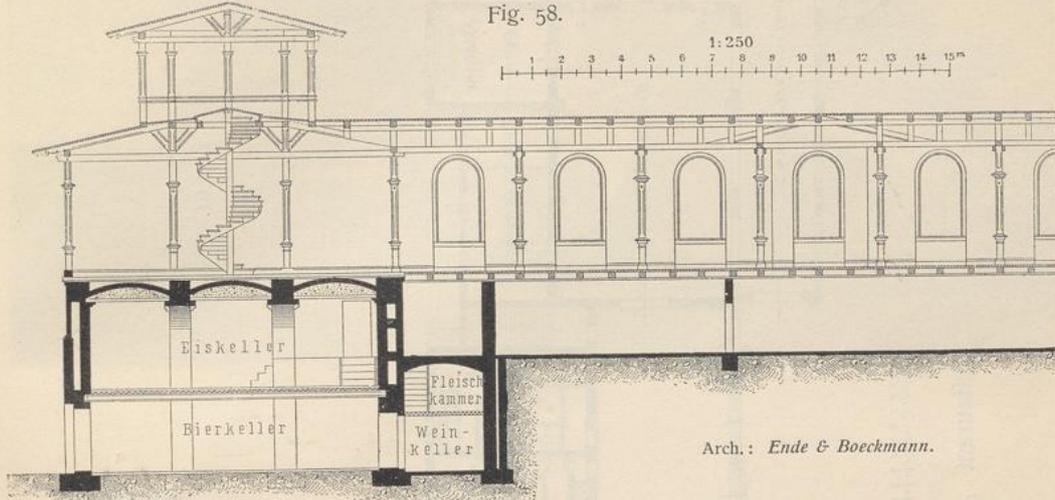


Zu den neuesten großen Wirtschaften in Berlin ist das Restaurant „Hundekehle“ im Grunewald zu zählen, welches auf fiskalischem Gelände am Hundekehlensee von *Reimann* erbaut wurde und in Fig. 61 bis 63 erläutert ist.

51.
„Hundekehle“
bei
Berlin.

Der Grundriß hat eine Anordnung, welche eine malerische Gruppierung der Gebäudeteile bewirken mußte, und ist dabei sehr übersichtlich und bequem für den Betrieb. An das Gebäude schließt sich eine ausgedehnte Gartenanlage bis zum Ufer des Sees mit Hallen und allen Einrichtungen für den Sommerbetrieb. Mehrere Zimmer verschiedener Größe dienen zur Aufnahme geschlossener

Fig. 58.



Arch.: Ende & Boeckmann.

Fig. 59.

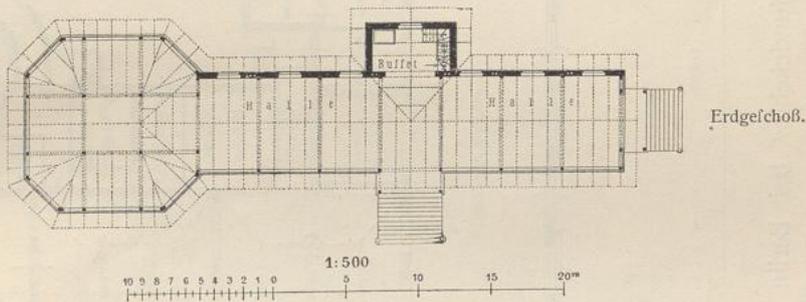
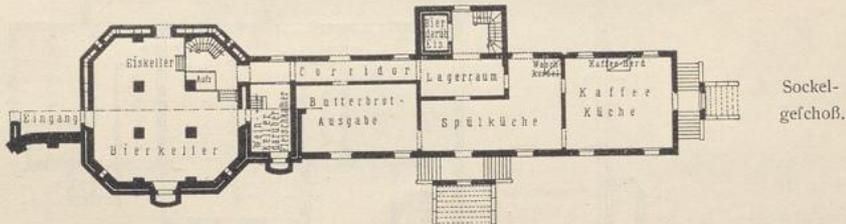


Fig. 60.



Ausshank- und Restaurationshalle am Halensee bei Charlottenburg ⁴²⁾.

Gesellschaftlichen. Einzelne Gebäudeteile sind so hoch geführt, daß sie den umgrenzenden Kiefernwald überragen, so daß die ganze Anlage, aus der Ferne gesehen, den Eindruck eines märkischen Klosters erweckt. Die Ausstattung der Innenräume ist zwar einfach, aber durchaus gediegen, besonders auch diejenige der Wirtschaftsräume, Aborte etc. Die im oberen Gechoß über den Wirtschaftsräumen ganz getrennt liegenden Wohnräume für das männliche und weibliche Dienstpersonal sind mit Bädern und gefonderten Aborten versehen.

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

52.
„Marienthaler
Bierhalle“
zu Hamburg.

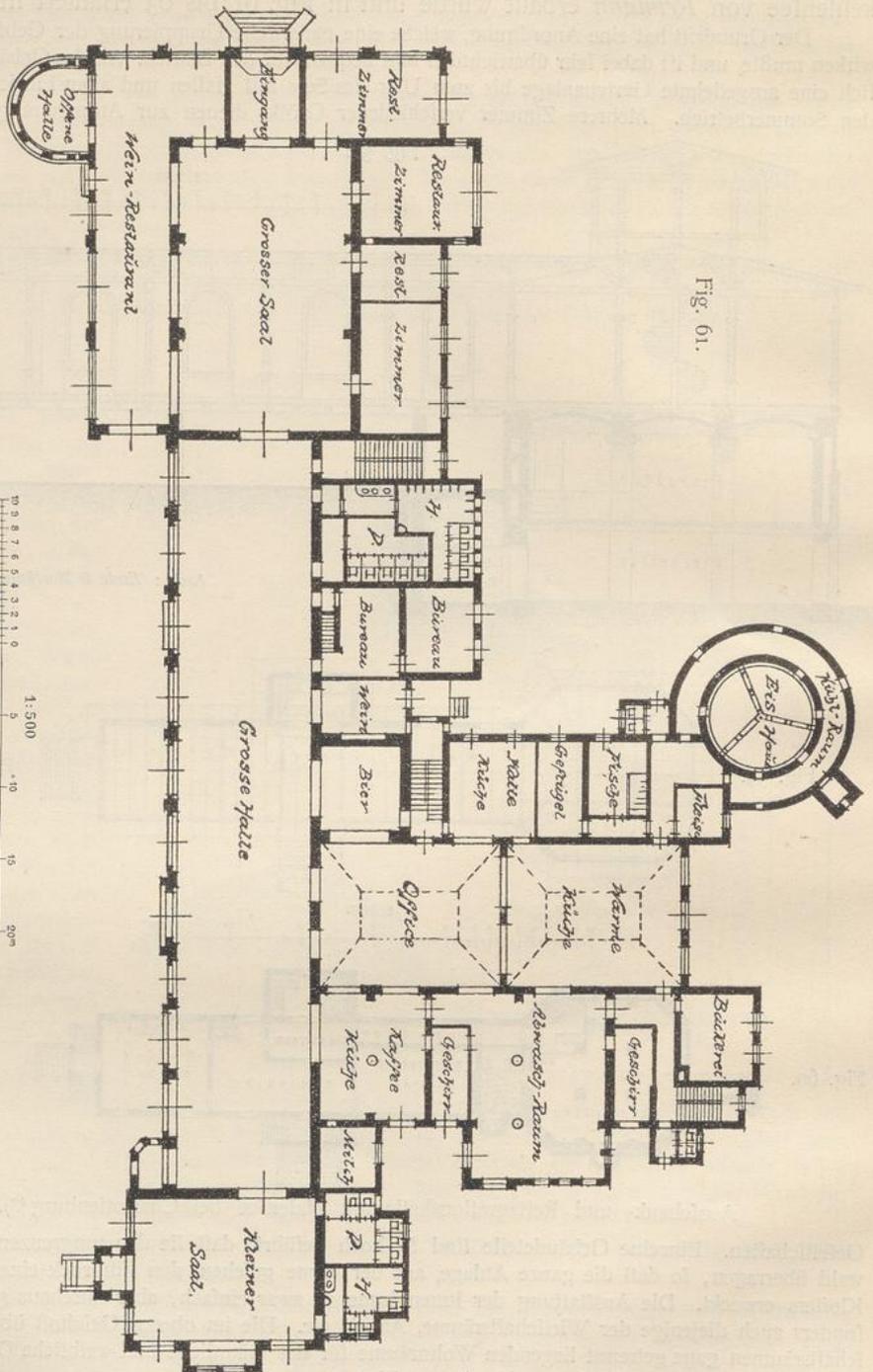


Fig. 01.

Restaurant „Hundekehle“ bei Berlin.

Arch.: Reinmann.

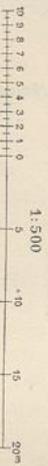
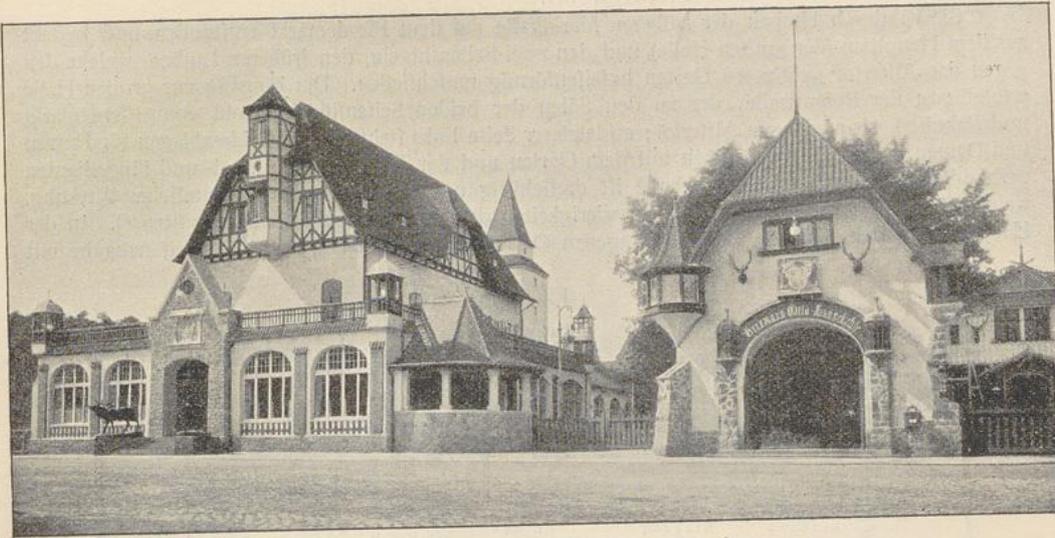
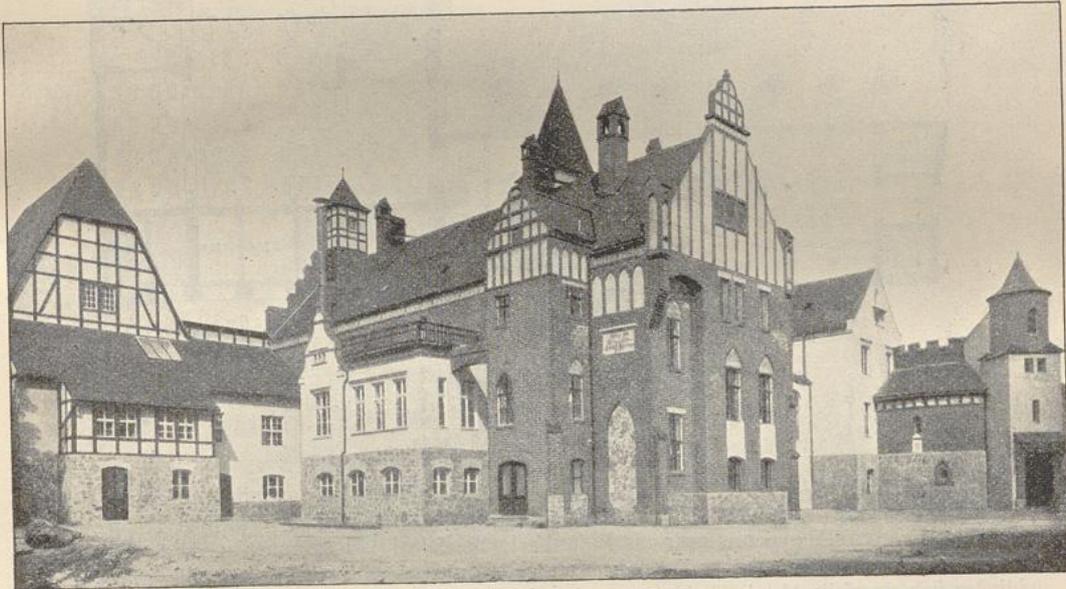


Fig. 62.



Straßenansicht.

Fig. 63.



Hofansicht.

Restaurant „Hundekehle“ bei Berlin.

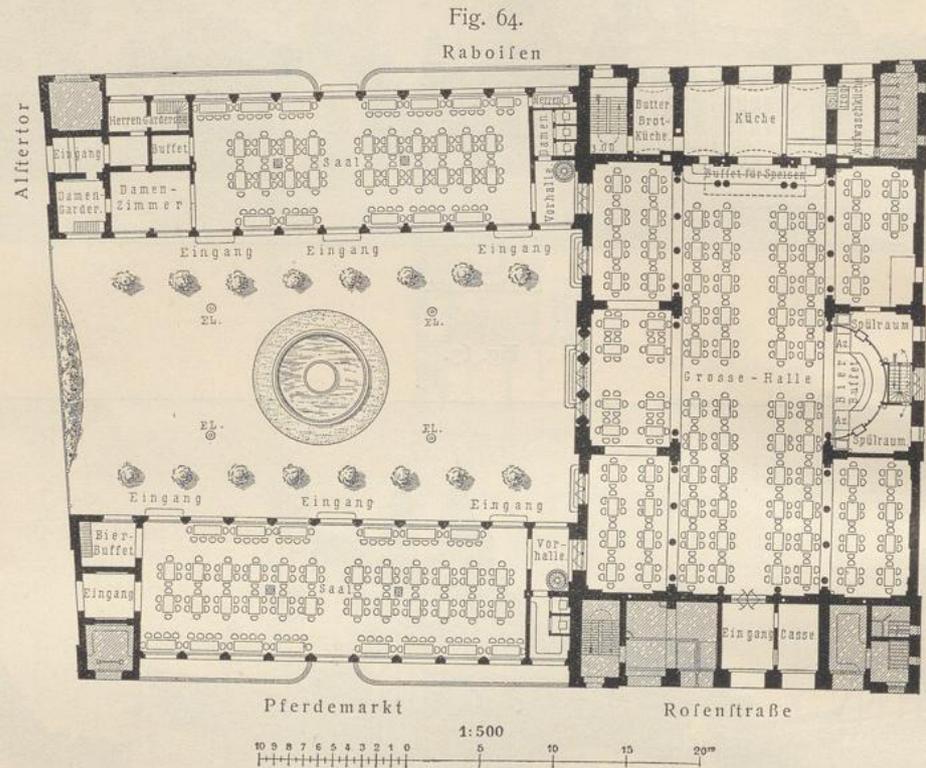
Arch.: Reimann.

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

Ein großes, ganz von Straßen umschlossenes Schankhaus für den Massen-

verkehr ist die „Marienthaler Bierhalle“ in Hamburg (Fig. 64⁴³), entworfen und ausgeführt von *Schmidt & Neckelmann*.

Sie ist durch Umbau der früheren Markthalle auf dem Pferdemarkt entstanden und besteht aus dem Hauptbau (der großen Halle) und den zwei Seitenflügeln, den früheren Lauben, welche den gegen das Alttertor geöffneten Garten hufeisenförmig umschließen. Der Eingang zur großen Halle erfolgt von der Rosenstraße, der zu den Sälen der beiden Seitenflügel sowohl vom Pferdemarkt und Raboifen, als auch vom Alttertor; an letzterer Seite links steht er mit Kleiderablagen für Herren und Damen in Verbindung. Auch mit dem Garten und der Terrasse sind Haupt- und Flügelbauten verbunden. Die große Ausschankhalle ist dreischiffig und von bedeutender räumlicher Wirkung, welche ihr die Architekten trotz der Schwierigkeiten des Umbaus zu verleihen wußten⁴⁴). In der Hauptachse, unter dem von Säulen getragenen Orchester für 20 Mann, liegt die Speisenabgabe mit



„Marienthaler Bierhalle“ zu Hamburg⁴³).

Arch.: *Schmidt & Neckelmann*.

Küche, daneben einerseits die Spülküche, andererseits die Butterbrotküche mit Treppe zum Obergeschoß; in der Querachse die Bierchenke mit zwei Spülräumen und einer kleinen Treppe. Die Seitenflügel, deren Räume nunmehr als Billardsaal, Speisesaal, Klubzimmer u. dergl. verwendet werden, sind mit dem etwas höher liegenden Hauptbau durch zwei Vorräume verbunden; an letztere schließen sich einerseits Aborte für Herren, andererseits Aborte für Damen an. Musikbühnen darüber nehmen die ganze Breite dieser Hallen ein. An den entgegengesetzten Enden der Seitenhallen ist je ein Schenkstisch angeordnet.

Die im Grundriß schraffierten Teile bezeichnen Gelasse, die anderen Zwecken als denen der Schankwirtschaft dienen; dies sind namentlich die Räume der Staatsimpfanstalt.

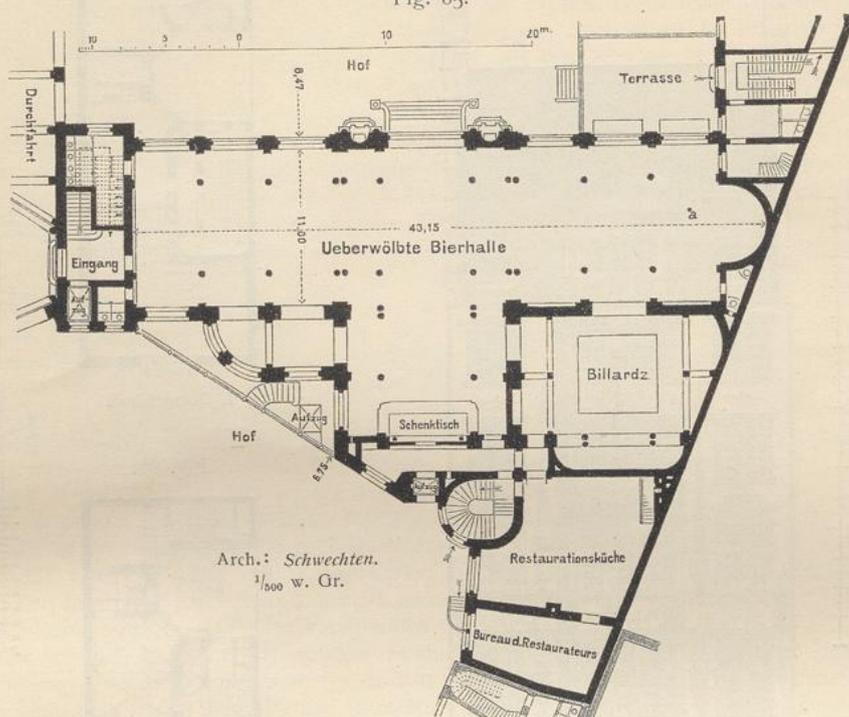
Das Mittelschiff und die drei mittleren Joche des Seitenschiffes gegen den Garten nehmen

⁴³) Nach den von den Herren Architekten *Schmidt & Neckelmann* in Hamburg freundlichst mitgeteilten Originalplänen.

⁴⁴) Eine perspektivische Innenansicht der großen Ausschankhalle ist zu finden in: Hamburgs Privatbauten. Bd. II. Hamburg 1883. Bl. 17 — sowie in: Hamburg und seine Bauten. Hamburg 1890. S. 668.

die ganze Höhe des Innenraumes der Halle ein. Diese ist 29,00 m lang, 21,50 m breit, 11,50 m hoch und gewährt Platz für 492 Personen; die Seitenäle sind 9,00 m breit, 21,50 m, bzw. 27,00 m lang, 5,50 m hoch und fassen 212, bzw. 256 Gäste, sämtliche Gasträume, einschl. des Gartens, 1500 Personen. Säle und Haupthalle werden durch Feuerluftheizung, letztere mittels Umlauf der Saalluft, erwärmt. Der Heizofen befindet sich im Kellergerchoß unter dem Speisenbüfett. Die Ausströmungsöffnungen der warmen Zuluft sind in den nächstliegenden Eckpfeilern des Mittelschiffes, in 2,30 m Höhe, die 6 Rücklauföffnungen im Fußboden angebracht. Die Erhellung erfolgt in der großen Bierhalle und im Garten mittels elektrischen Bogenlichtes (siehe Art. 31, S. 37), in den beiden Sälen mittels Gas. Zwei für die elektrische Beleuchtung erforderliche Maschinen sind im Kellergerchoß unter den Küchenräumen aufgestellt. Ein Firtaufsatz mit beiderseitigen Jaloufien, der beinahe die ganze Länge des Saales einnimmt, dient zur Lüftung desselben.

Fig. 65.

Gratweil'sche Bierhallen zu Berlin⁴⁵⁾.

Unter dem Bierchenktisch und den nächstfolgenden Jochen befinden sich die in Art. 44 (S. 48) beschriebenen Bierkeller, sowie die Weinkeller.

Häufig kommen in großen Städten rings umbaute oder in geschlossener Reihe mit anderen Gebäuden errichtete Ausschankhallen vor. Ein solches Beispiel sind die Gratweil'schen Bierhallen im „Industriegebäude“ zu Berlin (Fig. 65⁴⁵⁾, das 1886–88 von Schwechten, nach teilweisem Abbruch der 1869 von Ende & Boeckmann geschaffenen Gebäudeanlage, erneuert wurde.

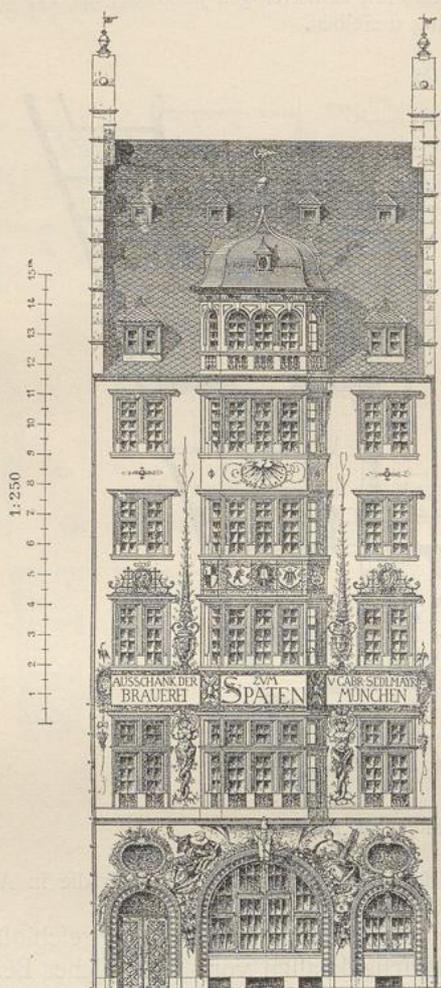
Die Gratweil'schen Bierhallen nehmen das Erdgerchoß des mit geschickter Benutzung der Baustelle zwischen Beuth- und Kommandantenstraße errichteten 5-stöckigen Hofgebäudes ein. Die Anlage ist die eines dreischiffigen Hallenbaues, dessen Seitenschiffe durch 2,00 m hohe Holzwände in einzelne Kojen abgeteilt sind. Dem Haupteingang gegenüber erweitert sich der Raum querschiffartig und schließt hier mit der Schenkentischnische ab. Neben dem Hauptaal ist ein geräumiges Billardzimmer angeordnet. Hinter diesem liegen Küche und Wirtszimmer. Die Bedürfnisräume befinden sich an geeigneten Stellen. An der Hofseite ist eine Terrasse angeordnet. Unter letzterer

⁴⁵⁾ Fakt.-Repr. nach: Centralbl. d. Bauverw. 1888, S. 397.

53-
Gratweil'sche
Bierhallen
zu
Berlin.

und einem Teile des Hofes erstrecken sich drei Kegelbahnen. Die Keller dehnen sich unter dem ganzen Erdgeschoß aus. Eine überaus luftige Raumwirkung der Bierhallen ist durch die gewählte Gewölbekonstruktion erzielt. Die durchweg nach *Rabitz'schem* Patent aus Gipsmörtelmasse mit Drahteinlagen feuerfester hergestellten Kreuzgewölbe ruhen auf schmiedeeisernen Kreuzstützen, die mit Formsteinen ausgemauert und geputzt sind. Die Erwärmung geschieht durch eine Niederdruck-Dampfheizung. Die Lüftung wird durch Abzugschlote mit Saugklappen derart bewirkt, daß in den Bierhallen stündlich eine zweimalige Lufterneuerung erfolgt. Außer vollständiger Gasbeleuchtung wurde durchweg auch die Erhellung mit elektrischem Licht eingeführt. Das Hofge-

Fig. 66.

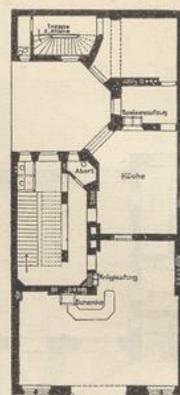
Ausshankgebäude der Münchener Brauerei „Zum Spaten“ zu Berlin⁴⁶⁾.Arch.: *Gabriel Seidl*.

bäude ist in der kurzen Zeit von 7 Monaten hergestellt worden. Die Baukosten betragen 14,75 Mark für 1 cbm umbauten Raumes.

Die rasche Entwicklung des großstädtischen Lebens hat da und dort, namentlich in der Reichshauptstadt, seit Mitte der achtziger Jahre das Entstehen vieler reich ausgestatteter Wirtshäuser, in denen Bier aus allen berühmten Brauereien verzapft wird, zur Folge gehabt. Sie werden meist kurzweg „Bierpaläste“ genannt.

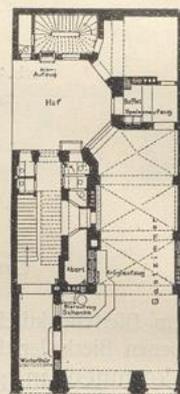
⁴⁶⁾ Fakf.-Repr. nach: Centralbl. d. Bauverw. 1885, S. 440 u. 441.

Fig. 67.



I. Obergeschoß.

Fig. 68.



Erdgeschoß.

Den Zwecken des Ausschankes dienen oft nicht bloß Keller- und Erdgeschoß, sondern zuweilen auch mehrere Obergeschosse des Hauses.

Eine Anzahl dieser Geschäftshäuser großer Brauereien zeichnen sich, löblicherweise, weniger durch Prunk der Ausgestaltung, als durch Behaglichkeit und Zweckmäßigkeit der Einrichtung aus. Dazu gehören die nachfolgenden typischen Beispiele.

Das Ausschankgebäude der Münchener Brauerei „Zum Spaten“ von *Sedlmayr* in München wurde auf schmaler, tiefer Baustelle 1884–85 von *Gabriel Seidl* erbaut und in den unteren Geschossen, Keller, Erdgeschoß, I. und II. Obergeschoß ausschließlich für den Wirtschaftsbetrieb eingerichtet (Fig. 66 bis 68⁴⁶).

55.
„Zum Spaten“
zu
Berlin.

Dieser Umstand ist für die Grundrißbildung des Hauses kennzeichnend. Selbst der zur Haupttreppe führende Eingangsflur dient als Ausschankraum; denn neben der Eingangstür zu den Galtzimmern liegt das Schenkenfensterchen für Kunden, die Bier über die Straße holen lassen oder es genießen wollen, ohne in die Bierstuben einzutreten. Die Schenke ist mit dem Faßaufzug und dem Krüglaufzug versehen. Hinter dem Galtzimmer befindet sich das mit dem Speisenaufzug ausgerüstete Büfett. Hieran reihen sich ein weiteres Galtzimmer und die Küchentreppe. Hinter dieser ist in jedem Geschoß ein Abort für die Dienerschaft angeordnet. Für die Bedürfnisanstalten der Gäste ist der Raum zwischen dem schmaleren Teil der Bierstuben und der Haupttreppe verwendet, wobei zweckmäßigerweise die Höhe zwischen je zwei Treppenruheplätzen durch eine Zwischendecke geteilt und der hierdurch gewonnene halbgeschossige Raum zur Abortanlage zugezogen ist. Mittels der Haupttreppe gelangt man in das I. Obergeschoß, welches nach vorn ein großes, die ganze Straßenfront einnehmendes Galtzimmer mit Schenke und laufchigem Erker, nach hinten Küche mit Nebenräumen etc. enthält. Wer im I. Obergeschoß keinen Platz findet, sucht ihn im II. Obergeschoß, gelangt zuerst in einen Durchgangsraum, von da in ein Galtzimmer an der Straßenseite und in ein nach hinten gelegenes Sonderzimmer. Das III. und das IV. Obergeschoß sind lediglich zu Wohnungen ausgenutzt. Der Dachstock enthält die Zimmer der Hausbediensteten und die Waschküche. Das ganze Gebäude ist samt dem Hof unterkellert. Der Keller mußte gegen das über seine Sohle hinauffeigende Grundwasser sorgfältig gedichtet werden.

Überall herrschen im Inneren des Hauses Gediegenheit und Behaglichkeit vor. Güte der Baustoffe ist gepaart mit Tüchtigkeit der Konstruktion. Die Wände sind in allen Räumen auf etwas über Kopfhöhe in schlichter Weise getäfelt, darüber im Erdgeschoß weiß angefrischen, im I. Obergeschoß auf weißem Grunde mit Wappenwerk und Ornamenten bemalt, im II. Obergeschoß mit Tapeten bespannt. Die Decken sind zumeist einfache Holzdecken, in den schmaleren Galtzimmern des Erdgeschosses jedoch als flache Sterngewölbe ausgebildet.

Die schmale, in Fig. 66 abgebildete Straßenfront zeigt vom Stockgurt über den großen Bogenöffnungen des Erdgeschosses an bis zu dem aus einer dünnen Steinschicht bestehenden Dachgesimse einheitlich glatte Wandflächen, in welche die durch Steinpfosten geteilten Fensterumrahmungen einschneiden. In der Mitte springt ein flacher Erker vor, der über die Dachtraufe noch mit einem Stockwerk hinaufgeführt ist. Die Giebel des Daches sind mit Staffeln ausgebildet und mit Schornsteinköpfen bekrönt. Alle Architekturformen der Fassade sind in Sandstein hergestellt. Die zwischenliegenden Flächen wurden jedoch geputzt und mit trefflichen Malereien geschmückt, die sich in kräftig leuchtenden Farben von dem gleichmäßigen, fast weißen Wandgrund, der auch das helle Grau der Steingliederung genügend hervortreten läßt, abheben. Das Dach des Erkers ist mit Kupfer, das Hauptdach mit deutschem Schiefer eingedeckt.

Ein bauliches Muster einer eingeschossigen großstädtischen Schank- und Speisewirtschaft birgt der „Bierpalast“ der Münchener Brauerei „Zum Pichorr“, Ecke der Friedrich- und Behrenstraße, sowie an der Französischen Straße in Berlin (Fig. 69⁴⁷). Dieses 1889 eröffnete Ausschankgebäude ist ein Werk von *Kayser & v. Großheim*.

56.
„Zum Pichorr“
zu
Berlin.

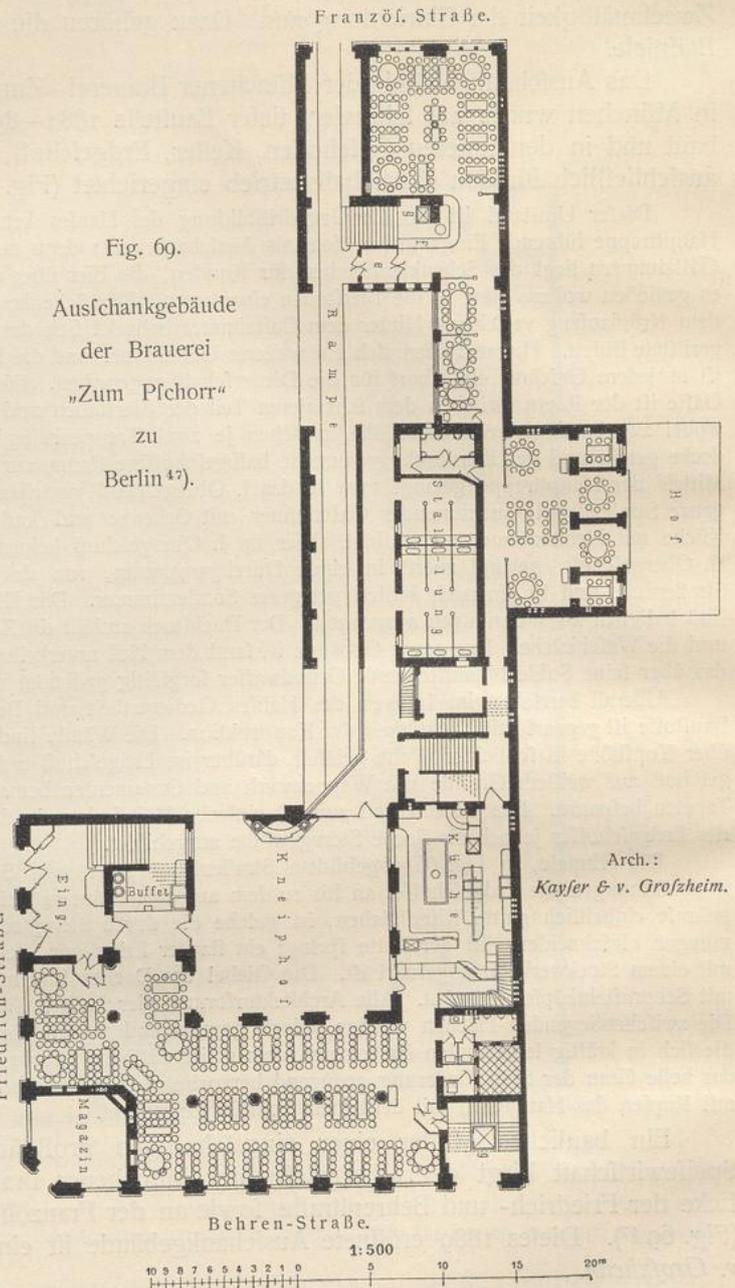
Die ursprüngliche Aufgabe erfuhr eine bedeutende Erweiterung dadurch, daß das Haus auch zur Aufnahme des *Castan'schen* Panoptikums, das sämtliche Obergeschosse inne hat, bestimmt wurde.

⁴⁷) Nach: LICHT, H. & A. ROSENBERG, Architektur der Gegenwart, Bd. 2, Berlin 1892, Taf. 36–38. — Die Beschreibung nach: Deutsche Bauz. 1889, S. 297 u. 305. — Siehe ferner: Architektonische Rundschau 1889, Taf. 74, 75, 81 u. 82.

Die Haupteinfahrt des Haufes ist von der Französischen Straße her angenommen und so angeordnet worden, daß es zum größten Vorteil des Betriebes möglich ist, mit einem zweifpännigen Bierwagen auf einer Rampe bis in den Keller hinab- und aus diesem nach erfolgter Wendung wieder herauszufahren. Bezüglich der Einzelheiten dieser Einrichtung, sowie der sonstigen Einteilung und Verwertung des Kellergeschosses sei auf den Grundriß desselben in Teil III, Band 3, Heft 2 (Abt. IV, Abfchn. 2, A, Kap. 5) dieses „Handbuches“ verwiesen.

Das Erdgeschoß, in welches außer der Durchfahrt an der Französischen Straße noch zwei an den Seiten des Eckbaues angelegte Eingänge in der Friedrich- und Behrenstraße führen, ist, mit Ausnahme eines kleinen Eckladens und eines im Quergebäude befindlichen Stalles für 9 Arbeitspferde, ganz für den Bierauschank beansprucht. Demselben Zweck dienen während der warmen Jahreszeit der Haupthof und die Einbuchtung des schmalen Hofes, die mit den anstoßenden Sälen durch weite Öffnungen in Verbindung gesetzt und als „Kneiphöfe“ für den Sommerbetrieb ausgestattet wurden. Die Ausschankräume sind in zwei für die Gäste vollständig voneinander getrennte Abteilungen zerlegt, die nur für den inneren Betrieb durch die im Seitenflügel, westlich vom

Haupthof angeordnete Hauptküche verbunden sind. Da es nicht möglich war, letztere in den Keller zu verlegen, war eine solche Zerteilung der Ausschankräume nicht zu vermeiden. Sie entspricht übrigens dem tatsächlichen Bedürfnisse auch insofern besser als die Anlage eines einzigen, großen, zusammenhängenden Saales, weil es auf diese Weise leichter möglich ist, die Stammgäste des *Pfchorr*-Haufes vom Strome der wechselnden Tagesgäste zu sondern. Für letztere ist vorzugsweise der aus zwei durch eine mittlere Stützenreihe geteilten, gewölbten Sälen bestehende Ausschankraum an der Friedrich- und Behrenstraße mit dem größeren Kneiphofe bestimmt, dessen Bierausgabe unterhalb des Ruheplatzes und Oberlaufes des Haupttreppenhauses an der Friedrichstraße sich befindet,



während die Aborte auf der entgegengesetzten Seite liegen. Die sehr zahlreichen Stammgäste benutzen den von der Französischen Straße aus zugänglichen Ausschankraum, der aus einem Saale an der Straße, einem in Kojen geteilten Durchgangszimmer am Wirtschaftshofe und einem gleichfalls in Kojen ausmündenden Saal am kleineren Kneiphofe besteht. Auch hier ist die Bierausgabe unter dem Ruheplatz der Haupttreppe angeordnet, während die Aborte dem Pferdefall sich anschließen. Die beiden Abteilungen des Ausschankraumes können innerhalb des Hauses selbst zusammen 690 Gäste und, einschl. der Kneiphöfe, gegen 1000 Gäste aufnehmen.

Über dem Erdgeschoß des Seitenflügels ist ein Zwischengeschoß eingeschaltet, das gleichfalls den Zwecken der Bierwirtschaft dient. Neben Schlafräumen für Kellner und Mädchen hat hier insbesondere eine eigene Waschanstalt für die Tischwäpche der Wirtschaft Platz gefunden.

Die Geschoßhöhen, von Fußboden zu Fußboden gemessen, betragen im Flügel an der Friedrichstraße für den Keller 3,15 m, für das Erdgeschoß 6,70 m; das Zwischengeschoß des Flügelgebäudes ist mit 3,00 m, bezw. über den Ausschankräumen mit 2,75 m Höhe angelegt.

Der künstlerischen Gestaltung des Aufbaues liegen durchweg die Formen der Spätrenaissance, bei den Fassaden⁴⁸⁾ und den Innenräumen des Erdgeschoßes diejenigen des Barockstils, bei den Sälen des Panoptikums zum Teile jene des Rokoko zugrunde.

Beide voneinander getrennte Wirtschaften sind im Äußeren und Inneren völlig verschieden behandelt.

In der großen Ausschankhalle des Eckbaues sollte nach dem Wunsche des Besitzers neben dem Eindruck anheimelnder Behaglichkeit derjenige gediegener Monumentalität erzielt werden. Von vornherein war die Anlage eines gewölbten Raumes in Aussicht genommen. Mächtige Säulen aus poliertem Granit, die Schäfte grün-schwarz, die Sockel rot, mit in Kupfer getriebenen Kapitellen, tragen die Kreuzgewölbe der Decke. Die Rippen der letzteren sind in eigenartig wirklicher Weise aus grün und gelb glasierten Formziegeln (Hopfenblätter und -Blüten) gebildet; leichte, dekorative Malerei, die sich diesen Rippen unmittelbar anschließt, vermittelt den Gegensatz ihrer kräftigen Farbenwirkung zu dem hellen Tone der geputzten Gewölbeflächen. Die Stelle der Schlußsteine vertreten blanke, den Zwecken der Lüftung dienende Bronzekörbe, an welchen schöne Kronen für die elektrische Beleuchtung des Raumes hängen. Kunstvolle, zum Teil vergoldete Schmiedearbeiten, ein prächtiges Bierzeichen im Vorraum der Bierausgabe, das Gitter in der großen Bogenöffnung dieses Raumes, Gittereinfätze in den Windfängen etc. schließen sich jenen Bronzearbeiten würdig an.

Die Wände sind bis auf 2,00 m Höhe mit einem Eichenholzgetäfel bekleidet und in ihrem oberen Teile mit trefflichen Wandmalereien geschmückt. Anmutend wirken die launigen, von kernigen Bierprüchen begleiteten Darstellungen, sowie zwei größere, lebenswahr aufgefaßte Gemälde von Szenen auf der Theresienwiese in München. Seine Vollendung aber erhält der Schmuck des Raumes durch die in milder Farbenstimmung gehaltenen, reizvollen dekorativen Malereien, mit denen 7 große Fenster und die 4 Hoftüren der Halle ausgestattet sind. Der Hauptraum des Ausschankes an der Französischen Straße ist an Decke und Wänden mit reichem Täfelwerk ausgestattet worden, zu dem die leichten und lichten Glasmalereien der beiden Fenster einen wirkungsvollen Gegensatz bilden. Der Bilder Schmuck des Raumes, Porträts, Städtebilder etc., sämtlich Ölgemälde, ist zum größeren Teile aus der Münchener Stammwirtschaft nach der neuen Schankstätte übergeführt. Die beiden hinteren, niedrigeren Räume der letzteren haben einfache, weiße Barockdecken und lichte, durch Vergoldung belebte Wandtäfelungen erhalten.

In den meisten neueren Gebäuden, zu deren Errichtung die Anlage des Bierauschankes einer großen Brauerei den Hauptanlaß gegeben hat, ist diesem Zwecke nur ein verhältnismäßig kleiner Teil des Hauses eingeräumt, und man pflegt bei Entwurf und Ausführung deselben zweckmäßigerweise darauf Bedacht zu nehmen, daß die für den Wirtschaftsbetrieb bestimmten Räume des Erdgeschoßes ohne große bauliche Änderungen zu Verkaufsläden umgestaltet werden können.

Als ein typisches Beispiel solcher Art kann das Ausschankgebäude der Dortmunder Union-Brauerei, Leipzigerstraße 109 zu Berlin, bezeichnet werden. Dasselbe war ursprünglich als Heimstätte der bekannten *Dreher'schen* Brauerei in Klein-Schwechat bei Wien von *Kayser & v. Groszheim* 1886–87 erbaut worden (Fig. 70 u. 71⁴⁹⁾).

⁴⁸⁾ Vergl. die Abbildungen der in Fußnote 47 (S. 63) genannten Veröffentlichungen.

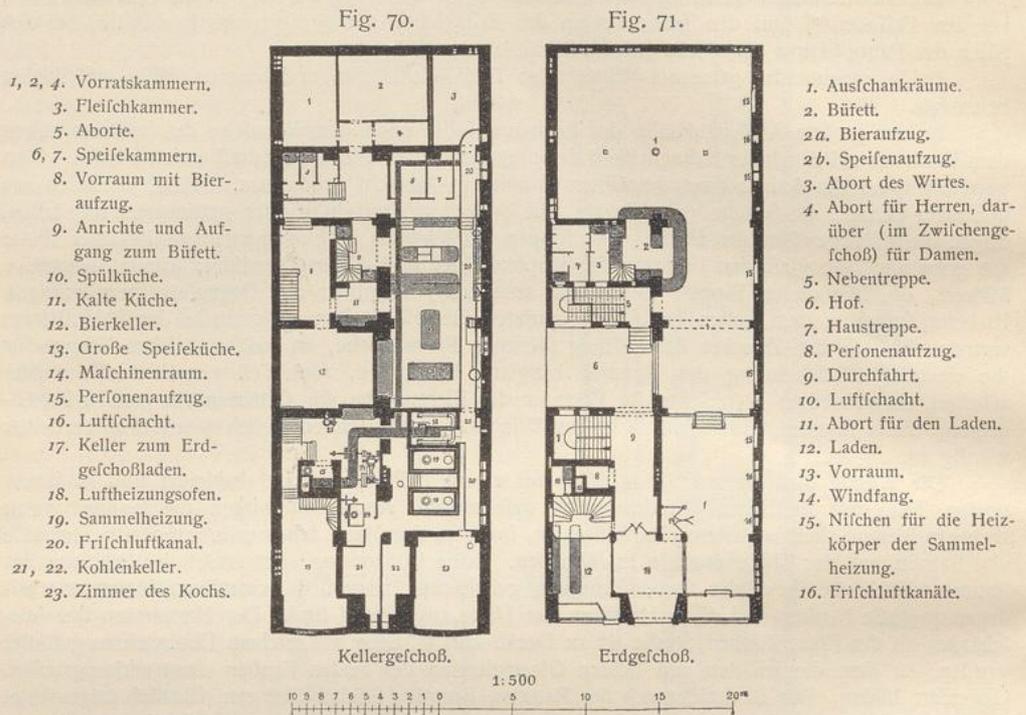
⁴⁹⁾ Fakt.-Repr. nach: Deutsche Bauz. 1888, S. 233.

Handbuch der Architektur. IV. 4. a. (3. Aufl.)

57.
„Dortmunder
Union“
zu
Berlin.

Schon im Äußeren kennzeichnet sich das Gebäude als ein im Erdgeschoß für Läden bestimmtes Geschäftshaus; tatsächlich ist darin auch ein Laden eingerichtet. Mit Ausnahme deselben und des zu ihm gehörigen Lagerkellers, sowie des von der Durchfahrt und den durchgehenden Treppen eingenommenen Raumes sind den Zwecken der Schank- und Speisewirtschaft das ganze übrige Erd- und Kellergechoß⁵⁰⁾ des Hauses eingeräumt.

Form und Abmessungen der Baustelle veranlaßten zu einer Entwicklung des Grundrisses nach der Tiefe. Von den drei Achsen der Straßenfront führt die mittlere in die Hausflurhalle, die behufs Gewinnung einer Durchfahrt nach dem Hofe etwas nach links verschoben ist. Durch ein mit schön geschmiedetem und vergoldetem Gitter geschütztes Fenster erhält man den Einblick in die vordere Abteilung des Ausschankraumes, welche gleich dem Laden und den übrigen Teilen des Vorderhauses nur um eine Stufe über die Straßengleiche erhöht ist, während Seitenflügel und Hinterhaus, behufs besserer Beleuchtung der darunter befindlichen Wirtschaftsräume, noch um 5 Stufen höher liegen. Der hierdurch bedingte Unterschied in der Höhenlage des Fußbodens der



⁵) Ausschankgebäude der Dortmunder Union-Brauerei zu Berlin⁴⁹⁾.

Arch.: Kayfer & v. Groszheim.

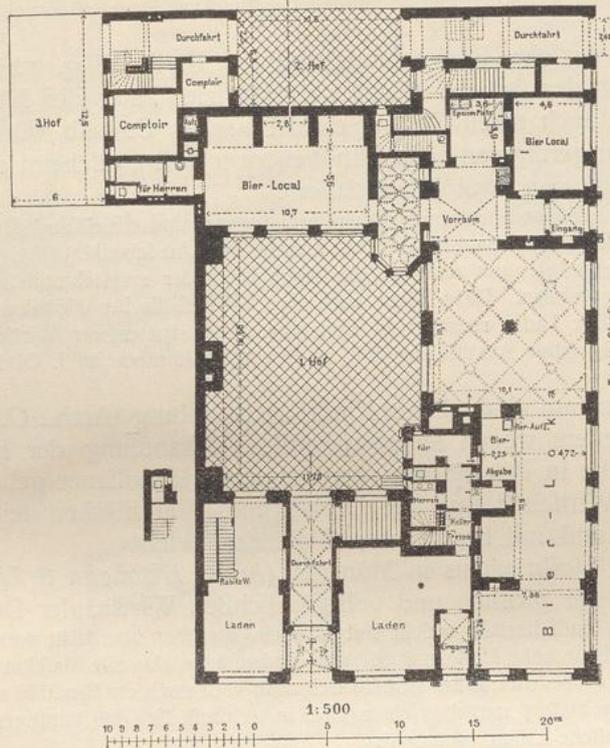
Gaßräume steigert die malerische Wirkung des Ganzen um so mehr, als dadurch Gelegenheit zur Anordnung einer kleinen Freitreppe und einer Balustrade zur Abgrenzung des vorderen Gaßraumes geschaffen wurde. Durch eine zweite Schranke ist die tiefe, zur Aufstellung tropischer Blattgewächse benutzte Nische des nach der Straße sich öffnenden Schaufensters abgeschlossen. Die große Spiegelscheibe des Fensters kann versenkt werden, um während des Sommers der Luft vollen Zutritt zum Raume zu gestatten und auch den in der Tiefe des letzteren weilenden Gästen einen Blick auf das Treiben des Straßenverkehrs zu ermöglichen.

An jene vordere Abteilung des Ausschankraumes schließen sich zunächst zwei Joche von gleicher Breite, deren erstes mit einem großen, schmuckvoll durchgebildeten Fenster nach dem Hofe sich öffnet, während das zweite den Ausgang nach der Hintertreppe und den Aborten, sowie das Büfett enthält. Nach hinten folgt dann ein durch eine Reihe Stützen geteilter Raum von größerer Breite und Tiefe, dem feine Tagesbeleuchtung durch ein über der linken vorderen Hälfte (innerhalb des oberen Hofes) angeordnetes Deckenlicht zugeführt wird.

⁵⁰⁾ Eine Beschreibung der Einteilung des Kellergechoßes erscheint mit Rücksicht auf den Grundriß (Fig. 70) und die beigegebene Legende entbehrllich.

Bei der Ausstattung dieser dem Staub und Tabakrauch stark ausgesetzten Räume ist neben dem Naturton echten Holzwerkes vorzugsweise der helle, durch Anstrich leicht zu erneuernde Kalkton der geputzten Wand- und Gewölbefläche zur Anwendung und Geltung gebracht. Die Decken des hinteren großen Deckenlichtsaales, sowie der an der Straße liegenden Abteilung sind als reich gefaltete Balkendecken von dunkel gebeiztem Holz angeordnet; diejenige des Vorderraumes wird durch vergoldete Hängezapfen belebt. Dagegen enthalten die beiden Joche des mittleren, im Seitenflügel gelegenen Raumes Kreuzgewölbe mit einem kleinen Spiegel, denen ein in Stuck modellierter, sehr wirkungsvoller Schmuck (in Barockform) zuteil geworden ist. Den unteren Teil der Wände umzieht ein 2,50 m hohes Täfelwerk aus dunkel gebeiztem Eichenholz, an dem die Messinghaken für die Oberkleider und Hüte der Gäste befestigt sind. Mit dieser Täfelung ist die Ausführung des Büfetts in Zusammenhang gebracht, in welches zwei in Kupfer getriebene Reliefs eingelassen sind,

Fig. 72.



Von Tucher'scher Brauereiauschanke zu Berlin⁵¹⁾.

Erdgeschoß.

Arch.: Walther.

während der obere Teil der Öffnungen desselben nach dem Ausschankraum durch reich geschmiedete Eifengitter geschlossen ist. Der obere Teil der Wände zeigt, gleich den Gewölben, den weißen Grundton des Kalkputzes, jedoch belebt durch plastischen und malerischen Schmuck. Der erstere beschränkt sich auf zwei bronzierte Büsten, Frohsinn und Ernst, in den Wandfeldern des Mittelraumes, gegenüber dem in prächtiger ornamentaler Malerei durchgebildeten Hoffenster. Die Wände des hinteren Saales sind mit leichten, im wesentlichen als Umrißzeichnungen mit sparsamer, farbiger Belebung durchgeführten Bildern geziert worden, die in flotter, geistvoller Art teils Ansichten der verschiedenen Dreher'schen Brauereianlagen, teils humoristische Szenen aus dem Brauereibetriebe, teils ornamentale Erfindungen darstellen. Am reichsten ist selbstverständlich der Vorderraum ausgestattet, dessen Decke durch einen auf zwei in Holz geschnitzten Karyatiden ruhenden Tragbalken geteilt wird. Der Blick des Eintretenden fällt zunächst auf ein an der Giebelwand ausgeführtes

⁵¹⁾ Fakf.-Repr. nach: Centralbl. d. Bauverw. 1891, S. 146.

großes Bild von Wien, dem gegenüber in schöner Zierschrift die *Dreher'sche* Firma angebracht ist. Über dem Fenster nach der Hausflurhalle breitet der heraldische österreichische Reichsadler seine Schwingen aus, während die Leibungen der Schaufensterfronten zwei buntfarbige, auf Majolikafliessen gemalte Darstellungen der Borussia und Austria enthalten. Noch ist zu erwähnen, daß die Balustrade zur Abgrenzung des mittleren vom vorderen Raume in poliertem, schwarzem Marmor mit Messingdocken, das Geländer der nach hinten führenden Treppe in schöner Kunstschmiedearbeit ausgeführt ist, daß die eisernen Stützen des hinteren großen Saales mit Eisen ummantelt, Sockel, Kapitelle und Gurtungen aus getriebenem Kupfer hergestellt sind, endlich daß die Messingkronen für elektrisches und Gaslicht sich dem Gesamtbild als wirksame Ergänzungen anschließen.

Bezüglich der baukünstlerischen Ausbildung des Äußeren sei kurz bemerkt⁵¹⁾, daß sie in einfachen Formen des Barockstils in der Auflösung der Fassade zu Pfeilern, Trägern und Fensterflächen das Wesen des neuzeitlichen Geschäftshauses in trefflicher Weise zum Ausdruck bringt. Die Architektur des Hauses ist frei von aufdringlichem Prunk, entbehrt aber keineswegs eines maßvollen, darum desto wirksameren künstlerischen Schmuckes. Die Ausführung ist durchweg in echten Baustoffen erfolgt.

58.
„Tucherbräu“
zu
Berlin.

Der v. *Tucher'sche* Brauereiauschanke zu Berlin (Fig. 72⁵¹⁾ wurde von *Walther* erbaut in der Art der Nürnberger Patrizierhäuser des XVI. Jahrhunderts. Da das Gebäude auch einen Galhof enthält und es deshalb wünschenswert war, auch Zimmer von geringeren Geschoßhöhen zu schaffen, erscheint es in der Nebenstraße in der Form von zwei Einzelhäusern.

Der Haupthof wird im Sommer als Kneipraum benutzt und erhielt deshalb eine reiche Durchbildung in rotem Nürnberger Sandstein. Das Innere des Auschankes (Fig. 72) ist in mehrere kleinere Einzelräume zerlegt, um dadurch die Möglichkeit der architektonischen Mannigfaltigkeit und Steigerung zu gewinnen. Dazu dient auch der Wechsel flacher Holzdecken mit zum Teile reichen Gewölben. Der Laden rechts vom Eingange wurde später zur Wirtschaft hinzugezogen und erhielt eine dielenartige Ausbildung mit zu den Weinzimmern im I. Obergeschoß führender Treppe⁵²⁾.

59.
„Münchener
Kindl“
zu
Straßburg.

Das Bierhaus zum „Münchener Kindl“ zu Straßburg (Arch.: *G. v. Seidl*; Fig. 73 u. 74⁵³⁾ ist besonders wegen seiner reizvollen Behandlung der Innenräume beachtenswert, welche in den Formen der deutschen Renaissance gehalten sind. Wie bei der vorigen Wirtschaft sind die Decken und Wandflächen teils getäfelt, teils gewölbt, geputzt und mit heraldischen Malereien belebt.

60.
Hofbräuhaus
zu
München.

Das Königl. Hofbräuhaus in München (Arch.: *Heilmann & Littmann*; Fig. 75 u. 76⁵⁴⁾ ist eines der größten und volkstümlichsten Wirtshäuser Deutschlands.

Von den alten Baulichkeiten, welche mit schönen Gewölben überdeckt waren, wurden das alte Sudhaus für die westliche hohe Halle mit 367,00 qm Bodenfläche, das alte Maschinenhaus für die östliche Halle mit 354,00 qm benutzt; ihnen schließt sich nach vorn noch ein Bierfühl mit 57,00 qm Grundfläche an. Geräumige Hallen umgeben einen Hof, in welchem sich bei günstiger Witterung hauptsächlich das volkstümliche Leben entwickelt.

Eine künstlerisch ausgebildete Treppenanlage führt nach dem oberen Stockwerke, welches neben einigen kleineren Gesellschaftsräumen den großen Saal von 42,00 m Länge und 17,50 m Breite enthält. Derselbe ist mit einem flachen Tonnengewölbe in *Monier*-Konstruktion überspannt, welches durch Wappenfriesen, deren Fußenden mit allegorischen Figuren geschmückt sind, in drei große Zonen zerlegt ist, welche Bildnisse bayrischer Regenten enthalten. In Manneshöhe etwa sind die Wände mit Holzgetäfel bekleidet, vor dem die riesigen Kachelöfen stehen. An einer der Schmalseiten liegt eine Musiktribüne; die Bogenfelder der ersteren sind teils mit allegorischen, teils landschaftlichen und Gesichtsgemälden verziert. Die oberen Fenster schneiden in die Wölbung ein.

Die im Erdgeschoß befindliche Küchenanlage ist dem außergewöhnlichen Betriebe entsprechend sehr geräumig angelegt. So hat der Herd eine Länge von 6,70 m, eine Breite von 2,45 m; er ist in 4 Abteilungen geteilt, so daß er dem Bedürfnis entsprechend auch nur teilweise in Benutzung genommen werden kann. Die im I. Obergeschoß liegende kleine Küche dient hauptsächlich nur zum Warmhalten der von unten heraufgelieferten Speisen.

⁵²⁾ Genaueres über die äußere Erscheinung, sowie über die Einzelheiten der Heizung, Lüftung u. dergl. find in der auf S. 67 (Fußnote 51) angegebenen Quelle zu finden.

⁵³⁾ Fakt.-Repr. nach: Straßburg und seine Bauten. Straßburg 1894. S. 549.

⁵⁴⁾ Fakt.-Repr. nach: Deutsche Bauz. 1897, S. 530.

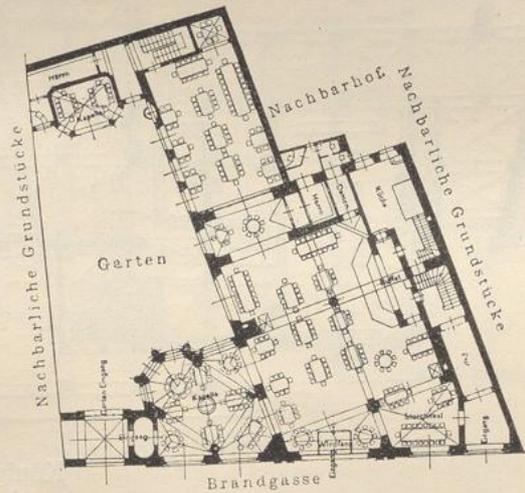
Fig. 73.



Innenansicht.

Fig. 74.

1/700 w. Gr.



Grundriß.

Arch.:
G. v. Seidl.

Bierhaus zum „Münchener Kindl“ zu Straßburg⁵³⁾.

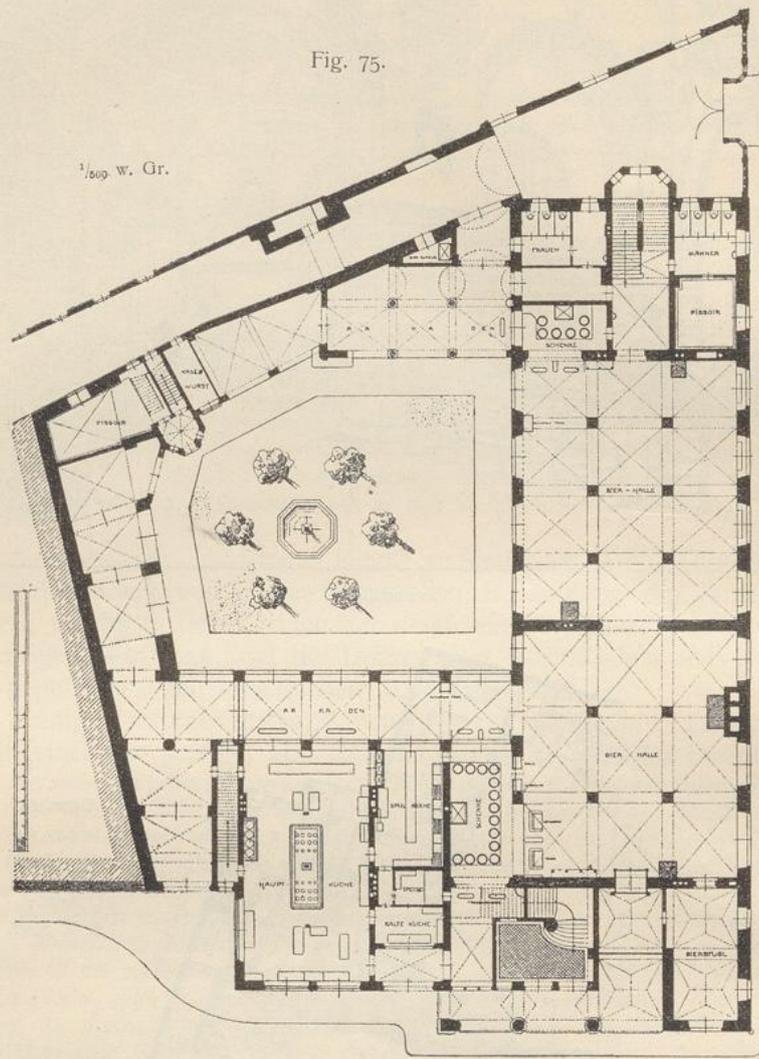
Neuerer find die beiden Auschanke des Auguftiner-Bräu zu München und zu Berlin. Erörterer wurde von *E. Seidl* erbaut und ift in den beiden Grundriffen Fig. 77 u. 78⁵⁵⁾ dargeftellt. Das Gebäude ift auf einer fehr unregelmäßigen Bau-

61.
„Auguftiner-
bräu“
zu
München.

⁵⁵⁾ Fakf.-Repr. nach: Deutsche Bauz. 1899, S. 97 u. 98.

stelle errichtet und zerfällt in zwei getrennte Teile, in das „Restaurant“ für die wohlhabenderen Bevölkerungsklassen und in die fog. „Schwemme“ für solche, welche an einfachere Verhältnisse gewöhnt sind, eine Teilung, welche in Süddeutschland und Österreich häufig wiederkehrt, aber die Grundrißausbildung wesentlich erschwert.

Die sehr geräumige Küche nebst den übrigen Wirtschaftsräumen ist im Keller so untergebracht, daß sie die Bedürfnisse beider Abteilungen zugleich befriedigen kann. Die Räume der Schwemme



Erdgehoß.

Königliches Hofbräu-

liegen im Erdgehoß an der Durchfahrt und zu beiden Seiten eines langen Hofes, wogegen das „Restaurant“ einen mit Glas überdeckten Wintergarten einschließt und hinten an den „Metgarten“ grenzt, welcher in Fig. 79⁵⁸⁾ dargestellt ist. Die übrigen Stockwerke enthalten in ihren hinteren Teilen zwei größere Säle und einige Gesellschaftszimmer, dagegen in den vorderen Hälften je zwei Wohnungen.

62.
„Augustiner-
bräu“ zu Berlin.

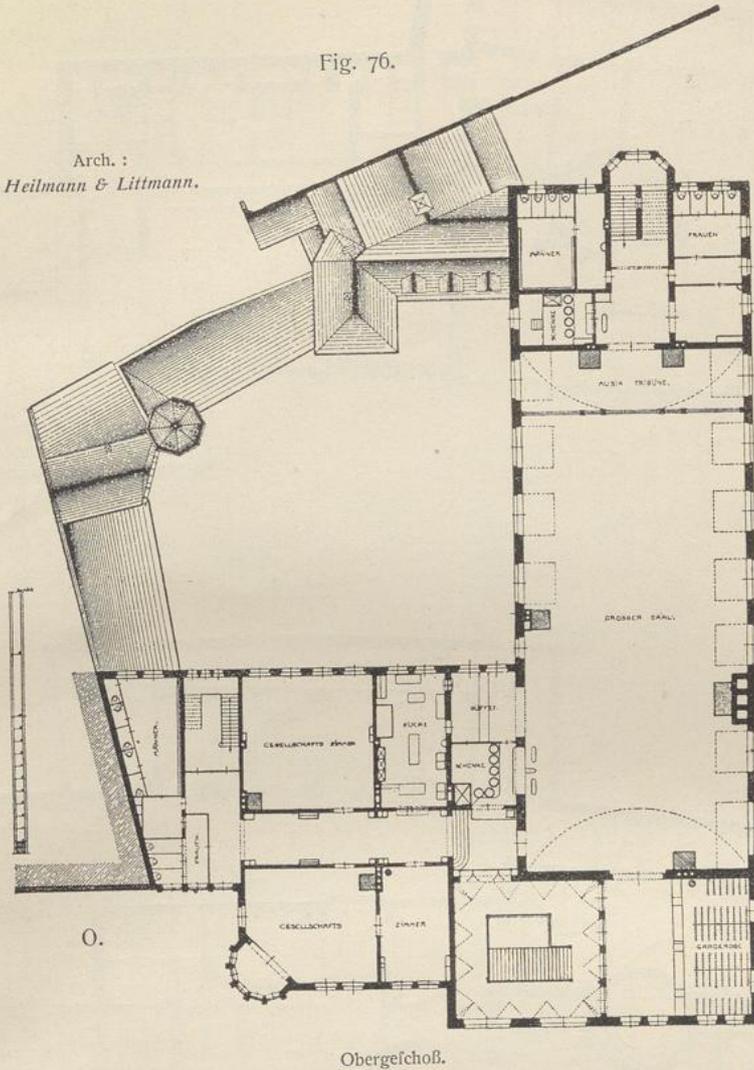
Der Ausschank des „Augustiner-Bräu“ in Berlin wurde von *Kayser & v. Groß-*
heim auf einer höchst kostbaren, nur 170,00 m² Fläche enthaltenden Eckbaustelle er-

richtet. Auch die Höhenentwicklung des Gebäudes war infolge der anliegenden engen Straßen durch Polizeivorschriften sehr beschränkt. Dies führte zu der durch die Grundrisse in Fig. 82 bis 84⁵⁶⁾ und den Durchschnitt in Fig. 81 erläuterten Raumanordnung.

Das Haus enthält im Kellergeschoß die Lagerräume für das Bier und die Fleischvorräte, ferner die Einrichtungen für die Heizung und Lüftung, im Erdgeschoß und I. Obergeschoß je einen großen

Fig. 76.

Arch.:
Heilmann & Littmann.



Obergeschoß.

haus zu München⁵⁴⁾.

Restaurationsraum, deren Ausstattung aus Fig. 80 u. 85 hervorgeht, die Verbindungstreppe und Speisenausgaben. Die Toiletten für Herren und Damen liegen im I. Obergeschoß. Im II. Obergeschoß befinden sich die Wirtschaftsräume: Küche, Spülküche, Anrichte mit zwei Aufzügen, Vorratskammer, kalte Küche und das Kontor des Wirtes. Das ausgebaute Dachgeschoß enthält die Wohnräume für das Personal.

⁵⁶⁾ Fakf.-Repr. nach: Deutsche Bauz. 1899, S. 213 u. 217.

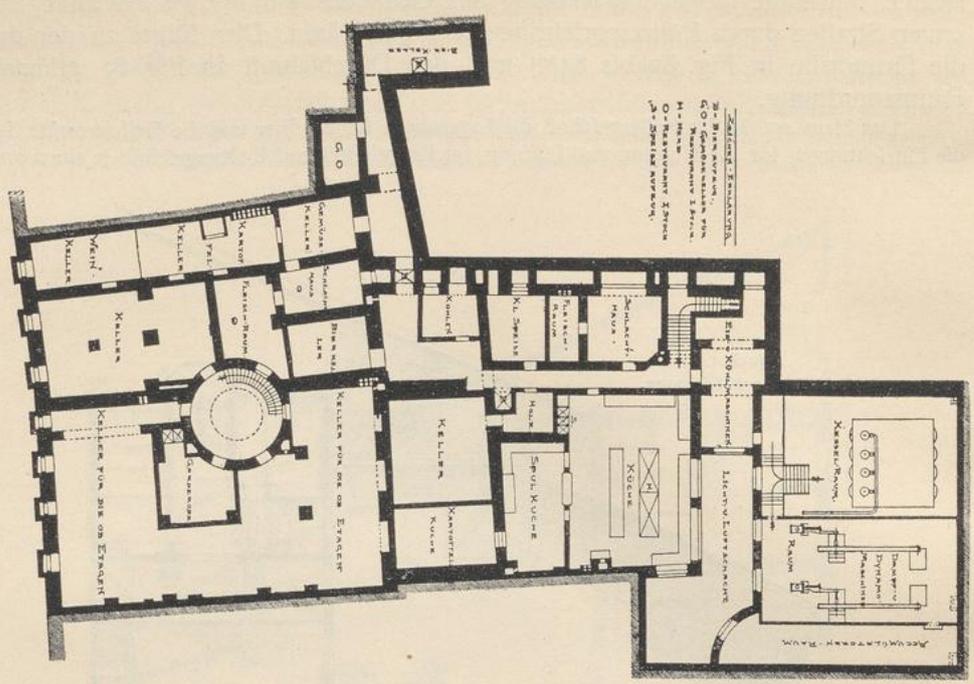


Fig. 77.

Kellergericht.

Augufinerbräu-Ausichank zu München 53)

Erdgericht.

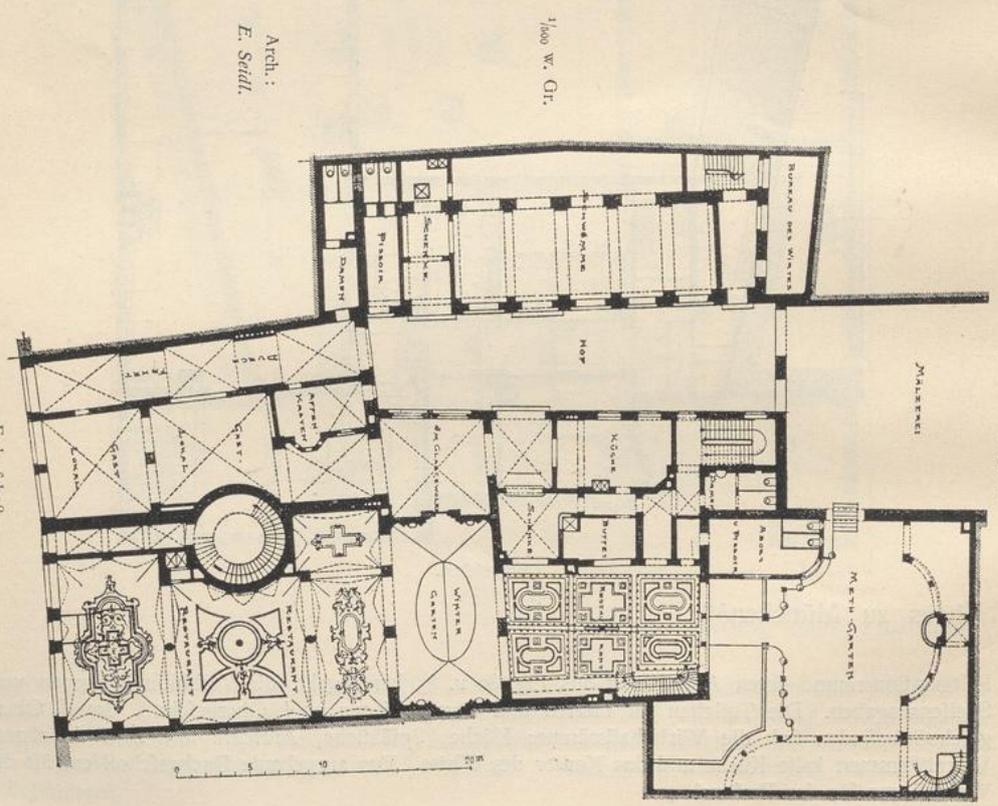


Fig. 78.

Arch.:
E. Seidl.

1/1000 W. Gr.

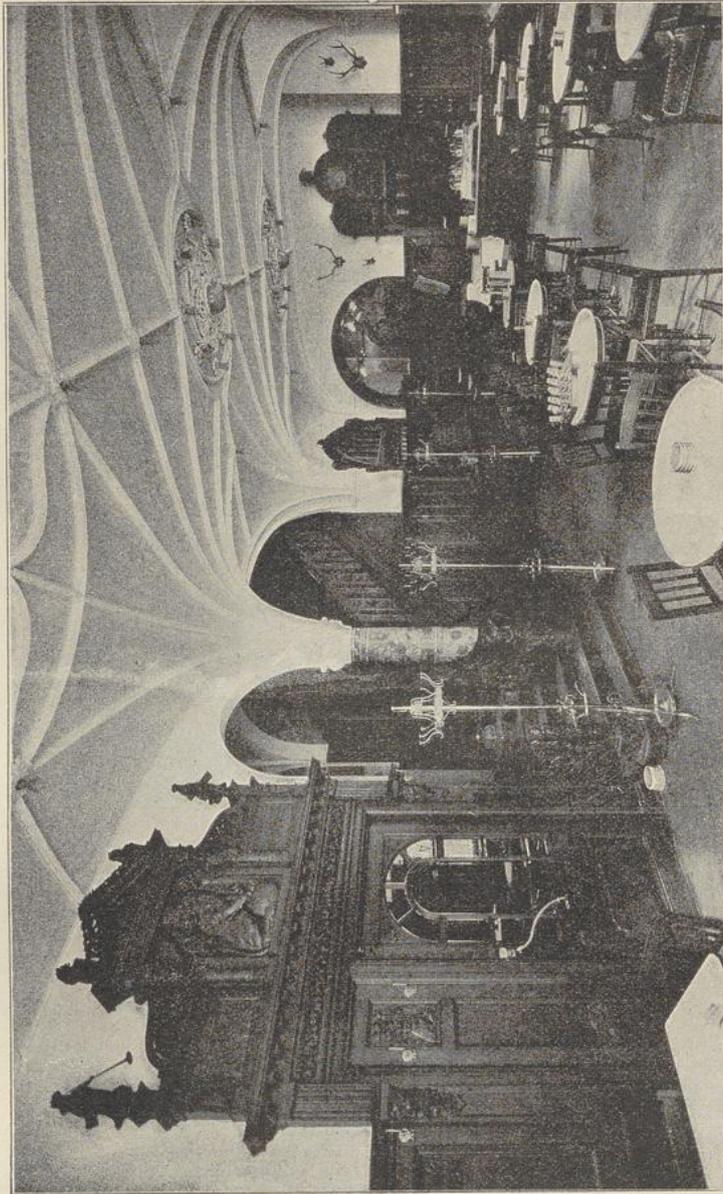
Fig. 79.



Auguftinerbräu-Ausfchank zu München.

Anficht des Metgarten⁵⁵).

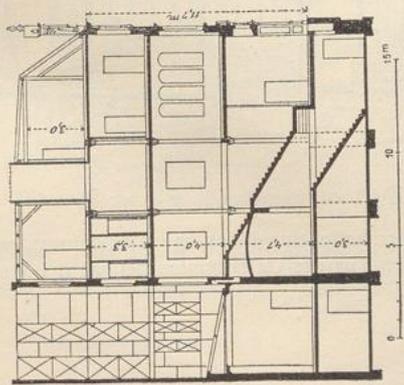
Fig. 80.



Ansicht des Schankraumes im Erdgeschoß²⁵⁾.

Arch.: *Kayser & v. Großschlein.*

Fig. 81.



Längenschnitt.

Fig. 82.

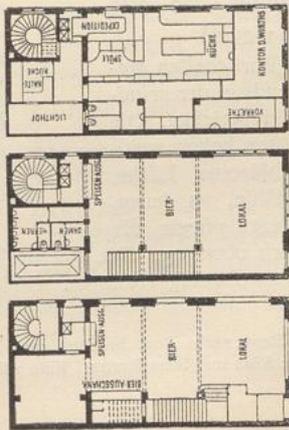


Fig. 83.

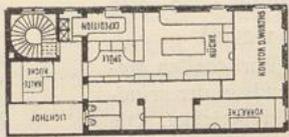
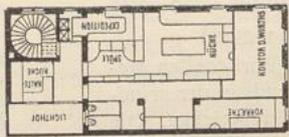
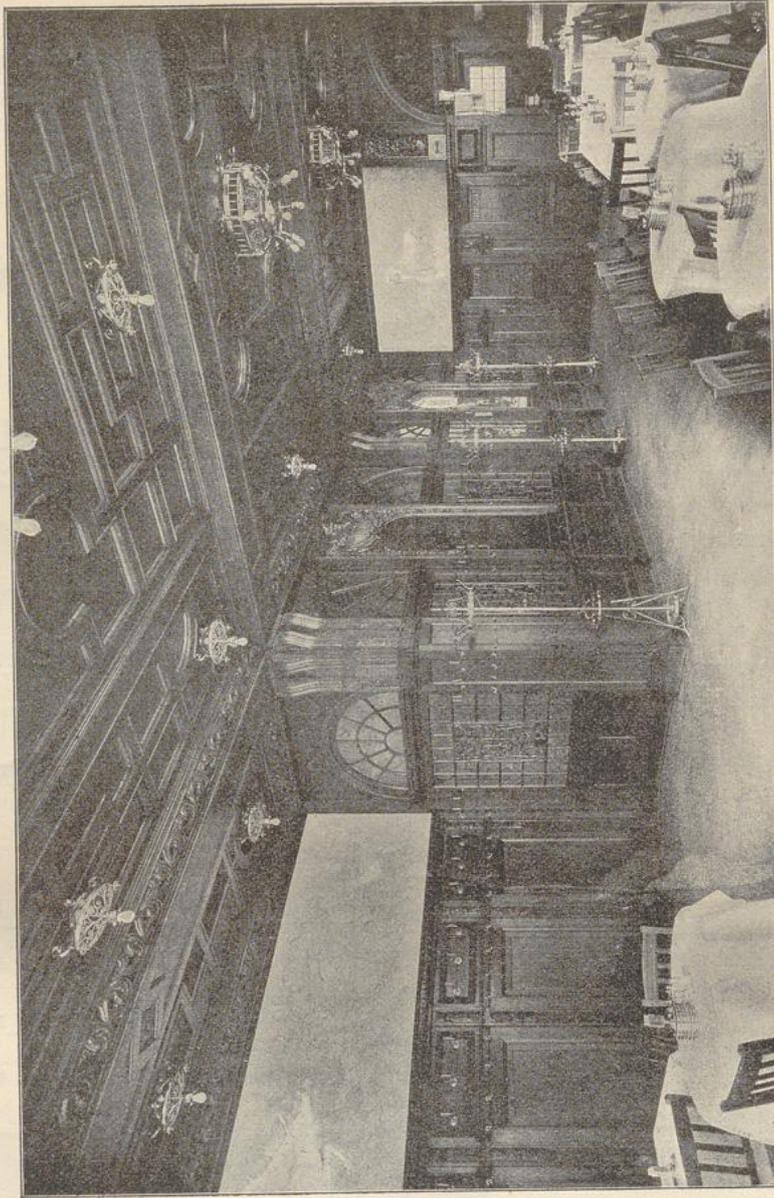


Fig. 84.



Erdgechoß. I. Obergechoß. II. Obergechoß.

Fig. 85.



Ansicht des Schankraumes im I. Obergechoß.
Auguflinerbräu-Ausshank zu Berlin 50).

63.
„Bayerischer
Löwe“
zu
München.

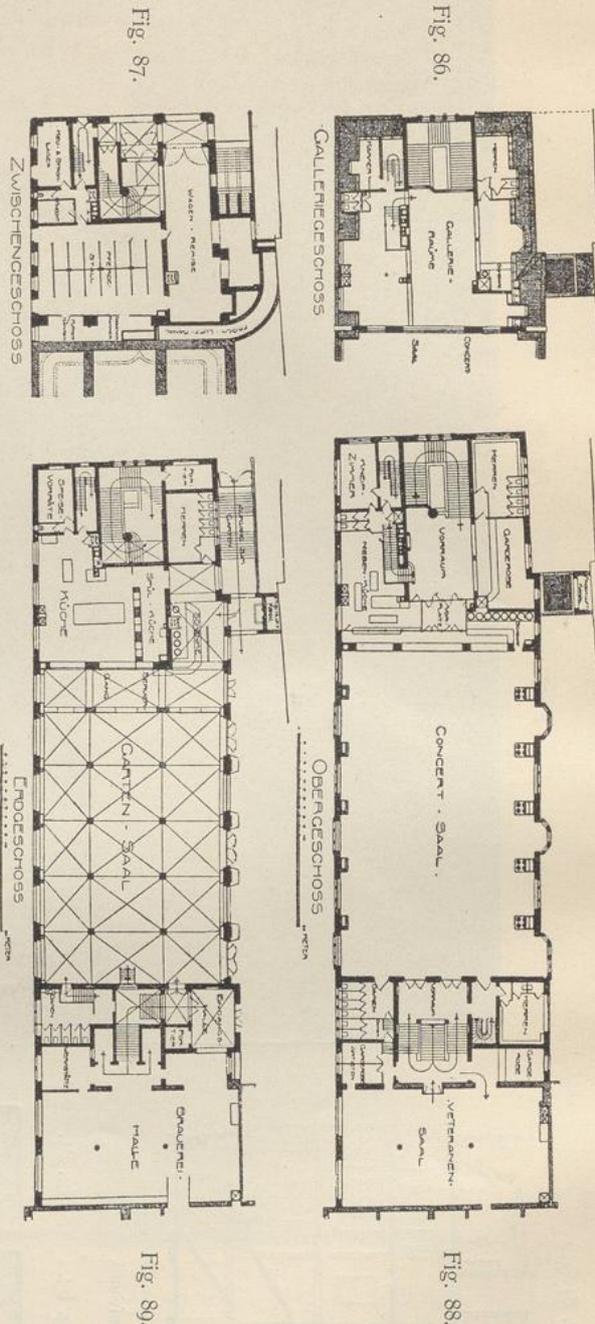
Als letztes und neuestes Beispiel dieser Gruppe möge noch der Ausschank und Saalbau „Zum bayrischen Löwen“ in München angeführt sein, der, von *Heilmann & Littmann* erbaut, im Oktober des Jahres 1900 der Benutzung übergeben wurde. Der Saalbau ist im Anschluß an die ältere Baugruppe der Matthäer-Brauerei entstanden und enthält im Erdgeschoß einen gewölbten Gartenfaal von 730,00 qm Flächeninhalt, darüber einen Konzertfaal. Die Architektur, allerdings wesentlich einfacher, ist mit der des von denselben Architekten geschaffenen Hofbräuhauses verwandt. Die Gesamtanordnung geht aus den in Fig. 86 bis 89⁵⁷⁾ wiedergegebenen Grundrissen hervor.

2) Kleinere Schank- und Speisewirtschaften.

64.
Altertümliche
Anlagen.

In auffallendem Gegensatz zu den im vorhergehenden beschriebenen Bierpalästen und anderen großen Ausschankgebäuden der Neuzeit stehen die aus altertümlicher Zeit stammenden Bier- und Weinstuben. Einen Begriff hiervon gibt die folgende Kennzeichnung der Schankwirtschaften, an denen das alte Köln reich war⁵⁸⁾.

„Diese Wirtschaften waren durchgehends in der primitivsten Weise eingerichtet. Die meisten derselben hatten weißgefeuerte hölzerne Tische, Bänke und Stühle, an denen, wie man zu sagen pflegte, die harte Seite nach oben lag. Die Wirtsstube der Brauer hatte eine besondere Einrichtung, wie man sie wohl anderswo wenig vorfindet. Gleich neben der Tür des Gaftzimmers befand sich ein großer

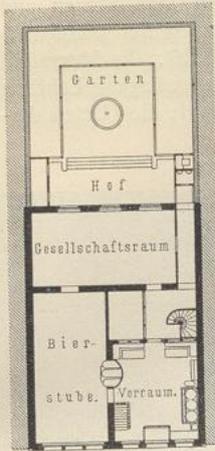


⁵⁷⁾ Fakf.-Repr. nach: Deutsche Bauz. 1901, S. 19.

⁵⁸⁾ Nach: Köln und seine Bauten. Köln 1888. S. 613 ff.

zweifitziger Glaskasten, der meist zur Hälfte in den Hausflur hineinreichte und dem Brauer und dessen besserer Hälfte als Unterkommen diente, um von einem etwas erhöhten Sitze aus sowohl den Ausschank im Vorflur, als auch die ganze Wirtsstube überschauen zu können. Dieser sogenannten

Fig. 90.



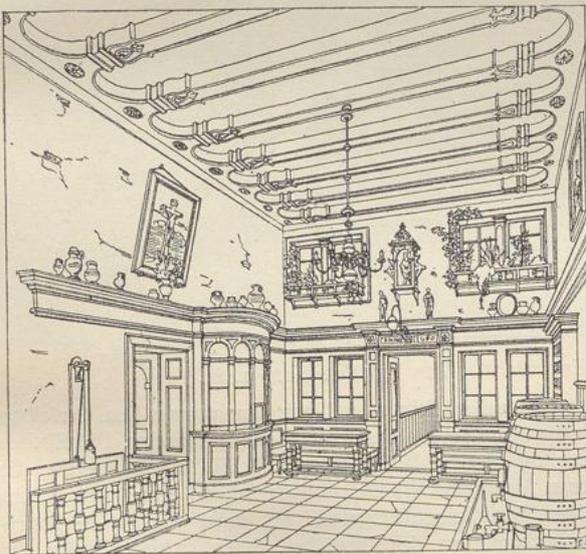
Cölnische Bierwirtschaft.
Erdgeschoß⁵⁹⁾.
1/500 w. Gr.

„Theke“ zunächst hatten gemeinlich die Stammgäste, die manche Vorrechte genossen, ihren bestimmten Tisch. Der Brauer, sowie seine Burfchen und Schenkjungen erschienen in gefrickten wollenen Jacken und blauen Schürzen . . .“

Manche dieser Cölnischen Bierwirtschaften haben sich in Einrichtung und Betrieb nach uralter Überlieferung heute noch erhalten und erscheinen deshalb ziemlich gleichartig gestaltet. Fig. 90 u. 91⁵⁹⁾ veranschaulichen die typische Anlage derselben.

Man tritt von der Straße in einen Vorraum, in welchem sich das Geschäft hauptsächlich abwickelt. Hier wird das Bier für die ganze Wirtschaft vom Fasse verzapft. Hier laufen die Bediensteten der Nachbarn vor Essenszeit in Scharen herbei, um den Mittags- oder Abendtrank zu holen; hier werden die Stehshoppen getrunken, und hier müssen alle Gäste vorbeigehen, um in die Wirtschaftsräume zu gelangen, sofern sie es nicht vorziehen, schon im Vorraume Platz zu nehmen oder in der oft abgeforderten hinter oder gegenüber der Theke gelegenen „Härenstuvv“ (Herrenstube) sich niederzulassen. Dieser so wichtige Vorraum steht den ganzen Tag unter Aufsicht des Wirtes, zu welchem Zwecke zwischen dem Vorraum und dem großen Wirtschaftszimmer sein Sitz in der Theke angeordnet ist, die zugleich als Kasse dient und nach außen mit einem schrankartigen, meist runden Glasabschluß versehen ist. Gegenüber befindet sich die „Schänke“, d. h. der Platz, wo die kleinen Fässer, das „Gemöb“ und die kupfernen Spülkübel aufgestellt sind. Der Vorplatz alter Häuser hat häufig ein sehr malerisches Ansehen; der Raum ist meist so hoch, daß die dahinter liegenden Gelasse in der Höhe nochmals geteilt sind

Fig. 91.



Innenansicht des Vorraumes in Fig. 90⁵⁹⁾.

und so das bekannte „Kölnische Hängeflübchen“ entsteht, zu welchem und zu den oberen Geschossen dann häufig eine im Raume liegende Wendeltreppe führt. Eine Madonna, davor ein ewiges Lämpchen, etliche alte Bilder und Krüge etc. schmücken das Ganze, das samt der alten geputzten Balkendecke sehr anziehend wirkt. Häufig schließt sich dem Betrieb der Schenke die meist kleine Brauerei an.

Die neuen städtischen Bier- und Weinstuben unterscheiden sich in der Regel wenig von den kleinen Cafés und Restaurationen, welche letztere Bezeichnung ihnen häufig beigelegt wird. Sie sind gewöhnlich in Ladenräume eingebaut, oder es werden im Erdgeschoß liegende Wohnungen für Schankzwecke benutzt.

Eigenartig gestaltet wurden

einige der leiblichen Erholung gewidmete Räume der Gewerbeausstellung in Berlin 1879, die innerhalb des Ausstellungsgeländes unter den Bogen der Stadtbahn

⁵⁹⁾ Nach ebendaf., S. 612 u. 613.

65.
Bierwirtschaft
zu
Cöln.

66.
Neuere
Anlagen.

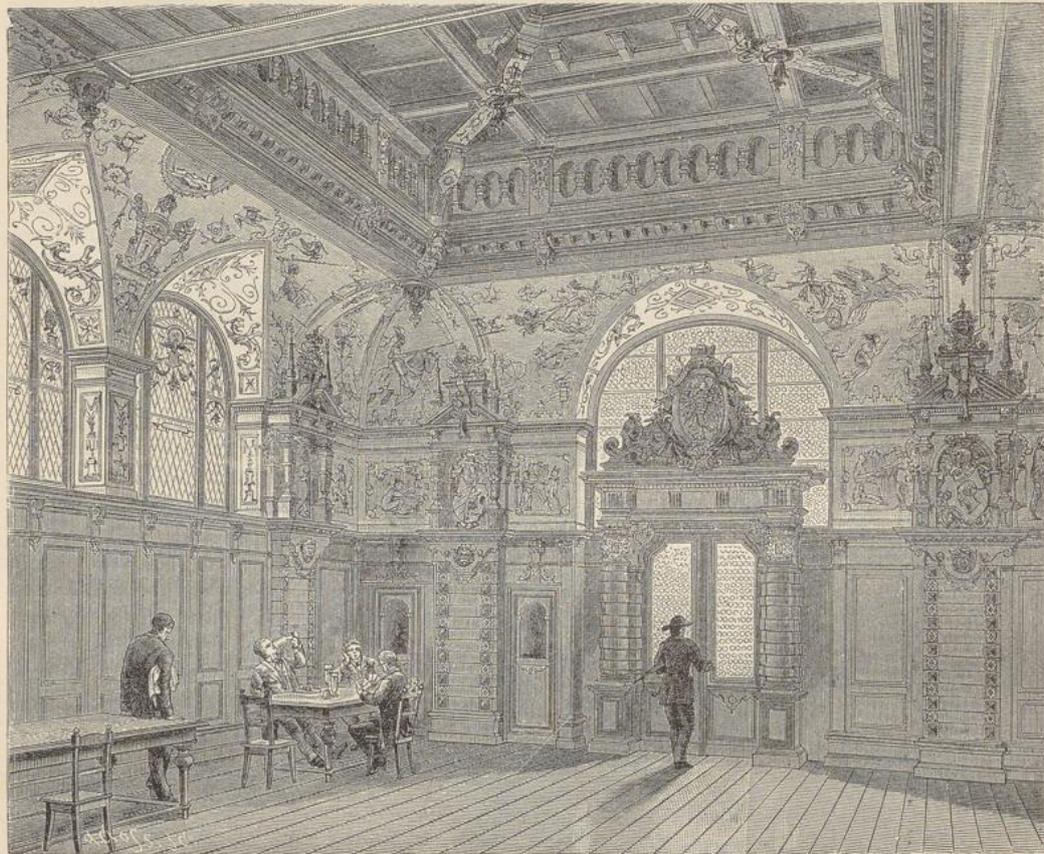
67.
Weinkneipe
Berlin
1879.

eingebaut und daher, gleich Gattstuben oder Kellerkneipen des Hauses, in behaglicher, Stimmungsvoller Weise durchgebildet werden konnten.

Ein bemerkenswertes Beispiel ist die Weinkneipe von *Otzen*.

Das Werk kennzeichnet nicht allein die Schaffensweise des Meisters, sondern diejenige einer Schule, einer Richtung der Architektur, die den Bestrebungen der hellenischen, italienischen und deutschen „Renaissance“ die Herrschaft streitig macht. Es ist als typisches Beispiel der mittelalterlichen Richtung in Fig. 18 (S. 23) wiedergegeben. Das Bild spricht für sich selbst. Es überrascht und fesselt durch die stilvolle Erfindung in Form und Farbe, sowie durch die gediegene Echtheit des Materials. Das Werk ist im Geiste der mittelalterlichen Architektur aufgefaßt; die Härten derselben sind glücklich vermieden.

Fig. 92.



Altdeutsche Bierstube „Zur Stadt Ulm“ zu Frankfurt a. M.⁶⁰⁾.

Alle Strukturteile sind in Greppiner gelbem Backstein ausgeführt; der warme Ton derselben stimmt vorzüglich mit den itilgerechten ornamentalen Malereien, mit denen einzelne Putzflächen der Wände geschmückt sind, und mit den figürlichen Malereien der Schildflächen, welche die Wirkungen des Weines auf die verschiedenen Menschenklassen darstellen sollen. Eine vortreffliche Arbeit ist der offene Kamin, der aus wenigen Formsteinen hergestellt ist; nicht weniger wirkungsvoll sind die sechs Nischen zwischen den Strebepfeilern des Gewölbes, deren farbige Fenster den Raum erhellen.

Aus der Menge städtischer Wirtschaften werden zwei Beispiele von Häusern auf beiderseits angebautem Platze herausgegriffen.

Die Trinkstuben „Zur Stadt Ulm“ in Frankfurt a. M. (Fig. 92 bis 94⁶⁰⁾ wurden 1882 durch *Wallot* erbaut.

68.
„Zur Stadt
Ulm“
zu
Frankfurt a. M.

⁶⁰⁾ Nach den von Herrn Geh. Baurat Professor *Paul Wallot* in Dresden freundlichst mitgeteilten Originalplänen.

Sie nehmen das Erdgeschoß des Neubaus ein, der an die Stelle eines alten Wirtshauses gleichen Namens trat, in welchem „vor . mehr . denn . einhundert . Jahr / die . ehrsame . Innung . versammelt . war / derer . mahler . und . Lakier / und . Vergulder . und . derlei . Verzier't / um . über . die . Lehrling . und . Gesellen / ein . wohlwogen . Urtheil . zu . fällen“ / u. f. w. Auch heute noch ist in den neuen Trinktuben eine „Meistertafel“ erhalten.

Der Erdgeschoßgrundriß (Fig. 93) zeigt die beiden Trinktuben mit den nötigen Nebenräumen und dem Garten, die Treppe zu den Wohnungen in den oberen Geschossen und die Einfahrt mit Hof. Die große Trinktube ist nicht überbaut und konnte daher eine größere Höhe (6,80 m im Lichten) erhalten als die vorderen Räume. Hier erfolgt der Eingang, getrennt vom Hauseingang, durch einen Windfang. Im I. Obergeschoß über dem Büfett und einem Teil der vorderen Trinktube liegen

Fig. 93. Erdgeschoß.

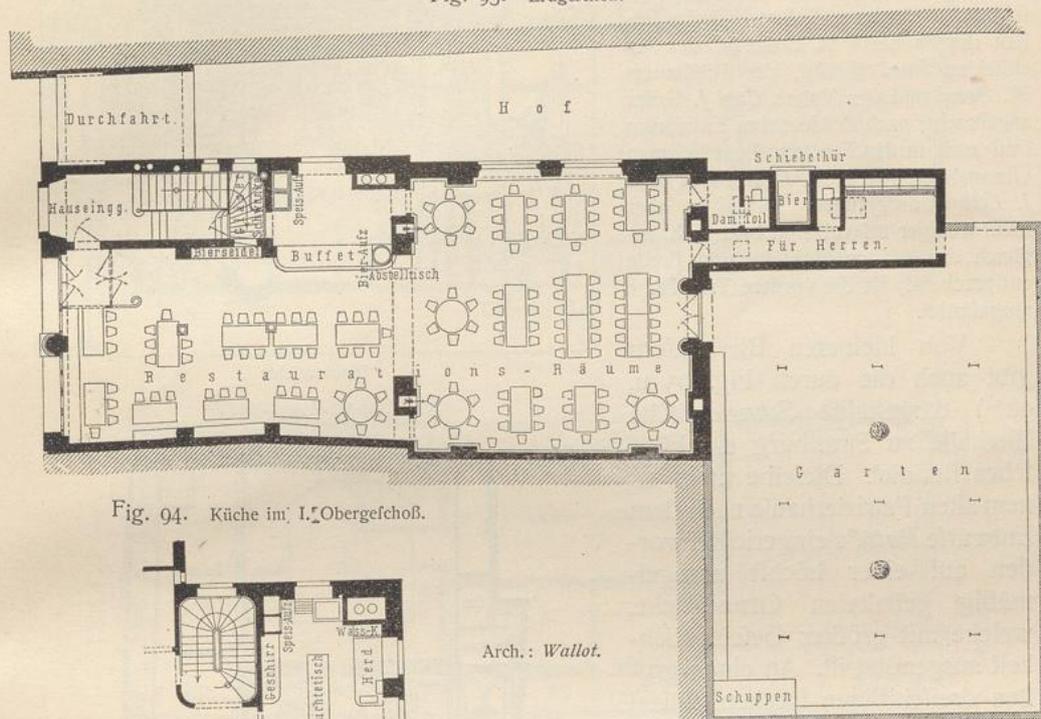
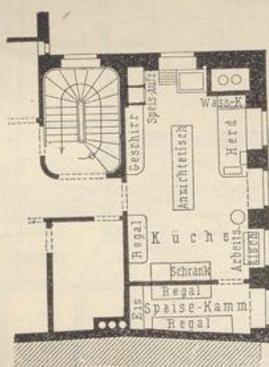
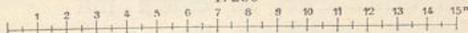


Fig. 94. Küche im I. Obergeschoß.



Arch.: Wallot.

1:250

Bierktuben „Zur Stadt Ulm“ zu Frankfurt a. M.⁶⁰).

Küche und Speisekammer (Fig. 94); der übrige Teil des Hauses in diesem und den anderen Obergeschossen ist zu Wohnungen eingerichtet. Das Kellergeschoß enthält unter der vorderen Trinktube die Haushaltungskeller, unter der hinteren Trinktube den Bierkeller, unter dem Büfett einen Faßaufzug und den Heizofen für Feuerluftheizung. Vom Hofe aus wird mittels eines durch Schiebetür und Gitter verchloffenen Raumes der Bierkeller beschickt. Das Büfett ist mit der Küche im Obergeschoß durch den Speiseaufzug und die Haustreppe verbunden; unter dieser befindet sich die Gläserfchwenke, ferner im Anschluß an das Büfett der Zugang zum Kellergeschoß. Für Lüftungsvorrichtungen ist in den Decken der großen Trinktube, gleichwie im Lockschornstein, im Schenkraum und in den Küchen gefordert. Der kleine, vom Restaurant und Hof zugängliche Garten wird am Abend durch die im Grundriß angegebenen Gaskandelaber erhellt. An der mit Gemälden geschmückten Gartenwand ist später eine offene Halle angebaut worden.

Wenn vorhin die *Otzen'sche* Weinstube (Fig. 18, S. 23) als typisch für die im Sinne der

Fig. 95.

mittelalterlichen Kunst wirkende Geistesströmung unserer Zeit bezeichnet wurde, so kann daselbe von der Wallot'schen Bierkneipe als Werk der im Sinne der deutschen Renaissance wirkenden Schule gefagt werden. Fig. 92 veranschaulicht einigermaßen die reich geschnitzte Täfelung von Decke, Pfeilern und Wänden der großen Trinkkneipe; die Wandflächen sind in sinniger, anmutender Weise mit humoristischen und phantastischen Bildern, mit Allegorien und Emblemen geschmückt. In den 4 Ecken sind die Büsten des Bauherrn *A. Sabarly*, des Architekten *Paul Wallot*, des Bildhauers *W. Born* und des Malers *Carl J. Grätz* angebracht; nach des letzteren Entwürfen sind auch in den Fenstern die wirklichen Glasmalereien von *A. Linnemann* und *J. Lettow* ausgeführt. Einfacher, aber nicht weniger reizvoll und behaglich, zugleich der geringeren Höhe und Breite entsprechend, ist die vordere Trinkkneipe ausgestattet.



Innenansicht.

69.
Schneider'sche
Bierhalle
zu
Straßburg.

Von kleineren Bierhäusern gibt auch die durch Fig. 95 u. 96⁶¹⁾ dargestellte *Schneider'sche* Bierhalle zu Straßburg ein hübsches Beispiel. Dieselbe ist in einem alten Patrizierhause nach dem Entwürfe *Rutté's* eingerichtet worden auf einer höchst unregelmäßig gestalteten Grundfläche, welche mit größter Geschicklichkeit ausgenutzt ist. An einen großen dreischiffigen Deckenlichtsaal schließen sich drei Nebensäle, von denen zwei an einem mit Veranda umgebenen Hof liegen.

70.
Luton coffee
tavern.

Ein englisches Schank- und Speisehaus, *Luton coffee tavern* (Arch.: *Bell*), ist in Fig. 97 u. 98⁶²⁾ dargestellt.

⁶¹⁾ Fakf.-Repr. nach: Straßburg und seine Bauten. Straßburg 1894. S. 548.

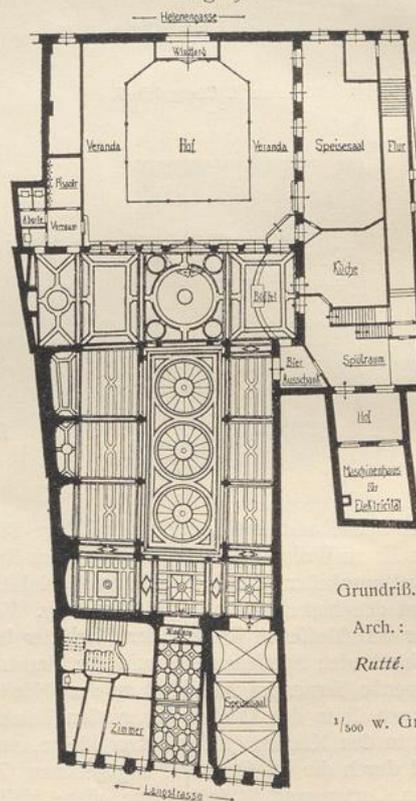
⁶²⁾ Nach: *Builder*, Bd. 43, S. 492.

Über die Anlage von englischen Schankstätten (*Public houses and taverns*) enthalten *Buildings news* (Band 45, S. 465) die folgenden Angaben *Govern's*.

Der Eingang führe durch Büfett oder *Bar*, je nach den Umständen durch den Torweg.

Man gebe der Schenkstube eine möglichst große Fensterfläche gegen die Straßenfront und vermeide einen oft vorkommenden Fehler dadurch, daß man den Platz um den Verkaufstisch (*Counter*)

Fig. 96.



Grundriß.

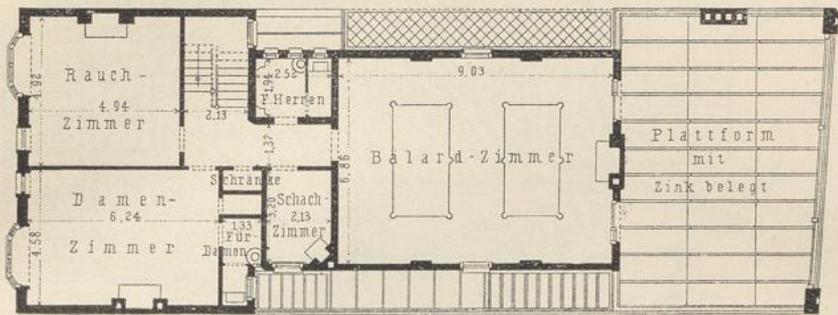
Arch.:
Rutté.

1/500 W. Gr.

Schneider'sche Bierhalle zu Straßburg⁶¹⁾.

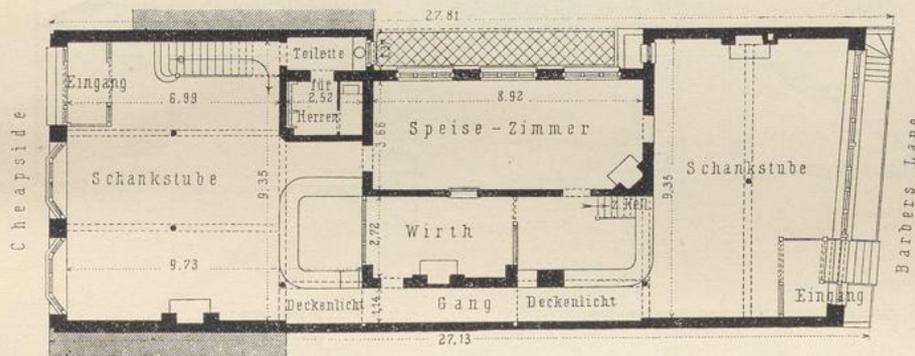
Die Grundrisse sind, mit äußerster Ausnutzung der nur 10,00 m breiten und 27,80 m tiefen Baufelle, sehr geschickt entworfen. Der ganze Platz zwischen den beiden Straßen, mit Ausnahme eines schmalen Binnenhofes und eines noch schmaleren Lichtgrabens mit Eingang zu den Küchenräumen von der Barbersgasse, ist überbaut. Im Erdgeschoß ist auf die ganze Frontlänge jeder Straße je eine Schenkstube (*Bar*) mit Raumerweiterungen für den Ausgabefisch (*Serving bar*) abgechnitten; zwischen beiden befindet sich das Geschäftszimmer des Wirtes (*Manager*) und ein Speisezimmer mit Eingängen von der Vorder- und Rückseite. Aus der vorderen Schenkstube erfolgt der Treppenaufgang zum Obergeschoß. Zum Zweck möglichst reichlicher Erhellung sind nicht allein die Frontwände der beiden Straßen und die Hofwand des Speisezimmers ganz in Fensterflächen aufgelöst,

Fig. 97.



Obergeschoß.

Fig. 98.



Erdgeschoß.

1:250

*Luton coffee tavern*⁶²⁾.

Arch.: Bell.

sondern es ist auch der Verbindungsgang der beiden Schenken, je auf die Länge des Ausgabefisches, mit Deckenlicht versehen. Im I. Obergeschoß ist dieser Gang, gleichwie die hintere Schenkstube,

reichlich bemittelt. Ein bedeckter Gang führe von der Straßenfront 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 Gläserchenke sollte aus einem oval geformten Eichenholzgefäß bestehen und einen mit Rinnen versehenen Ablauftisch aus Hartholz enthalten. Dies ist der Bedeckung mit Bleiblech vorzuziehen.

Der Imbißtisch (*Luncheon bar*) sei auf das eleganteste ausgestattet und mit Blattpflanzen, Farnkraut, Immergrün und dergl. geschmückt.

Das Speisezimmer kann mit einer kleinen Fontäne ausgestattet sein. Vom gut gelüfteten Rauchzimmer gelange man in einen kleinen Wäschraum mit Aborten.

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

Handbuch der Architektur. IV. 4, a. (3. Aufl.)

Fig. 99.

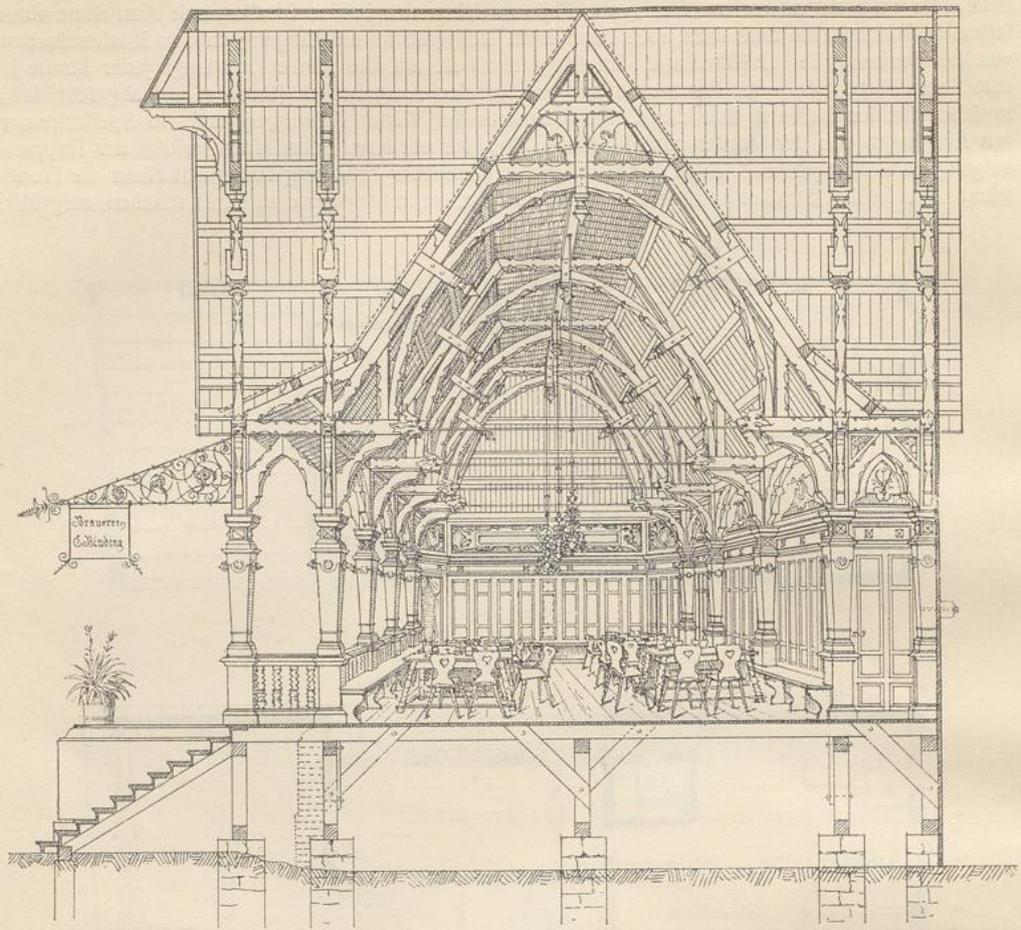
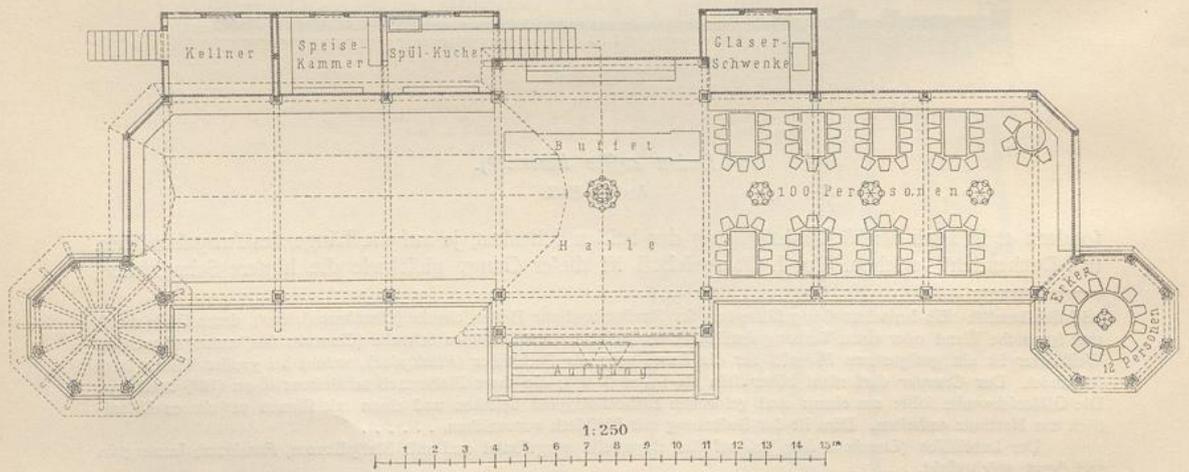


Fig. 100.

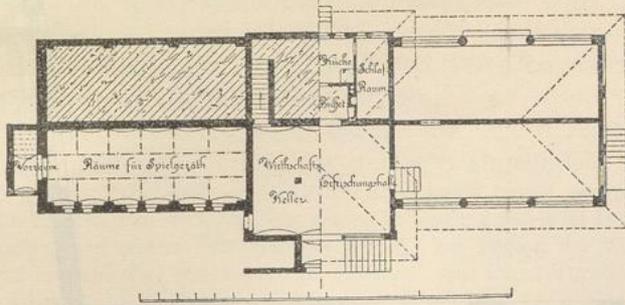


Binding'sche Bierhalle im Zoologischen Garten zu Frankfurt a. M. 63).

Arch.: Lindheimer.

nicht überbaut. Nach vorn, am Treppenaustritt, befinden sich der *Commercial room* für Handlungsreisende, zugleich Rauchzimmer, daneben ein Damenzimmer mit anstoßendem Wafchzimmer und Abort, nach hinten ein Billardfaal, dazwischen ein kleines Schachzimmer und die Bedürfnisräume für Herren. Unter letzteren liegen Wafchzimmer, Piffoir und Abort für die Gäste im Erdgefoß. Die Küche liegt im Kellergefoß nach der Rückseite des Hauses und ist durch einen Speifenaufzug mit dem Erdgefoß in Verbindung gefetzt.

Fig. 101.

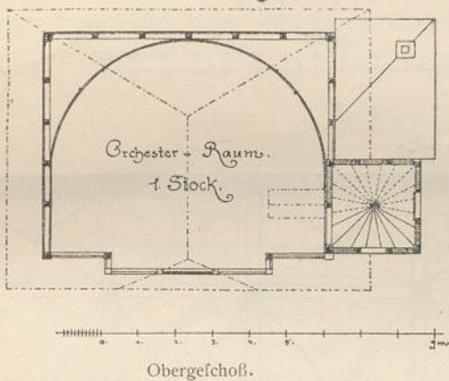


Schutz- und Erfrischungshalle im Park zu Treptow⁶⁴⁾.

die in Fig. 99 u. 100⁶³⁾ dargestellte *Binding'sche* Bierhalle in Frankfurt a. M. dienen.

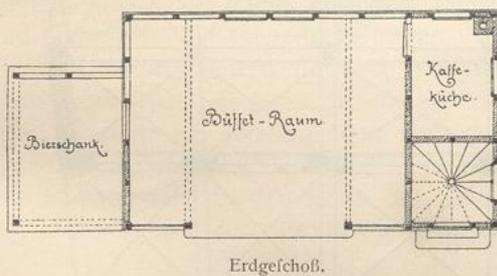
Sie wurde ursprünglich für die Zwecke der Patent- und Musterchutz-Ausstellung in Frankfurt a. M. 1881 von *Lindheimer* erbaut und ist jetzt für die Sommerwirtschaft im Zoologischen Garten daselbst aufgestellt. Ihrer Bestimmung gemäß reiht sie sich an die in Art. 4 (S. 12) besprochenen Büfets und Trinkhallen an und zeigt auch dieselbe typische Gestaltung. Pfoften und Wandtäfelung mit sichtbarem Dachstuhl, in wirkfamen, gefälligen Formen der Holzarchitektur, bilden den durch zwei achteckige Erker flankierten Bau, der links und rechts Tische und Sitze für zusammen 224 Gäste, in der Mitte das Büfett für Getränke und kalte Küche, ferner in einem niedrigen Anbau die nötigen Wirtschaftsräume enthält. Auf der rechten Hälfte des Grundriffes (Fig. 100) sind die Gaskronen angedeutet.

Fig. 102.



Obergefoß.

Fig. 103.



Erdgefoß.

Restaurant mit Musikpavillon auf dem Trabrennplatz zu Wien⁶⁵⁾.

Weife wie die *Binding'sche* Bierhalle sind die meisten Ausschankhallen unserer in

Zu den kleinen Schank- und Speifewirtschaften gehören auch die büfettartigen offenen Hallen in Gärten, Parkanlagen etc., die schon in Art. 3 bis 7 (S. 10 bis 14) gekennzeichnet wurden.

Zur Veranschaulichung einer Anlage solcher Art mag

71.
Offene Schankhallen.

72.
Binding'sche Bierhalle zu Frankfurt a. M.

Hierher gehört auch die kleine Schutz- und Erfrischungshalle im Park von Treptow bei Berlin, die durch den Grundriß in Fig. 101⁶⁴⁾ gekennzeichnet ist. Im Kellergefoß befinden sich neben dem Wirtschaftskeller Räume zum Unterbringen von Spielgerät.

73.
Erfrischungshalle im Treptower Park.

Als drittes Beispiel mag die kleine Restauration nebst Musikpavillon auf dem Trabrennplatz in Wien (Arch.: *Feldscharek*) angegeben sein, deren Grundriffe aus Fig. 102 u. 103⁶⁵⁾ hervorgehen.

74.
Restaurant auf dem Trabrennplatz zu Wien.

In mehr oder weniger ähnlicher

75.
Kronprinzenzelt zu Berlin.

⁶³⁾ Nach den von Herrn Architekten *Otto Lindheimer* in Frankfurt a. M. freundlichst mitgeteilten Originalplänen.

⁶⁴⁾ Fakt.-Repr. nach: Berlin und seine Bauten. Berlin 1896. Teil II, S. 532.

⁶⁵⁾ Fakt.-Repr. nach: NEUMEISTER, A. & E. HÄBERLE. Die Holzarchitektur. Stuttgart 1895. Taf. 75.

Fig. 104.

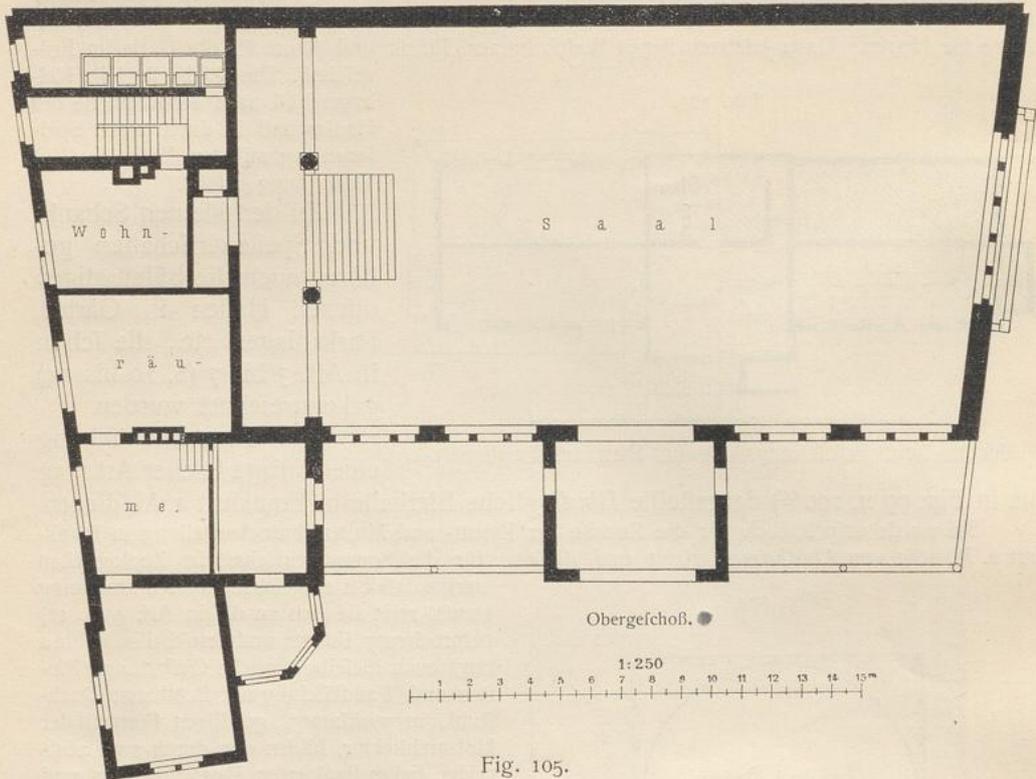
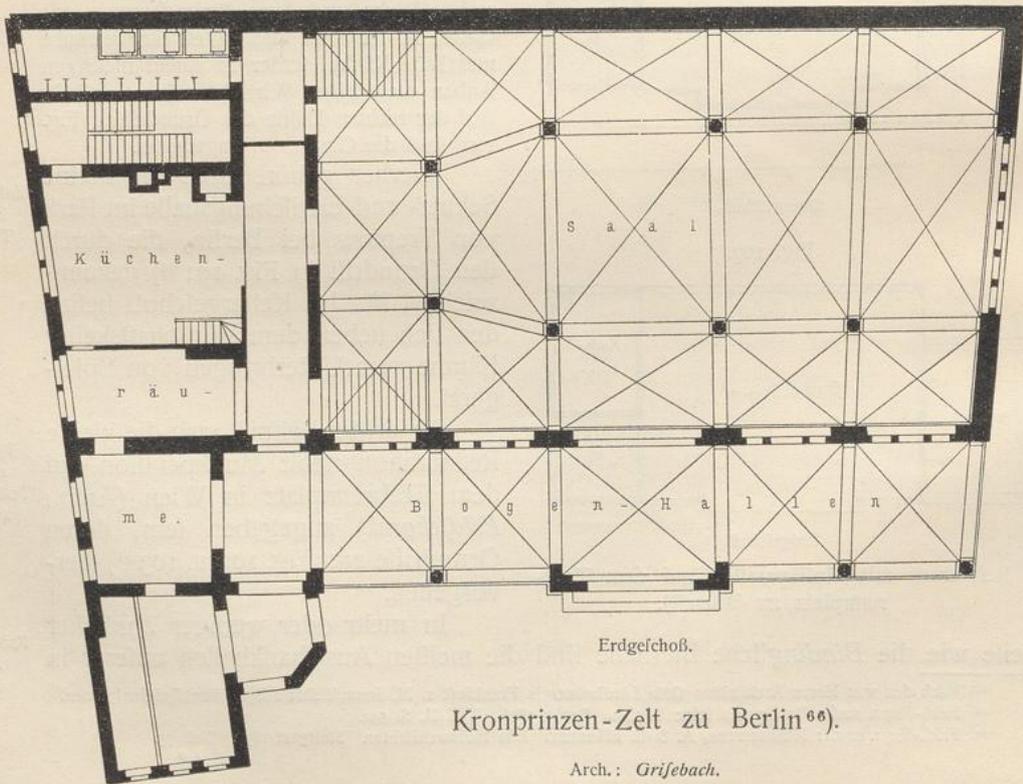


Fig. 105.



den letzten 10 bis 15 Jahren sich folgenden Ausstellungen ausgeführt worden. Diese nach der Vorderseite offenen Bauten sind auch für den Sommerbetrieb, insbesondere bei Augenblickswerken, ganz zweckmäßig. Als Schutz gegen Regen und Sonne genügen Markisen oder andere Stoffvorhänge. Allein bei Ausschankhallen für dauernden Gebrauch bedarf man eines vollkommen wetterlicheren Abchlusses, und einen solchen bieten die Saalbauten. Dieselben pflegen zum Aufenthalt in freier Luft mit Garten und Terrassen, offenen Hallen, Altanen und dergleichen Anbauten versehen zu sein.

Eine bemerkenswerte Anlage solcher Art zeigt das zum „Kronprinzenzelt“ in Berlin gehörige, in Fig. 104 u. 105⁶⁶⁾ abgebildete Saalgebäude (Arch.: *Grisebach*).

Die Zelte sind volkstümliche Schankwirtschaften am nordwestlichen Rande des Tiergartens, die ursprünglich wirklich Zelte waren, in welchen zuerst im Jahre 1760 ein Franzose Namens *Mourier* Kaffee und andere Erfrischungen feilbot. Bei Beginn des Winters wurden die Zelte abgebrochen, um im Frühjahr von neuem zu entstehen. Aus ihnen wurden dann Hütten und schließlich große, massive Gebäude. Ihr Hauptbestandteil ist ein von der Straße zugänglicher, gartenähnlicher Raum, der an 3 Seiten vom Wirtschaftsgebäude und offenen Hallen begrenzt wird. Für das Zelt Nr. 1, das „Kronprinzenzelt“, ist ein stattlicher östlicher Seitenbau errichtet worden, dessen der Straße zugekehrte Front die aus der Spätgotik abgeleiteten Formen der Renaissance zeigt und aus Sandstein in Verbindung mit den von Ziegeln verblendeten Flächen hergestellt ist. Den Hauptraum des Erdgeschosses bildet ein durch zwei Reihen Säulen in drei Schiffe geteilter überwölbter Saal; darüber erstreckt sich im Obergeschoß ein mit einer Holzdecke überspannter zweiter Saal.

Diese und ähnliche volkstümliche Saalwirtschaften Berlins unterscheiden sich von denen Münchens u. a. wesentlich dadurch, daß sie keine Lagerkeller haben.

3. Kapitel.

Kaffeehäuser und Restaurants.

Von † Dr. HEINRICH WAGNER; neu bearbeitet von HUGO KOCH.

Als augenscheinliches Unterscheidungsmerkmal der gewöhnlichen Schank- und Speisewirtschaften von den feineren Cafés und Restaurants wurde oben auf den Rang des darin verkehrenden Publikums hingewiesen. Damit ist indes nur ein im allgemeinen zutreffendes Merkmal hervorgehoben; denn nicht allein Stand und Mittel der Gäste, sondern auch Natur und Güte der Speisen und Getränke verleihen den Räumen, 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, gleichwie bei den behaglichen Trinkstuben und Schenken geltend gemacht. Nicht weniger deutlich treten sie in den nunmehr zu betrachtenden Anlagen hervor. Sie erscheinen im „Arkaden-Café“ an der Reichsratsstraße 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.

76.
Kenn-
zeichnung.

a) Kennzeichnung und Gesamtanlage.

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

77.
Entstehung.

⁶⁶⁾ Nach: LICHT, H. & A. ROSENBERG. Architektur der Gegenwart. Bd. 1. Berlin 1892. Taf. 52, 53.

1) Kaffeehäufer.

78.
Geschicht-
liches.

Wie mögen die ersten Kaffeehäufer ausgesehen haben?

Es braucht nicht untersucht zu werden, wie der Genuß des Kaffees, von Äthiopien aus, so wird verlichert, nach Syrien und Arabien gebracht, von da aus unaufhaltfam weiter verbreitet wurde und schließlich zu einem Lebensbedürfnis von hoch und niedrig geworden ist. Schon im Anfange des XVI. Jahrhunderts hatte man in Kairo Kaffeehäufer, 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 1645 bestand ein Kaffeehaus in Venedig, 1666 in Amsterdam; noch 10 Jahre früher hatte in London ein gewisser *Pasqua Rosee* aus Ragusa das heutige *Virginia coffee house* in *St. Michael's Alley, Cornhill*, gegründet. Im Jahre 1670 verkaufte ein Armenier auf dem St. Germain-Jahrmarkt zum ersten Male Kaffee in Tassen; 1671 eröffnete der Armenier *Pasqual* in Paris das erste und wenige Jahre später der Italiener *Procopio* daselbst das zweite Kaffeehaus, *Café Procope*, das bis vor etwa 20 Jahren noch bestanden hat. Vor wenigen Jahren schloß das *Café de la Régence* seine Pforten, welches 1688 von *Lefèvre* gegründet wurde und die berühmtesten Franzosen, wie *Diderot*, *d'Alembert*, *Voltaire*, ja selbst *Robespierre* und *Napoléon Bonaparte* zu seinen Besuchern zählte. Nach dem Entsatze Wiens im Jahre 1683 erhielt der Pole *Kolfschitzky*, 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 lange Zeit eines der glänzendsten Kaffeehäufer Wiens war. Eine Stadt folgte dem Beispiel der anderen, und im Jahre 1721 erhielt auch Berlin das erste Kaffeehaus.

79.
Typische
Eigentümlich-
keiten.

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

Im übrigen 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 dinieren und souperieren; auch Bier wird jetzt fast immer dort ausgeschenkt. Dagegen ist das Pariser Café den ganzen Morgen öde und leer; niemand ist darin zu erblicken als der gähnende *Garçon*, der mit Besen und Sägeispänen erst darin zu erblicken zu reinigen, wenn die Leute, die in Wien frisch und munter zu frühstücken pflegen, das Café längst wieder verlassen haben, um ihren Geschäften nachzugehen.

Das Berliner Café hat wiederum seine Eigentümlichkeiten. 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 Art erst seit dem Jahre 1873 dort eingebürgert; denn das Berliner Café der guten, alten Zeit war die Konditorei, welche hier, wie an anderen Orten, vielfach von eingewanderten schweizerischen „Kuchenbäckern“, hauptsächlich aus Graubünden, gegründet worden waren. Die Namen *Josty*, *Stehely*, *Spargnapani* in Berlin, *Perini* und *Orlandi* in Breslau, *Pomatti*, *Zappa* und *Plouda* in Königsberg erinnern z. B. heute noch daran. Die Konditorei ist die eigentliche Heimat der Berliner Kaffeetrinker und Zeitungsleser; sie hat durch die glänzenden neuen Anlagen zwar wesentlich verloren, behauptet aber immer noch den ihr gebührenden Platz.

Heute schneidet das Kaffeehausleben tief in die gesellschaftlichen Verhältnisse Berlins ein. Das Café in Berlin hat, was äußeren Glanz und blendende Pracht

betrifft, längft feine Vorbilder in Wien übertroffen und ift auch, was nicht überfehen werden darf, zu etwas wefentlich anderem geworden als die gleiche Einrichtung in Wien. Das eigentliche Wiener Café ift eine Stätte des behaglichen Genuffes, nach obigem ein Stelldichein für gefchäftlichen und privaten Verkehr. Das Flanieren wird von der Straße gewiffermaßen dahin verlegt. Seine gefellfchaftliche Bedeutung erfüllt das Wiener Café mit wenigen Ausnahmen in den Nachmittags- und Abendftunden. Im gegenwärtigen Berlin aber fehlt die Hineigung zur Befchaulichkeit; das richtige Flanieren ift hier gar nicht bekannt. Das Berliner Café ift — wieder mit wenigen Ausnahmen — bei Tage ziemlich verödet da. Langfam fließt der Strom der Befucher in den frühen Abendftunden, und infbefondere in den vom Mittelpunkt der Stadt entfernter gelegenen Straßen entfaltet das Berliner Café feine gefellfchaftliche Bedeutung erft in den Nachtftunden, wenn die Kellner in Wien verchlafen die Gasflammen zurückzufchrauben beginnen. Nicht dem befchaulichen Behagen, fondern der haltenden Genußfucht, die bei dem wechfelnden Kommen und Gehen von Gefellfchaftsgruppen erhöht wird, hat das Berliner Café dann zu dienen.

Eine kurze Erwähnung verdienen noch die englifchen Kaffeehäuser. Eint waren fie die erften in Europa, die Vorgänger der Klubs, in denen alle Klaffen der englifchen Gefellfchaft zu verkehren pflegten, in denen Handel und Politik, Wiffenfchaft und Kunst, Theater und Mode ihren Sitz aufgefchlagen hatten. Aber die behaglichen kleinen Zimmer mit brulthoch getäfelten Wänden und niedrigen Balkendecken, in denen Staatsmänner, Schöngeliter und Künftler aus- und eingingen, find nicht mehr; es gibt keine Kaffeehäuser mehr in London; der Name, wo er fich noch findet, bezeichnet etwas ganz anderes. Ein *Coffee-house* im heutigen London ift ein Speifehaus dritten Ranges. Der *Coffee-room* in einem Klub oder Galthof erften Ranges ift der Salon für Frühstück und Abendeffen, in einem Galthof zweiten Ranges das Speifezimmer.

Allerdings find in neuerer Zeit in England unter dem Einfluß der Temperenzbewegung an vielen Orten Volkskaffeehäuser und Kaffeepaläfte wieder entftanden, welche in Kap. 4 noch befprochen werden follen. Auch bei uns in Deutschland gibt fich, wenn auch in viel geringerem Grade, eine ähnliche Strömung kund, welche an vielen Orten zur Errichtung von Kaffeefchenken und Volkskaffeehäusern geführt hat.

Der Vollftändigkeit halber ift noch eine in Paris häufig vorkommende Art von Kaffeehaus niederen Ranges, die *Crémèrie*, zu erwähnen. Mit diefer Benennung werden Frühstückshäuser einfachfter Art bezeichnet, in denen vom früheften Morgen an Kaffee, Schokolade, Eierspeifen u. f. w. zu billigem Preise verabreicht werden, während das eigentliche Parifer Café, wie fchon angedeutet, erft fpät am Vormittag und von einer anderen Klaffe von Gäften befucht zu werden pflegt. Auch in Berlin gibt es derartige Räumlichkeiten, mit dem Namen „Kaffeeklappe“ bezeichnet, welche fich hauptfächlich in der Nähe der Markthallen, jedoch auch anderwärts angefiedelt haben, dann aber das niedrigfte Gefindel zu ihren Befuchern zählen.

Diefe Eigentümlichkeiten kennzeichnen zum Teile die Gesamtanlage der einzelnen Kaffeehaustypen; zum Teile machen fie fich nur im Betrieb geltend. Ihre Kenntnis ift zum Verftändnis und zum Entwurf des Bauwerkes unerläßlich.

Im Wiener Café und in den diefem Mufter nachgebildeten Kaffeehäusern findet man an eigentlichen Galträumen den Kaffeefaal, den Lefefaal, das Damen- und Konverfationszimmer, ferner Karten-, Domino- und Schachfpielzimmer, den Billard-

So.
Galträume.

saal und zuweilen eine Kegelbahn; an Nebenräumen das Walchzimmer, Aborte und Pilloirs; an Hauswirtschaftsräumen die Kaffeeküche mit Anrichte in unmittelbarem Anschluß an den Kaffee- oder Leseaal, ferner einen Spülraum und allenfalls eine Vorrats- und Arbeitskammer für kalte Küche u. f. w. Für Eisbereitung und Zuckerbäckerei ist selten ein eigener Raum vorhanden. Für die Lagerung von Bier genügt gewöhnlich ein Eisbehälter.

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

In der Tat ist der Besuch des Kaffeehauses keine Notwendigkeit, 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 das Zerlegen in eine Anzahl der oben angeführten Gasträume für besondere Zwecke, um dadurch dem Geschmack und den Neigungen aller Besucher möglichst gerecht zu werden. Deshalb vor allem die Lage des Gebäudes an einem Boulevard, an einer Luxus- oder Ringstraße, überhaupt an einem Ort, wo es als Stelldichein der eleganten, flanierenden Welt dienen kann. Dabei sind die Hauptgasträume des Kaffeehauses tunlichst im Erdgeschoß, nötigenfalls auch in einem darüber liegenden Geschoß zu verteilen; niemals aber liegen sie, wie bei manchen Schank- und Speisehäusern der Fall ist, im Kellergeschoß. 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.

81.
Lage und
Anordnung.

In der Gesamtanlage kommen nicht allein diese allgemeinen Anforderungen, sondern auch die Eigentümlichkeiten der verschiedenen Kaffehaustypen zur Geltung. Dies zeigt ein Blick auf die nachfolgenden Grundrisse durch das Vorderrichten, bzw. das Fehlen einzelner Räume, durch die Verbindung, bzw. Absonderung derselben u. f. w. Dies tritt durch die Einrichtung im einzelnen, von welcher unter b die Rede sein wird, noch mehr hervor. Vorräume und Treppen insofern überhaupt vorhanden, erhalten nur bei mehrgeschossiger Anlage eine bemerkenswerte Ausbildung, da man in den meisten Fällen auf äußerste Ausnutzung des verfügbaren Platzes für Gasträume angewiesen ist.

Dies gilt hauptsächlich vom städtischen Kaffeehaus. Anders verhält es sich mit dem Kaffeehaus im Park, am See und mit anderen dem Sommerbetrieb dienenden derartigen Anwesen, die indes meist Café-Restaurants sind. Hier werden Vorräume, Hallen, Terrassen und Treppen zu notwendigen Bestandteilen des Gebäudes. Ein solches 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.

82.
Ausstattung.

Die Ausstattung zeigt im allgemeinen eher den Charakter des Glänzenden und Feitlichen, als den des Behaglichen und Wohnlichen. Für den Schmuck des Cafés passen feines, elegantes Ornament, Landschaften, Stilleben und figürliche Darstellungen, in denen das heitere, lebenslustige Element vorherrscht. Zarte, lichte Töne werden für die koloristische Behandlung für geeigneter gehalten als kräftige, dunkle Farben. Doch die Zeiten und Anschauungen ändern sich. Vor einigen Jahrzehnten noch waren, insbesondere in dekorativer Hinsicht, die Pariser Cafés die ersten der Welt. Nichts Reizvolleres in der Tat, als die mit feinstem,

künstlerischem Gefühl erdachten Werke eines *Hittorff*, eines *Lefueur* u. a. Aber auf die matte, warme Farbenstimmung, welche ihre Schöpfungen auszeichnete, folgte das kalte Weiß mit Gold; jene edle, im Geiste der Antike und des *Cinque cento* empfundene Ornamentik wurde durch die barocken und prunkhaften Formen verdrängt, die unter *Napoléon III.* immer mehr zur Herrschaft gelangten. Heute ist die einstige Überlegenheit der Pariser Cafés ein Ding der Vergangenheit; sie halten mit den Wiener Kaffeehäufern in keiner Hinsicht den Vergleich aus und werden durch viele deutsche Anlagen dieser Art übertroffen.

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

Die Konditorei wird durch das Vorhandensein des offenen Ladengeschäftes, das beim Kaffeehaus ganz fehlt, gekennzeichnet. Das Galtzimmer, bei diesem die Hauptfäche, ist bei jenem nur ein Anhängsel, selbst wenn es aus mehreren Räumen besteht, deren Einrichtung und Ausstattung nichts zu wünschen übrig lassen. Kleine Salons, teils für Damen, teils für Herren, sind vorhanden; sie gleichen denen des Kaffeehauses. Billard- und andere Spielzimmer fehlen; dagegen findet man fast immer besondere Rauch- und Lesezimmer, weil das Rauchen, ganz entgegengelezt dem Café, im Ladengeschäft und oft auch in den unmittelbar daranstoßenden Räumen verboten ist. Die Hauptfäche ist und bleibt aber jenes offene Ladengeschäft, vermöge dessen die Konditorei zu den Verkaufshäufern gehört. Laden, Küche, Arbeits- und Vorratsräume sind demgemäß bemessen und eingerichtet.

83.
Konditoreier.

2) Restaurants.

Aus noch jüngerer Zeit als das Café stammt das Restaurant. Als besseres Speisehaus diente meist das Gasthaus oder der Gasthof (das Hotel). Derjenige aber, welcher aus Notwendigkeit oder Wahl nicht zu Hause speißt, wird gern das Geräusch, die Öffentlichkeit und den Zwang des Gasthofes entbehren und vorziehen, seine Mahlzeit im Restaurant einzunehmen, 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 Speisewirtschaften *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 Speisewirtschaft einrichtete und sich dem gelehrten Publikum durch folgende der *Vulgata* entnommene Aufschrift, die in großen roten Buchstaben auf weiße 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 „restaurieren“ zu lassen, und er erlangte als erster Restaurateur in Paris einen Ruf.

Ein späteres Restaurant, bei dem sich die mächtigsten Mitglieder des Konvents zu versammeln pflegten, war *Véry's »Restaurant de la tente«* in der Orangerie des Tuileriengartens. Im Jahre 1808 bezog *Véry* Räumlichkeiten im *Palais Royal*, welches Restaurant bekanntlich jahrzehntelang einen Weltruf hatte.

Das französische Restaurant ist noch heute ein feineres Speisehaus, in dem man das *Déjeuner* oder *Diner* einnimmt. Den Abend verbringt man nicht im Restaurant, sondern im Café. An Getränken wird gewöhnlich nur Wein, in neuerer Zeit auch Bier (*un bock*) verabreicht. Daneben gibt es auch Bierwirtschaften ganz deutscher Art (*Brasseries*).

84.
Entfischung.

85.
Eigentümlichkeiten.

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

Ähnlich verhält es sich in Italien, obgleich es dort wie anderwärts vielfach Restaurants in französischem Sinne gibt.

In England haben bis vor kurzem die Speisefäle der zahlreichen Klubhäuser die Stelle der Restaurants verlesen müßen. Das Bedürfnis für letztere hat sich indes ungefähr seit der Mitte der siebenziger Jahre auch dort mehr und mehr geltend gemacht und zur Errichtung großer und glänzend eingerichteter Baulichkeiten dieser Art geführt. Die neuen englischen Restaurants sind im allgemeinen nach kontinentalem Muster angelegt, jedoch der herrschenden Sitte, dem Geschmack und den Anschauungen der Bewohner gemäß verändert.

86.
Gasträume.

Die räumlichen Anforderungen für das Restaurant gehen teils weiter, teils weniger weit als beim Café. An Gasträumen genügt nötigenfalls der Speisesaal; gewöhnlich sind indes außer dem Hauptsaal noch kleinere Galtzimmer, wohl auch Damenlons, zuweilen ein besonderes Wein- und Bierrestaurant vorhanden. An Stelle dieses kommen beim englischen Restaurant zum Hauptsaal noch der *Grill-room* und ein Rauchzimmer, sowie die geräumige und stattliche *Bar* (siehe Art. 9, S. 16) 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 zu mäßigem Preis erhalten kann; die Kunden verzehren diese *Snacks* meist stehend an der *Bar*. Da man im Restaurant nur während der Mahlzeit zu verweilen pflegt, so sind Lese- und Spielzimmer entbehrlich; doch werden mitunter Billardfäle angeordnet. Waschkammer und andere Nebenräume sind wie beim Kaffeehaus notwendig. Die Küchen- und Kellerräume erfordern dagegen bei vollkommener Anlage eine ganz bedeutende Ausdehnung. Hierin stehen die großen Restaurants den Gasthöfen in keiner Weise nach.

Ist das Restaurant zugleich Kaffeehaus, so muß das Anwesen beiden Anforderungen genügen. Diese sprechen sich in Zahl und Anordnung von Gasträumen, Hauswirtschaftsräumen und Abgaberräumen aus. Letztere werden dann für Café und Restaurant getrennt angelegt, während eritere meist miteinander in Verbindung stehen.

87.
Lage.

Die geeignete Lage für ein Restaurant ist im allgemeinen der Mittelpunkt des Gebietes, aus dem die Gäste, auf die es eingerichtet ist, sich zusammenfinden. Unter allen Umständen ist ein Anwesen inmitten der Geschäftsgegend günstig. Während das rastlose, aufenthaltslose Treiben verkehrsreicher Straßen vom Bummler 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 einer möglichst bequem gelegenen Speisehalle verzehren zu können, gleichgültig, ob sie sich im Kellergeschoß, Erdgeschoß oder Obergeschoß befindet; denn er schaut auf den Teller und nicht auf die Straße.

88.
Anordnung
und
Ausstattung.

Selbst ganze Gebäude im innersten Zentrum großer Städte werden zuweilen ausschließlich für Zwecke eines größeren Restaurants beanprucht; derartige Anwesen sind z. B. in London und Berlin nicht selten⁶⁷⁾. Während die Säle des

⁶⁷⁾ Siehe u. a. die Beschreibung des »*Criterion*« unter c, 2; diejenige der Auschankgebäude »Zum Spaten« und »Zum Augustinerbräu« zu Berlin in Art. 55, S. 63 und Art. 62, S. 70.

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 Gefchoße mit Prachttreppen und Fahrstühlen verbunden, um „glasbedeckte, säulengetragene“ Höfe und Flurhallen gruppiert und auf das reichste und glänzendste eingerichtet.

Aus den Beschreibungen des Restaurants „Kaiserhallen“, Unter den Linden in Berlin (Arch.: Heim), welches übrigens nie zu rechter Blüte kommen konnte und bis heute viele Wandlungen, nicht zu seinem Vorteil, erlebt hat, ist über diesen seiner Zeit vielgerühmten Bau ungefähr das Folgende zu entnehmen.

Man gelangt zunächst durch den mit Kreuzgewölben überdeckten Haupteingang in einen quadratischen, reich geschmückten Vorhof in „reinsten Renaissanceformen“; von da in den offenen, in farbenfatten Majoliken prangenden Arkadenhof in „maurischem Stil“; sodann in die reich gefälten, mit herrlichen Glasmalereien geschmückten Restaurationsäle im Erdgeschoß und I. Obergeschoß, die teils im Sinne der deutschen, teils mehr in dem der italienischen Renaissance durchgebildet sind; ferner zu den Billard- und Spielzimmern im II. Obergeschoß; endlich zum „hängenden Garten“, in den das III. Obergeschoß der Dachterrasse umgefaltet ist; von den Wandgemälden der „mächtigen Treppe“, den fließenden Wandbrunnen, den exotischen Gewächsen, den in Metall getriebenen Fackelträgern nicht zu reden.

Auch das Restaurant im *Grand Hôtel* am Alexanderplatz zu Berlin (Arch.: Gregorovius), dessen Speisefaal und Bierkeller mit allegorischen Wandgemälden geschmückt sind, sowie das zugehörige Wiener Café im farbenreichen maurischen Stil wurden gerühmt; doch gehört ihre Blütezeit auch der Vergangenheit an.

Nach diesen und ähnlichen bereits gegen Mitte der achtziger Jahre entstandenen Restaurants sind seitdem in allen größeren Städten eine Anzahl neuer prächtiger Speisehäuser entstanden. Vielfach herrscht in deren Ausstattung, gleichwie bei den in Art. 54 bis 63 (S. 62 bis 76) beschriebenen Bierpalästen, das behaglichere Element vor.

Diese Einzelheiten wurden hier mitgeteilt, einesteils um dadurch den Zug der Zeit zu kennzeichnen, der indes glücklicherweise nicht mit äußerem Prunk und Schein zufrieden ist, sondern auch nach dem inneren Wert, nach dem Substantiellen in Küche und Keller fragt, gute, zweckdienliche Einrichtungen, möglichst vollkommene Lüftung, elektrische Beleuchtung und sonstige gesundheitliche Verbesserungen verlangt. Diese Fortschritte sind vor allem anderen zu begrüßen; volle Anerkennung verdient auch die immer allgemeiner werdende Verwendung echter Baustoffe. Von zweifelhaftem Werte ist aber jener Wettkampf der Stile bei einem und demselben Bauwerk, wengleich der Aufschwung, welchen Architektur und Gewerbe dadurch erlangen mögen, nicht unterschätzt werden soll. Eine Steigerung der Pracht erscheint kaum noch möglich; wohl aber ist eine Mäßigung recht wünschenswert, selbst bei diesen dem Vergnügen und der Erholung dienenden Werken, für welche eine gar zu strenge Kritik nicht am Platze wäre.

Aus diesen Beobachtungen geht 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 hinausgehen, was früher zugrunde gelegt wurde.

Im Entwurf muß diesen veränderten Bedingungen Rechnung getragen werden. 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, gleichwie für Cafés, als angenehme Zutaten zu bezeichnen. Von diesen Elementen wird, nach Möglichkeit, schon bei Anlagen in der Stadt und in entsprechend höherem Maße bei Sommerwirtschaften an einem landschaftlich schön gelegenen Punkte der Umgebung Gebrauch gemacht. Die gesamte Anordnung ist hierbei nach der Gestaltung der Baustelle,

die Lage der Hauptgasträume nach der Aussicht und Himmelsrichtung, der Aufbau mit Rücklicht auf wirkungsvolle Erscheinung des Gebäudes zu entwerfen.

Bezüglich der Ausstattung sei noch hinzugefügt, daß man beim Restaurant im allgemeinen eine tiefere Farbensättigung anwendet als beim Café. Es sind meist gebrochene Grundtöne, stimmungsvoll gehoben durch die leuchtenden Farben des malerischen Schmuckes und durch die Stoffe. Energisch geschwungene architektonische Formen, Täfelung, Schnitz- und Bildwerk zieren Wände und Decken. Tapeten, mit Ausnahme der Ledertapeten und Linkrusta, sind in Restaurants ersten Ranges selten noch anzutreffen. Dagegen hat die Bekleidung des oberen Teiles 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 untreitig den Vorzug der Unverwüftlichkeit, eine Eigenschaft, welche in Räumen, die durch Speisendampf, Rauch etc. leicht und bald angegriffen werden, nicht zu unterschätzen ist.

Für den Bodenbelag werden teilweise auch Fliesen oder Terrazzo, meist aber eichene Riemen und Parkette verwendet. Zuweilen wird der Boden mit Lino-
leum belegt.

b) Bestandteile und Einrichtung.

89.
Bestandteile.

Die Räume des Kaffeehauses sind zum Teile dieselben, wie die des Restaurants; ihre Anlage und Einteilung stimmt in vielen Punkten überein; auch bieten sie darin manches Gemeinsame mit den im vorhergehenden Kapitel besprochenen Schankwirtschaften und Speisehäusern. Insofern 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 Eigentümlichkeiten der Anlage, welche eine eingehende Betrachtung erfordern.

Allgemein mag noch vorausgeschickt werden, daß besondere Kleiderablagen bei den Kaffeehäusern und Restaurants nur ganz ausnahmsweise vorhanden sind; dies hat die Anordnung von Vorrichtungen zur Aufnahme von Hüten, Schirmen, Oberkleidern u. s. w. in sämtlichen Gasträumen zur notwendigen Folge. (Siehe Art. 29, S. 30.)

1) Kaffeesaal.

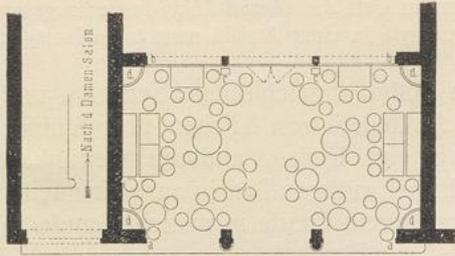
90.
Bestimmung.

Der Name bezeichnet zugleich die Bestimmung des Kaffeesaales. Derselbe ist der erste und nicht selten der einzige Gasträum des Kaffeehauses. Bezüglich seiner Lage und der an denselben zu stellenden allgemeinen Anforderungen wurde in Art. 80 (S. 88) das Wesentliche hervorgehoben. Hiernach kann keinem Zweifel unterliegen, daß der Kaffeesaal mit Straße und Platz durch große Öffnungen zu verbinden und im Grundriß in solcher Weise anzulegen ist, daß die Gäste, welche im Café Zerstreung und Unterhaltung finden wollen, auch das Leben und Treiben der äußeren Welt so weit als möglich beobachten können.

91.
Offene Hallen.

Dazu dienen offene Hallen, 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 Vorteil, daß man von hier aus den Verkehr der wogenden Menge an sich vorüberziehen sieht, ohne dadurch erheblich belästigt zu werden. Diese Hallen dürfen indes nicht zu tief sein, damit den dahinter liegenden Räumen nicht zu viel Licht entzogen wird. Auch sind besondere, leicht

Fig. 106.



Vom früheren *Café Stein* zu Frankfurt a. M.

$\frac{1}{250}$ W. Gr.

bewegliche Einrichtungen erforderlich, die zum Schließen der Räume während der kälteren Jahreszeit dienen, im Sommer aber ganz oder teilweise entfernt werden können.

Dies geschah z. B. im früheren *Café Stein* in Frankfurt a. M. (Fig. 106) dadurch, daß die Spiegelglaswände bei Beginn der warmen Jahreszeit von *aa* nach *bb* zurückverfetzt wurden. Der Vorraum wurde nachts durch Rolljalousien geschlossen. Bei *c, c* waren Regenschirmständer, bei *d, d* Blumen aufgestellt. — Das Gleiche geschieht im *Café central* in der Jerusalemer Straße zu Berlin.

Das *Café Bauer* unter den Linden in Berlin ist im Erdgeschoß Sommers gegen die Straße meist ganz geöffnet; die in der Außenwand angeordneten Spiegelfeiben in eisernen Rahmen können mittels hydraulischer Maschinen nach Belieben in das Kellergeschoß vollständig verfenkt und von da gehoben werden. Gleiches ist in vielen

Fig. 107.



Hallen vor dem Café „Zum Reichsrath“ zu Wien⁶⁸⁾.

Arch.: Franz Neumann jun.

⁶⁸⁾ Nach einer photographischen Originalaufnahme. — Vergl. auch die Abbildung dieser Hallen in der 2. Auflage von Teil IV, Halbband 1 (Fig. 255, S. 223) dieses „Handbuches“.

neueren Cafés unserer größeren Städte der Fall. Diefelbe Einrichtung ist 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, im Café Monopol zu Cöln, gleichwie in einer Anzahl neuerer Saalanlagen getroffen worden.

92.
Straßenhallen
und
Bürgersteige.

Auch Straßenhallen, kleine mit eisernem Gitter abgeglichene Terrassen und selbst die Bürgersteige werden vielfach zum Aufstellen von Tischen und Stühlen beansprucht. Dies ist für die Verabreichung von Kaffee, anderen Getränken, Eis u. f. w. an sich nicht unstatthaft und geschieht bekanntermaßen in ausgedehntester Weise vor den Boulevard-Cafés in Paris, in geringerem Grade in manchen anderen Städten, z. B. bei „Kranzler“ Unter den Linden zu Berlin.

Fig. 107⁹⁸⁾ gibt eine Ansicht der Straßenhallen vor dem Arkaden-Café „Zum Reichsrath“ in Wien (Arch.: *Franz Neumann jun.*, siehe unter c, 2), welche in dieser Weise zweckmäßig benutzt werden. Sie bilden zugleich ein höchst wirklames Motiv der Architektur dieser Baugruppe.

Ganz erstaunlich ist das Leben vor den Boulevard-Cafés in Paris. Es ist nicht möglich, einen Begriff von der Unzahl von Gästen zu geben, die dort, unbekümmert um den Menschenstrom, auf dem breiten Bürgersteig mit einem Mindestmaß von Raum an kleinen Tischen vorlieb nehmen. Indes wird in Fig. 108⁹⁹⁾ ein Teil des Grundrisses vom Café des Kurhauses (Kafino) in Puy (Arch.: *Caligny*) mitgeteilt, in dem die Stellung der Tische in und vor den Sälen angegeben ist. Eine Eigentümlichkeit Wiens sind die sog. Limonadenzelle, welche in leichter Bauart, als Filialen der dort befindlichen Cafés, z. B. mitten in der Straße „der Graben“ errichtet sind.

93.
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 Überblick ganz besonders günstig.

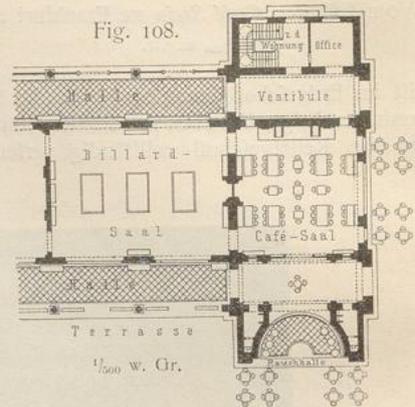
Bemerkenswert ist die in Wiener Cafés übliche Anordnung von kleinen Tischen mit Sitzplätzen (Fig. 109 u. 110), die zur Ausnutzung der infolge der vorgeschriebenen Mauerdicken entstehenden Tiefe der Fensterbänke getroffen ist.

In den Kaffeehäusern sind kleine runde Tische von 70 bis 80 cm Durchmesser, sowie quadratische und längliche Tische von 70 bis 75 cm Breite mit abgerundeten Ecken üblich. Das Gestell ist meist von Eisen, die Platte von Marmor. Als Sitze dienen leichte, in der Regel runde Stühle, Wand- und Polsterbänke. Die Einteilung der Plätze wird nach Art. 25 (S. 27) unter Freihaltung einzelner nach den Türen und dem Büfett gerichteter Gänge zu treffen sein. Das Büfett steht an dem einen Ende des Raumes gewöhnlich in der Achse desselben und im Anschluß an die Kaffeeküche, um von da aus den ganzen Betrieb überblicken und leiten zu können. Die Verteilung der Tische und Sitze ist in den meisten der nachfolgenden Beispiele (unter c, 1 u. 2) angegeben.

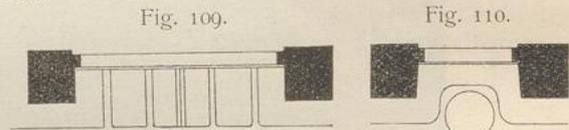
In den Pariser Kaffeehäusern pflegen ringsum an den Wänden der Säle bequeme Polsterbänke und vor diesen kleine Marmortische in Abständen von 25 bis 30 cm, um das Durchgehen zu gestatten, angebracht zu sein. An der Innenseite dieser Tischreihen werden leicht bewegliche Sessel benutzt. Das in Fig. 126 dargestellte *Café du libre échange* zu Paris, sowie das in Fig. 200 u. 201 mitgeteilte *Café du globe* daselbst veranschaulichen diese Einrichtung. Hierbei werden nach Bedürfnis zwei oder mehrere Tische durch eingeschobene Platten aus emailliertem Blech miteinander vereinigt

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. 126 dargestellte *Café du libre échange* zu Paris, sowie das in Fig. 200 u. 201 mitgeteilte *Café du globe* daselbst veranschaulichen diese Einrichtung. Hierbei werden nach Bedürfnis zwei oder mehrere Tische durch eingeschobene Platten aus emailliertem Blech miteinander vereinigt

⁹⁹⁾ Nach: WULLIAM & FARGE. *Le recueil d'architecture*. Paris. 8e année, f. 22.



Vom Kurhaus zu Puy⁹⁹⁾.
Arch.: *Caligny*.



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

Auch beim Vorhandensein eines Lesesalons pflegt im Kaffeeaal die Tagespresse gelesen zu werden. Dies ist indes ein Mißbrauch, und insbesondere gibt das Verschleppen der Zeitungen und Journale aus dem Lesesalon Anlaß zu Störungen. Um diese wenigstens nicht zu begünstigen, werden im Kaffeehaus nur dann besondere Vorkehrungen zum Aufhängen und Auflegen der Literaturerzeugnisse zu treffen sein, wenn ersteres zugleich Lesezimmer ist, letzteres also ganz fehlt.

Bezüglich der Ausstattung braucht zum Früheren nur hinzugefügt zu werden, daß das Holzwerk von Türen, Fenstern und Brüstung, in Übereinstimmung mit den vorherrschend zarten Farben der Wände und Decken, meist hell abgetönt oder gemalt wird; zuweilen ist es gleich dem eleganten Büfett und etwaigen anderen

94.
Ausstattung.

Fig. 111.



Café Ronacher, Unter den Linden zu Berlin ⁷⁰⁾.

Arch.: Cremer & Wolfenstein.

Mobiliargegenständen in poliertem oder matt geschliffenem Mahagoni, Palisander, Nußbaum u. s. w. ausgeführt und mit kunstreichen Einlagen geschmückt. Der gedielte oder parkettierte Fußboden wird mitunter mit Teppichen belegt. Glaswände und große Spiegel, die in einander gegenüberliegende Wand- und Pfeilerfelder eingelassen sind, scheinen den Raum zu vervielfachen; sie bringen bei glänzender künstlicher Beleuchtung eine überraschende Wirkung hervor. Kristalleuchter, reiche und schwere Stoffe, Marmor, Malerei und Vergoldung, Statuen, Vasen und seltene Gewächse tragen das Ihre zur Pracht des Raumes bei.

Einen Einblick in einen der neueren (1892 eröffneten) Kaffeeäle erhält man durch die in Fig. 111 ⁷⁰⁾ dargestellte Abbildung des Café Ronacher in Berlin.

Die Anlage ist, gleich den meisten neueren Berliner Cafés, dreischiffig und in der Stilrichtung des Barocks in Form und Farbe feinfühlig durchgeführt.

⁷⁰⁾ Fakf.-Repr. nach: Deutsche Bauz. 1892, S. 556.

2) Lesezimmer.

95.
Bestimmung.

Das Lesezimmer des Kaffeehauses ist zugleich Kaffeeaal und unterscheidet sich von letzterem nur dadurch, daß besondere Einrichtungen für das Auflegen und Lesen von Zeitungen, sowie anderen regelmäßig erscheinenden Schriften u. f. w. getroffen sind und die Ausstattung, der Bestimmung entsprechend, einfacher gehalten ist. Einzelne Cafés sind durch die Reichhaltigkeit der dort aufgelegten Tagesliteratur berühmt. In einigen Wiener und Berliner Häusern sollen mehrere hundert Zeitungen in fast allen europäischen Sprachen zu finden sein. Im Gegensatz zum Kaffeeaal ist für den Lesesalon eine ruhige, vom äußeren Verkehr möglichst ungestörte Lage zu wählen.

96.
Einrichtung.

Das Lesezimmer enthält gewöhnlich einen Tisch (Fig. 112) zum Auflegen der Zeitungen, zuweilen mehrere solcher Tische, deren Länge von Bedarf und Örtlichkeit abhängt; die Breite beträgt ungefähr 1,00 m, die Höhe 75 cm. Die Tischplatte ist meist mit grünem Tuch überspannt. Außerdem sind an geeigneter Stelle kleinere Tische, deren mindestens einer zum Schreiben dient, ferner Sofas, Lehnstühle und gewöhnliche Sessel im Raume verteilt. Eine Uhr darf nicht fehlen, und sowohl die natürliche als die künstliche Erhellung müssen vorzüglich sein. Im übrigen gleichen Einrichtung und Ausstattung des Lesesalons denen des Kaffeeaaales in manchen Fällen so sehr, daß z. B. die Tische zum Auflegen der Zeitungen u. f. w. fehlen. In Ermangelung jener sind Vorrichtungen zum Aufhängen, bezw. Ständer und Gefache zum Aufstellen und Einlegen der Zeitschriften erforderlich.

Fig. 112.

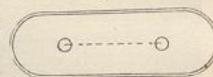
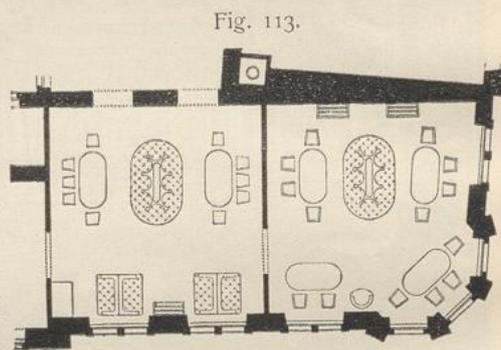


Fig. 113 gibt eine Darstellung von der im Hause der „Museums-Gesellschaft“ zu Stuttgart bestehenden Einrichtung der Lesezimmer, die mit der zugehörigen Bibliothek das ganze I. Obergeschoß des 1872–75 ausgeführten Baues einnehmen. Über jedem Lesetisch und Ledersofa waren doppelarmige Hängelampen mit 2 Suggischen Brennern und geeigneten Vorkehrungen zur unmittelbaren Abführung der Verbrennungsgase in den Saugschlot angebracht. Einfacher und besser erscheint die seit jener Zeit erfundene Beleuchtung mittels elektrischen Glühlichtes, die nun meist an die Stelle der früheren Gaseinrichtung getreten ist.



Vom Hause der Museums-Gesellschaft zu Stuttgart.

 $\frac{1}{250}$ w. Gr.

Arch.: Wagner & Walter.

Als weitere Beispiele von Lesesaaleinrichtungen kann auf die Grundrisse der Wiener Kaffeehäuser, die unter c, 2 mitgeteilt sind, hingewiesen, ferner die Ausstattung des Lesesaales im *Café Bauer* in Frankfurt a. M. („Zur Bavaria“, Arch.: *Ravenstein*) kurz geschildert werden. Auch hier bilden kleine runde Marmortische und leichte Rohrstühle den Hauptteil der Einrichtung, damit diese zugleich für die Benutzung als Kaffeeaal geeignet erscheint. Besondere Lesetische sind nicht vorhanden, wohl aber ein großer Zeitungsschrank von 2,50 m Breite und 2,20 m Höhe; dieser enthält vier Reihen offener Gefache von etwa 7 cm Höhe, in welche die Zeitungsrahmen eingeschoben werden; die Tiefe des Schrankes ist demgemäß bemessen. Zu unterst an jeder Reihe befindet sich eine verschließbare Schublade. Neben dem Zeitungsschrank ist ein kleiner, mit Glastüren versehener Bücherschrank, in welchem Adreß- und Eisenbahnkursbücher, Konversationslexika etc. zu finden sind; an den Wänden sieht man Stadtplan, Eisenbahnkarten u. f. w. aufgehängt. Einige Pfeilerspiegel und Abteiltische vervollständigen die Einrichtung. Ein breiter Balkon, der sich vor dem Lesesaal auf die ganze Länge desselben hinzieht und mit Blattpflanzen geschmückt ist, dient zum Aufenthalt im Freien⁷¹⁾.

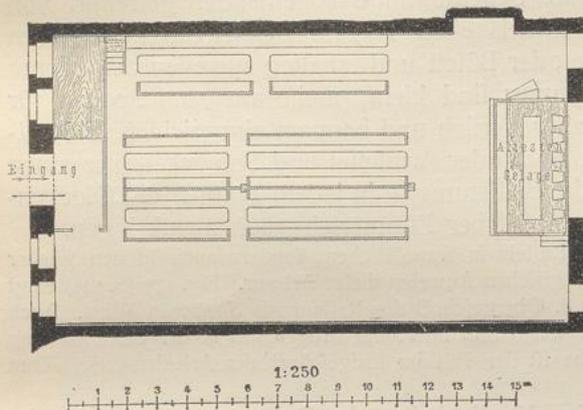
⁷¹⁾ Siehe auch in Abfchn. 3, 4 u. 5 die Lesesäle von Gasthöfen, Kurhäusern, Vereins- und Gesellschaftshäusern u. f. w.

3) Restaurationsaal und Speisezimmer.

Im Restaurant wird während festgesetzter Stunden, teils von einzelnen, teils von mehreren Gästen zugleich, an Tischen für 2, 4 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 Freunden und Bekannten gemeinschaftlich speisen kann. Zu diesem Behufe besteht das Restaurant häufig aus mehreren Gasträumen, dem Hauptsaale und einem oder mehreren Zimmern und Kabinetten für größere und kleinere Kreise.

Aus demselben Grunde wird auch der Hauptraum, der eigentliche Restaurations- oder Speisesaal für den Großverkehr, gern in einzelne Abteilungen zerlegt. Diese entstehen in gewissem Grade schon durch die bei großen Räumen aus konstruktiven und formalen Gründen vorkommenden Pfeiler- oder Säulenstellungen, noch mehr bei kreuzförmigen oder anderen zusammengesetzten Grundformen des Saales.

Fig. 114.

Schifferhalle zu Lübeck⁷²⁾.

Die Größe dieser Kojen ist so zu bemessen, daß darin 4 bis 12 Personen an einem Tisch von entsprechender Größe Platz nehmen können; bei 0,70 bis 0,90 m Breite des Tisches und 0,60 bis 0,70 m Länge des Sitzplatzes ergibt sich eine Grundfläche von 0,70 bis 0,80 qm für eine Person; doch sind die Abmessungen im einzelnen Falle im Plane festzustellen.

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. 114 abgebildete Grundriß⁷²⁾ zeigt die noch aus alter Zeit erhaltene Teilung, welche durch die 1,16 m hohen gefälsten Rücklehnen der Bänke hergestellt ist. Eine besondere Abteilung bildet das „Ältesten-Gelage“, das auf einem erhöhten Boden errichtet und mit einer ebenfalls 1,16 m hohen Holztafelung umgeben ist.

In Fig. 115 bis 118 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. Passende Beispiele finden sich in Fig. 149 (S. 125) mit Kojen von 3,00 m Breite und 1,25 m Tiefe und in Fig. 183 (S. 144) mit solchen von 2,50 × 1,50 m.

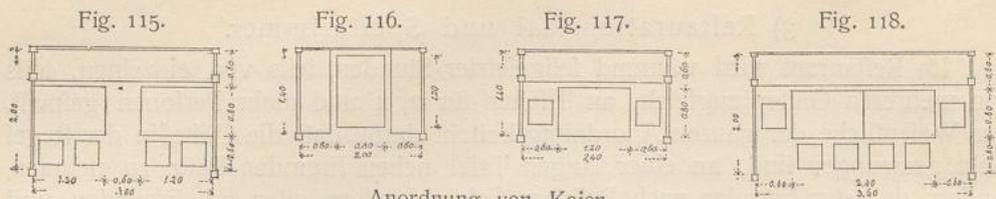
Ähnliche Einrichtungen können in den mit Galerien umgebenen Sälen getroffen werden.

Dies ist z. B. der Fall beim großen Speisesaal (*Grand salon*) des *Holborn restaurant* in

⁷²⁾ Wir verdanken diese Abbildung Herrn Stadtbauinspektor *Schwiening* in Lübeck.
Handbuch der Architektur. IV. 4. a. (3. Aufl.)

97.
Benutzung
und
Raumteilung.

98.
Kojen.



Anordnung von Kojen.

 $\frac{1}{125}$ w. Gr.

London. Die beiden unteren Ränge des Saales werden durch Doppelfäulen in Räume geteilt, welche zum Speisen an einzelnen Tischen dienen und den Gästen eine angemessene Abfonderung gewähren. Das Unterstützen der Decke großer Räume durch Säulen ist durchaus nicht tadelnswert, weil sie die Anlage der Kojen erleichtern, zum Anbringen von Kleiderhaltern und Beleuchtungskörpern Gelegenheit geben und den Eindruck langgestreckter Säle von mäßiger Höhe verbessern.

99.
Sonderzimmer.

Für Gäste, welche ein vollkommenes Ungestörtsein wünschen, dienen die Sonderzimmer und Kabinette (*Chambres séparées*). Diese werden gern in einem anderen Geschoß als die Haupträume, oder in demselben Geschoß im rückwärtigen Teile des Anwesens, überhaupt in abgefonderter Lage angeordnet. Sie sind durch geschlossene, bis zur Decke führende Scheidewände voneinander getrennt, von einem Flurgang oder Vorplatz aus mittels einer Tür für sich zugänglich, haben unmittelbare Verbindung mit Küche oder Büfett und erhalten zuweilen besonderen Zugang und Treppe. Die Sonderzimmer sind klein, meist nur zum Speisen für zwei oder vier Personen bestimmt, aber zierlich und bequem eingerichtet. Sie enthalten einen Speisetisch und Stühle, Sofa oder Armfessel und Spiegel, ferner einen Abstelltisch. Zur Benachrichtigung der Bedienung ist in jedem Zimmer ein Glockenzug oder ein pneumatischer, bezw. elektrischer Zimmertelegraph anzubringen.

Die *Chambres séparées* kommen nicht allein in französischen, sondern auch in den Wiener Restaurants, seltener in den deutschen und englischen Anwesen dieser Art vor. Fig. 179 (S. 141) zeigt die Anlage einer Anzahl Sonderzimmer im I. Obergeschoß des Restaurants *Sacher* in Wien. Auch in Fig. 182 u. 183 („Zur Kugel“ am Hof in Wien) sind über dem Erdgeschoß in der Oberabteilung einige Sonderzimmer angeordnet; dasgleiche ist der Fall im Erdgeschoß des Arkaden-Cafés „Zum Reichsrath“ in Wien (Fig. 172, S. 138).

100.
Sonstige
Anordnung.

Im vorhergehenden wurden Eigentümlichkeiten des Restaurants, durch welche sich dasselbe von anderen verwandten Anlagen unterscheidet, beschrieben. Im übrigen gilt alles, was im vorhergehenden Kapitel über Verteilung und Aufstellung der Tische, über Anordnung von Eingängen, Büfett- und Schenkraum, über Heizung, Lüftung und Beleuchtung der Säle für Schank- und Speisewirtschaften gesagt wurde, auch für das Restaurant. Auch dient es, gleich jenen, in Deutschland nicht allein als Speisehaus, sondern häufig auch als Trinkstube und Stammkneipe zum behaglichen Aufenthalt der Gäste. Daß dieser Sitte und den daraus erwachsenden Anforderungen in Anlage, Einrichtung und Ausstattung der neueren Restaurants in ausgedehntestem Maße Rechnung getragen wird, zeigen die Darlegungen in Art. 84 bis 88 (S. 89 bis 92). Außerdem tritt dies in manchen Einzelheiten, insbesondere in der Einrichtung der Schenke etc. hervor.

Der Grundriß der bereits erwähnten Restauration „Zur Kugel“ am Hof in Wien (Fig. 182 u. 183) zeigt z. B. in der Restaurantabteilung ein besonderes Zimmer für den „Tramway“, d. i. die Kneipstube einer geschlossenen Tischgesellschaft. Die Schenke hat den Faßaufzug mit „Pipe“ zum Schenken von Lagerbier, außerdem aber zwei Aufzüge (für das Erdgeschoß, bezw. für das I. Obergeschoß), durch welche das im Keller verzapfte Pilsener Bier im Glafe heraufbefördert wird.

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

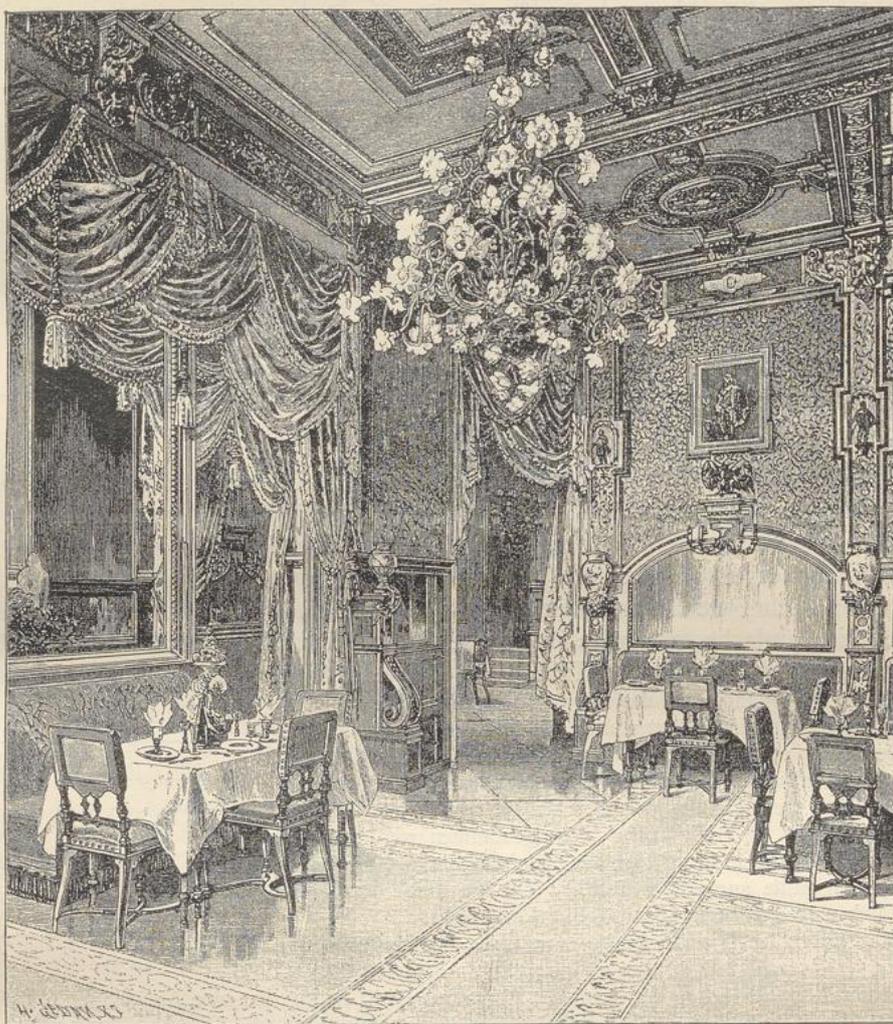
Ein Bild des viel besuchten Restaurants *Hiller* in Berlin gibt Fig. 119⁷³⁾; es veranschaulicht die behagliche, in Art. 170 noch zu beschreibende Ausrüstung.

⁷³⁾ Fakf.-Repr. nach: Über Land und Meer, Bd. 65 (1890-91), S. 462.

Einzelne großartige Anwesen erhalten außer den eigentlichen Restaurationsräumen zuweilen einen Fest- und Bankettsaal. Es kommt für uns hier nur die für solche Festmahle geeignete Stellung der Tische und Sitze in Betracht, die von der im vorhergehenden geschilderten Verteilung der Gäste an einzelnen Tischen abweicht. Vielmehr wird, nach Art der in Galthöfen üblichen *Table d'hôte*, an langen Tafeln gemeinschaftlich gespeist. Wenn eine solche Tafel nicht ausreicht,

101.
Gesellschafts-
tafeln.

Fig. 119.



Restaurant *Hiller* zu Berlin⁷⁸⁾.
Arch.: *Ende & Boeckmann*.

werden zwei und mehr Tafeln parallel oder je nach Umständen in \sqcup - oder T-Form gestellt; letztere Formen haben den Nachteil, daß die inneren Ecken zum Sitzen ungünstig und die Gäste an den inneren Seiten des Querarmes von den Längstafeln abgekehrt sind. Häufig werden indes an den Kreuzungspunkten freie Durchgänge gelassen.

Die Tische in diesen Sälen erhalten eine größere Breite, als früher angegeben wurde; sie werden 1,00 bis 1,20 m breit, für sehr prunkvolle, mit Tafelauffätzen ge-

Fig. 120.

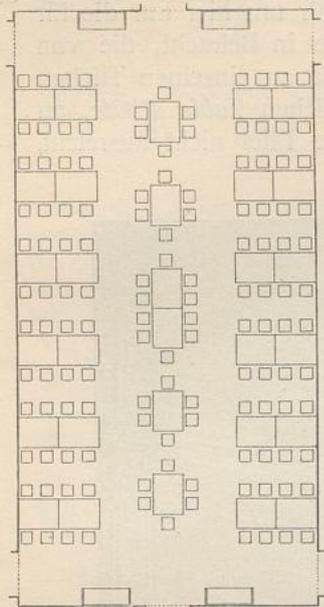


Fig. 121.

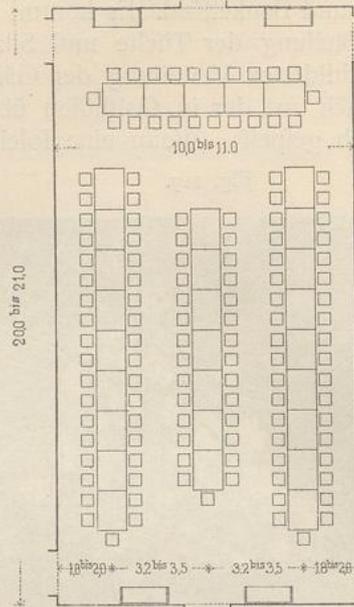
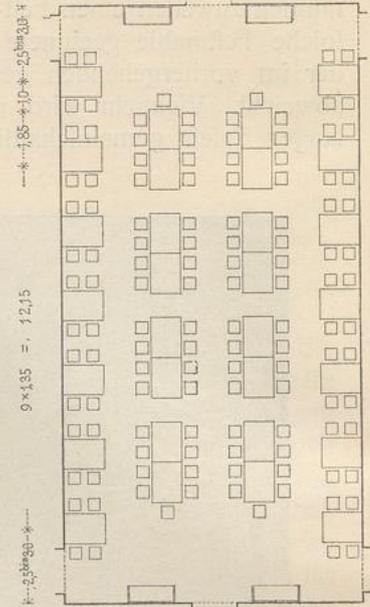


Fig. 122.

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

schmückte 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 müßten fest stehen; solche, welche nur zum Speisen und beständig gedeckt benutzt werden, erhalten eine einfache gehobelte Holzplatte, welche mit Filz oder Moltontuch überzogen wird; das Geklapper des Tafelzeuges beim Auftragen wird dadurch vermieden.

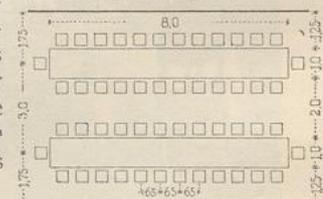
Unter Bezugnahme auf dasjenige, was in Art. 25 (S. 27) über die Stellung der Tische gesagt wurde, ist in Fig. 123 die Anordnung von zwei parallelen Tafeln für Festmahle und Gesellschaftstafeln (*Table d'hôte*) abgebildet. Eine geringere Entfernung als 2,00 m zwischen den Tischen, weniger als 1,25 m Abstand von der Wand und 65 cm Sitzbreite sollte nicht genommen werden. Die Tische werden somit je nach ihrer Breite mindestens 3,00 bis 3,20 m von Mitte zu Mitte aneinander gereiht, und die Breite des Saales bemißt sich nach Früherem (Art. 26, S. 29) wie folgt:

für 2 Tischreihen (3,00 bis 3,20) + 2 × 1,75 = 6,50 bis 6,70 m,

„ 3 „ 2 (3,00 bis 3,20) + 2 × 1,75 = 9,50 bis 10,00 m.

Unter Zugrundelegung der größeren Abmessungen ist in Fig. 121 eine Anordnung der Tische getroffen, die in ähnlicher Weise bei Festmahlen vorzukommen pflegt. Die Abbildung zeigt, daß in einem Saale von 10,00 × 20,00 m 125 Personen an drei parallelen Längstafeln und einer Quertafel sehr bequem zusammen speisen können. Der gewählten Einteilung entsprechend, sind am oberen Ende die Eingänge für die Gäste, am unteren Ende oder an einer der Langseiten ist der Zugang von der Anrichte und demgemäß 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 übrigen die eingeschriebenen Abstände angenommen. Dies ergibt 1,60 qm für 1 Sitzplatz. Bei sehr breiten Tafeln und noch weiteren Gängen würde für dieselbe Anzahl von 125 Personen ein Saal von etwa 11,00 m Breite und 21,00 m Länge zu wählen und somit für 1 Sitzplatz rund 1,80 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 1,50 qm, voll-

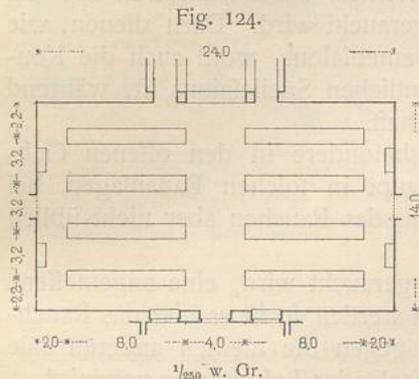
Fig. 123.

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

kommen aus. Im allgemeinen ist bei geringer absoluter Größe des Saales für 1 Sitzplatz verhältnismäßig mehr zu rechnen als bei sehr bedeutender Größe des Raumes.

In Gegenüberstellung zu dieser Anordnung von Gesellschaftstafeln ist in Fig. 120 u. 122 die Verteilung der gleichen Anzahl von Tischen in demselben Saale für Zwecke der Benutzung als Restaurant auf zwei verschiedene Arten eingezeichnet. Die Abbildungen zeigen, daß, wenn man sämtliche 30 Tische, welche die Gesellschaftstafeln bilden, auch zum Speisen kleiner Gruppen von Gästen verwenden und nicht einige Tische ausscheiden will, diese etwas zusammengedrängt werden müssen, was indes bei der getroffenen Einteilung für das Restaurant wohl zulässig ist.

Die in Fig. 124 skizzierte Anordnung von Gesellschaftstafeln ist für sehr große Säle, besonders, wenn der Eingang in der Mitte der Langseite stattfindet, geeignet.



Im Saalbau des „Palmengartens“ zu Frankfurt a. M. werden für das Restaurant und die Gesellschaftstafel Tische von $1,35 \times 0,82$ m benutzt, an denen somit (einzeln oder aneinander 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 für jedes Gedeck, indem alsdann die Tische nicht mit ihrer Schmalseite, sondern mit der Langseite aneinander gestellt werden.

Bei der Anordnung von Gesellschaftstafeln ist außer den mitgeteilten Gesichtspunkten auch auf die Möglichkeit guter Bedienung durch angemessene Verteilung der Tische an eine entsprechende Anzahl von Kellnern Rücklicht

zu nehmen. Nach Guyer⁷⁴⁾ sollten nicht mehr als 10 bis 12 Gäste auf einen Diener gerechnet und daher die einzelnen Tafeln je für das Vielfache dieser Zahl bemessen werden.

Kurze Erwähnung verdient noch der bei englischen Restaurants nicht fehlende *Grill-room*. Dies ist ein Speisezimmer zweiten Ranges, in dem *Chops*, *Beefsteaks* 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 Glanzobjekt des Restaurants. Es ist ein Bauwerk für sich, das am einen Ende des Raumes errichtet zu werden pflegt, nur wenig über die Schornsteinwand vorfpringt und fast bis zur Decke reicht. Die Bratroßkammern sind von blankem Stahl; der ganze übrige Aufbau ist aus Kacheln oder Majoliken und meist von großem Reichtum in Form und Farbe.

Auch im v. Tucher'schen Brauerei-Ausshank zu Berlin ist ein schmuckvoller Bratroß nach englischer Art in Benutzung.

4) Damen- und Gesellschaftsalon.

Der Damenalon wird nicht, wie der Name dies vermuten ließe, ausschließlich von Damen besucht; er ist vielmehr nichts anderes als ein Kaffee-, bezw. Speisefalon, in dem nicht geraucht wird. Er erhält daher eine abgeforderte Lage, gleicht aber ersterem in Anordnung und Einrichtung.

Wiederum kann auf die Wiener Anlagen als Muster verwiesen werden. Fig. 175 u. 178 zeigen hinsichtlich der dem Damenalon angewiesenen Lage die übliche Einteilung.

Im Restaurant *Helms* zu Berlin, welches dem Kaiser Wilhelm-Denkmal weichen mußte, diente die Konditorei zugleich als Damenalon und Lesezimmer; in Fig. 149 u. 150 ist deren Einrichtung angegeben; ein besonderer Eingang führte von außen in den Salon, der mit der Kaffeeküche in unmittelbarer Verbindung stand.

In Kur- und Gesellschaftshäusern, in Galsthöfen etc. werden die Damen- und Gesellschafts-(Konversations-)Zimmer ähnlich wie die Salons in größeren herrschaftlichen Wohnhäusern behandelt, also mit Luxusmöbeln, insbesondere mit bequemen Polsterfesseln, Rundsitzen etc. ausgestattet.

⁷⁴⁾ GUYER, E. Das Hotelwesen der Gegenwart. 2. Aufl. Zürich 1885. S. 273.

102.
Grill-room.

103.
Bedeutung.

5) Rauchzimmer.

104.
Vorkommen.

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

Die Tabakskollegien 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 nötig; denn alle Welt raucht heutzutage, und die Kaffeehäuser und Ausschankgebäude bieten mehr als ausreichenden Ersatz dafür.

Anstatt daher besondere Rauchzimmer einzurichten, werden, insofern es nötig erscheint, Räume vorbehalten, in denen nicht geraucht wird. Dazu dienen, wie bereits erwähnt wurde, die Gesellschafts- und Damenalons, wohl auch die Konditorei, wo diese vorkommt. Auch in den eigentlichen Speisefalons ist, während der Mahlzeit wenigstens, das Rauchen nicht statthaft.

Immerhin werden in einzelnen Fällen, insbesondere in den offenen Galtzimmern von Galthöfen, Kurhäusern und überhaupt in solchen Bauanlagen, bei denen zwar Kaffeesaal und Restaurant vorhanden, das Rauchen aber nicht üblich ist, besondere Rauchzimmer eingerichtet.

105.
Lage und
Einrichtung.

Mußte vorhin für Räume, in denen nicht geraucht wird, eine angemessene Trennung von den übrigen Galtzimmern verlangt werden, so ist es hier das Rauchzimmer, das eine möglichst abgeforderte Lage gegen die meisten anderen Säle erhalten muß. Häufig wird es mit dem Billardsaal oder Lesezimmer vereinigt.

Für die Einrichtung des Rauchzimmers dienen vor allem bequeme Sitzmöbel: Polsterlitze, 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 Lüftung werden gern Heizkörper (Ofen oder Kamin) mit offener Feuerung angewendet. In Ermangelung derselben ist für wirksame Dunstzüge, außerdem für geeignete Lüftungsvorrichtungen im oberen Teile der Fenster zu sorgen. In englischen Rauchzimmern sind, unbeschadet des nie fehlenden Kamins, die Sonnenbrenner sehr beliebt.

106.
Ausstattung.

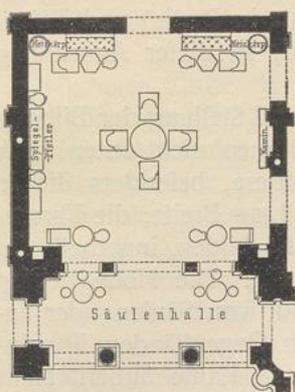
Für die Ausstattung des Rauchzimmers sind immer solche Stoffe zu wählen, die vom Rauche wenig angegriffen werden und leicht zu reinigen sind. Deshalb sind dunkle Holzpaneele für den unteren Teil der Wände, Ledertapete oder Linkrusta für den oberen Teil zu empfehlen. Auch die Decke dürfte am zweckmäßigsten getäfelt oder mit walchbarem Anstrich versehen sein. Für die Möbel, gleichwie für Türen, Paneele etc. wird gern dunkles Holz (Nußbaum oder Eiche), für die Überzüge der Sitze am besten Saffianleder, Ledertuch oder Roßhaar verwendet. Auch bloße Rohr- oder Holzlitze kommen vor. Die den Überzugstoffen anzupassenden Vorhänge der Fenster können sich auf den oberen Teil beschränken.

107.
Beispiele.

Als Beispiel für die Einrichtung eines Rauchzimmers wird in Fig. 125 dasjenige des Galthofes „Frankfurter Hof“ in Frankfurt a. M. mitgeteilt.

Der Raum steht mit der vorgelegten offenen Bogenhalle durch die mittlere Glastür in Verbindung; man hat von dieser Seite den Ausblick auf Garten und Straße; von den drei übrigen Seiten ist das Zimmer durch Flur und Eingangshalle 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 Sofas, 6 große bequeme Armstühle, 2 solche ohne Arme, 6 kleine Rauchstühle, mit graugrünem Saffian überzogen, bilden die Möblierung. Das Holzwerk ist Nußbaum mit schwarzer Einlage; Decke und Deckengelims sind ähnlich behandelt. Die Wandtäfelung reicht bis zur Höhe der Türverdachungen; darüber ist mattgrüne Tapete.

Fig. 125.



Rauchzimmer im Gasthof
„Frankfurter Hof“ zu Frank-
furt a. M. — 1/250 w. Gr.
Arch.: Mylius & Bluntzschli.

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

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

Im *Criterion* zu London (siehe Fig. 197 u. 198) dient der im hinteren Teile des Büfettaales gelegene Raum als Rauchzimmer. Er liegt um eine Anzahl Stufen höher als jener und steht sonst mit keinem anderen Raume in Verbindung. Letzteres ist auch in anderen englischen Gastwirtschaften zu beobachten (siehe Fig. 97, S. 81).

Dagegen zeigt das *Holborn restaurant* in London (vergl. Art. 98, S. 97) die eigenartige Einrichtung, daß der oberste Rang des mit Galerien umgebenen großen Saales als *Coffee and smoking balcony* dient.

6) Billardzimmer.

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

Das Billardspiel soll zwar nach *Montfaucon* in Italien entstanden sein, ist aber von Frankreich aus vor oder mit Beginn des XVIII. 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 ⁷⁵⁾ angeführte Anachronismus, den *Shakespeare* in „Antonius und Cleopatra“ (Akt 2, Sz. 5) der Königin von Ägypten in den Mund legt.

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

Es gibt Cafés und Restaurants, 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 Teiles der Gäste ein einziges Billard völlig ausreicht. Im ersteren Falle ist der Billardsaal 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 Gebaren der Billardspieler, das eine gewisse Absonderung rätlich erscheinen läßt. Denn man scherzt und lacht im Billardsaal; man bejubelt jeden glücklichen und tadelt jeden unglücklichen Stoß; im Eifer des Spieles wird getritten und gelärmt; kurz, Spieler und Zuschauer beanspruchen ein freies Sichgehenlassen, das nur bei angemessener Lage des Billardsaales statthaft erscheint.

Aus diesen Gründen wird das Billardzimmer oft in einen besonderen Gebäudeflügel 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 naturgemäß im Erdgeschoß; die Lage im Sockel- oder Kellergeschoß muß, schon wegen der Schwierigkeiten, welche die Beschaffung ausgiebiger Tageserhellung verursacht, als

108.
Geschichtliches.

109.
Lage.

⁷⁵⁾ *Cleopatra*: Give me some music; music, moody food,
Of us that trade in love *Cleopatra*: Gebt mir Musik, Musik, der Sehnsucht Speise.
Uns, die um Liebe feilschen.

Attendant: *The music, ho!*

Diener:

Musik herbei!

Cleopatra: Let it alone; let us to billiards . . .

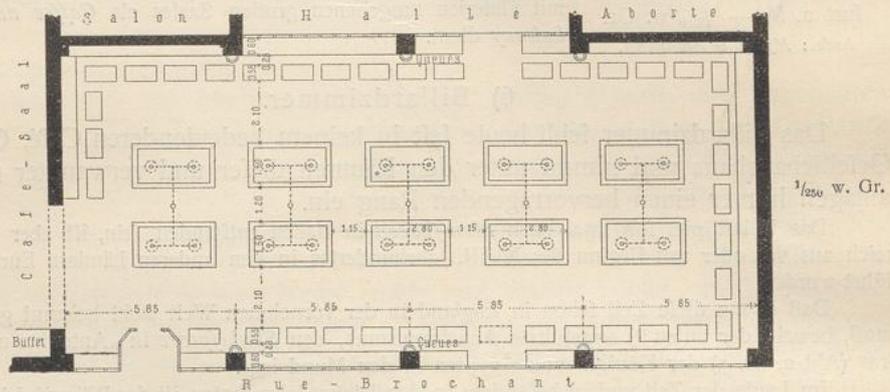
Cleopatra: Laßt es nur sein; wir woll'n zum Billard . . .

ungeeignet bezeichnet werden. Nichtsdestoweniger können örtliche Umstände (z. B. beim Billardsaal des *Grand Hôtel* am Alexanderplatz in Berlin) und besonders der Grund, daß vorzugsweise abends gespielt wird, zu dieser Anordnung Veranlassung geben.

110.
Raum-
erfordernis
und
Abmessungen.

Das Raumerfordernis richtet sich nach Zahl, Größe und Stellung der Billards. Neben den neueren Billards für das Karambolespiel kommen nicht selten noch diejenigen älterer Konstruktion mit 6 Taschen vor. Letztere, besonders die in England gebräuchlichsten, haben bis zu 3,60^m Länge und 1,85^m Breite; die Karambolebillards wechseln von 2,30 × 1,30^m bis 2,80 × 1,55^m; sie bilden, innerhalb der Banden gemessen, ziemlich genau ein doppeltes Quadrat⁷⁶⁾. 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 1,30^m, als Entfernung zweier Billards von Kante zu Kante äußerstenfalls nach der Langseite 1,00^m, nach der Schmalseite 1,20^m zu rechnen.

Fig. 126.



Vom *Café du libre échange* zu Paris⁷⁷⁾.

Dies sind allerdings Mindestmaße, und die große Knappheit dieser Abstände wird mit der Bemerkung erklärt, daß gute Spieler einander nicht hinderlich sind. In der Tat finden sich in Paris, wo das Billardspiel besonders gepflegt wird, die Billards nicht selten in ähnlichen Entfernungen aufgestellt.

Fig. 126 zeigt z. B. die Einrichtung des Billardsaales im *Café du libre échange* an der *Avenue de Clichy* in Paris⁷⁷⁾ mit 10 Billards. Diese sind an den Langseiten 1,20^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 zweiarmigen Leuchters erhellt; an jedem Arme hängen, wie im Grundrisse angedeutet, zwei Lampen mit Schirmen; in der Mitte darüber ist je eine Kontrolleuhr angebracht⁷⁸⁾. Die Queuesfächer sind im Plane besonders gekennzeichnet.

So geringe Entfernungen zwischen den Billards dürften indes nach unseren deutschen Gewohnheiten kaum zulässig, vielmehr mit Rücksicht auf die große Mehrzahl der Spieler an den Langseiten auf 1,50^m, an den Schmalseiten, wo sich die Billardspieler benachbarter Billards am häufigsten begegnen, auf 1,80 bis 2,00^m

⁷⁶⁾ J. B. Dorfelder in Mainz fertigt z. B. Billards in folgenden Größen:

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 "

⁷⁷⁾ Nach einer von Herrn Architekt G. Mohr in Paris freundlichst mitgeteilten Handkizze.

⁷⁸⁾ Siehe auch den Grundriß des *Café du globe* zu Paris in Fig. 200 u. 201.

auszudehnen sein. Der in Fig. 126 angeordnete Abstand von 2,10^m zwischen den Billards und den Marmortischen längs der Wände ist vollkommen ausreichend.

Hiernach dürfte für die Aufstellung eines Billards, je nach seiner Größe, ein Raum von mindestens 4,50 bis 5,00^m Breite auf 5,50 bis 6,50^m Länge erforderlich sein. Bei Anordnung von 2 und mehr Billards sind Breite oder Länge, bezw. beide Abmessungen des Saales um die Achsenweite der Billards, also für Karambolebillards um 2,80 bis 3,00^m, bezw. 4,00 bis 4,50^m zu vermehren. Dabei ist indes der Platz für Zuschauer beim Spiel, für Sitze und andere Einrichtungsgegenstände nicht berücksichtigt. Deshalb sollte 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 ist⁷⁹⁾.

Nach diesen Angaben ist das Raumerfordernis im einzelnen Falle leicht zu ermitteln. Werden für das Beispiel in Fig. 127⁸⁰⁾ zwei Billards von 2,75 × 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 berechnet sich die Länge des Saales auf 9,40^m und die Breite desselben auf 6,10^m.

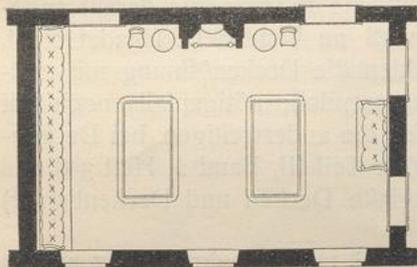


Fig. 127⁸⁰⁾.

1/200 w. Gr.

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

Die Höhe des Raumes wird in den meisten Fällen durch die Geschoßhöhe bestimmt. Man gibt indes den Billardzimmern, wenn tunlich, eine größere Höhe, da einerseits die Natur des Billardspiels, mit Rücksicht auf die dabei erforderliche körperliche Anstrengung der Spieler, für den Einzelnen eine größere Luftmenge bedingt, andererseits Tabakrauch, Gasbeleuchtung etc. zur raschen Luftverschlechterung wesentlich beitragen. Deshalb ist für Säle mit einer großen Anzahl von Billards eine außergewöhnliche 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 Vorteil, Deckenlicht geben und leicht Vorkehrungen zu kräftiger und rascher Lüfterneuerung treffen zu können.

Auf diesen beim Billardsaal besonders wichtigen Gegenstand soll hier näher eingegangen werden. Man denke sich einen Raum, mit einer verhältnismäßig großen Zahl von Gästen, die erhitzt und aufgeregert vom Spiel sind, so ist offenbar, daß einesteils Zugluft sehr schädlich, andererseits reichliche Lüfterneuerung unbedingt nötig ist. Die Einrichtungen für Lüftung und Heizung müssen derart sein, daß sie den äußersten, in Art. 30 (S. 31) geltend gemachten Ansprüchen genügen. Es mag hinzugefügt werden, daß behufs wirklicher Anfaugung der Abluft die Anordnung einer offenen Kaminfeuerung oder eines elektrischen Ventilators zu empfehlen ist. Daß außerdem Einrichtungen für genügende Erwärmung der Zuluft getroffen sein müssen, bedarf keiner Ausführung. Es ist schwierig, den richtigen

111.
Lüftung
und
Heizung.

⁷⁹⁾ Über Konstruktion und sonstige Einzelheiten der Billards siehe die Zeitschrift: Das Billard, mit Sportnachrichten. Red. von M. SCHWENK. Mainz. Erscheint seit 1882.

⁸⁰⁾ Nach: *Revue gén. de l'Arch.* 1863, Pl. 29.

Wärmegrad der Luft zu treffen und zu unterhalten, da naturgemäß die Spielenden, zwar empfindlich gegen Zugluft, doch aber eine niedrigere Temperatur als die Zuschauenden verlangen. Indes dürften 17 Grad C. mit ungefähr 70^{cm} Eintrittsgeschwindigkeit der Luft passend sein.

112.
Erhellung.

Für das Billardspiel ist helles, aber ruhiges und gleichmäßiges Licht erforderlich. Auch soll es möglichst frei von störenden Schattenwirkungen auf Billardkugeln, Queues etc. sein.

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. Teil IV, Halbbd. 1, Abfchn. 3, Kap. 2, unter b) von örtlichen Umständen, insbesondere davon ab, ob das Licht völlig frei oder durch hohe Gebäudeteile 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 Rechteck anzuordnen; die runde Form der Öffnung ist unzweckmäßig. Am besten ist es, wenn das Deckenlicht über sämtliche Billards, die darauf angewiesen sind, hinweggeführt wird⁸¹⁾. Ein Übermaß an Lichtfläche schadet nicht, wenn nur behufs Dämpfung der Scheitellichtstrahlen die Deckenöffnung mit mattem Glas (auch Kathedralglas wird zuweilen angewendet), nötigenfalls noch mit Zugvorhängen versehen wird. Selbstredend dürfen die anderweitigen, bei Deckenlichtern erforderlichen Vorkehrungen (siehe hierüber Teil III, Band 2, Heft 3 dieses „Handbuches“, Abt. III, Abfchn. 2, C, Kap.: Verglaste Decken und Deckenlichter) nicht fehlen.

Beim Billardsaal des Arkaden-Cafés in Wien (Fig. 174, S. 139) dient der Umgang um das Dachlicht und der dort angegebene Schacht sowohl zum Schneeabwerfen, wie auch zum Reinigen des Glasdaches und der gegen den Dachraum gewendeten Fläche der eigentlichen Glasdecke.

Wird Seitenlicht angewendet, so ist dasselbe in möglichster Höhe und in reichlichem Maße, womöglich an den beiden Langseiten, einzuführen. Auch hier ist zu große Helligkeit kaum zu befürchten. Werden die Lichtstrahlen von der Umgebung zurückgeworfen, so sind wiederum die Fenster Scheiben, insbesondere die unteren Reihen derselben, zu blenden.

Die künstliche Beleuchtung wird häufig noch durch Gaslicht bewerkstelligt. Es genügen 2 Flammen für jedes Billard, wenn dieses das Maß von etwa 2,50 × 1,40^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. 128) 45 bis 50^{cm} nach rechts und links Abstand haben. Die hier abgebildete einschirmige Lampe⁸²⁾, deren Flammen etwas nach abwärts gerichtet sind, gewährt den Vorteil, keinen Schatten auf die Spielfläche zu werfen und diese vollständig zu erhellen.

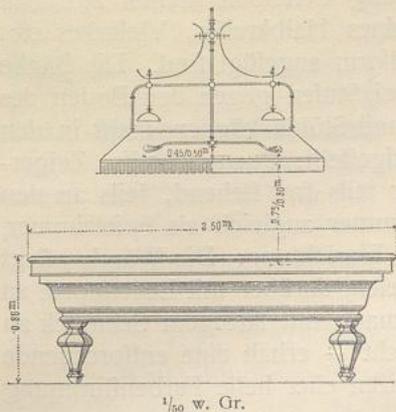
Es kann nicht ausbleiben, daß im Billardsaal infolge der Notwendigkeit der Benutzung einer großen Anzahl Gasflammen, selbst abgesehen von der raschen Luftverschlechterung, eine fast unerträgliche Hitze herrscht. Dieser Mißstand wird zwar bei Verwendung von Gasglühlicht, welches bekanntlich vor dem gewöhnlichen Gaslicht den Vorzug größerer Helligkeit hat, wesentlich herabgemindert; allein es haften demselben doch verschiedene Mängel an, und in Rücklicht auf

⁸¹⁾ Siehe Grundriß und Querschnitt vom *Café du globe* zu Paris in Fig. 200 u. 201.

⁸²⁾ Von J. B. Dorfelder in Mainz.

diese, sowie aus gesundheitlichen Gründen überhaupt, ist im Billardsaal die elektrische Beleuchtung angezeigt und auch an vielen Orten längst eingeführt worden.

Fig. 128.



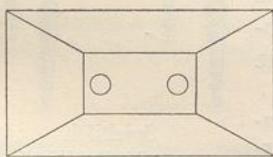
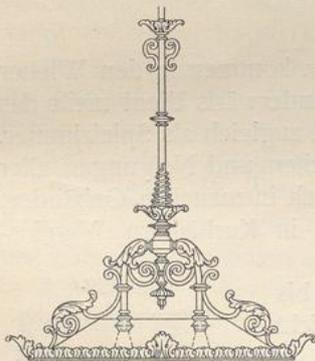
So z. B. im Arkaden-Café an der Univeritätsstraße in Wien (Arch.: Tischler), wo außer den Straßenhallen nur der Billardsaal mit Bogenlampen erhellt ist; die Höhe beträgt (Fig. 174 bis 177) 7,40 m bis zum Deckenlicht. Die durch Bogenlicht mit Verwendung von Blendscheinwerfern bewirkte indirekte Beleuchtung, welche in neuester Zeit sehr vervollkommenet und für Sammlungsäle, Schuläle etc. erprobt worden ist⁸³⁾, dürfte wohl auch für Billardsäle geeignet sein. Bislang werden letztere jedoch meist mit elektrischem Glühlicht erhellt, und Fig. 129⁸⁴⁾ stellt eine hierfür bestimmte Billardlampe von G. Elster in Berlin dar.

Das Spiel erfordert mögliche Unbeweglichkeit des Billards, Sicherung gegen Erschütterungen und Schwingungen des Fußbodens. Bei der Lage des Saales im Erdgeschoß werden deshalb zuweilen besondere Grund- und Felpfeiler, die zur Aufstellung der Billards dienen, aufgeführt. Dies erscheint indes, bei sonst guter Konstruktio

n, nicht erforderlich. Bei Anordnung des Raumes in einem Obergeschoß ist unter allen Umständen dem Gebälk eine angemessene Stärke zu geben, außerdem durch geeignete Konstruktio

n für mögliche Übertragung der ungleichförmigen Belastung, verursacht durch die Billards, sowie eine nach Umständen beträchtliche Anzahl von umstehenden Personen zu sorgen, um dem Fußboden die nötige Festigkeit zu verleihen. Für ein englisches Billard erster Größe sind 1000 bis 1200 kg, für ein Karambolebillard 400 bis 500 kg Belastung zu rechnen.

Fig. 129.

Glühlicht-Billardlampe⁸⁴⁾.

1/25 w. Gr.

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. 30 (S. 31) die Luft auf einem möglichst gleichmäßigen Wärmegrad und mittlerem Feuchtigkeitsgehalte zu erhalten, sondern es ist vor allem bei Konstruktio

n 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. Deshalb ist hier Fliesenboden vorgeschlagen und in einzelnen Fällen angewendet worden. Ein guter Dielenboden, der nur leicht gebohrt sein darf, damit kein Anlaß zum Ausgleiten gegeben wird, ist jedoch 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

⁸³⁾ Siehe: Fortschritte auf dem Gebiete der Architektur. Heft 4: Hochschulen mit besonderer Berücksichtigung der indirekten Beleuchtung von Hör- und Zeichenälen. Von Dr. E. Schmitt. Darmstadt 1894.

⁸⁴⁾ Nach der von Herrn G. Elster zu Berlin zur Verfügung gestellten Zeichnung.

Raumes auch Platz für Zuschauer und die nötigen Einrichtungsgegenstände zu schaffen ist. Ein oder zwei bequeme Sitzbänke in Rohrgeflecht oder Lederpolsterung mit Rücklehne sollten in einem wohl eingerichteten Billardsaal nie fehlen (Fig. 127). Als geeigneter Platz für die Aufstellung derselben dienen zuweilen erkerartige Erweiterungen des Saales in Form eines Halbkreises, Vieleckes etc., welche der in der Hauptsache rechteckigen Grundform angefügt sind. Die Bänke stehen auf einer Trittbühne, 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, Queuesgestelle, Zeigertafeln für jedes Billard und mindestens eine Uhr teils frei stehend, teils an den Wänden angebracht werden. Dient das Billardzimmer zugleich als Spielzimmer, so vervollständigen Spieltische, Schachbrett etc. die Einrichtung. Die Wände pflegt man bis Brüstungs- oder Kopfhöhe mit Holzpaneelen, darüber mit Ledertapete zu bekleiden oder, je nach dem herrschenden Geschmack, mit farbigem Schmuck zu versehen. Die Decke — mit oder ohne Deckenlicht — erhält eine entsprechende Behandlung, wobei eine nicht zu dunkle, im ganzen eher helle Farbenstimmung als angemessen bezeichnet werden kann.

Nicht zu vergessen ist noch ein kleiner Raum für einige Waschtische, mit je einem Becken auf 2 bis 3 Billards, welcher Raum in nächster Nähe des Billardsaales anzuordnen ist. Weniger passend ist die Einrichtung von Waschtischen im Zimmer selbst. Die Nähe der Aborte ist erwünscht.

Außer den in Fig. 126 u. 127 abgebildeten Beispielen mag auf eine Anzahl der nachfolgenden Grundrisse von Kaffeehäusern, Restaurants u. s. w., in denen das Billardzimmer vorkommt, verwiesen werden⁸⁵⁾.

7) Spielzimmer.

114.
Vorkommen.

Besondere Räume für Kartenspiel, Schachspiel u. s. w. kommen in den Wiener Kaffeehäusern vor (siehe Fig. 174 u. Fig. 176 bis 183). Anderwärts dient meist das Billard- oder das Rauchzimmer, wohl auch der Kaffeesaal zugleich als Spielzimmer. Doch ist die Wiener Einrichtung, da sie den Gewohnheiten und Neigungen aller Gäste Rechnung trägt, entschieden vorzuziehen; sie ist auch in manchen Gebäuden, welche mit den hier betrachteten verwandt sind (z. B. in Kurhäusern, Vereinhäusern etc.), anzutreffen.

115.
Einrichtung.

Zum Kartenspiel dienen quadratische Tische von 84 bis 88 cm Seitenlänge und 75 bis 77 cm Höhe, deren Platte nicht selten zum Zulammenlegen 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 eingereicht zu werden. Über jedem Tische ist eine Flamme mit Scheinwerfer anzubringen.

Die Abstellische können entbehrt werden, wenn anstatt gewöhnlicher Spieltische solche sachgemäßer Konstruktion, wie in Fig. 130⁸⁶⁾ dargestellt, benutzt werden. Dieser Spieltisch, von G. Colditz in Eibensteinock i. S., trägt an zwei gegenüberstehenden Ecken Brettchen, die zum Aufsetzen von Trinkgläsern, zum Hineinlegen von Zigarren etc. dienen, die aber nicht herausgezogen werden, sondern selbsttätig herausspringen, sobald man einen auf der Tischplatte befindlichen Knopf berührt. Außerdem sind

Fig. 130.

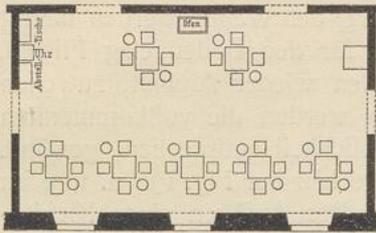


Spieltisch
von G. Colditz⁸⁶⁾.

⁸⁵⁾ Vergl. auch: *As to the construction of billiard-rooms. Builder*, Bd. 32, S. 720.
DALY, B. *Une salle de billard. Revue gén. de l'arch.* 1863, S. 63.
Billiard-room, Court-Green, Streatham. Building news, Bd. 31, S. 544.
Modern ideas of wood work. Building, Bd. 3, S. 139.

⁸⁶⁾ Fakf.-Repr. nach: UHLAND's Induftr. Rundschau 1887, S. 359.

Fig. 131.



Spielzimmer im Haupte der „Ver-einigten Gefellfchaft“ zu Darmftadt.

1/250 w. Gr.

im wefentlichen mit denjenigen des Rauchzimmers überein.

an den Ecken des Spieltifches Käftchen, die als Geld-näpfchen, Zündholzbehälter, Afchenbecher u. f. w. benutzt werden, angebracht.

Für das Schachfpiel kann man kleinere Tifche, auf deren Platte zuweilen die Schachbrett-teilung eingelegt ift, benutzen. Domino wird auf glatten, polierten Holz- oder Marmortifchen ge-fpielt.

Raumerfordernis und Einteilung find nach obigen Angaben leicht zu treffen, im übrigen aus Fig. 131 und aus den Beifpielen unter c, 2 er-fichtlich. Die fonftigen Anforderungen ftimmen

8) Wafchzimmer und Bedürfnisräume.

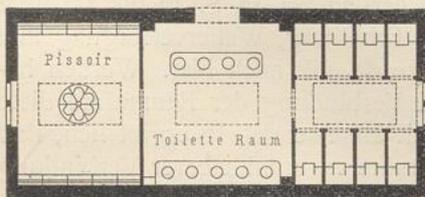
Ein Wafchzimmer follte weder in der Herren-, noch in der Damenabteilung fehlen. Es empfiehlt fich, daselbe mit den Bedürfnisräumen in der Weife zu ver-einigen, daß die Vorräume der letzteren mit Wafchtifcheinrichtungen verfehen werden. Der Eingang zu den Bedürfnisräumen darf nur durch das Wafchzimmer ftatfinden. Die Größe des letzteren ift nach der Zahl der erfteren zu richten, und zwar erhält es ungefähr die gleiche Grundfläche wie Aborte und Piffoirs zu-fammen. Bei den kleinften Anlagen ift je ein Wafferbecken für die Herren- und Damenabteilung ausreichend; nach Bedarf find zwei und mehr Becken zu rechnen. Das Wafchzimmer enthält außer dem Wafchbecken mit Unterlatz einen Spiegel, Handtuchtänder, Kleiderhalter und einige Stühle. Es kann zugleich als Warte-zimmer eines Dieners oder einer Dienerin, die zur Bequemlichkeit der Gäfte und zur Reinhaltung der Wafchtifcheinrichtungen und Aborte hierher beordert find, dienen. Sehr zweckmäßig find die in Teil III, Band 5 (Abt. IV, Abfchn. 5, A, Kap. 5) dieses „Handbuches“ befchriebenen Kippbecken von *G. Jennings* mit Marmorplatten und fchrankförmigem Unterlatz. Auf diefe und andere Wafchtifch-einrichtungen, auf Warm- und Kaltwafferzuführung und Entwässerung braucht hier ebenlowenig eingegangen zu werden als auf die bezüglichlichen Einzelheiten für Aborte und Piffoirs.

116. Wafchzimmer.

Zu demjenigen, was über die Lage, Anordnung und Einrichtung von Be-dürfnisräumen in Art. 35 u. 36 (S. 41) bereits gefagt wurde, mag hinzugefügt werden, daß alles Mißftändige der Anlage und Herftellung hier mit um fo größerer Sorg-falt zu vermeiden ift, als die Anforderungen der Gäfte weitergehende find als dort. Wenn fomit auch alle gefundheitlichen Bedingungen bei den Aborten volkstüm-licher Schank- und Speifewirtfchaften in dem gleichen Maße zu erfüllen find wie bei

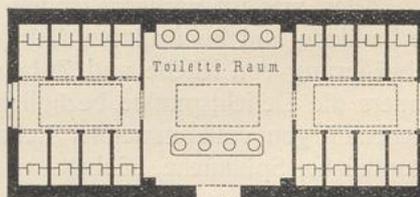
117. Aborte.

Fig. 132.



für Herren.

Fig. 133.



für Damen.

1/250 w. Gr.

Aborte mit Wafchräumen

Luxusanlagen dieser Art, so wird doch namentlich die Ausstattung bei letzteren eine bessere und zierlichere sein. Für die Bekleidung der Wände werden häufig polierter Marmor, glasierte Kacheln, Holztäfelung, für den Bodenbelag Fliesen, Marmormosaik und an besonders ausgesetzten Stellen wieder Asphalt, zuweilen Linoleum verwendet. Für die Aborte und Pissoirs werden die vollkommensten Einrichtungen, die allen Anforderungen der Bequemlichkeit entsprechen, gewählt.

Als Beispiel einer Anlage für Massenverkehr wird hier auf Fig. 132 u. 133, im übrigen auf die mitgeteilten Grundrisse verwiesen. Das Anfügen eines Kleiderablagerraumes wird im nächsten Abschnitt zur Sprache kommen.

Die zuweilen vorkommende Vereinigung von Pissoir- und Waschraum ist nur bei kleineren Anlagen zulässig und erfordert überdies einen weiteren kleinen Vorraum mit doppeltem Türverfluß.

g) Hauswirtschaftsräume.

118.
Haus-
wirtschafts-
räume.

Von der zweckmäßigen Einrichtung der Hauswirtschaftsräume, insbesondere von derjenigen von Küche und Zubehör, hängt großenteils die Leistungsfähigkeit des Geschäftes, also die Möglichkeit vorzüglicher Bewirtung der Gäste ab.

Um den vielseitigen Ansprüchen, die an ein großes 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 Vorräte aller Art erforderlich. Vor allem sind wieder Anrichte und Hauptküche, Spül- oder Aufwaschraum, Speise- oder Fleischkammer, auch Eiskeller, sodann Vorratskammern für Eingemachtes, Schinken u. f. w., Gemüsekammer, ferner Vorbereitungsküche, Backtube oder Konditorei, Raum für Nachtisch (Dessert), Kaffeeküche, Vorratsraum für Thee, Kaffee, Zucker u. f. w., Vorratskeller für Milch und Butter, Silberkammer und dergl. zu nennen. Ein Aufenthalts- und Eßzimmer für den Küchenmeister (Chef) und seine Leute vervollständigen die zum Küchendienst gehörige Anlage.

Aus den nachfolgenden Beispielen wird hervorgehoben, wie weit das Erfordernis für die Beschaffung dieser Räume in einzelnen Fällen geht, während man sich in anderen neben der Kochküche auf einige wenige Neben- und Vorratsräume beschränken muß. Doch ist es besser, im Teilen und Trennen des Raumes gehörig Maß zu halten, als darin durch Beschaffung einer Menge kleiner Räume zu weit zu gehen⁸⁷⁾.

119.
Größe
und
Zusammen-
gehörigkeit.

Die Größe der Küche, sowie die Ausdehnung jeder einzelnen dazu gehörigen Abteilung hängen einerseits immer von den Anforderungen an die Leistungsfähigkeit, andererseits vom gegebenen Platze ab. Hierüber läßt sich nur ganz allgemein sagen, daß sämtliche Hauswirtschaftsräume in entsprechendem Verhältnis untereinander stehen und mit der Ausdehnung und dem Betrieb der ganzen Anlage übereinstimmen müssen.

Alles, was im vorhergehenden Kapitel (in Art. 37 bis 42, S. 42 bis 45) über die bauliche und konstruktive Anlage, Lüftung, Erhellung, Wasserversorgung und Entwässerung von Küche und Zubehör gesagt wurde, gilt auch hier. Werden besonders die Gesichtspunkte bezüglich Lage und Verbindung der Räume auf diese Küchenanlagen vollkommener Leistungsfähigkeit angewendet, so ergibt sich, daß Hauptküche, Spülküche, Bäckerei und Nachtischraum in unmittelbarer Verbindung

⁸⁷⁾ Vergl.: GUYER, E. Das Hotelwesen der Gegenwart (2. Aufl., Zürich 1885), ein Werk, das für die vorliegenden Kapitel vielfach zu Rate gezogen wurde.

mit der Anrichte fein sollten, während die Speisekammern und andere Arbeits- und Vorratsräume nicht mit der Anrichte, wohl aber mit der Küche in unmittelbarem Zusammenhange stehen müssen. Die Kaffeeküche mit zugehörigen Räumen kann an anderer Stelle liegen. Die ganze Anlage soll außerdem so zusammengehalten werden, daß der innere Betrieb, gleichwie der Verkehr mit der Außenwelt ein einfacher, leicht überlichtlicher, aber vom Verkehr der Gäste völlig getrennter sei.

Hieraus geht hervor, daß die Anrichte (*Office*) zugleich das verbindende und trennende Glied von Küchen- und Galträumen bildet. Die Anrichte ist gewissermaßen das Vorwerk der ganzen Küchenburg; sie ist, wie bereits erwähnt, nicht allein zur Empfangnahme der Speisen und der nötigen Inventargegenstände seitens der Bedienung, sondern auch als Aufenthaltsort der mit der besonderen Leitung, Aufsicht und Überwachung des inneren Dienstes betrauten Person bestimmt. An dieser Stelle muß alles vorübergehen; von hier aus gelangt man zur Diensttreppe; auch Speisenaufzüge, insofern sie erforderlich sind, werden von hier aus beschickt; Sprachrohre, elektrische und pneumatische Klingelwerke oder einfache Glockenzüge setzen diesen Raum mit den Büfets 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, Unterlätzen oder Schränken für Glas, Geschirr und Tafelzeug; für die Überwachung und Verrechnung dient ein Laden- oder Schreibtisch mit Kasse. 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 geräumig sein; im übrigen aber sind große Einfachheit und Sauberkeit angemessen. Sehr schön ist in dieser Hinsicht die Anrichte (*Office*) in der Wirtschaft „Hundekehle“ bei Berlin, deren Grundriß in Fig. 61 (S. 58) wiedergegeben ist.

Der Raum ist durch Deckenlicht taghell erleuchtet, und es grenzen an ihn einerseits die große Halle für das Publikum, andererseits die warme, kalte und Kaffeeküche, der Abwaschraum, die Bierausgabe, und die Verbindungstreppe mit den oberen Räumen. Alles ist höchst überlichtlich angeordnet. Fig. 40 (S. 38) zeigt die Wand nach der Kaffeeküche und dem Abwaschraume. An den Wandpfeilern sind Spinden mit Schiebetüren für Porzellan und Glas angebracht, in der Mitte stehen lange Tische zum Absetzen von Speisen und Gefäßen.

Falls die Küchenanrichte weit entfernt vom Speisesaal oder Restaurant 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 Wärmvorrichtungen, die in Teil III, Band 5 (Kap. 2, unter b, 2) beschrieben sind.

Die Eingänge, die zu und von Anrichte und Speiseräumen führen, erhalten Pendeltüren mit selbstschließenden Vorrichtungen. Die oberen Türfüllungen, etwa 1,20 m vom Boden ab, werden mit hellem Glas verglast, damit die Ab- und Zugewandenen einander sehen können.

Speisenaufzüge werden zweckmäßigerweise nur dann angeordnet, wenn es sich um die Verbindung mehrerer Geschosse oder um Überwindung 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 tunlich vermieden, da für den Leuterver-

120.
Anrichte.

121.
Speisenauf-
züge,
Telefon
u. f. w.

kehr eine Dienltreppe dennoch nötig ist. Die Speisenaufzüge 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 ebenfowenig unmittelbar in das Speisezimmer ausmünden, als sie in der Kochküche selbst beginnen dürfen; sie werden vielmehr in Nebenräume derselben gelegt⁸⁸). Der Querschnitt sollte nicht weniger als 50×65 cm (meist 80×90 cm) im Lichten messen, damit große Platten und dergl. befördert werden können, und eine Belaftung von 300 kg zulassen. Der Aufzugskasten ist der Höhe nach durch Bretter in mehrere Abteilungen geteilt und hat eine Höhe von 0,80 bis 1,30 m.

Über die für die Speisenaufzüge, für die sonstigen Zwecke der Anrichte, sowie in den übrigen Räumen eines Restaurants erforderlichen Sprachrohre, pneumatischen oder elektrischen Klingelwerke und Telephoneinrichtungen ist in Teil III, Band 3 (Abt. IV, Abschn. 2, C) alles hierher Gehörige gesagt.

122.
Kochküche;
Vorbereitungs-
küche
u. f. w.

Die Kochküche enthält als wichtigsten Gegenstand einen Kochherd von der erforderlichen Leistungsfähigkeit. Bezüglich seiner Einrichtung, gleichwie derjenigen anderer im nachfolgenden zu erwähnender Ausrüstungsgegenstände von Küche und Zubehör muß wieder auf Teil III, Band 5 (Abt. IV, Abschn. 5, A, Kap. 1, 2 u. 3: Kochherde, sonstige Koch- und Wärmeeinrichtungen, Küchenausgänge und Spüleinrichtungen) und hinsichtlich ihrer Stellung und Größe auf die nachfolgenden Beispiele verwiesen werden. Der kleinste Kochherd in Fig. 130 mißt $2,80 \times 1,05$ m, der größte in Fig. 143 $5,35 \times 1,65$ m. Von vornherein ist zu entscheiden, ob Kohlen- oder Gasfeuerung zu benutzen ist. Letztere ist dann besonders angebracht, wenn der Besuch des Lokals großen Schwankungen unterworfen ist; sonst ist sie wesentlich teurer. Doch fällt auch häufig noch der Vorzug, daß die erzeugte Hitze fast ganz für den eigentlichen Heizzweck ausgenutzt wird und nicht an den umgebenden Raum verloren geht, stark in das Gewicht, besonders wenn die Räume für das Publikum in unmittelbarer Nähe liegen.

Nur selten wird in einer Restaurantküche der Kochherd an eine Mauer gestellt; fast in allen größeren Küchen findet man einen ganz freistehenden Herd angeordnet, weil auf solche Weise die günstigste Benutzung des Herdes ermöglicht ist. In diesem Falle werden die Verbrennungserzeugnisse durch ein Rauchrohr unter dem Küchenboden in den lotrechten Schornstein, vorher aber — der Herd sei freistehend oder nicht — zur besseren Ausnutzung der Hitze der abziehenden Feuergase in der Regel um einen Wärmeschrank⁸⁹) geleitet. Dieser ist möglichst in der Achse der Feuerung unmittelbar unter oder vor dem Schornstein anzubringen. Ein eigener für die Züge der Feuerung entsprechend weiter Schornstein ist unerlässlich.

Bei großem Wirtschaftsbetrieb wird ein Not- oder Reserveherd, wohl auch ein eigener Herd für Zubereitung der Speisen für das zahlreiche Küchenpersonal aufgestellt (siehe Fig. 143).

In deutschen Küchen kommt der in England und Frankreich so sehr beliebte Drehspieß seltener vor. Wo dies der Fall ist (wie z. B. in Fig. 38, S. 36), dient er vorzugsweise zum Braten von Geflügel am offenen Feuer. Häufig aber wird der Bratrost (*Grill*) für das Braten von Beefsteaks, Kotelettes u. f. w. unmittelbar über Kohlenfeuer benutzt. Beide Einrichtungen erfordern die rasche Abführung

⁸⁸) Über die Konstruktion der Speisenaufzüge siehe Teil III, Bd. 3, Heft 2 (Abt. IV, Abschn. 2, B, Kap. 8) dieses „Handbuches“.

⁸⁹) Siehe in Teil III, Band 5 (Abt. IV, Abschn. 2, A, Kap. 2, unter b, 2) dieses „Handbuches“.

des Speisendunfles und der Kohlengale, fomit einen eigenen Schornstein mit Dunftrohr.

Außer dem Kochen und Braten erfordern Vorbereiten und Zurichten der Speisen in großen Anwesen zahlreiche Bedienstete, die unter Leitung des Küchenmeisters, teils in der Kochküche und in den zu den einzelnen Zweigen des Küchendienstes gehörigen Räumen, teils aber auch in einer eigens dazu vorgesehenen Vorbereitungsküche, arbeiten. Zu diesem Zwecke bedarf es vor allem großer, hell erleuchteter Arbeitstische mit Schiebläden und Unterfätzen, sodann mehrerer Abstellische, Schanzgestelle für Kochgeschirr und für die Batterie (Kasserollen und Pfannen), für Formen und Siebe, ferner Wandrechen für die zum Kochen nötigen Rühr- und Schaumlöffel, Anrichtelöffel, Schlagbelen u. f. w. Dazu kommen Mörser, Hack- oder Fleischklotz, Fässer für Abfälle, Holz- und Kohlenbehälter, endlich ein Tisch und Stühle für die Küchenleute, sowie ein Schreibtisch für den Oberkoch (Chef). Schränke für Porzellan, Glas und besonders Silberzeug werden lieber in besonderen Räumen untergebracht, um sie besser unter Verschluss halten zu können und das Beschlagen infolge der Heizgale zu verhüten.

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

In norddeutschen Wirtshaften für den Massenverkehr darf die sog. „Butterbrot- oder kalte Küche“ nicht fehlen. Dies ist, wie der Name bezeichnet, ein Arbeitsraum für das Zurichten von Butterbrot, Belegen mit kaltem Fleisch u. f. w. Die Einrichtung des Raumes gibt keinen Anlaß zu besonderen Bemerkungen. Er liegt, wie in Fig. 61 u. 64 (S. 58 u. 60) zu sehen, unmittelbar neben dem Speisensbuffet und der Hausküche. Eine ähnliche Lage ist in Fig. 60 (S. 57) gewählt.

Bezüglich der Gemüsekammer genügt die Bemerkung, daß darunter eine Abteilung der Kochküche oder ein besonderer Nebenraum derselben zu verstehen ist, der zur Vorbereitung der Gemüse dient, hell sein und mit Gemüseputz- und Wafchtisch, Bank und Gefach ausgerüstet sein muß. Auch die Schälmaschine für Kartoffeln ist hier am Platz.

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, sowie für die Silberkammer sind Spülplätze mit entsprechender Einrichtung notwendig.

Die Spültischeinrichtungen werden als bekannt vorausgesetzt. Bei einfacher Anlage genügt ein Wasserstein oder Goffenstein⁹⁰⁾ mit Ablauftisch (siehe Fig. 135); in größeren Küchen werden, außer den meist dreiteiligen Spülbecken für das Tischgeschirr⁹¹⁾ mit zugehörigen Ablauftischen, eigene Spülbecken für das Kupfergeschirr, meist zweiteilig, sodann häufig auch die Wafchbecken für Salat, Gemüse und dergl. angeordnet. Diese Kessel sind zweckmäßigerweise 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 sind in der Regel aus

⁹⁰⁾ Siehe: Teil III, Band 5 (Abt. IV, Abfchn. 5, A, Kap. 3, unter a) dieses „Handbuches.“

⁹¹⁾ Siehe: Teil III, Band 5 (Abt. IV, Abfchn. 5, A, Kap. 3, b) dieses „Handbuches.“

Handbuch der Architektur. IV. 4. a. (3. Aufl.)

123.
Gemüse-
kammer.

124.
Spülraum,
Kupferputz-
raum u. f. w.

Holz angefertigt und die Spülfächer mit starkem verzinnem Kupferblech ausgefchlagen. Weil die Holzverkleidung der Einwirkung des überlaufenden heißen Spülwassers nicht lange Stand hält, so werden neuerdings die als Halbzylinder hergestellten Wannen frei in gebogene Eifengefelle gehängt. Für die Platten der Abtropftische wird Wellblech verwendet.

Der Spülraum enthält außer den erwähnten Abstell- und Putztischen noch Gefache, ferner eine Reibfandkifte, zuweilen einen Wagen für das Kupfergeschirr u. f. w.

Ein kleiner Platz dient als Putzraum für das Belteck. Er braucht indes nicht in der Spülküche selbst zu fein; vielmehr kann an anderer geeigneter Stelle für Aufstellung des Putzzeuges Vorforge getroffen fein.

Zur Erzeugung des heißen Spülwassers und auch für den Küchengebrauch werden bei größeren Anlagen besondere Heizkörper benutzt, die dann meist durch den Dampf der Sammelheizung gespeift, oft aber auch durch Gas geheizt werden. Fig. 134⁹²⁾ zeigt die Einrichtung in der Küche des Reichstags-hauses zu Berlin, bei welcher beide Betriebe in Anwendung kommen.

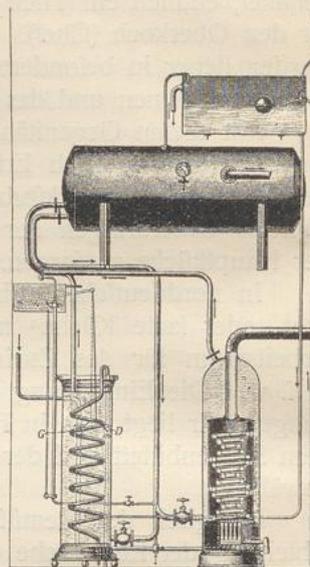
Der Warmwasserbehälter faßt 750 l Wasser. Der Dampf-warmwasserofen enthält eine einfache Dampfspirale, der Gasapparat einen in den Wasserkessel eingebauten Gasofen mit zahlreichen offenen Querrohren; ein Wärmeregler bewirkt die selbsttätige Einstellung des Drosselventils *D* bei Dampftrieb oder nach entsprechender Umschaltung bei Gasbenutzung die Regelung des Hahnes *G*.

Die Speisekammern sollen vollkommen trocken, dem unmittelbaren Zutritt von Licht und Luft geöffnet und möglichst kühl fein. Eine Verbindungstür mit der Küche, die Anordnung von Schornsteinen in den Wänden ist daher nicht zu empfehlen. Man unterscheidet gewöhnlich die Speisekammern für rohes Fleisch, Fisch und dergl. oder die Fleischkammer von den Vorratskammern für Eingemachtes, Schinken, Mehl, Eier u. f. w.

In der Fleischkammer sind gut konstruierte Eisbehälter für die Aufbewahrung von geschlachtetem Fleisch, Seefischen u. f. w. unentbehrlich. Hierbei ist in bekannter Weise für Ableitung des Schmelzwassers (Schlammfang mit Wasserverchluß), sowie für gut absondernde Doppelwandungen der Behälter bei Anwendung von schlechten Wärmeleitern als Material zu sorgen (siehe Art. 43, S. 45). Für Süßwasserfische und Krebse ist ein Behälter mit fließendem Wasser, für Aufstern ein besonderes Becken erforderlich. Die Fleischkammer dient zugleich als Arbeitsraum und erhält deshalb die zu diesem Zweck geeigneten Tische und Gefache für Vorräte.

Die übrigen hier erwähnten Speise- und Vorratskammern brauchen nicht durch Eis künstlich gekühlt zu werden. Es genügen helle, luftige, bequem gelegene Räume einfacher Art. Sie enthalten, je nach Erfordernis, Schränke und Gestelle für die Vorräte, Stangen zum Aufhängen für dieselben, Kästen mit Drahtgittern, damit die Luft zutreten kann, Tische und einige Stühle. Für Auf-

Fig. 134.



Heißwasserbereitung durch Dampf und Gas in der Küchenanlage des Reichstags-hauses zu Berlin⁹²⁾.

ca. 1/60 w. Gr.

125.
Speise-
kammern.

⁹²⁾ Fakt.-Repr. nach: Zeitschr. f. Bauw. 1897, S. 374.

bewahrung von Mehl, Eiern, getrockneten Früchten u. f. w. sind besondere, zweckentsprechende Vorkehrungen zu treffen, auf die im einzelnen hier nicht eingegangen zu werden braucht.

Eine besondere Zuckerbäckerei ist bei weitaus den meisten Küchenanlagen überflüssig; was etwa an Gebäck notwendig ist, pflegt im Backofen des Kochherdes zubereitet zu werden. In Restaurants ersten Ranges, Gasthöfen u. f. w. ist indes eine besondere Abteilung für Zuckerbäckerei anzuordnen. Diese enthält den Konditorofen, ungefähr 1,00 m im Geviert, einen großen Mörser oder Reibstein von Granit, mehrere Arbeits- und Abstelltische, Schränkchen und Gestelle. Ein Raum von mäßiger Größe reicht aus; er darf indes wegen der Hitze der Feuerung nicht zu klein sein.

Im Nachtlisch- oder Dessertsaal sind Anrichte- und Abstelltische von der erforderlichen Größe, Schränke für Obst, Konfitüren, 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 Wirtschaftsanlagen ersten Ranges vor; sie liegt in unmittelbarer Nähe der Anrichte und des Nachtlischraumes. Die Silberkammer enthält eine vollständige Spültischeinrichtung, Ablauf- und Putztische für Besteck und Tafel Silber, sowie Schränke zum Verschluß desselben; letztere sollten bei vollkommener Einrichtung diebes- und feuerfester sein.

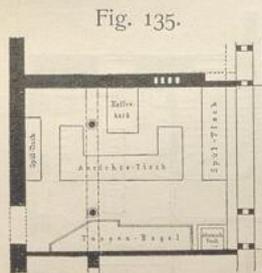


Fig. 135.
Kaffeeküche im
Café Bauer zu Berlin.
1/200 W. Gr.

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 Schokolade, sowie für das Kochen von Wasser, Milch und Rahm erforderlichen Einrichtungen, zuweilen auch einen Eierleier. Eine Abteilung der Kaffeeküche dient als Spülraum (siehe Art. 124, S. 113), eine andere als Anrichte und Platz für den die Aufsicht und Buchführung besorgenden Beamten (Kontrolle), es sei denn, daß für die Anrichte ein besonderer Raum im Anschluß an die Küche vorhanden ist. Außer den Anrichte- und Abstelltischen sind hier Schränke für Tassen, Silberzeug, Thee, Kaffee, Zucker u. f. w., ferner die Kaffeemühle und Gefache unterzubringen. In der Anrichte befindet sich meist der Kontrolle- oder Buchführungstisch mit Klingelwerken und Aufzügen, insofern diese erforderlich sind. Die Nähe der Diensttreppe ist erwünscht.

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

Als Beispiel einer selbständigen Kaffeeküche ist in Fig. 135 diejenige des Café Bauer in Berlin abgebildet.

Sie steht in unmittelbarer Verbindung mit dem oberen Ende des Kaffeesaales, an dem sich Büfett und Buchhalterei befinden. Hinter dem Büfett 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 sonstiger Hauswirtschaftsräume ist das Nötige teils

126.
Bäckerei
und
Zuckerbäckerei.

127.
Nachtlischraum.

128.
Silberkammer.

129.
Kaffeeküche.

130.
Sonstige
Hauswirt-
schaftsräume.

im vorigen Kapitel, teils in anderen Abschnitten und Abteilungen dieses „Handbuchs“ mitgeteilt.

Dies gilt auch hinsichtlich der Wohnungen für Wirt und dessen Bedienstete, von denen hier nur insofern die Rede ist, als sie häufig Bestandteile der Hauswirtschaftsräume dieser Gattung von Gebäuden sind. Hierbei dürfen auch Baderäume für das Dienstpersonal nicht vergessen werden.

131.
Beispiel
I.

Nachdem die einzelnen Zweige des Küchendienstes im vorhergegangenen betrachtet sind, werden im nachfolgenden einige Grundrisse ganzer Küchenanlagen zur Veranschaulichung mitgeteilt.

Das geringste Maß an räumlichen Anforderungen beschränkt sich auf eine Kochküche und Speisekammer. Angerichtet wird dann in der Küche selbst, und ein Teil 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. 136; vergl. auch Fig. 93, S. 79).

Sie liegt im I. Obergeschoß über einem Teile der Gasträume, welche den ganzen Raum des Erdgeschosses beanspruchen. Zur Verbindung dient, außer der Treppe, ein doppelter Speisenaufzug, der im Büfett der Bierstube beginnt. Die Küche mißt $6,27 \times 4,13$ m, also rund $26,00$ qm; die Speisekammer $4,13 \times 1,73$ m, somit $7,14$ qm oder etwas mehr als $\frac{1}{4}$ der ersteren; die Höhe beträgt $3,40$ m im Lichten.

132.
Beispiel
II.

Eine andere einfache Küchenanlage mit Drehspieß und Bratrof zeigt der in Fig. 38 (S. 36) abgebildete Grundriß des „Arzberger Kellers“ in München.

Die Küche ist im Erdgeschoß, also neben, bzw. unter den Ausschankräumen angeordnet. Die unmittelbare Verbindung der Küche mit dem oberen Saal mittels des Speisenaufzuges dürfte nicht nachzuahmen sein (siehe Art. 121, S. 111). Die Küche hat außer dem Hauptbetrieb die ziemlich ausgedehnte Gartenwirtschaft zu versorgen und mißt $8,30 \times 5,40$ m, also rund $45,00$ qm, die Speisekammer $8,30 \times 3,40$ m, also $28,00$ qm; die Höhe beträgt $4,30$ m. Bemerkenswert ist noch das Vorhandensein einer Metzgerei, deren Anordnung auch in anderen Münchener Beispielen anzutreffen ist.

133.
Beispiel
III.

In letzterer Hinsicht und zugleich als Beispiel einer sehr großräumigen Küchenanlage für Gartenwirtschaft kann auf den „Löwenbräukeller“ zu München in Fig. 54 (S. 54) hingewiesen werden.

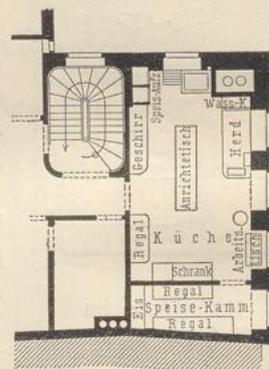
Anrichte, Spülraum, Küche mit Handspeisekammer, Fleisch- und Vorratskeller sind in richtiger Aneinanderreihung um das zentrale Treppenhaus im Sockelgeschoß gruppiert. Letzteres ist ganz überwölbt und $4,00$ m im Lichten hoch. Die Küche mit zugehörigen Räumen hat rund $250,00$ qm.

134.
Beispiel
IV.

Sehr übersichtlich ist die Anlage der Wirtschaftsräume in dem bereits in Art. 51 (S. 57) beschriebenen Restaurant „Hundekehle“. An schönen Sommertagen ist der Besuch ein außerordentlich großer und dementsprechend liegen Kaffeeküche und Bierausgabe unmittelbar angrenzend an die große Halle; sie öffnen sich jedoch auch weit nach der Anrichte, so daß die Ausgabe der Getränke schnell und bequem erfolgen kann. Neben der Kaffeeküche befinden sich der Milch-, ein Geschirrr- und ein Abwaschraum, letzterer zugleich an der warmen Küche, für welche ein zweiter Geschirrraum eingerichtet ist.

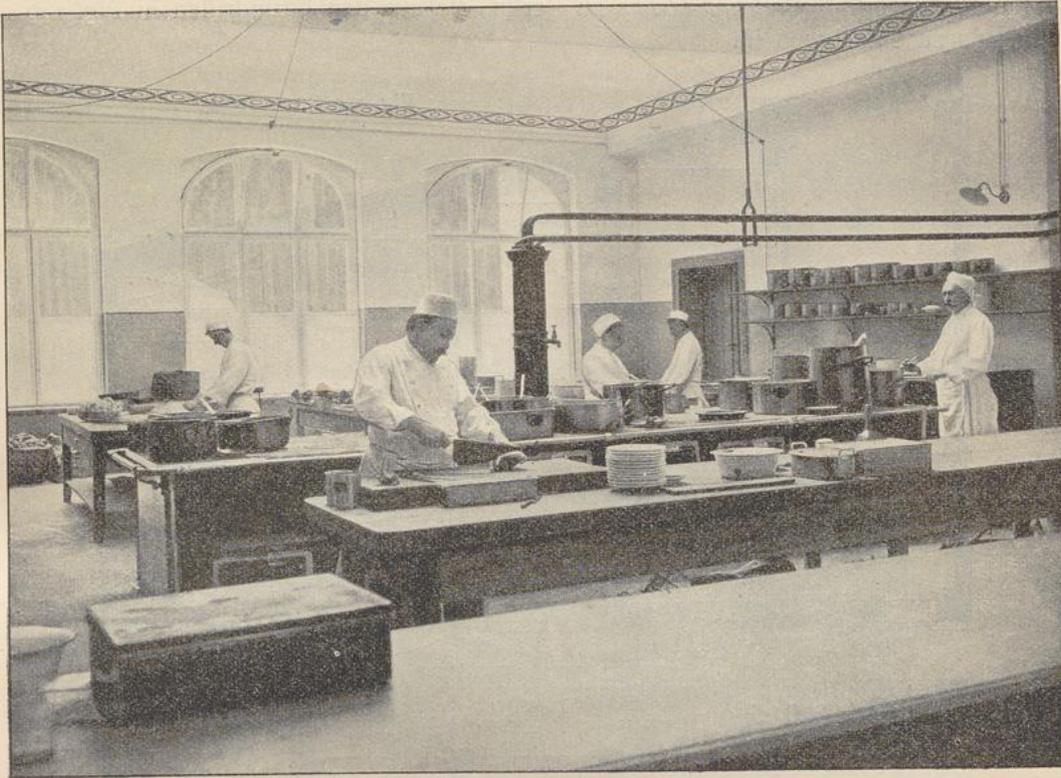
Eine kleine Bäckerei hat Zugang von dem Abwaschraume und der warmen Küche aus. Die letzteren beiden Räume haben weite Ausgabeöffnungen nach dem Anrichterraum, ebenso an der anderen Seite derselben die kalte Küche, neben welcher Kammern für Geflügel, Fische und Fleisch angeordnet sind, die ebenso wie ein Kühlraum von der warmen Küche aus leicht zugänglich sind. Fig. 137 gibt ein Bild der Küchenanlage.

Fig. 136.



Küche der Bierstube
„Zur Stadt Ulm“ zu Frank-
furt a. M.
 $\frac{1}{250}$ w. Gr.

Fig. 137.



Kochküche im Restaurant „Hundekehle“ bei Berlin.

Ein recht lehrreiches Beispiel ist sodann die Küchenanlage des *Jockey-Club* in Paris (Fig. 138⁹³), welche in geschicktester Weise auf unregelmäßiger, durch Nachbarhäuser beengter Baustelle eingerichtet ist.

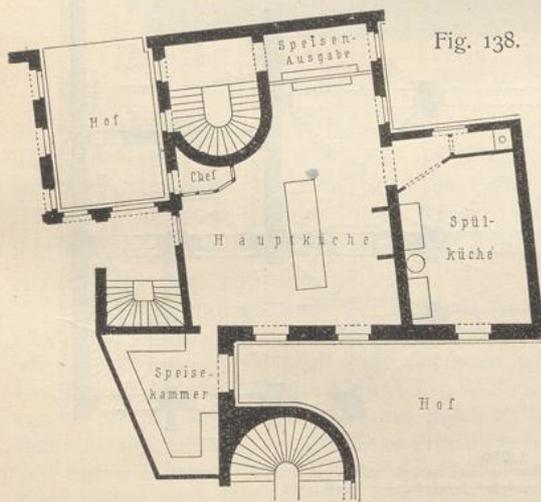


Fig. 138.

Küche des *Jockey-Club* zu Paris⁹³.

1.950 W. Gr.
Arch.: Dubois.

Man beachte die geräumige Küche im Mittelpunkt des Ganzen ($7,00 \times 8,60$ m), an deren einem Ende der Raum für die Anrichte und Speisenausgabe ($2,00 \times 3,50$ m) liegt. An dieser Stelle ist auch der Zugang zum Spülraum ($4,00 \times 6,50$ m), während die Speisekammer am anderen Ende der Küche angeordnet ist. Von der Geschäftsstube des Küchenmeisters kann der ganze Betrieb leicht überwacht werden. Diese Räume befinden sich im II. Obergeschoß, d. h. ein Stockwerk höher als die Klubäle. 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 Speisenaufzug, außerdem durch die drei Dienstreppen verbunden.

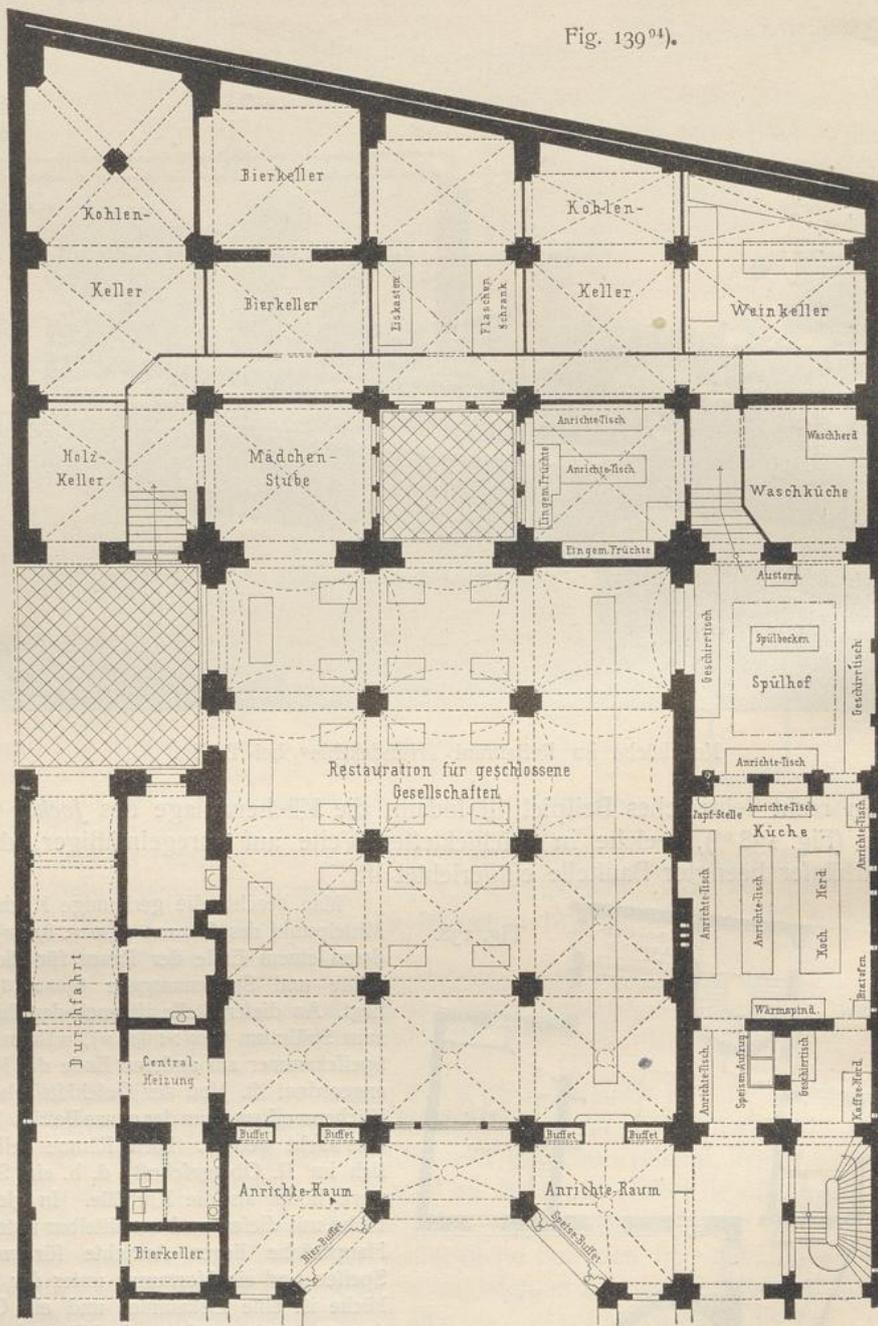
⁹³ Nach: *Nouv. annales de la confit.* 1868, S. 334 u. Pl. 15, 16.

135.
Beispiel
V.

136.
Beispiel
VI.

Nicht weniger bemerkenswert ist die Anordnung der Küchen- und Keller-
räume im *Café-Restaurant Helms* zu Berlin, die aus den Grundrissen in Fig. 149
u. 150 zu entnehmen ist.

Fig. 139⁹⁴⁾.



1:250
Küchenanlage im Hause des Architektenvereines zu Berlin.
Arch.: Ende & Boeckmann.

⁹⁴⁾ Nach den von den Herren Architekten *Ende & Boeckmann* in Berlin freundlichst mitgetheilten Originalplänen.

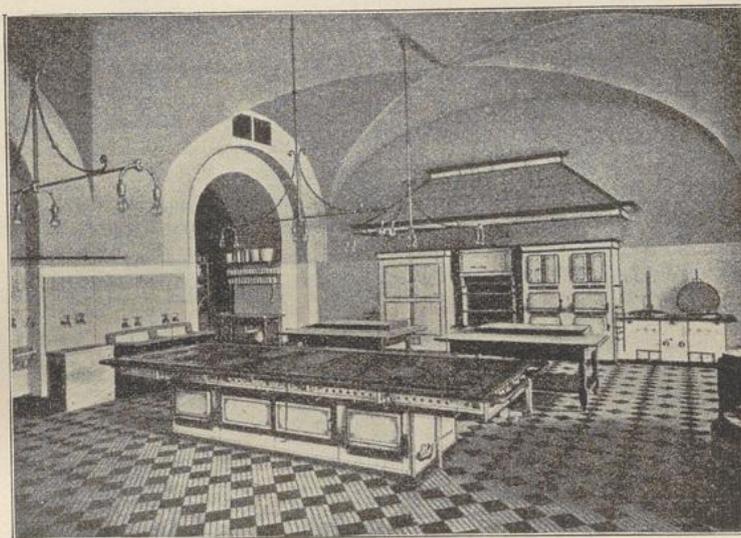
Den Zwecken des Gebäudes und der Baufelle entsprechend konnten Kochküche und Zubehör getrennt von der Kaffeeküche angelegt werden. Beide sind im Erdgeschoß. Die Kochküche ($5,00 \times 7,00$ m) ist mit dem Büfett der Speisefäle durch Anrichte und Spülraum ($6,00 \times 7,00$ m) in Verbindung gebracht. An diesem Ende ist der Zugang von außen; die Treppe führt zum unteren Sockelgeschoß, in dem sich Arbeitsraum, Fleischkammer, Vorratskeller und Bierkeller (zusammen $6,75 \times 18,00$ m) befinden. Die Kaffeeküche ($3,50 \times 7,00$ m) ist zugleich Zuckerbäckerei und schließt sich an das Büfett der Konditorei an.

Sämtliche bisher besprochene Küchenanlagen sind im Erdgeschoß oder im I. Obergeschoß angeordnet. Als Beispiel eines ganz im Sockelgeschoß liegenden Wirtschaftsangebäudes von größerer Ausdehnung mag die Anlage im Hause des Architektenvereines zu Berlin (Fig. 139⁹⁴) dienen.

Die Abbildung zeigt den Grundriß von Küchen- und Kellerräumen im hinteren Teil des Hauses, zugleich einen Teil des großen Kellerrestaurants, das sich auf die Länge von $50,00$ m von der Rückwand der Lichthöfe bis zur Straßenfront erstreckt und in der Breite von $15,00$ m den ganzen mittleren Teil des Hauses einnimmt. Das mit Deckenlicht erhellte Achteck bildet den Mittelpunkt

137.
Beispiel
VII.

Fig. 140.



Kochküche des Restaurants im Reichstagshause zu Berlin⁹⁵).

der Anlage. Hier befinden sich Schenkisch und Speisenbüfett mit Anrichteräumen, in unmittelbarem Anschluß hieran rechts die Kochküche mit Spülhof, weiter hinten die Getränke- und Vorratskeller. Die Erhellung der Küchenräume erfolgt durch drei Lichthöfe.

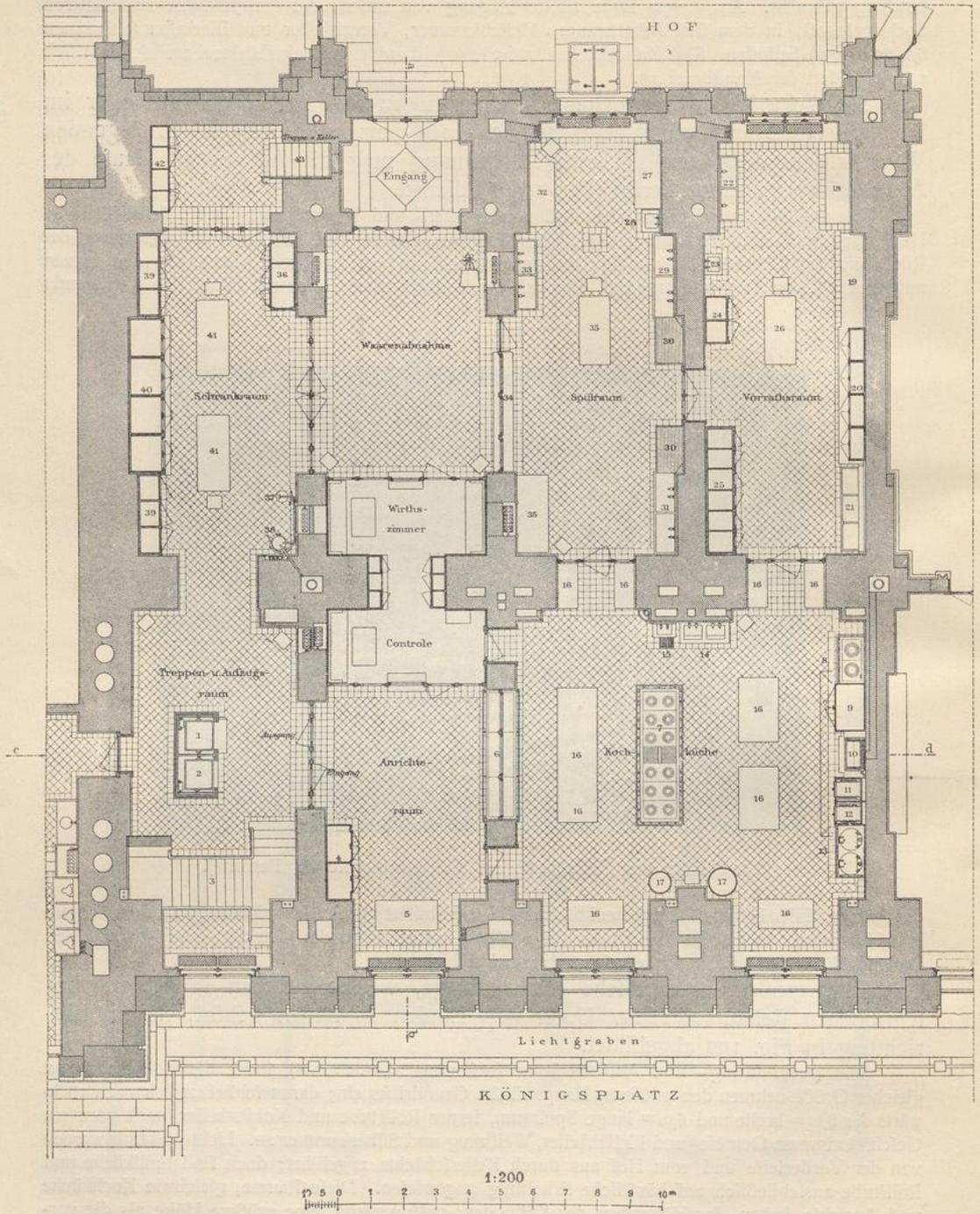
Eine größere unterirdische Küchenanlage, welche zu dem in Art. 169 beschriebenen Restaurant *Hiller* Unter den Linden in Berlin gehört, ist mit Einrichtung in Fig. 190 abgebildet.

Die Buchführungs- und Anrichteräume (zusammen $6,00 \times 7,00$ m), sowie die Kochküche von gleicher Größe nehmen den mittleren Hauptteil des Grundrisses ein; daran schließen sich nach rückwärts der $3,80$ m breite und $6,00$ m lange Spülraum, ferner Rollstube und Kohlenkeller, nach vorn ein Geschäftszimmer, 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, gleichwie Kochküche und Anrichte, haben, der Höhenlage des Fußbodens entsprechend, eine größere Höhe als die vorderen Keller; auch führen Stufen vom Hofe herab unmittelbar zum mittleren und hinteren Teil der Anlage.

138.
Beispiel
VIII.

⁹⁵) Fakt.-Repr. nach: Zeitschr. f. Bauw. 1897, S. 371 u. Bl. 45, 46.

Fig. 141.



Grundriß.

Küchenanlage im Reichs-

Auch das Reichstagshaus zu Berlin enthält im Sockelgeschoß eine große Küchenanlage, deren Raumfolge und Schnitt aus Fig. 141 u. 142⁹⁵⁾ hervorgeht.

Die Anlage ist durch einen Aufzug 1 und eine Treppe 3 mit dem darüberliegenden Restaurationbüfett verbunden. An den Treppen- und Aufzugsraum schließt sich die Anrichte, welche nur einen Tellerwärmeschrank, einen Tisch und die Kontrolle enthält und von der Küche durch den heizbaren Ausgabetisch getrennt ist. An die Küche, welche wie die anderen Räume mit Warmwasserheizung versehen ist, schließt sich ein Vorrats- und ein Spülraum; dann folgt ein Raum für die Warenabnahme mit Zugang vom Hofe aus, und angrenzend ein Schrankraum zugleich mit Zugang vom Aufzugs- und Treppenraum aus. Mit dem Rücken gegen die Kontrolle liegt ein kleines Wirtszimmer, als Ruheraum und Probierfübchen eingerichtet. Unter den Küchenräumen und einem Teile des anliegenden Hofes sind, durch zwei Treppen zugänglich, die Wirtschafts-, Bier- und Weinkellereien untergebracht. Die Einzeleinrichtungen sind für eine Lieferung bis zu 500 Gedecken bemessen. Fig. 140 zeigt die Einrichtung der Küche, deren Einzelheiten aus der Legende hervorgehen.

139.
Beispiel
IX.

Legende zu Fig. 141:

Treppen- und Aufzugsraum.

1. Speisenaufzug.
2. Bieraufzug.
3. Ausgang zum Restaurant, darunter Kellertreppe.

Anrichteraum.

4. Tellerwärmeschrank.
5. Tisch.
6. Heizbarer Ausgabetisch.

Kochküche.

7. Tafelherd.
8. Herd für große Gefäße.
9. Wärmeschrank.
10. Spießbratofen.
11. Etagenbratofen.
12. Grill- und Backofen.
13. Kesselherd.
14. Spülwannen.
15. Ausguß.
16. Tische.
17. Fleischblöcke.

Vorratsraum.

18. Konditortisch.
19. Schrank für Vorkost.
20. Schrank für Viktualien mit Oberteil für Geschirr.
21. Behälter für Kartoffeln und Gemüse.
22. Becken für lebende Fische.
23. Ausguß.
24. Schrank für Speisen.
25. Eisschrank.
26. Tisch.

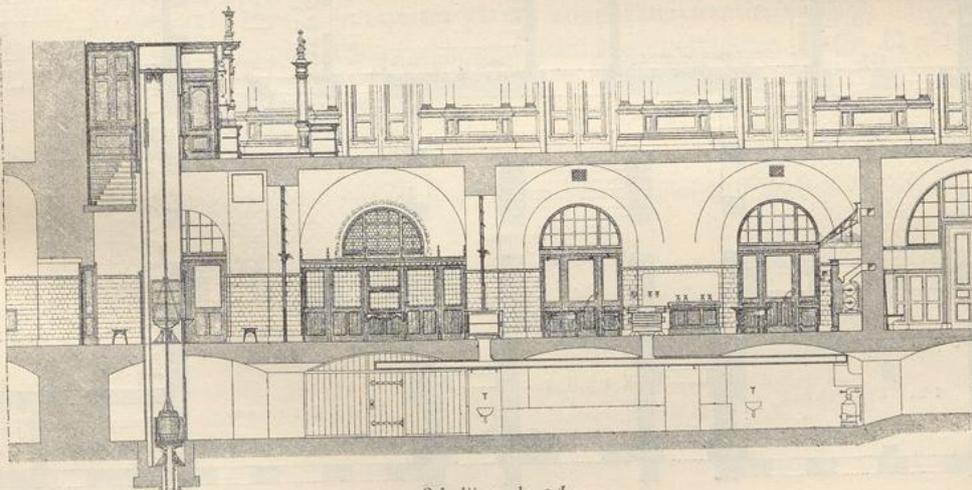
Spülraum.

27. Tisch zum Fischschlachten.
28. Ausguß.
29. Spültisch für Porzellan.
30. Ablauftische.
31. Spültisch für Kupfer.
32. Tisch zum Gemüseputzen.
33. Marmorgrunde zum Gemüsewaschen.
34. Schalter zur Annahme gebrauchten Geschirrs.
35. Tische.

Schrankraum.

36. Eisschrank für Weißwein.
37. Dampföfen zur Warmwasserbereitung.
38. Gasöfen zur Warmwasserbereitung.
39. Schränke für Tischwäsche.
40. Schrank für Gläser, Geschirr und Bestecke.
41. Auslegetisch.
42. Gitterchränke für Rotwein.
43. Treppe zum Wein- und Fleischkeller.

Fig. 142.



Schnitt nach c d.
Arch.: Wallot.

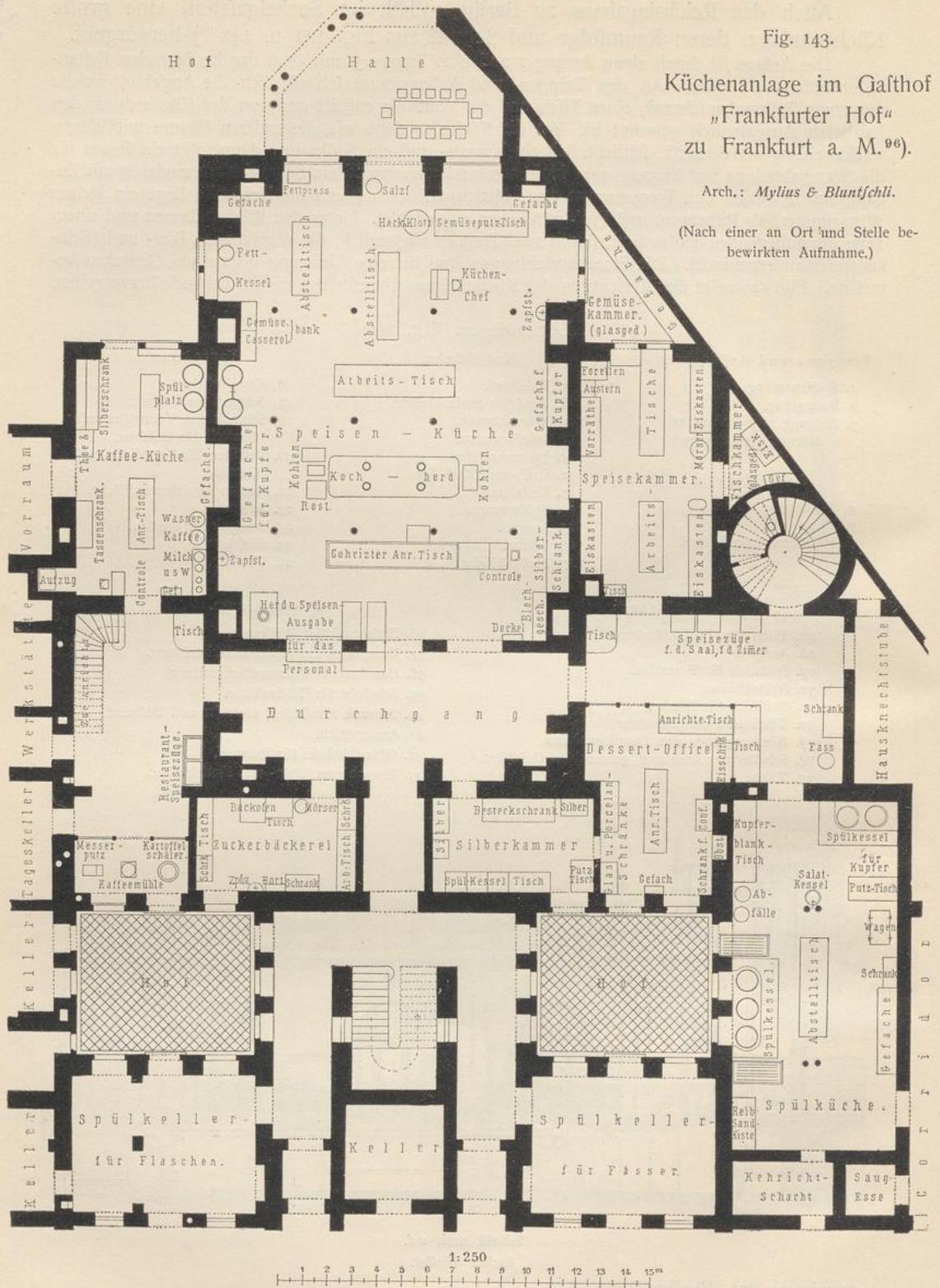
tagshaus zu Berlin⁹⁵⁾.

Fig. 143.

Küchenanlage im Galthof
 „Frankfurter Hof“
 zu Frankfurt a. M.⁹⁶).

Arch.: Mylius & Bluntfchli.

(Nach einer an Ort und Stelle be-
 wirkten Aufnahme.)



Als Küchenanlagen vollkommener Leitungsfähigkeit sind vornehmlich diejenigen von Gasthöfen ersten Ranges zu nennen; unter diesen verdient die Anlage im Gasthof „Frankfurter Hof“ in Frankfurt a. M. als Vorbild hervorgehoben zu werden. Der Grundriß in Fig. 143⁹⁶⁾ gibt die Anordnung sämtlicher für die einzelnen Zweige des Küchendienstes bestimmter Räume.

In der Hauptachse des ganzen Gebäudes liegt die Hauptküche, 12,00 m breit, 18,50 m lang und 6,40 m hoch; die gewölbte Decke wird durch eiserne Träger und Säulen unterstützt. Die beträchtliche Höhe des Raumes und die Fenster an den Enden der beiden Langseiten und der oberen Schmalleite gewährleisten reichlichen Luftwechsel. Zur Linken befindet sich die Kaffeeküche; zur Rechten liegen Fleischkammer und Gemüsekammer. Vor der Hauptküche, in der Querachse des Gebäudes, liegt der zur Anrichte gehörige Durchgang; er steht jenseits mit den Buchführungsräumen von Kochküche und Kaffeeküche, diesseits mit Bäckerei, Silberkammer, Nachtschraum und Spülküche in Verbindung. Nach dieser Seite bildet ein Vorraum, welcher als Marktgeläß zum Ankauf der Vorräte dient, den Abschluß der Hauswirtschaftsräume. Hier ist zugleich der Haupteingang zu denselben. Am entgegengesetzten Ende der Querachse schließen sich die Keller, sodann Räume zur Reinigung der Wäsche, welche für einen Gasthof von der Bedeutung des „Frankfurter Hofes“ eine beträchtliche Ausdehnung erhalten mußten, für unsere Zwecke aber unberücksichtigt bleiben konnten, an.

Die Verbindung mit Speisesaal, Restaurationsaal und Gastzimmern wird durch die im Grundriß angegebenen Treppen, Speisenaufzüge u. s. w. hergestellt. Die Anlage ist trotz ihrer Ausdehnung recht bequem; nur die etwas abgeforderte Lage der im übrigen sehr geräumigen Spülküche dürfte vielleicht zu beanstanden sein. Die Einrichtung ist musterhaft; sie geht aus der Abbildung hervor. In sämtlichen Räumen von Küche und Waschhaus ist Dampfleitung. Nur der große Kochherd, der Personalherd, der Bratrof und der Konditorofen haben unmittelbare Kohlenfeuerung.

c) Beispiele.

Bei den Kaffeehäusern und Restaurants sind wiederum die freistehenden, hauptsächlich für den Zweck der Bewirtung im Sommer angelegten Baulichkeiten von den mehr oder weniger durch Nachbarhäuser eingeschlossenen eigentlichen städtischen Geschäften zu unterscheiden, welche in der Regel nur die unteren Geschosse von Gebäuden, die im übrigen anderen Zwecken dienen, einnehmen.

Bei den Sommerwirtschaften 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 Stadtwirtschaften ist dies, wie bereits in Art. 85 (S. 89) angedeutet wurde, vielfach der Fall. Nur die Wiener Kaffeehäuser und die denselben nachgebildeten Anlagen zeigen einen eigenartigen Grundrißtypus, welcher bei den betreffenden Vorbildern zu erkennen ist. Andererseits kommt auch die Vereinigung von Café und Restaurant häufig vor.

1) Sommerwirtschaften und andere freistehende Kaffeehäuser und Restaurants.

Der „Alterpavillon“ zu Hamburg, der heute allerdings einem Neubau weichen mußte (Fig. 144⁹⁷⁾), war ein Kaffeehaus, das inmitten der Binnenalster von *Haller & Lamprecht* 1874 erbaut und ringsum von einer breiten Terrasse umgeben war.

Der rückseitige Abschluß nach dem Wasser ist als Rundbau, die Hauptfront am Jungfernstieg geradlinig ausgebildet. An der linken Langseite gegen Nordwest sind Büfett mit Treppe, Vorrats- und Nebenräumen angeordnet; an der anderen Langseite gegen Südost ist eine Seitenhalle vorgelegt, welche gleichwie die Terrasse zum Aufenthalt der Gäste im Freien bestimmt ist. Zu gleichem Zweck dient der abgegrenzte Platz am Jungfernstieg, der mit einem Leinwandzelt über-

⁹⁶⁾ Siehe auch Grundrisse, Schnitt und Beschreibung dieses Gasthofes in Abschn. 2, Kap. 1, unter d.

⁹⁷⁾ Nach: Hamburgs Privatbauten. Bd. I. Hamburg 1878. Bl. 56. — Siehe auch: Hamburg und seine Bauten. Hamburg 1890. S. 662.

140.
Beispiel
X.

141.
Allgemeines.

142.
Beispiel
I.

spannt ist. Küche und Zubehör liegen im Untergeschoß; der Zugang erfolgt durch die Treppen, die an der nordwestlichen Terrasse angegeben sind.

143.
Beispiel
II.

Das Restaurationsgebäude des zoologischen Gartens in Hamburg, welches 1864 von *Meuron & Haller* erbaut wurde, ist für Winter- und Sommerbenutzung bestimmt und zeigt demgemäß schon den Charakter des Saalbaues (Fig. 145⁹⁸).

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

144.
Beispiel
III.

Das *Café Vondel* in Amsterdams erbaut, ist zugleich Restaurant und grenzt mit dem zugehörigen Garten unmittelbar an den *Vondel-Park*, dessen Besucher vorzugsweise darin Einkehr halten.

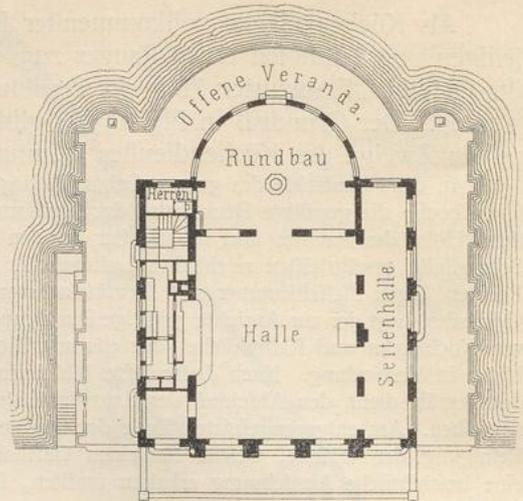
Obgleich an einer Seite an das Nachbarhaus angebaut, gehört das Gebäude zu den hier betrachteten Beispielen und hat demgemäß, abweichend vom gewöhnlichen dreiflügeligen Amsterdamer Familienhaus, den villenartigen Charakter erhalten. Es ist auf Pfahlrost gegründet und in Backsteinrohbau mit Verwendung von Formsteinen und verschiedenfarbigen Blendziegeln ausgeführt.

Das ebenerdige Sockelgeschoß enthält ein Zimmer für die Kegelbahn, das Gartenbüfett, Küchen- und Kellerräume; das Erdgeschoß den 5,20 m hohen Restaurationsaal 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 4,20 m im Lichten hoch und besteht aus dem Billardsaal mit Logierzimmern; das Dachgeschoß darüber aus der Wohnung des Wirtes.

⁹⁸) Nach: Hamburgs Privatbauten. Bd. I. Hamburg 1878. Bl. 67 u. 68. — Siehe auch: Hamburg und seine Bauten. Hamburg 1890. S. 108.

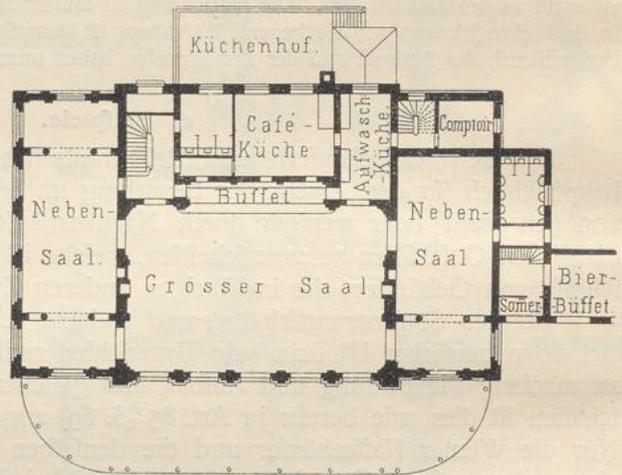
⁹⁹) Nach: Allg. Bauz. 1878, S. 89 u. Taf. 67, 68.

Fig. 144.



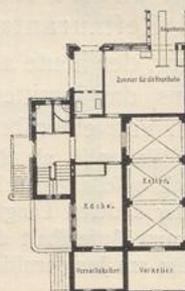
Alfter-Pavillon zu Hamburg⁹⁷). — 1/500 w. Gr.
Arch.: *Haller & Lamprecht*.

Fig. 145.



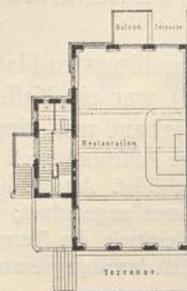
Restaurationsgebäude im zoologischen Garten zu Hamburg⁹⁸). — 1/500 w. Gr.
Arch.: *Meuron & Haller*.

Fig. 146.



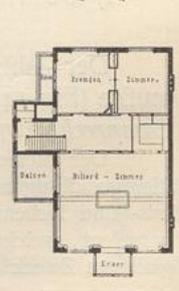
Sockelgeschoß.

Fig. 147.



Erdgeschoß.

Fig. 148.



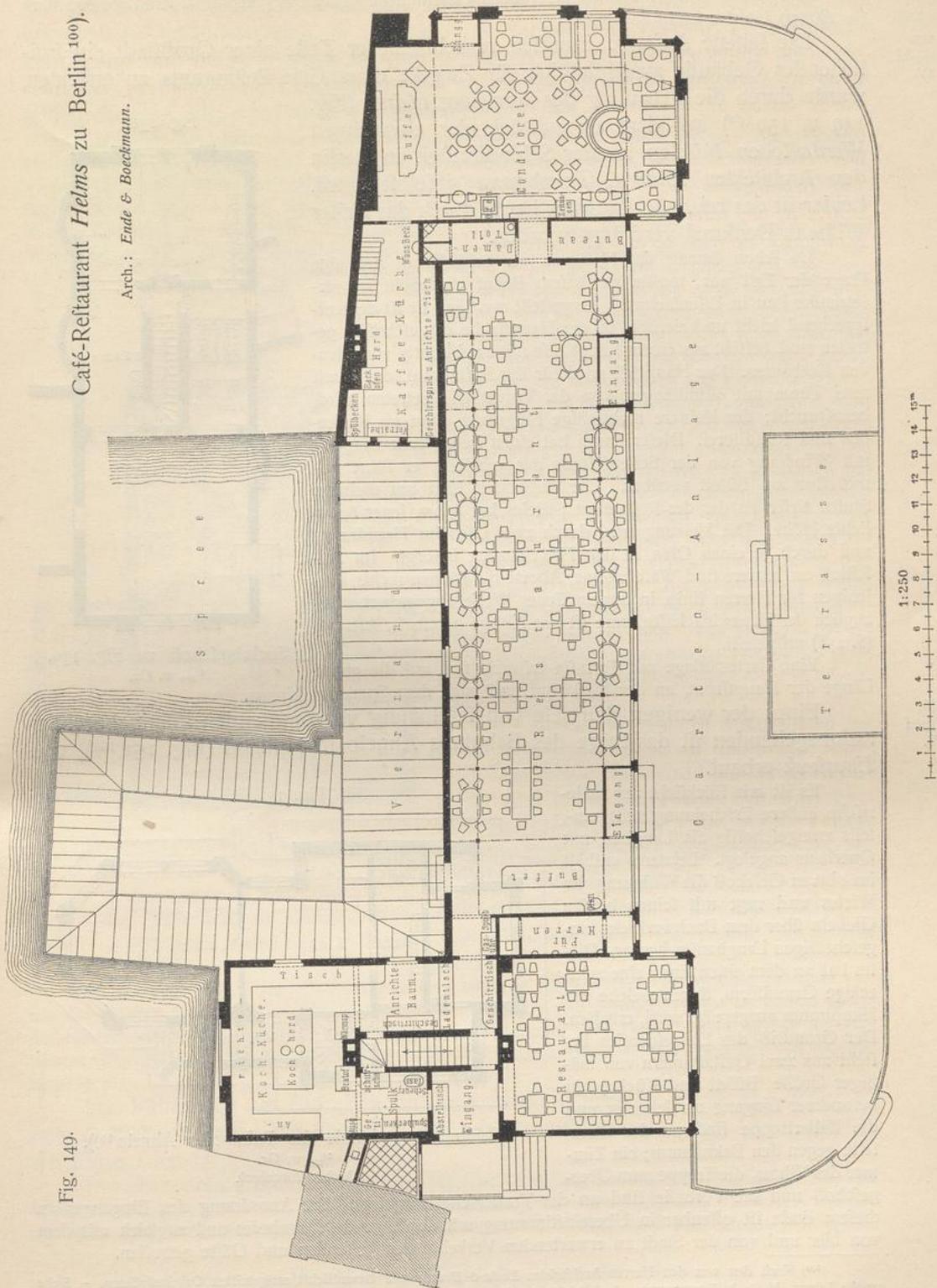
Obergeschoß.

Café Vondel zu Amsterdam⁹⁹). — 1/500 w. Gr.
Arch.: *Cuypers*.

Fig. 149.

Café-Restaurant Helms zu Berlin¹⁰⁰⁾.

Arch.: Ende & Böckmann.



Die Kosten sind bei 130,00 qm überbauter Grundfläche auschl. Kegelbahn zu rund 480 000 Mark (= 286 000 Gulden holl.) angegeben.

145.
Beispiel
IV.

Die seltene Aufgabe, inmitten verkehrsreicher Teile einer Großstadt ein freistehendes Gebäude ausschließlich für Zwecke eines Café-Restaurants zu errichten, wurde durch die Erbauung des Anwesens *Helms* (Fig. 149 u. 150¹⁰⁰) auf dem Grundstück der ehemaligen *Werder'schen Mühlen* an der Schloßfreiheit in Berlin den Architekten *Ende & Boeckmann* daselbst zuteil. Leider ist das reizende Bauwerk heute durch das Kaiser Wilhelm-Denkmal verdrängt worden.

Da schon damals das Freilegen der Schloßfront nur eine Frage der Zeit war, mußte zu diesem Behuf ein leicht zu verletzender Bau in Eisenfachwerk hergestellt werden. Er ist dementsprechend leicht und zierlich, in der Hauptfläche eingeschossig gehalten und besteht aus einem Langhaufe mit zwei kräftig vortretenden Eckbauten. Der Hauptteil wird für das Restaurant, das durch zwei Türen mit Windfängen von der Vorderseite betreten wird, beansprucht; der kleinere rechteckige Flügelbau dient als Kaffeeaal und Konditorei. Dieser Raum hat einen besonderen Eingang mit Windfang von der Seitenfassade aus erhalten; er führt unmittelbar am Büfett vorüber. Der Fußboden liegt um mehrere Stufen tiefer als der des Restaurants; dieses hat 5,30 m, jener 5,00 m lichte Höhe. Die Heizung wird durch zwei Öfen im Hauptraum und durch je einen Ofen in den Flügelbauten beforgt. Im Anschluß an letztere sind Waschräume, Aborte für Damen rechts, diejenigen für Herren links in angemessener Weise angeordnet. Bezüglich der Hauswirtschaftsräume ist das Nötige bereits in Art. 136 (S. 118) mitgeteilt.

Eine Gartenanlage mit Terrasse erstreckt sich auf die ganze Länge der Hauptfront, an der Rückfront und nach dem Sprearm hinaus.

146.
Beispiel
V.

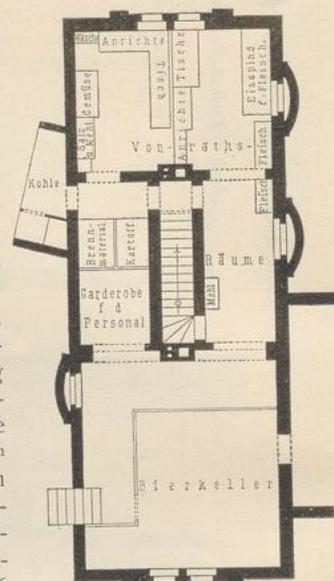
Eines der wenigen Beispiele von selbständig vorkommenden Eisenbahnrestaurationsgebäuden ist dasjenige des Bahnhofs Almelo in Holland (Fig. 151¹⁰¹), von *Ewerbeck* erbaut.

Es ist mit Rückficht auf maleirische äußere Erscheinung teils ein-, teils zweigeschossig als Langbau mit Querhaus angelegt. Letzteres enthält im oberen Geschoß die Wohnung des Wirtes und ragt mit seinen beiden Giebeln über dem Dachwerk des eingeschossigen Langhauses hervor. Dieses hat an dem einen Ende eine achteckige Grundform, durch welche der Hauptraum ausgeprägt wird, erhalten. Der Grundriß des Erdgeschosses besteht aus zwei Gaßzimmern von mäßiger Größe, Büfett und Küche; ein besonderer Eingang zu letzterer und die Kellertreppe sind an der Rückseite gegen den Bahndamm; ein Zimmer des Wirtes, die Treppe zum Obergeschoß und die Vorhalle sind an der Vorderseite vorgelegt. Die Anordnung des Einganges an diesem Ende ist offenbar in Übereinstimmung mit der Lage des Bahnhofs und zugleich mit dem von hier und von der Stadt zu erwartenden Verkehre der Reisenden und Gäste getroffen.

¹⁰⁰ Nach den von den Herren Architekten *Ende & Boeckmann* freundlichst mitgeteilten Originalplänen. — Siehe auch: LICHT, H. & A. ROSENBERG. Architektur der Gegenwart. Berlin. Bd. 1, Taf. 58–63.

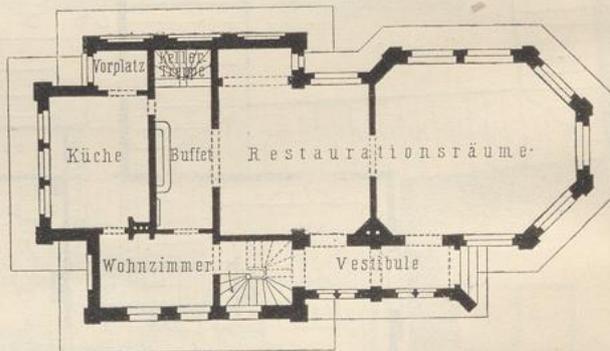
¹⁰¹ Nach: Architektonisches Skizzenbuch. Berlin. Heft 124, Bl. 6.

Fig. 150.



Sockelgeschoß zu Fig. 149.
1/250 w. Gr.

Fig. 151.



Restaurationsgebäude des Bahnhofs Almelo¹⁰¹.
1/250 w. Gr.
Arch.: Ewerbeck.

Die Anordnung des Einganges an diesem Ende ist offenbar in Übereinstimmung mit der Lage des Bahnhofs und zugleich mit dem von hier und von der Stadt zu erwartenden Verkehre der Reisenden und Gäste getroffen.

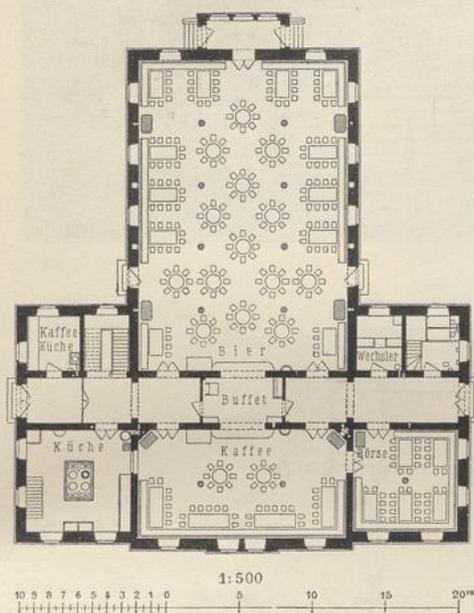
¹⁰⁰ Nach den von den Herren Architekten *Ende & Boeckmann* freundlichst mitgeteilten Originalplänen. — Siehe auch: LICHT, H. & A. ROSENBERG. Architektur der Gegenwart. Berlin. Bd. 1, Taf. 58–63.

¹⁰¹ Nach: Architektonisches Skizzenbuch. Berlin. Heft 124, Bl. 6.

Zu den selbständigen Restaurants und Kaffeehäusern gehören auch solche, die bei großen Gebäudeanlagen für Zwecke von Handel und Verkehr, Lebensmittelverforgung und dergl. errichtet zu werden pflegen und behufs Bewirtung der während der Verkehrs- und Geschäftsstunden zusammenströmenden Bevölkerung nicht fehlen dürfen. Fig. 152¹⁰²⁾ ist ein Beispiel dieser Art.

Das Kaffee- und Restaurationshaus in Fig. 152 bildet einen Bestandteil der im vorhergehenden Halbbande dieses „Handbuches“ (Abfchn. 2, Kap. 2, e) bereits beschriebenen Schlachthaus- und Viehmarktanlage in München (Arch.: Zenetti). Es liegt inmitten des Viehhofes längs der Verkehrsstraße, welche diesen von den Schlachthäusern trennt, und enthält im Erdgeschoß, wenige Stufen über Bodenhöhe, die Wirtschafts- und Gasträume, die der Länge nach durch einen 3,00 m breiten Mittelgang geteilt und von einem gemeinschaftlichen Büfett aus bedient werden. Es mag auf die zur Abwicklung des Zahlgeschäftes dienende Börse und die Wechselstube aufmerksam gemacht

Fig. 152.



Kaffeehaus und Restaurant
auf dem Viehmarkt zu München¹⁰²⁾.

Arch.: Zenetti.

Im Untergeschoß liegen ein Biertunnel von 140,00 qm Flächeninhalt, die Wirtschaftsräume, sowie die Wohnung des Wirtes. Eine Terrasse vor dem Hause und verglaste Hallen zu beiden Seiten der Hinterfront gewähren erhöhte Sitzplätze für das Publikum. Die Gesimse und Säulen des Gebäudes (Fig. 154) sind aus Sandstein hergestellt, die Flächen geputzt; das Dach ist mit Kupfer eingedeckt.

Das Kaffeehaus am Emmafee im Bürgerpark zu Bremen wurde von *Klingenberg & Weber* erbaut. Der Grundriß und ein Schaubild sind in Fig. 155 u. 156¹⁰⁴⁾ wiedergegeben.

Es enthält einen größeren Sommeraal (13,40 × 9,85 m) mit anstoßenden Veranden und ein Winterzimmer (7,35 × 10,50 m). Die Wirtschaftsräume umgeben einen Hof, nach welchem Ausgänge aus Spül- und Kochküche münden. Auch der Verkehr der Kellner muß über diesen Hof gehen,

und im übrigen bezüglich des zweigeschossigen Vorderbaues nur bemerkt werden, daß derselbe unterkellert ist und im Obergeschoß die Wohnungen des Wirtes und eines Tierarztes enthält. Das Erdgeschoß hat eine lichte Höhe von 4,00 m. Die Bierhalle (14,00 × 21,00 m) ist weder unterkellert noch überbaut. Das innere, durch die 8 Säulen bezeichnete Rechteck der Decke ist in den Dachraum erhöht und behufs kräftiger Lüftung mit zwei Dunstschloten von 1,00 m im Geviert versehen, die bis auf 2,00 m über First geführt sind. Dieser innere Teil der Bierhalle hat eine lichte Höhe von 6,30 m, der äußere Umgang 5,00 m. Außerdem scheinen in den Längswänden der Halle, gleichwie in den Mittelwänden des Vorderbaues, Abluftrohre für die Gasträume angeordnet zu sein. Die Heizung erfolgt mittels Kachelöfen. Im Kaffeesaal und in der Bierhalle sind nächst Speisenabgabe und Schenke Wandbrunnen angebracht.

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

Das „Neue Haus“ im Stadtwald „Eilenriede“ bei Hannover (Arch.: Rowald) enthält im Hauptgeschoß, um einen 11,00 m breiten, 18,00 m langen Saal gruppiert, wie aus dem Grundriß in Fig. 153¹⁰³⁾ hervorgeht, die Galtzimmer von im ganzen 266,00 qm Grundfläche, den Ausschank und die Aborte.

147.
Beispiel
VI.

148.
Beispiel
VII.

149.
Beispiel
VIII.

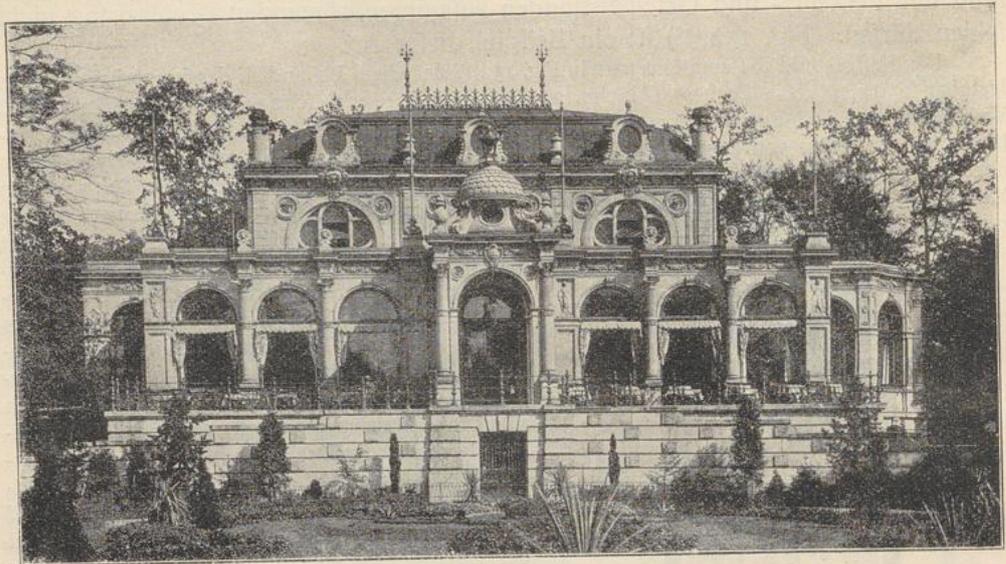
¹⁰²⁾ Nach: ZENETTI, A. Der Vieh- und Schlachthof München. München 1880. Taf. 11.

¹⁰³⁾ Fakf.-Repr. nach: Zeitschr. f. Arch. u. Ing. 1896, S. 295, 296 u. Bl. 25.

¹⁰⁴⁾ Fakf.-Repr. nach: Zeitschr. f. Arch. u. Ing. 1898, Wochausg., S. 321, 322, 319.

wenn die Speisen und leeren Gefchirre nicht fämtlich durch die Kaffeeküche befördert werden sollen.

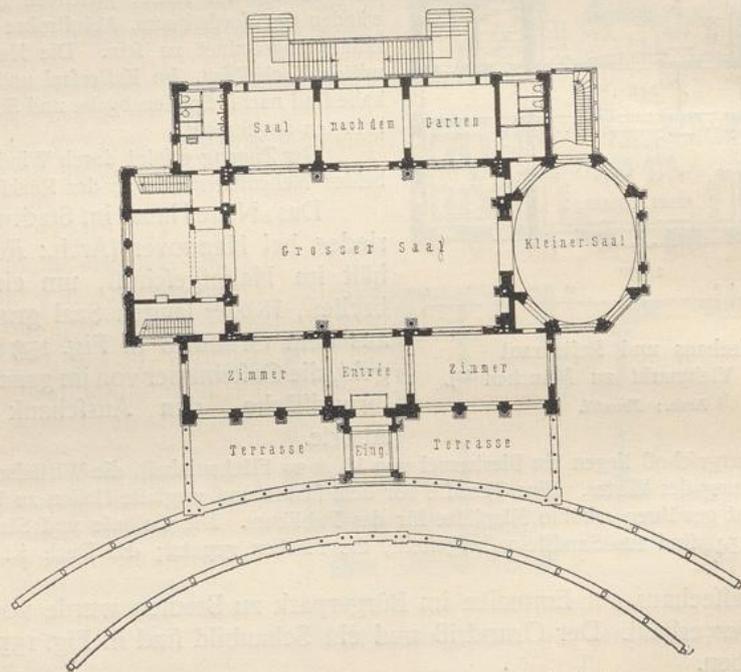
Fig. 153.



Anficht.

Fig. 154.

1/500 w. Gr.



Erdgehoß.

Arch.: Rowald.

„Neues Haus“ im Stadtwald „Eilenriede“ bei Hannover¹⁰³⁾.

150.
Beispiel
IX.

Das alte Eierhäuschen bei Treptow bei Berlin am Spreeufer gelegen und 1892 von *Blankenstein* erbaut, ist im Besitz der Stadt Berlin. Es enthält im Hauptgebäude (Fig. 158¹⁰⁵⁾ eine größere Wirtschaft, sowie im Obergehoß Zimmer zur

¹⁰³⁾ Fakt.-Repr. nach: Berlin und feine Bauten. Berlin 1896. Bd. II, S. 529.

Aufnahme von Sommergärten. Eine bedeckte Halle schließt mit dem Hauptgebäude einen großen, längs der Spree sich hinziehenden Garten ein. Rückwärts liegt an einem Wirtschaftshof ein Stall für Ausspannung, sowie ein Eiskeller. Von der sehr anprechenden Architektur gibt Fig. 157¹⁰⁵⁾ eine Vorstellung.

Der *Pavillon pour Restaurant aux Champs-Élysées* zu Paris ist als Sukkurfale eines großen Boulevardrestaurant von *Ballu* erbaut (Fig. 159 u. 160¹⁰⁶⁾. Im Kellergehoß liegen die Wirtschaftsräume, im Hauptgeschoß der Restaurationsaal mit halbkreisförmigem Ausbau nebst Aborten, Treppenhaus u. f. w.; ein Zwifchenge-

151.
Beispiel
X.

Fig. 155¹⁰⁴⁾.



foß über letzteren enthält ein Speisezimmer und Aborte für die Kellner, sowie ein Bureau, ein Obergeschoß endlich eine Anzahl von Zimmern (*Cabinets séparés*).

Es seien nur noch einige Beispiele von Restaurationen gegeben, welche auf Bergen liegen und deshalb eine besonders malerische Gruppierung erhalten mußten. Zunächst sei das Restaurationsgebäude auf dem Pödlingberg bei Linz a. D. erwähnt (Arch.: *Heffner & Schmidt*).

Das Gebäude liegt mit seiner Rückwand auf und an der alten Festungsmauer. Die Lage des Baues, sowie die Terrainverhältnisse bedingten eine malerische Gruppierung der Räume, welche aus Fig. 162¹⁰⁷⁾ hervorgeht. Wegen der schönen Aussicht in das Donautal und auf die östliche Alpen-

152.
Beispiel
XI.

¹⁰⁶⁾ Fakf.-Repr. nach: *La construction moderne*, Jahrg. 14, S. 233 u. Pl. 44.

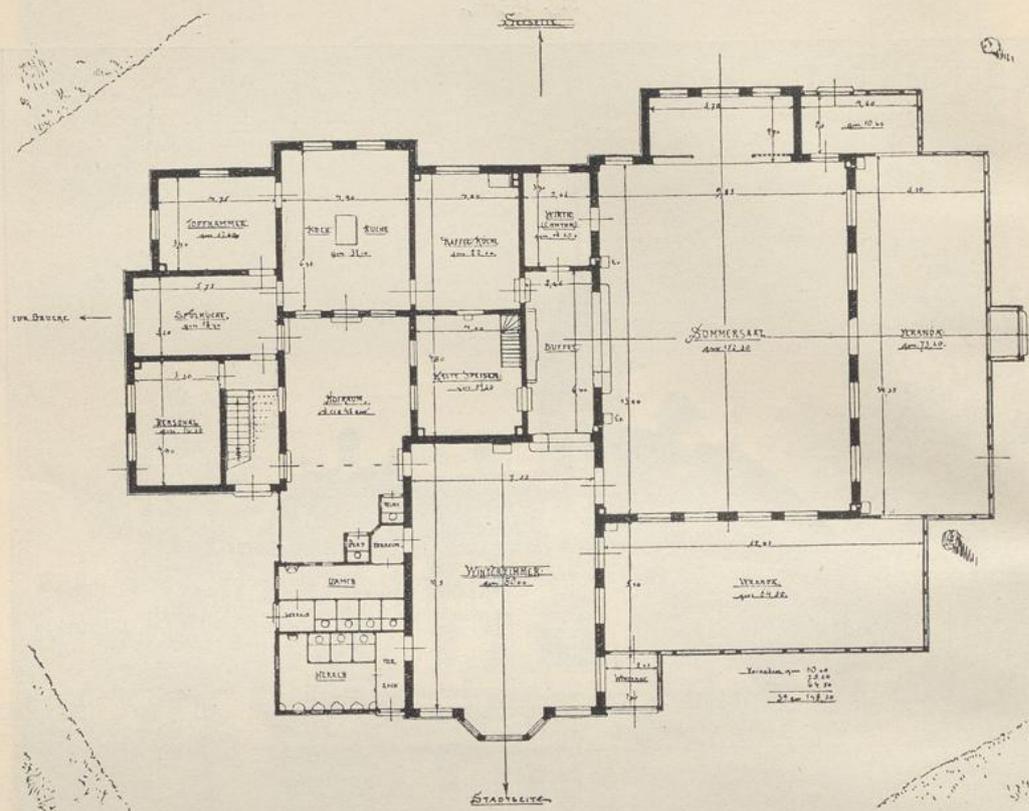
¹⁰⁷⁾ Fakf.-Repr. nach: *Architektonische Rundschau* 1900, Taf. 65.

kette sind den Restaurationsräumen Terrassen mit einigen hundert Sitzplätzen vorgelegt. Wie aus dem Schaubild in (Fig. 161¹⁰⁷) zu erkennen ist, ist für die untere Terrasse Zyklopenmauerwerk verwendet, während das Gebäude im übrigen geputzt und nur in den obersten Stockwerken aus Fachwerk hergestellt ist.

153.
Beispiel
XII.

Des weiteren sei das Restaurationsgebäude „Uto-Kulm“ auf dem Ütliberg bei Zürich aufgenommen, das auf den Fundamenten des im November 1878 abgebrannten Hauses in veränderter Gestalt im Sommer 1879 von *A. & F. Brunner* in Zürich neu erbaut wurde (Fig. 163¹⁰⁸).

Fig. 156.



Grundriß zu Fig. 155¹⁰⁴).

Die Hauptaufgabe bestand in der Beschaffung von Räumen zum Genuß der schönen Aussicht im Anschluß an den Saal. Demgemäß 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 schließen sich nach Westen der zeltartig überdeckte Rundbau, nach Osten der zweigeschossige Querbau. Letzterer enthält im Erdgeschoß die Hauswirtschaftsräume, im Obergeschoß nach Osten einen kleinen Saal nebst Hallen gegen Süden und Osten, außerdem zwei Zimmer für den Wirt. — Der ganze Bau ist in einfacher Holzarchitektur mit einem Aufwand von 76 000 Mark (= 95 000 Franken) ohne die bereits vorhandenen Keller und Fundamente ausgeführt.

154.
Beispiel
XIII.

Fig. 164 u. 165¹⁰⁹) zeigen den preisgekrönten Entwurf zu einem Restaurationsgebäude auf dem Stadtberge bei Löbau i. S. von *Kuder & Müller*. Die Anein-

¹⁰⁸) Nach: Eifenb., Bd. 13, S. 56.

¹⁰⁹) Fakt.-Repr. nach: Deutsche Bauz. 1893, S. 564.

Fig. 157.

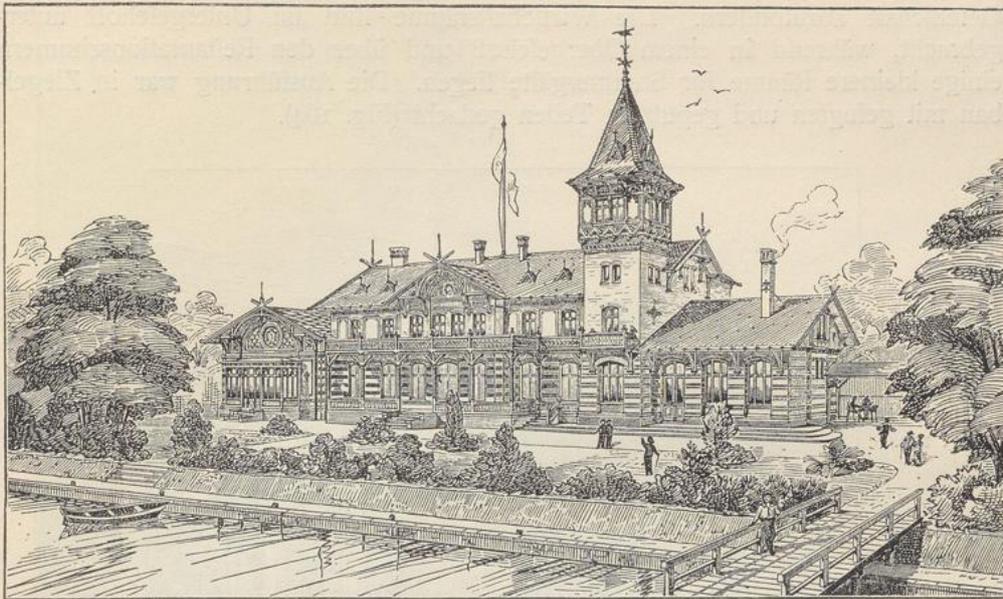
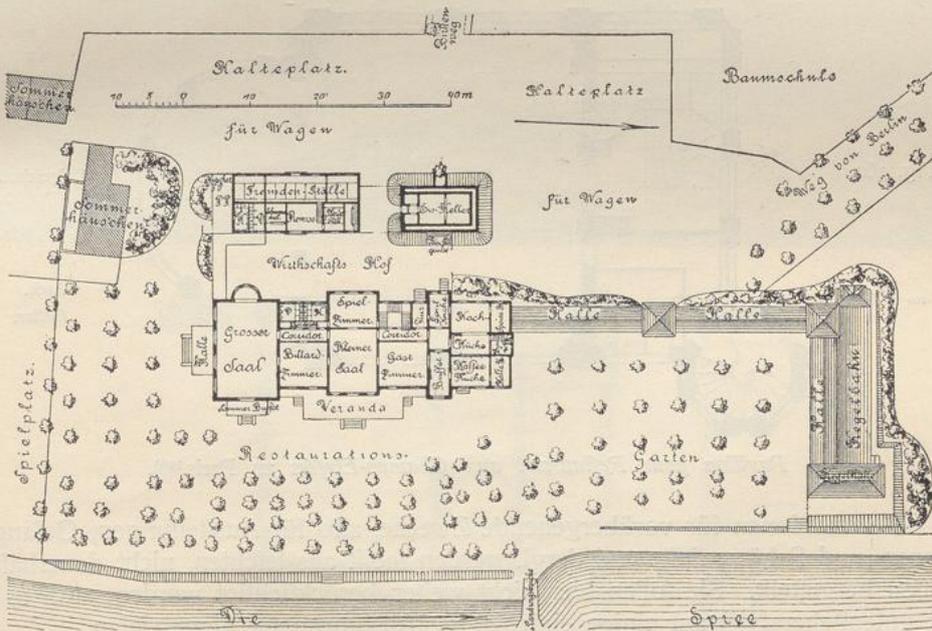


Schaubild.

Fig. 158.



Lageplan und Erdgeschoßgrundriß.

Altes Eierhäuschen bei Treptow¹⁰⁵⁾.

Arch.: Blankenstein.

9*

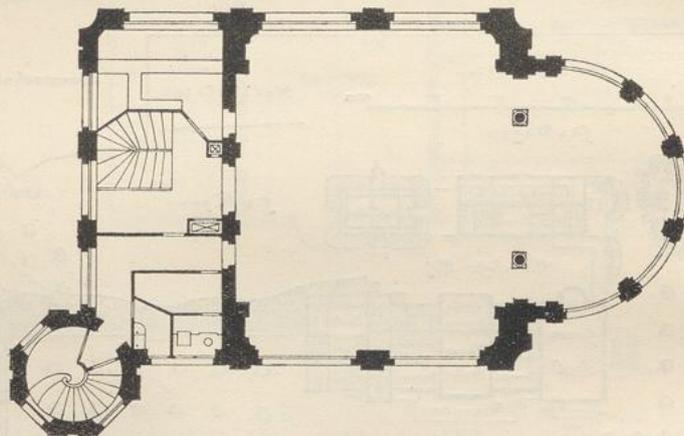
anderreihung der Restaurationsräume im Erdgeschoß, welche ein zusammenhängendes Ganze bilden, gestattet es, nach Bedarf einen oder mehrere für eine einzelne Gesellschaft abzufordern. Die Wirtschaftsräume sind im Untergeschoß untergebracht, während in einem Obergeschoß und über den Restaurationszimmern einige kleinere Räume für Sommergäste liegen. Die Ausführung war in Ziegelbau mit gefugten und geputzten Teilen gedacht (Fig. 164).

Fig. 159.



Schaubild.

Fig. 160.

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

Erdgeschoß.

Arch.
Baller.

Pavillon pour Restaurant aux Champs-Élysées zu Paris¹⁰⁰⁾.

155.
Restaurants
für
vorübergehende
Zwecke.

Restaurationen für vorübergehende Zwecke, also für Ausstellungen, Gefangs-, Turner- und Schützenfeste und dergl. werden meist aus leichten, nicht dauerhaften Stoffen hergestellt. Sie sollen hier nicht weiter berücksichtigt werden, und es sei nur untenstehend¹¹⁰⁾ auf einige einschlägige Ausführungen hingewiesen.

¹¹⁰⁾ *Restaurant Belge* auf der Weltausstellung zu Paris 1878: *Gaz. des arch. et du bât.* 1878, S. 322, 331.

Restaurant Duval auf der Weltausstellung zu Paris: *Le recueil d'architecture*, Jahrg. 19, Pl. 18, 19.

Erfrischungsgebäude auf der Berliner Gewerbeausstellung 1896. *Centralbl. d. Bauverw.* 1896, S. 429.

Weinrestaurant in dem deutschen Repräsentationsgebäude auf der Weltausstellung in Paris 1900: *Berl. Architekturwelt* 1900, S. 436.

Fig. 161.

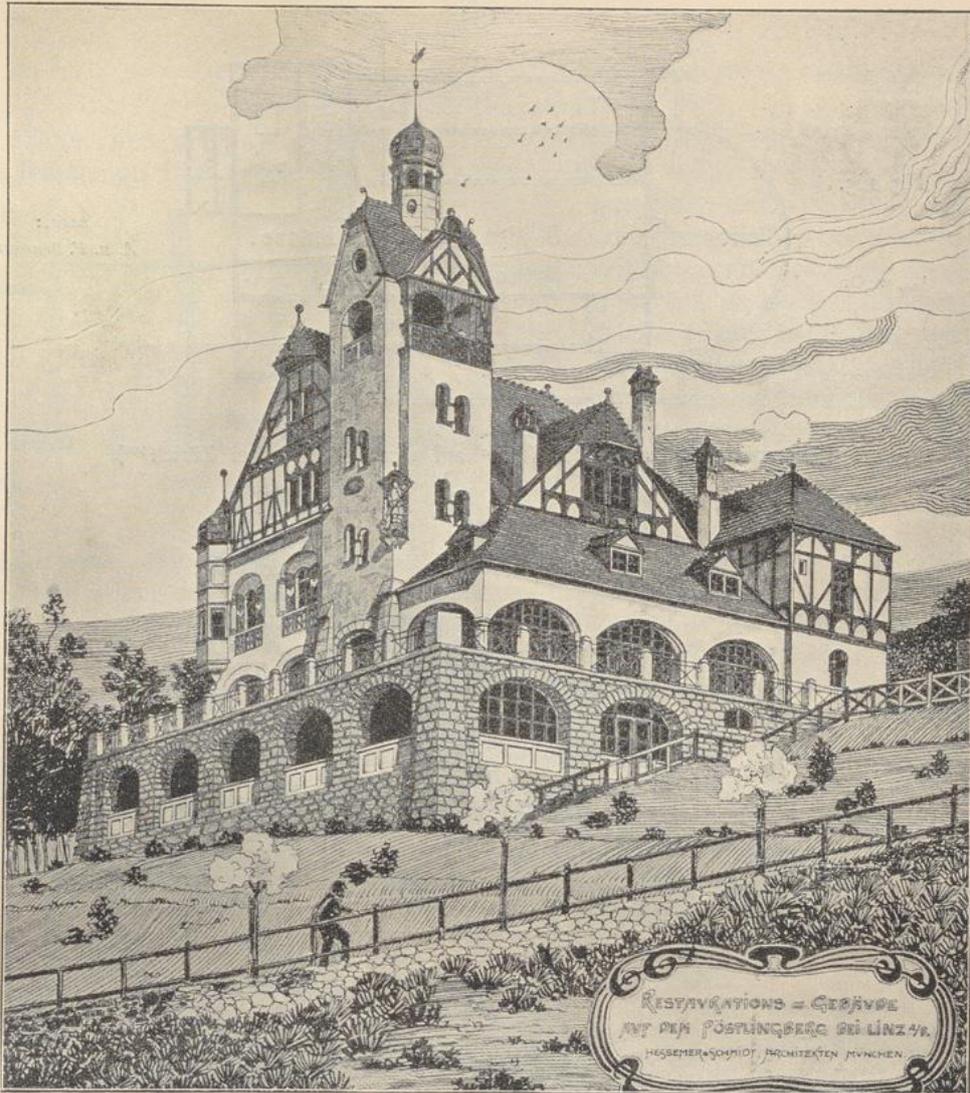
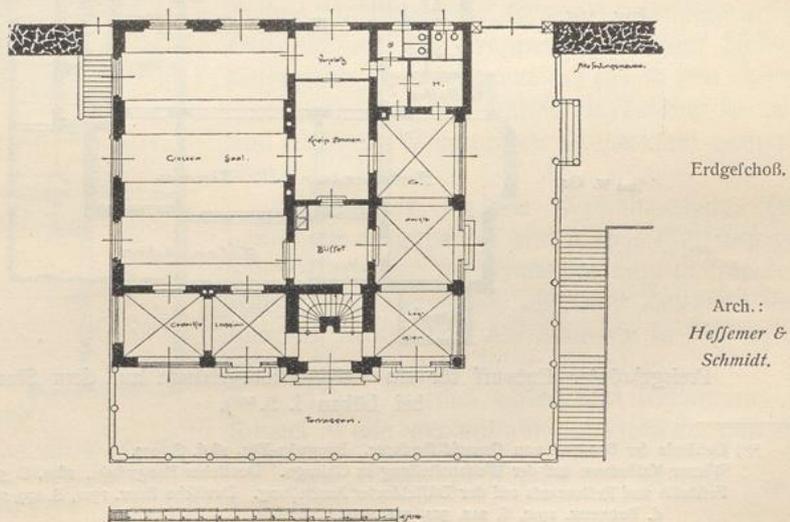


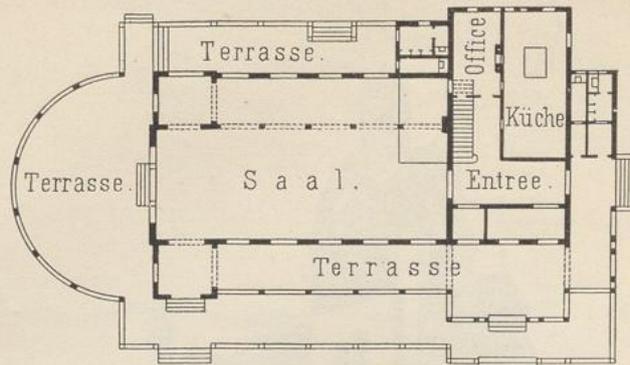
Fig. 162.



Restaurationsgebäude auf dem Pötlingsberg bei Linz a. D.¹⁰⁷⁾.

Fig. 163.

$\frac{1}{500}$ w. Gr.



Arch.:
A. u. F. Brunner.

Restaurationsgebäude „Uto Kulm“ auf dem Uetliberg bei Zürich¹⁰⁸⁾.

Fig. 164.

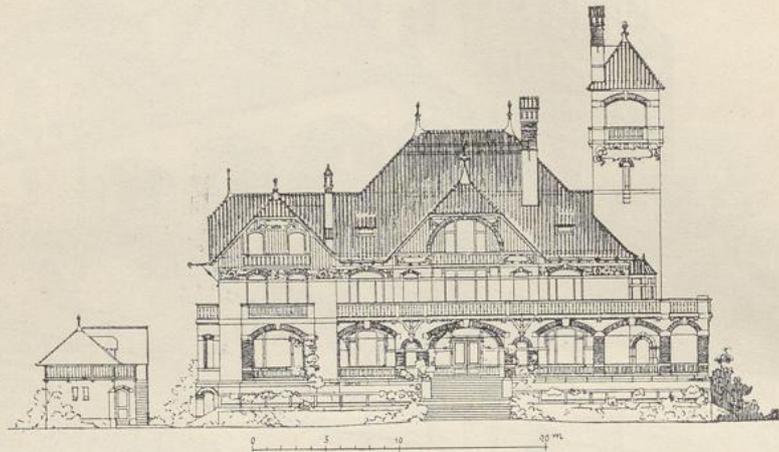
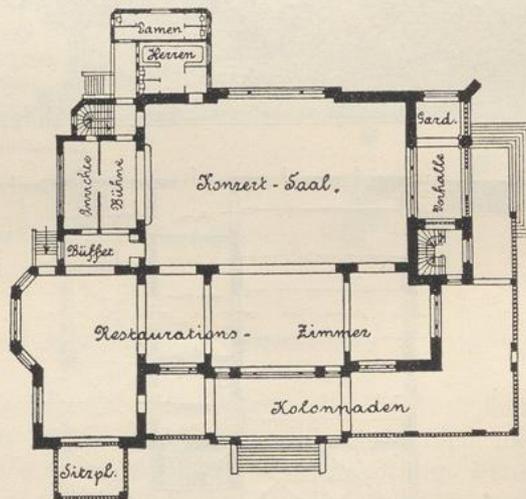


Schaubild.

Fig. 165.

$\frac{1}{500}$ w. Gr.



Erdgehoß.

Arch.:
Kuder &
Müller.

Preisgekrönter Entwurf für ein Restaurationsgebäude auf dem Stadtberge bei Löbau i. S.¹⁰⁹⁾.

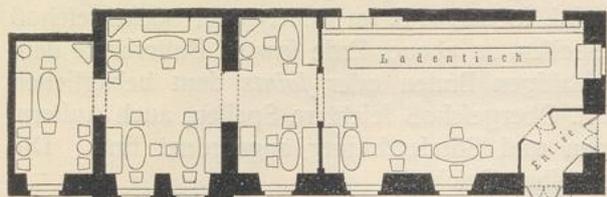
¹¹⁰⁾ Gebäude der Brauerei von Oswald Berliner. *Baugwks-Ztg.* 1896, S. 959.
Wiener Kaffeehaus auf der Weltausstellung in Chicago. *Deutsches Baugwksbl.* 1894, S. 54.
Festhalle und Restaurants auf der Düffelder Ausstellung. *Deutsche Bauz.* 1902, S. 279, 280 – fowie: *Centralbl. d. Bauverw.* 1902, S. 212, 321, 322, 323.

2) Städtische Wirtschaften.

Unter den meist in geschlossener Reihe gebauten städtischen Kaffeehäusern und Restaurants sind die selbständigen, ausschließlich dem Zweck der Bewirtung dienenden Gebäude selten.

156.
Bedingungen
und
Merkmale.

Fig. 166.

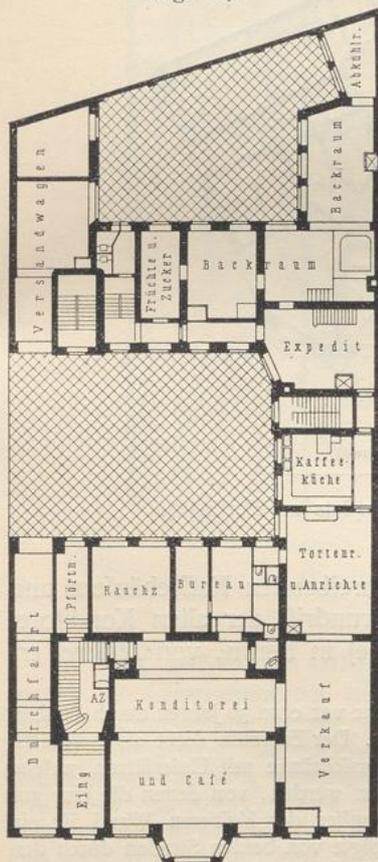


Alte Konditorei *Schilling* zu Berlin¹¹¹⁾. — $\frac{1}{250}$ w. Gr.

Arch.: *Hähnel*.

spricht wird, daß, wie bereits erwähnt, für ein darin eingerichtetes Café oder Restaurant außer dem Kellergeschoß meist das Erdgeschoß genügt. Zuweilen ist noch ein Halbgeschoß oder Obergeschoß vorhanden. Der Haupt Gesichtspunkt,

Fig. 167.



Konditorei *Schilling* am Kurfürstendamm zu Berlin. — $\frac{1}{250}$ w. Gr.

Arch.: *Zaar & Kahl*.

der bei der Anlage solcher städtischer 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 Bewirtung, sondern auch für die Hauptbestimmung des Gebäudes, in der Regel Geschäfts- oder Mietshaus, dessen Bestandteil sie bilden, wohl geeignet sei. Durch diese Bedingung, durch Gestalt und Größe der Baustelle und durch andere örtliche Umstände wird die Grundriß-einteilung wesentlich beeinflußt.

Besonders deutlich tritt die ortsübliche Wohnhausbauart bei den Wiener Wirtschaften hervor. Ohne hierauf näher einzugehen, mag auf die Einteilung der Räume in zwei oder drei Reihen hintereinander, ferner auf die eigenartige Gruppierung der Treppen, Vor- und Nebenräume um Lichthöfe und auf die in den oberen Stockwerken oft vorkommende Teilung in zwei und mehrere Wohnungen aufmerksam gemacht werden.

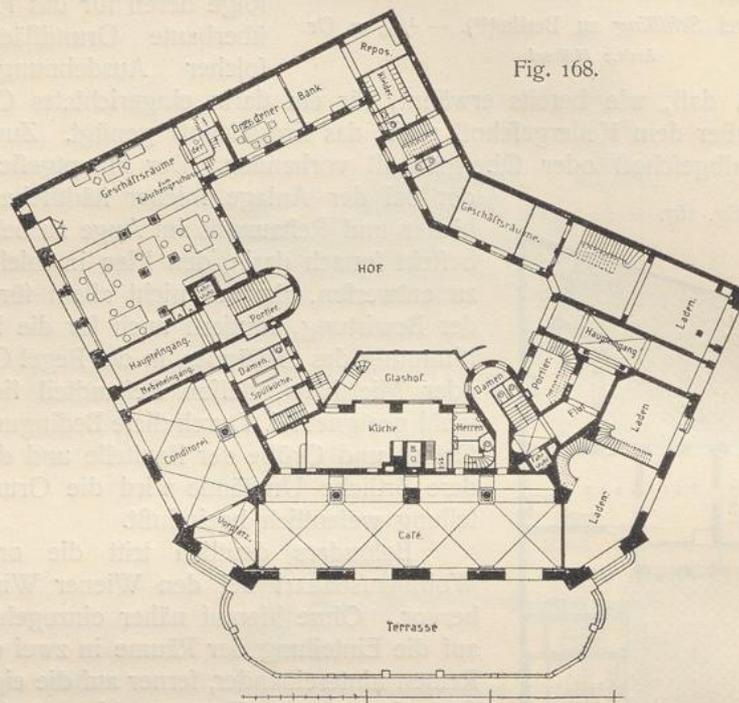
Auch der Berliner Wohnhaustypus (ein beiderseits eingebauter und mittels Flurgang geteilter Vorderbau mit schmalen, lang gestrecktem Seitenflügel, durch das „Berliner Zimmer“ verbunden) ist aus den Abbildungen in Fig. 34 (S. 34) u. 68 (S. 62) leicht zu erkennen.

Häufig werden Cafés und Restaurants in solcher Weise geplant und ausgeführt, daß sie,

111) Nach: ROMBERG's Zeitschr. f. prakt. Bauk. 1855, S. 241 u. Taf. 24.

wie die in Art. 57 (S. 65) beschriebene Ausschank- und Speisewirtschaft, ohne große Umänderungen für ein Ladengeschäft eingerichtet werden können.

Der den Anforderungen des Massenverkehrs entsprechende Grundriss der Ausnutzung von jedem verfügbaren Zoll der Baustelle wird besonders durch die Londoner Beispiele in Fig. 195 bis 197 veranschaulicht. Bemerkenswert ist ferner bei der besagten Bauweise die Ordnung, mittels welcher für jedes Geschloß die geeignete Verwendung gefunden wird, so daß z. B. im Keller- oder Sockelgeschloß die auf dem Bratrost zubereiteten Speisen, zu ebener Erde sowohl Butterbrote dem eiligen Kunden, als die großen, saftigen Braten oder *Joints* dem behaglichen Mittagsgast verabreicht, im I. und II. Obergeschloß leichtere Speisen, auch Auflern, Hummern u. f. w. verzehrt werden und Sonderzimmer angeordnet sind. Die Hauptküche ist hierbei meist im obersten Geschloß.



Neues romanisches Haus am Augustaviktoriaplatz zu Berlin¹¹²⁾.

Arch.: Schwechten.

157.
Beispiel
I.

Zunächst wird zum Vergleich mit den zu beschreibenden Kaffeehäusern und anderen verwandten Anlagen in Fig. 166¹¹¹⁾ der Grundriß der alten Konditorei *Schilling* (an der Ecke der Friedrich- und Kochstraße) in Berlin, von *Hähnel* erbaut, mitgeteilt.

Sie besteht aus 4 hintereinander liegenden Räumen, welche vor etwa 50 Jahren durch Umbau des Erdgeschosses des betreffenden Gebäudes geschaffen wurden. Der Eckraum dient als Geschäftsraum und enthält demgemäß einen großen Ladentisch und Glaschränke mit Unterfüßen, welche die ganze Wand einnehmen und durch zwei Türen unterbrochen werden, von denen die eine zur Backstube, die andere in das Geschäftszimmer führt. Am Fenster der kleineren Wand ist ein Schreibtisch für die Buchführung aufgestellt. Der Eingang erfolgte von beiden Straßen durch den Windfang übereck. Im Eckladen, gleichwie in den 3 anschließenden Zimmern sind Marmortische, Rohrstühle und Sofas für die Gäste aufgestellt. Das zweite Zimmer bildet zwar einen ab-

¹¹²⁾ Fakt.-Repr. nach: Architektonische Rundschau 1902, S. 26.

gefonderten Sitzplatz, der aber infolfern zum Hauptraum gehört, als die Trennungswand über Brüstungshöhe nicht geschlossen ist; Pilaster und Pfeiler mit Deckenarchitraven, Postamente mit Blumenvasen bezeichnen die Teilung nach oben, gefalteten aber den Durchblick von einem Raum in den anderen. Bei der Ausstattung der Zimmer wurden durch Anwendung verschiedenartiger Hölzer, als Eichenholz, Eschenholz und Palisander für Tafelung und Mobiliar, sowie durch die architektonische Gliederung und dekorative Behandlung der Wandflächen und Decken eine stimmungsvolle Wirkung und angemessene Abwechslung in Form und Farbe zu erreichen gesucht.

Die Räume sind in neuerer Zeit renoviert und etwas verändert worden.

Fig. 169.

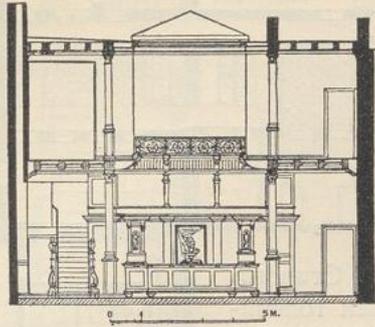
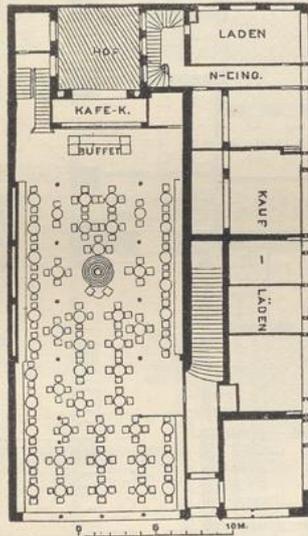
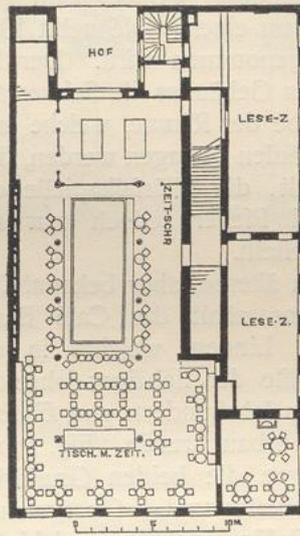
Schnitt durch
das
Deckenlicht.

Fig. 170.



Erdgeschoß.

Fig. 171.



Obergeschoß.

Café Bauer Unter den Linden zu Berlin¹¹³⁾.

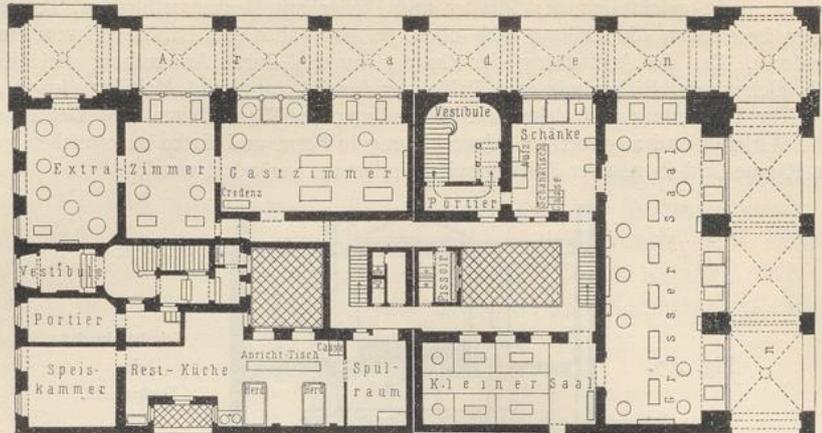
Arch.: Ende & Boeckmann.

In Fig. 167 ist der Grundriß der neuen Konditorei *Schilling* am Kurfürstendamm zu Charlottenburg nebst allen Wirtschaftsräumen gegeben, welche von *Zaar & Vahl* erbaut wurde.

Das Erdgeschoß wird durchweg für die Zwecke der Konditorei benutzt, während die oberen Geschosse des Gebäudes Wohnungen enthalten, zu denen die Eingangshalle mit der zugehörigen Treppe und dem Aufzuge führen. Der Geschäftsraum der Konditorei, in welche man durch den Windfang tritt, besteht nur aus dem Verkaufsraume, in welchem der Länge nach ein großer Ladentisch steht, dem Café und dem Lesezimmer, an welche sich noch zwei Büroräume und die Aborte anschließen. Die übrigen Räume sind sämtlich Wirtschaftsräume, welche von zwei Höfen ihr Licht empfangen.

¹¹³⁾ Fakt.-Repr. nach: Baukunde des Architekten. Bd. II, Teil 5, 2. Aufl. Berlin 1902. S. 281.

Fig. 172.



159.
Beispiel
III.

Fig. 168¹¹²⁾ bringt den Grundriß des Erdgeschosses des neuen romanischen Hauses am Augulta Viktoriaplatz zu Charlottenburg, welches zum großen Teile von einem Café nebst Konditorei eingenommen wird. Der Erbauer dieses Gebäudes ist *Schwechten*. Die Gewölbe der Räume, welche zum Teile von Säulen getragen werden, sind reich bemalt, die Würfelkapitälé der Säulen und Pfeiler jedoch nur aus Stuck hergestellt.

160.
Beispiel
IV.

Zu den älteren, aber bekanntesten Cafés Berlins zählt das Café Bauer Unter den Linden, welches in der zweiten Hälfte der siebziger Jahre des vergangenen Jahrhunderts von *Ende & Boeckmann* erbaut wurde. Fig. 170 u. 171¹¹³⁾ zeigen die beiden Grundrisse des Erdgeschosses und I. Obergeschosses des sonst für Geschäfts- und Hotelzwecke eingerichteten Gebäudes, Fig. 169 den Querschnitt durch das Café.

Dieses enthält im Erdgeschoß einen einzigen großen Raum, dessen mittlerer Teil durch beide Stockwerke hindurchgeht und durch Spiegelscheiben gegen das obere Geschoß abgeschlossen ist. Die Vorderseite trennen von der Straße zwischen eisernen Stützen 4 große Glaswände, welche sich in den Keller verfenken lassen, so daß man im Sommer ebenerdig von der Straße aus das Café betreten kann. Über den Paneelen von schwarzem

¹¹⁴⁾ Nach den von Herrn Baurat *Franz Neumann jun.* in Wien freundlichst zur Verfügung gestellten Originalplänen.

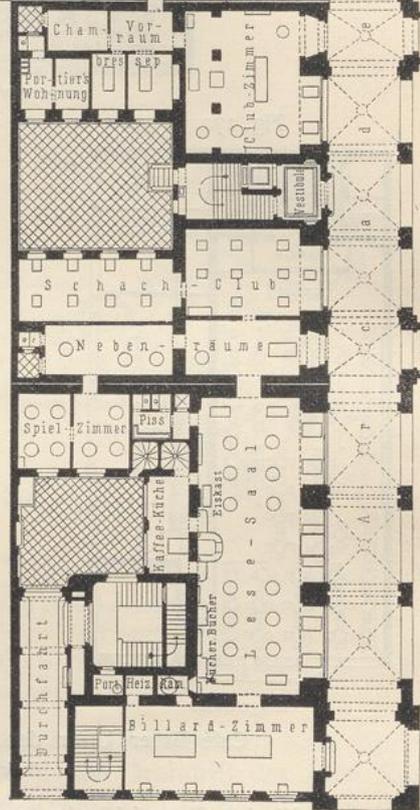
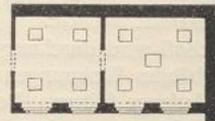


Fig. 173.

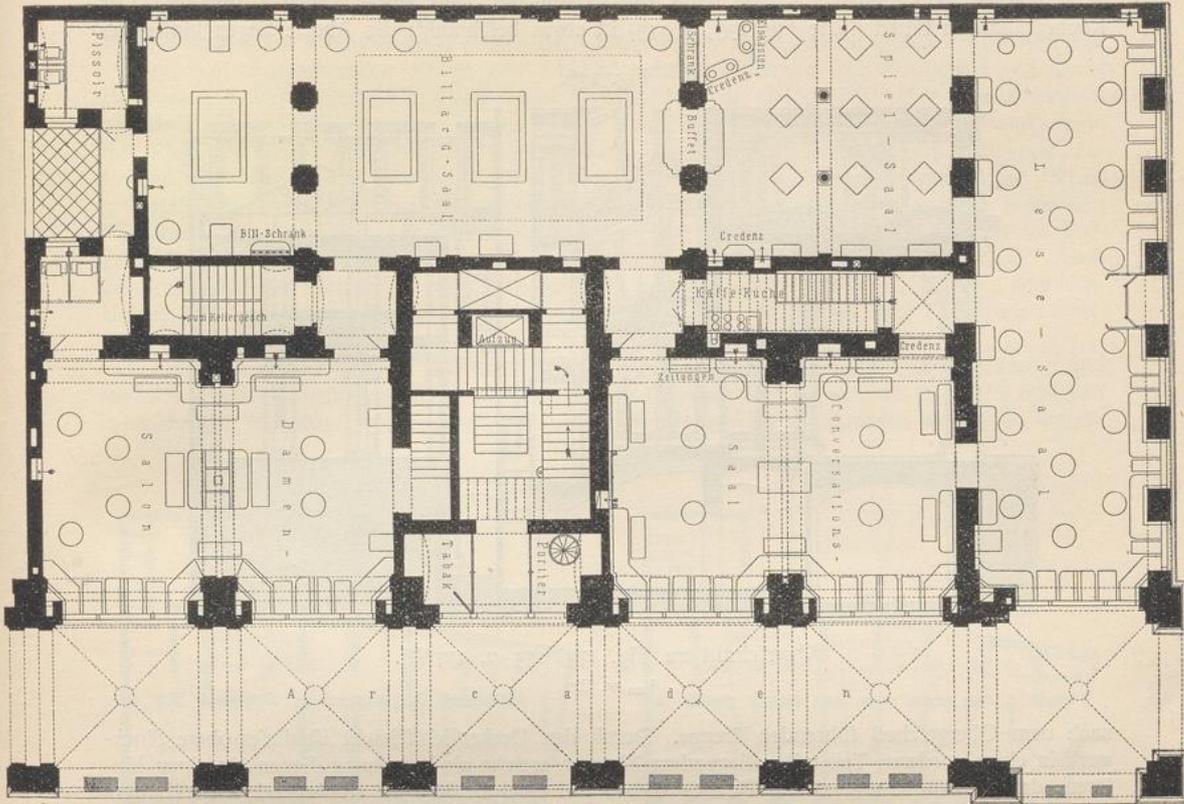


1:500
10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 0 5 10 15 20m

Spielzimmer im Zwischengeschoß über dem Rauchzimmer.

Erdgeschoß.
Café "Zum Reichsrat" und Restaurant *Breying* zu Wien¹¹⁴⁾.
Arch.: *Naumann jun.*

Fig. 174.

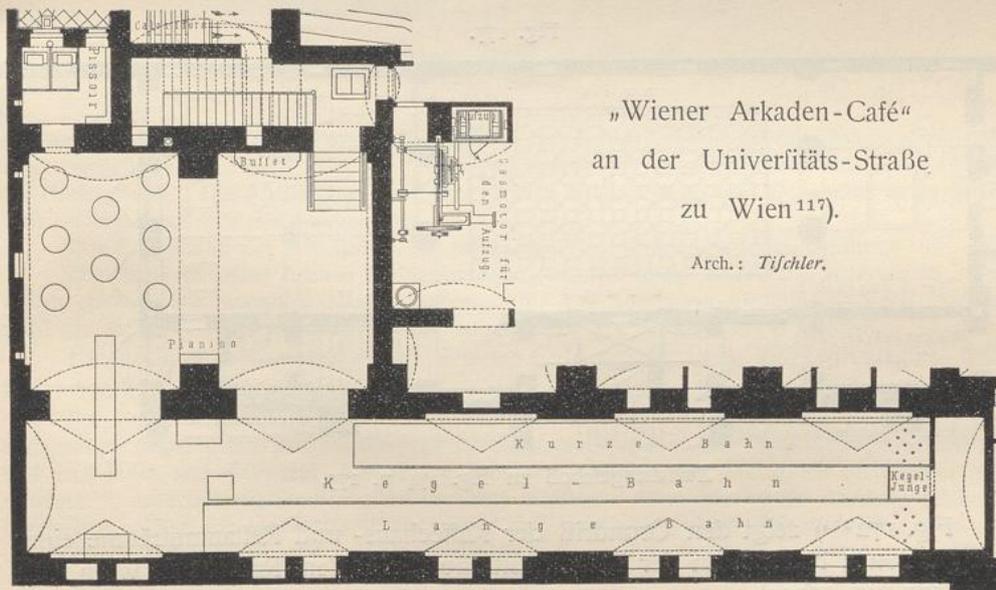


Erdgechoß.

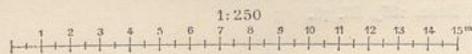
Fig. 175.

„Wiener Arkaden-Café“
an der Univerlitäts-Straße
zu Wien¹¹⁷⁾.

Arch.: Tifchler.

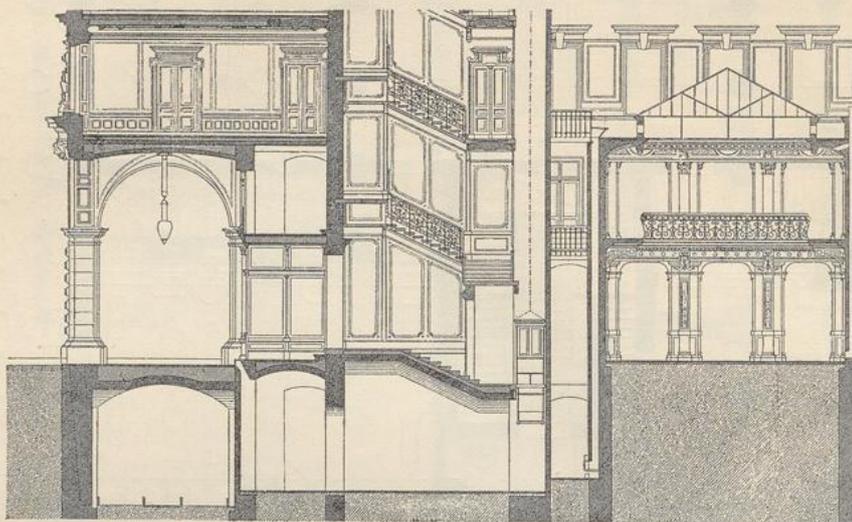


Teil des Kellergechoffes.



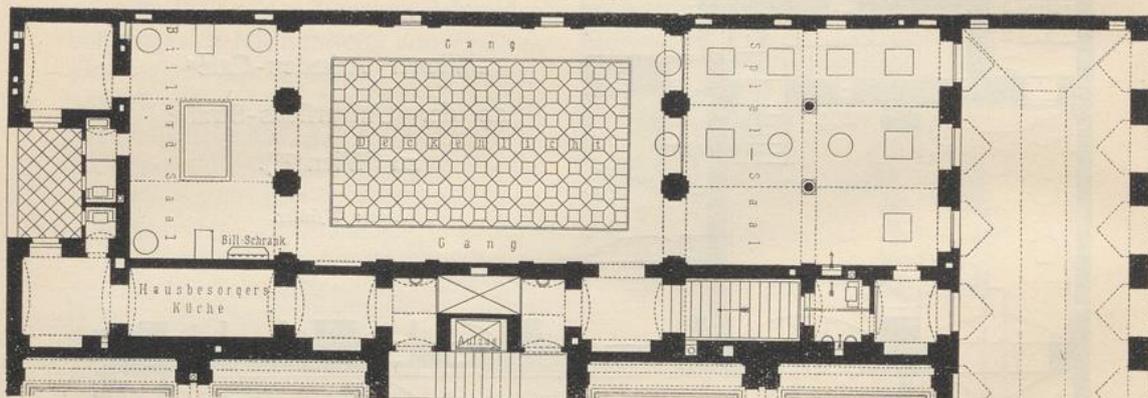
Holze, in welche die Divans hineingearbeitet sind, schmücken die Wände Gemälde von *A. v. Werner*, teils Szenen aus dem alten Rom darstellend, teils landschaftlichen Inhaltes. Der Küchenraum am Büfett (siehe Fig. 135, S. 115) ist etwas beschränkt; die Aborte liegen hinter der

Fig. 176.

Querschnitt zu Fig. 174, 175 u. 177¹¹⁰⁾. $\frac{1}{250}$ w. Gr.

nach dem Obergeschoß führenden Treppe. Durch den Deckenlichtschacht ist dieses obere Stockwerk in einen vorderen Teil mit anliegendem Zimmer, welche als Leserräume dienen, in einen hinteren, der zur Aufstellung zweier Billards dient, und zwei beide verbindende Galerien zerlegt. Auch diese Räume erhalten ihren vornehmsten Schmuck durch landschaftliche Gemälde von *Hertel*. Balkone an der Linden- und Friedrichsstraßenseite geben Gelegenheit, das Treiben der Großstadt bequem aus der Höhe zu beobachten.

Fig. 177.



Zwischengeschoß zu Fig. 174 u. 175.

161.
Beispiel
v.

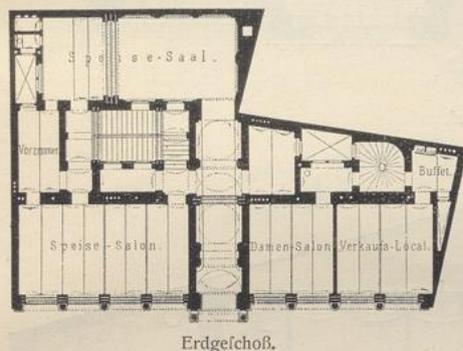
Fig. 172¹¹⁴⁾ zeigt den Grundriß der Kaffeehaus- und Restauranträume einer Gruppe von 3 Häusern an der Reichsratsstraße nächst dem Rathaus in Wien, von *Neumann jun.* erbaut.

¹¹⁵⁾ Fakf.-Repr. nach: Allg. Bauz. 1883, Bl. 78.

Die Aufgabe wurde durch die Bedingung der Vorlegung von Straßenhallen oder Arkaden erschwert. Mit Rücksicht hierauf wurde die Lage der Treppenhäuser so gewählt, daß dieselben möglichst wenig von den unmittelbar an die Arkaden 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 Billardsaal, 2 Spielzimmer, Kaffeeküche und Aborte, sowie im Halbgeschoß über dem Billardsaal 2 weitere Spielzimmer (Fig. 173). Hieran schließen sich im Erdgeschoß des mittleren Hauses mehrere Klubzimmer und Sonderzimmer. Das Eckhaus gegen das Rathaus enthält das Restaurant, bestehend aus einem großen und einem kleinen Saal mit Schenkraum, außerdem jenseits der Treppe 3 Gaßzimmer, welche durch einen glasüberdeckten Gang mit den vorderen Zimmern, sowie den Hauswirtschafts- und Nebenräumen in Verbindung gebracht sind. Diese sind ebenfalls im Erdgeschoß im rückwärtigen Teile des Hauses angeordnet und von den Lichthöfen aus erhellt. Auch der große Saal des Restaurants nimmt die ganze Höhe von Erd- und Halbgeschoß ein; über dem kleinen Saal ist noch ein Klubzimmer vorhanden, das mittels der Treppe vom Glasgange aus erreicht wird.

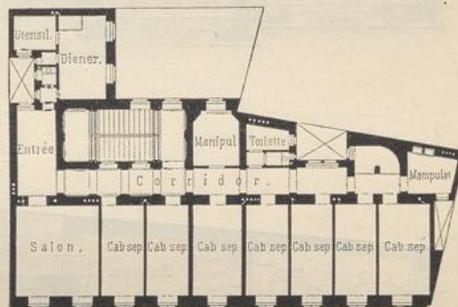
Hinichtlich der äußeren Erscheinung des Bauwerkes wurde eine kräftige Maffenwirkung und zugleich eine Vermittelung zwischen den energischen Umrissen und Formen des Rathauses und den benachbarten Wohnhäusern zu erreichen gesucht. Die Anordnung der Arkaden war durch die ge-

Fig. 178.

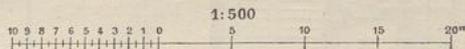


Erdgeschoß.

Fig. 179.



Halbgeschoß.

Etablissement Sacher zu Wien¹¹⁶⁾.

Arch.: Fränkel.

gebene Teilung, welche die Anwendung möglichst dünner Pfeiler und gleicher Arkadenöffnungen nicht ermöglichte, beeinflusst. Fig. 107 (S. 93) gibt eine innere Ansicht derselben mit dem Rathaus im Hintergrunde. Die Ausstattung 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 fünfgeschossigen Arkadenhauses, welche sich naturgemäß höher stellen als die eines normalen Hauses, betragen für 1^{qm} überbauter Grundfläche beim Eckhaus rund 570 Mark (= 333,80 Gulden), beim Mittelhaus rund 475 Mark (= 277,70 Gulden).

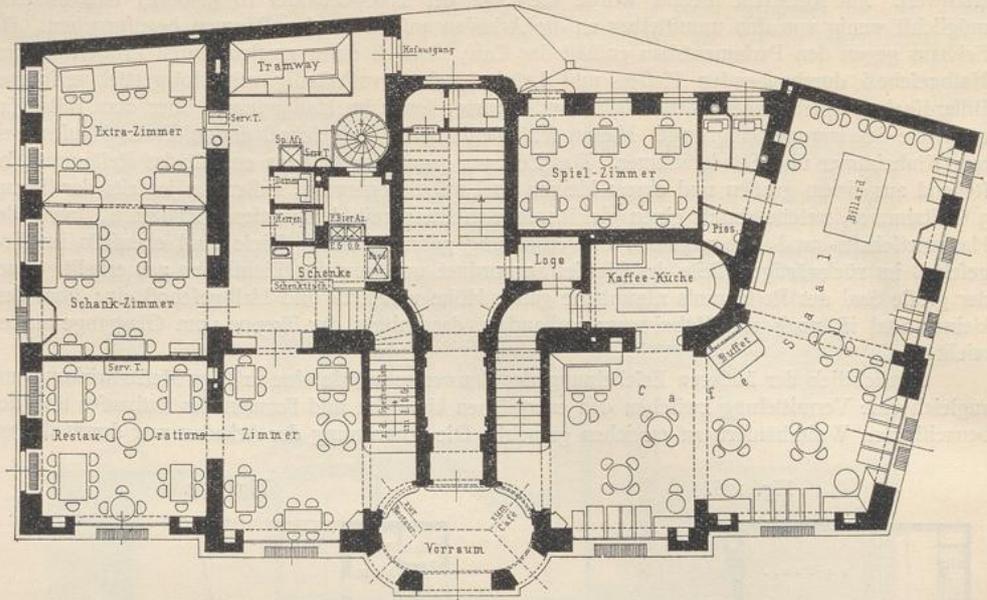
Ein anderes bemerkenswertes Wiener Café an der Ecke der Universitäts- und Reichsratsstraße ist von *Tischler* erbaut und in Fig. 174 bis 177¹¹⁷⁾ abgebildet.

Der Kaffeesalon liegt gegenüber der Votivkirche längs der Universitätsstraße; Lesesaal¹¹⁶⁾ und Damensalon liegen hinter den Arkaden der Reichsratsstraße nach außen, Spielzimmer und Billardsaal nach innen und rückwärts. Nur die Spielzimmer, Aborte u. f. w. sind durch ein Halbgeschoß untergeteilt, während die Straßenhallen und Säle wiederum durch die beiden unteren Geschosse durchgehen. Über die zweckentsprechende Lage und Anordnung solcher Säle ist in Art. 97 (S. 97) das Nötige gesagt worden. Die Ausstattung derselben ist durchaus geschmackvoll und mannigfaltig.

¹¹⁶⁾ In Fig. 172 ist statt „Lesesaal“ zu lesen: „Kaffeesaal“ und statt „Konversationsaal“: „Lesesaal“.

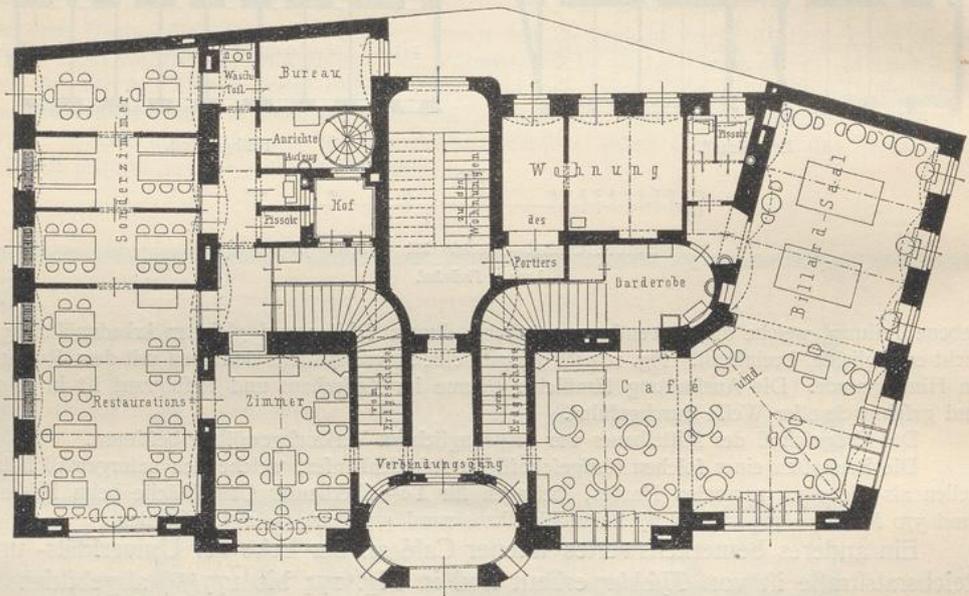
¹¹⁷⁾ Nach den von Herrn Architekt *L. Tischler* in Wien freundlichst mitgeteilten Originalplänen.

Fig. 180.

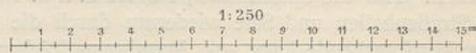


Erdgehoß.

Fig. 181.



Obere Abteilung des Erdgehoßes.



Restaurant „Zur Kugel“ zu Wien¹¹⁵⁾.

Arch.: Tischler.

Auch auf die Anlage der Kegelbahnen mit der zugehörigen altdeutschen Kegelstube im Keller-
geschoß ist bereits aufmerksam gemacht worden (siehe Art. 34, S. 40). Außer den Kellern der einzel-
nen Wohnungen sind noch Räume für die elektrische Lichtmaschine und den Gasmotor, für die
Heizöfen der Feuerluftheizung, für den Personenaufzug und den zugehörigen Gasmotor, endlich der
Spülraum, die Eisgrube und andere zur Kaffeeküche gehörigen Vorratsgewölbe im Kellergeschoß
vorhanden.

Fig. 182.

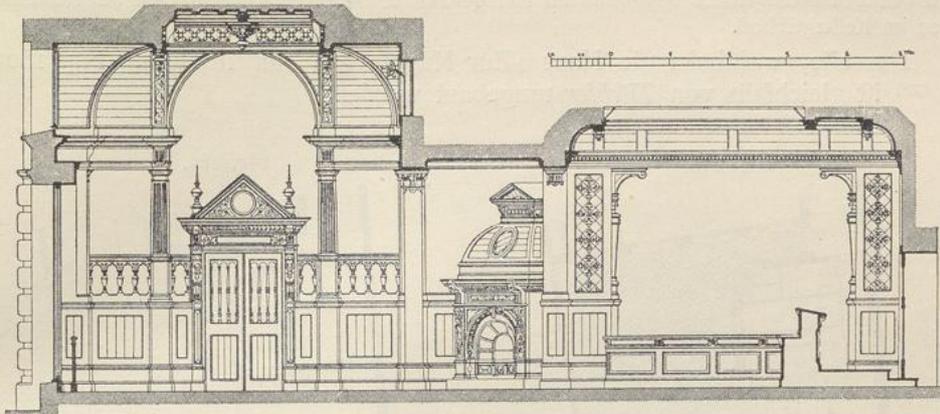
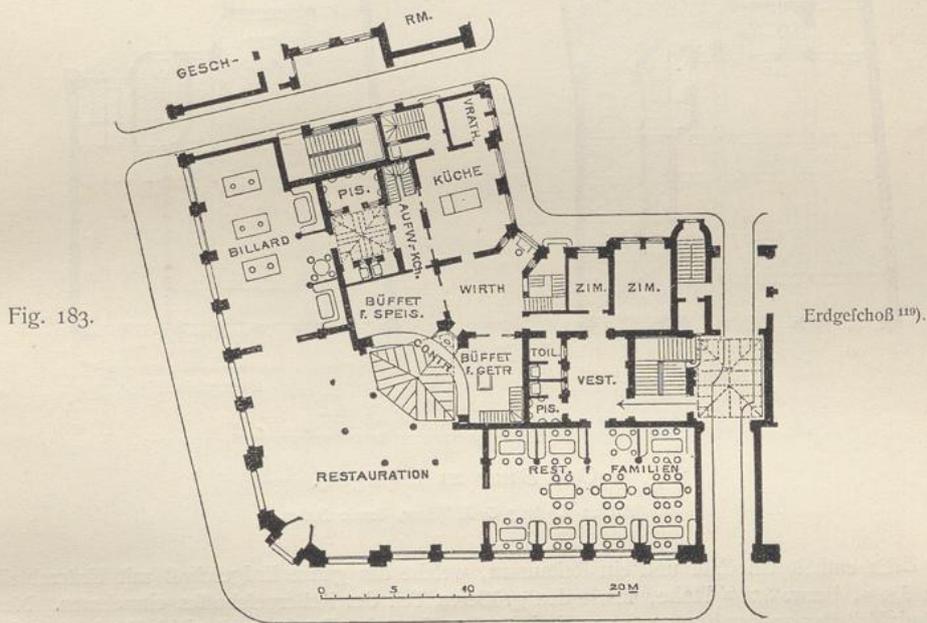
Innenansicht ¹²⁰⁾.

Fig. 183.

Erdgeschoß ¹¹⁹⁾.

Germania-Restaurant zu Strassburg.

Arch.: Kayser & v. Grofzheim.

Eines der feinsten Speisehäuser Wiens ist *Sacher's* Restaurant an der Kärntner-
straße (Arch. *Fränkel*). Fig. 178 u. 179 ¹¹⁸⁾ stellen die Grundrisse von Erdgeschoß
und Halbgeschoß, und zwar vor der seither vorgenommenen bedeutenden Erwei-

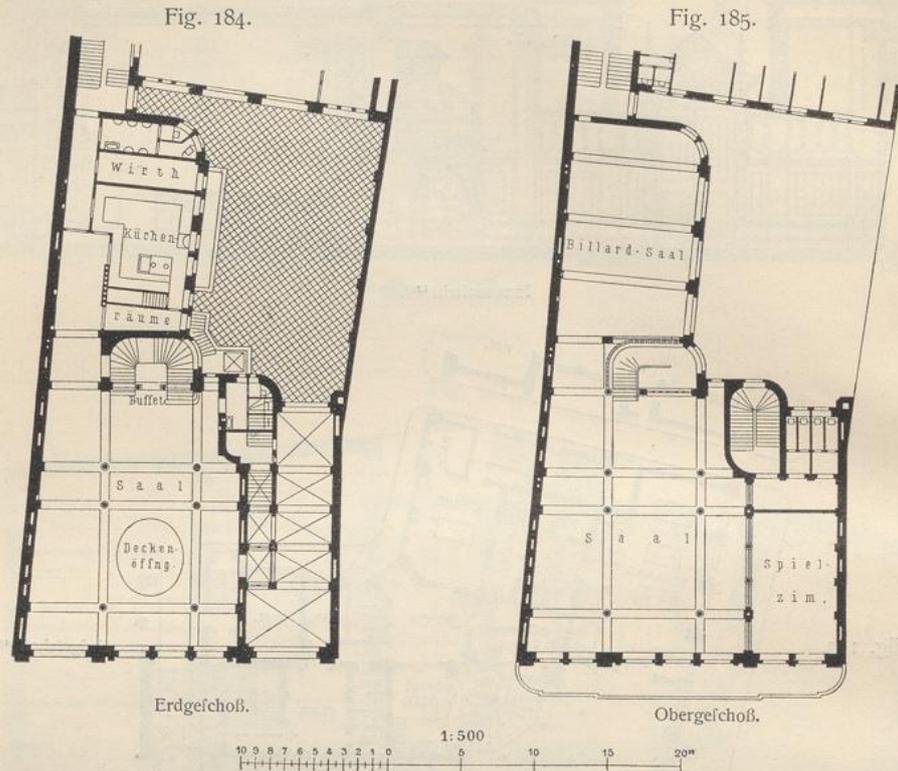
163.
Beispiel
VII.¹¹⁸⁾ Nach: Allg. Bauz. 1877, S. 76 u. Bl. 69.¹¹⁹⁾ Fakf.-Repr. nach: Baukunde des Architekten. Bd. II, Teil 5. 2. Aufl. Berlin 1902. S. 274.¹²⁰⁾ Fakf.-Repr. nach: Strassburg und seine Bauten. Strassburg 1894. S. 550.

terung des ganzen Anwesens durch Hinzuziehen von Nachbarhäusern in die ganze Galthofanlage, dar.

Das Restaurant enthält im Erdgeschoß einen Speisefalon an der Straßenfront, ferner einen zum größeren Teil nicht überbauten, mit Deckenlicht erhellten zweiten Speisefaal mit gemeinschaftlichem Vorzimmer, im Halbgeschoß einen Salon, 7 Sonderzimmer und die zugehörigen Diensträume. Rechts vom Hauseingang im Erdgeschoß ist ein Delikateffengeschäft angeordnet. Die lichte Höhe beträgt im Erdgeschoß 5,60 m und im Halbgeschoß 3,80 m. Die Küchenräume des Restaurants liegen im Kellergeschoß.

164.
Beispiel
VIII.

Das alte, wohlbekannte Haus „Zur Kugel“ am Hof in Wien (Fig. 180 u. 181¹¹⁵⁾) ist gleichfalls von *Tischler* umgebaut worden.



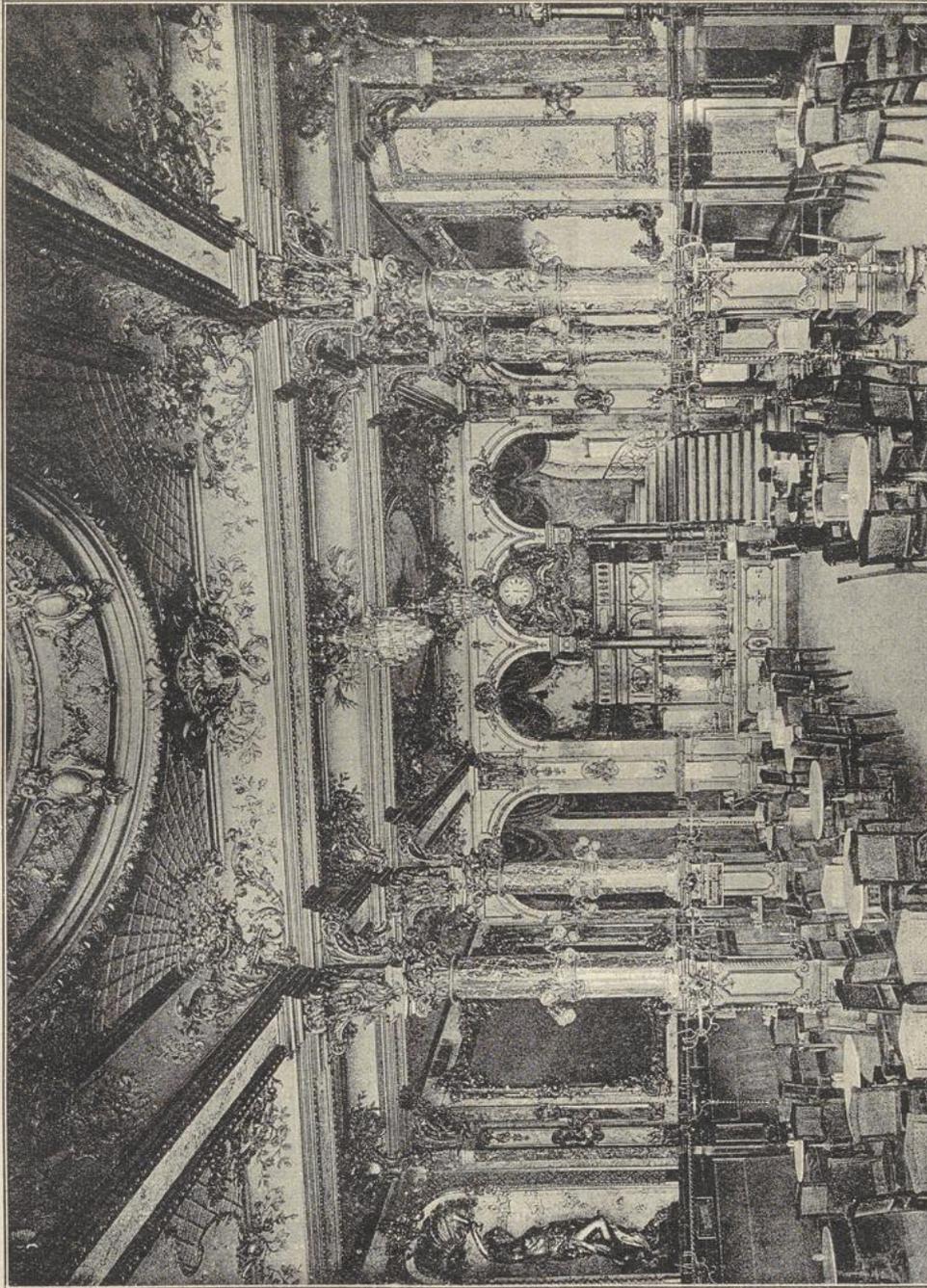
Café Bauer zu Leipzig¹²¹⁾.

Arch.: Ludwig & Hülßner, sowie Bohm.

Es enthält ein Café und ein Restaurant, welche das ganze Erdgeschoß mit Unterabteilung, von 3,85 m, bzw. 3,75 m Höhe, sowie den größeren Teil des Kellergeschoßes einnehmen. Nur ein kleiner Teil der an der Kreuzung von drei Straßen liegenden Baufelle ist nicht überbaut und dient als Lichthof für die nach rückwärts liegenden Gelasse, während die Hauptzimmer an den Straßenfronten angeordnet sind. In der Hauptachse der Straße liegt die ovale Eingangshalle, die links zum Restaurant, rechts zum Café, geradeaus zur Wohnungstreppe führt. Zu beiden Seiten des Verbindungsganges gelangt man mittels zweier im rechten Winkel gebrochener Treppen zu den oberen Räumen, einerseits vom Restaurant, andererseits vom Café, welche durch einen Gang und eine Kleiderablage miteinander verbunden sind. Im Kellergeschoß nimmt die Kegelbahn mit der altdeutschen Kegeltube die ganze Länge der Hauptfront ein. Die Speiseküche des Restaurants mit Zubehör beansprucht den Teil links von der Haupttreppe; unter dieser befinden sich die Heiz-

¹²¹⁾ Nach: LICHT & A. ROSENBERG. *Architektur der Gegenwart*. Bd. 2. Berlin 1892. Taf. 43 bis 45 – sowie nach: Leipzig und feine Bauten. Leipzig 1892. S. 528.

Fig. 186.



Café Bauer zu Leipzig.

Innenansicht (21).

vorrichtungen; alles übrige dient als Keller für die Wohnungen. Die Kaffeeküche liegt im Erdgeschoß. Die aus den Grundrissen ersichtliche Raumeinteilung im einzelnen ist mit geschickter Ausnutzung des verfügbaren Raumes getroffen. Recht zweckmäßig auf engem Raume ist insbesondere die Anordnung der Küchendienst- und Nebenräume, welchen zwar, soweit es durch Lichthöfe und Schächte möglich ist, Licht zugeführt wird, deren Erhellung und Lüftung indes notgedrungen zu wünschen übrig lassen. Die Räume werden teils durch Heißwasserheizung, teils durch Ofenheizung erwärmt.

165.
Beispiel
IX.

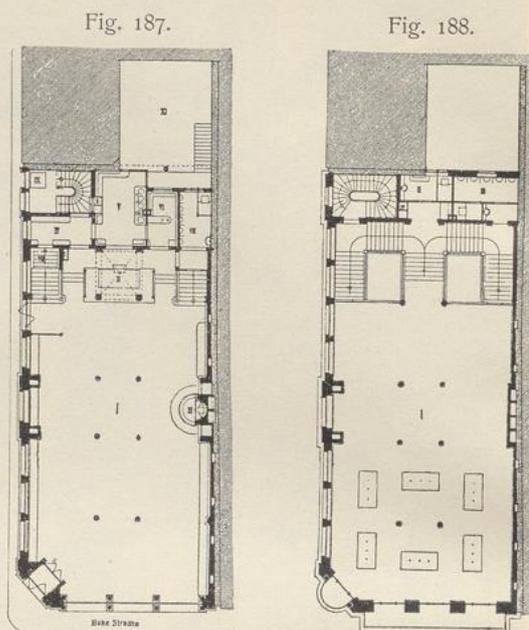
Eine besonders gute Lösung der Aufgabe, ein Restaurant in einem sonst für Wohnungen bestimmten Gebäude unterzubringen, ist in dem von *Kayser & v. Großheim* ausgeführten Gebäude der Germania in Straßburg gegeben.

An den die stumpfe Ecke bildenden Hauptsaal mit Büfets und Kontrolle gegenüber dem Eingang schließen sich zu beiden Seiten der Billardsaal und ein Gesellschaftsraum mit Kojen für einzelne Familien an. Hinter diesen Räumen liegen, bequem zugänglich, die Aborte, hinter den Büfets die Küche, nebst Abwaschraum und ein Zimmer des Wirtes. Die Anlage ist im Grundriß Fig. 182¹²⁰⁾ ersichtlich gemacht; Fig. 183¹¹⁹⁾ zeigt den Schnitt durch den Mittelsaal.

166.
Beispiel
X.

Das Café *Bauer* zu Leipzig (Fig. 184 bis 186¹²¹⁾ wurde von *Ludwig & Hülßner* in Leipzig entworfen und 1888 begonnen, von *Bohm* in Berlin 1890 fertiggestellt.

Café und Restaurant nehmen das Erdgeschoß und das I. Obergeschoß, Wohnungen die übrigen Geschosse des am Roßplatz gelegenen Vorderhauses des Anwesens ein, dessen Hinterhaus ein großes Reitinstitut bildet. Die Kaffee- und Restauranträume sind in reichen Barockformen ausgestattet und in jeder Beziehung musterhaft durchgeführt. Das Erdgeschoß enthält, neben der 6,00 m breiten, zur Durchfahrt und Wohnungstreppe führenden Eingangshalle, einen großen, 6,00 m hohen, ebenerdigen Saal, hinter welchem die Küchenräume, das Wirtszimmer und die Bedürfnisräume für Herren angeordnet sind. Die Bedürfnisräume für Damen befinden sich unter der Wohnungstreppe. In der Mittellinie des Saales, im Anschlusse an die Küche, liegt das Büfett, um welches sich die Treppe windet, welche zu den oberen Kaffee- und Restauranträumen führt. Diese Räume bestehen aus einem 5,00 m hohen Saale von gleicher Größe wie der untere, einem über der Eingangshalle und Durchfahrt gelegenen Spielzimmer, an das sich Flurgang und Aborte anreihen, sowie aus dem Billardsaal, welcher das I. Obergeschoß des Hofflügels einnimmt. Die beiden Säle sind durch eine ovale Öffnung verbunden, die in der Decke des unteren Saales angebracht und von einem Rundtisch mit Spiegelglaswänden umgeben ist. Die Decken der Säle im Erdgeschoß und I. Obergeschoß sind von 6 eisernen Stützen getragen, die mit feuerlicherem Drahtputz ummantelt und mit Stuckmarmor bekleidet sind. Die Wandflächen haben Ebenholzpaneele und darüber eine Bekleidung von echtem Marmor, der mit Bronzeleisten umrahmt und verziert ist (Fig. 186). Die Wandbilder sind von *Wilberg* und die Deckengemälde von *Poppe* in Berlin ausgeführt. Die



Erdgeschoß.

- I. Saal.
- II. Büfett.
- III. Springbrunnen.
- IV. Kellner.
- V. Kaffeeküche.
- VI. Bierauschank.
- VII. Aborte für Herren.
- VIII. Kellertreppe.
- IX. Faßaufzug.
- X. Büfettaufzug.
- XI. Hof.

Obergeschoß.

- I. Billardsaal.
- II. Waichraum und Aborte für Herren.
- III. Waichraum und Aborte für Damen.
- IV. Büfettaufzug.

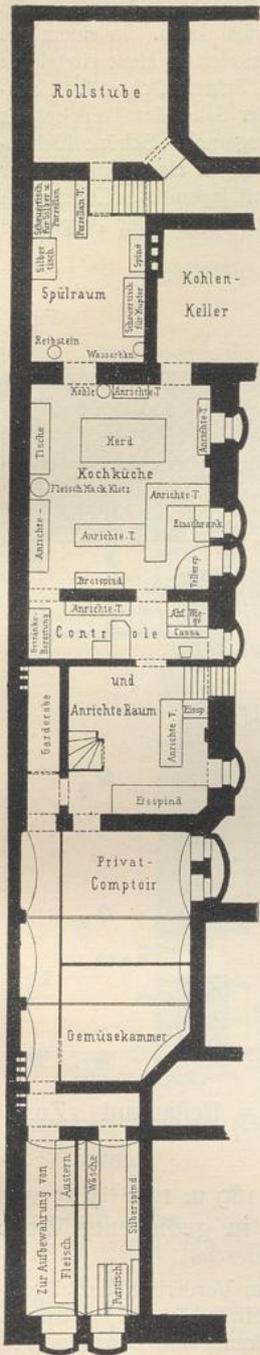
Arch.:

Schreiterer & Schreiber.

Café Monopol zu Cöln¹²²⁾.

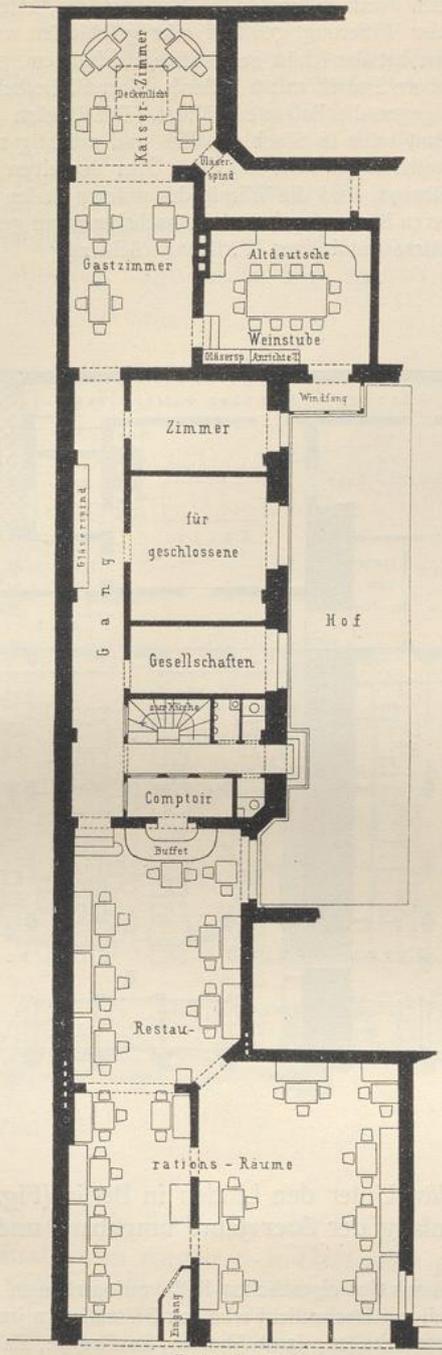
¹²²⁾ Fakf.-Repr. nach: Cöln und seine Bauten. Cöln 1888. S. 619.

Fig. 189.



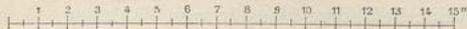
Kellergechoß.

Fig. 190.



Unter den Linden Erdgechoß.

1:250



Restaurant Hiller zu Berlin¹²³⁾.

Arch.: Ende & Boeckmann.

Fassade, deren Formen und Ornamente nach Art der reizvollsten und besten Muster des Rokoko durchgebildet sind, ist in Sandstein mit Verwendung von Granit für den Sockel, sowie für die Säulen und Pilaster des Erdgeschosses u. a. m. ausgeführt.

Ein sehr bemerkenswertes Beispiel eines für die ausschließlichen Zwecke einer Kaffeewirtschaft errichteten Hauses ist das an der Ecke der Hohestraße und des Perlenpfehl in Cöln gelegene, 1886 eröffnete Café Monopol (damals Café Tewelé). Der Bau ist ein Werk von *Schreiterer & Schreiber* (Fig. 187 u. 188¹²²⁾.

Das Haus enthält im Erdgeschoß und I. Obergeschoß je einen großen Saal, welche durch eine an der Rückseite angelegte dreiarmlige Marmortreppe verbunden sind. Unter dieser Treppe und um dieselbe sind die Büfets, Küchen, Aborte und Wafchräume gruppiert. Im Kellergechoß liegen die Spülküchen, die Bier- und Weinkeller, die Räume für die Heizung und der Maschinenraum für elektrische Beleuchtung. Das oberste Geschoß dient als Wohnung des Wirtes; im Dachstock befinden sich Gelasse für die Bedienteten.

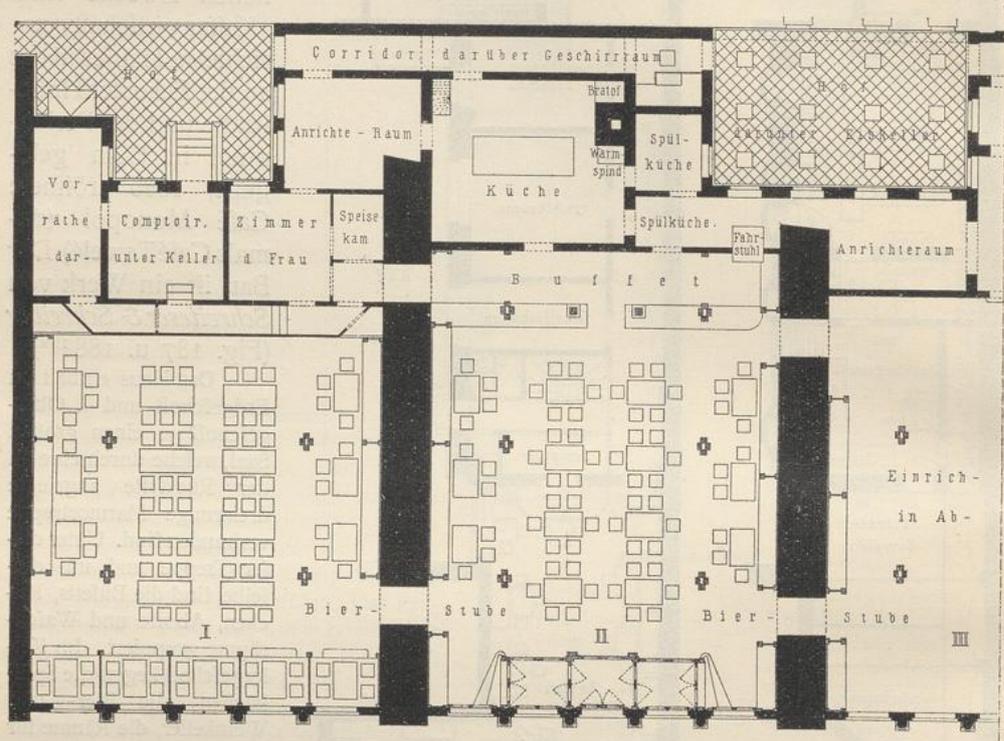
Das Innere des Gebäudes macht, namentlich bei Abend, wenn das Licht von 7 Bogenlampen und 112 Glühlampen die Räume durchflutet, einen glänzen-

¹²²⁾ Nach den von den Herren Architekten *Ende & Boeckmann* freundlichst zur Verfügung gestellten Originalplänen.

167.
Beispiel
XI.

den Eindruck. Die ganze Vorderwand des unteren Saales, 111 m lang, aus Spiegelscheiben in Eisenumrahmung bestehend, senkt sich durch hydraulischen Druck in die Tiefe, so daß die Frontseite des Saales im Sommer, je nach der Witterung, geöffnet oder geschlossen werden kann. In einem gewölbten Raum unter der Treppe hat das schön geschnitzte, in dunklem, gemasertem Holz eingelegte Büfett Platz gefunden. Der obere Saal ist mit 6 Billards, einer Bibliothek, Schreibtisch u. f. w. ausgestattet und mittels 4 Türen gegen die Balkone geöffnet. Die Decken der Säle, das Treppenhaus und verschiedene Wandteile sind reich in Stuck gehalten und prächtig ausgemalt. Schöne Eichenholztafelungen bekleiden die unteren Teile der Wände. Über denselben hängen eingerahmte Bilder anmutiger Landschaften. Im übrigen sind die Wände des unteren Saales mit japanischer Ledertapete überspannt, diejenigen des oberen Saales durch Gobelinnachmungen geschmückt. Der „Irrgarten“ des Obergeschosses ist die spätere Zutat eines Wirtschaftspächters.

Fig.



Restaurant „Zum

Arch.: Kayfer

168.
Beispiel
XII.

Das Restaurant *Hiller* Unter den Linden in Berlin (Fig. 189 u. 190¹²⁸) ist von *Ende & Boeckmann* Anfang der 80er Jahre umgebaut und in gediegener Weise ausgestattet worden.

Das Erdgeschoß besteht aus den eigentlichen Restaurationsräumen im Vorderbau, der altdeutschen Weinstube, zwei zum Teil mit Deckenlicht erhellten Gaftzimmern im Hinterbau und aus einigen Zimmern für geschlossene Gesellschaften, samt Aborten, Lauftreppe, Zahlraum und Büfett im Verbindungsbau. Dieser Teil, sowie die zwei hinteren Gaftzimmer liegen um einige Stufen höher als die übrigen Räume. Die vorderen Säle werden durch einen Eingang gleicher Erde von der Straße aus, die altdeutsche Weinstube durch einen zweiten unmittelbaren Eingang vom Hof aus erreicht. Von diesem aus gelangt man auch durch eine besondere Haustür zum Zahlraum.

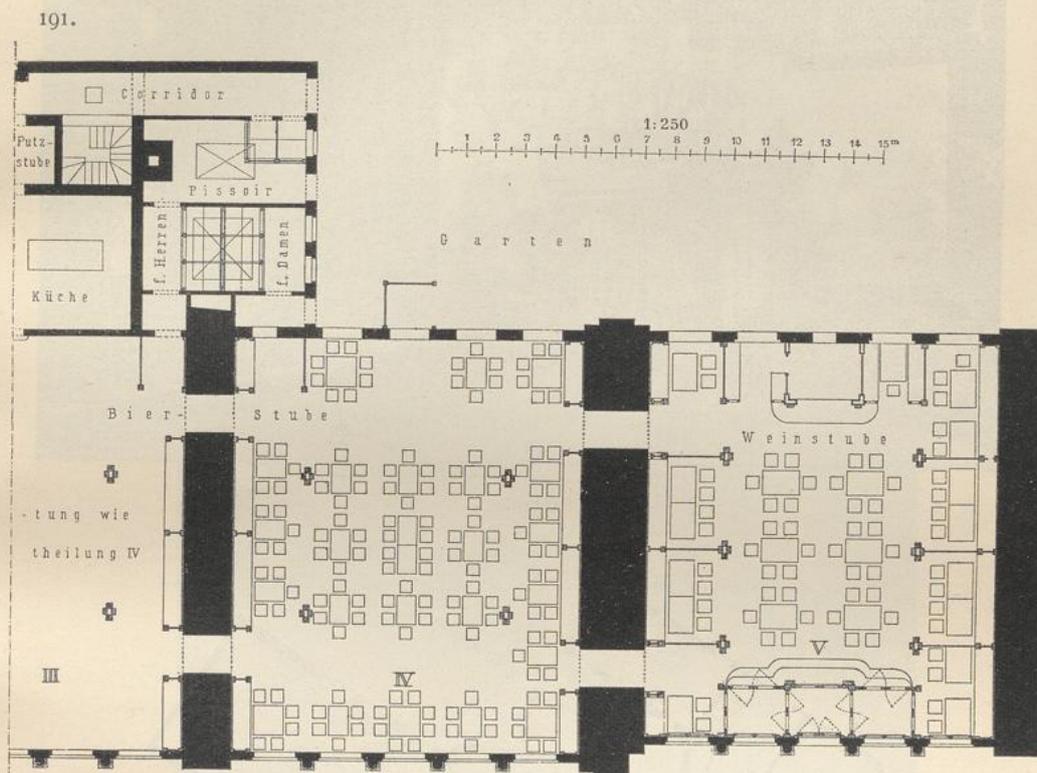
Sämtliche Räume haben eine vornehmen Anforderungen entsprechende Einrichtung und Durchbildung erhalten. Die Wände der vorderen Säle werden durch lotrecht laufende Streifen geteilt, deren untere Teile in mächtige Konfolen auslaufen und gleichzeitig die Seitenlehnen für die

dazwischen angebrachten Sofas bilden (siehe Fig. 119, S. 99). Die Konfolen 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. Der wirkungsvollste Raum des Anwesens ist indes die alteutsche Weinstube mit Tüfelungen aus amerikanischem Kiefernholz; darüber das ausgekragte Geschirrbrett mit Geräten aller Art, die durch die gobelinartige Tapete der oberen Wandflächen vorteilhaft gehoben werden. Ein spätmittelalterlicher Kamin und die mit Butzenscheiben und Kathedralglas verglasten Fenster tragen das Ihre zur behaglichen und stimmungs-vollen Einrichtung des Raumes bei.

Das Kellergeschoß enthält die in Art. 138 (S. 119) besprochenen Hauswirtschaftsräume.

Eine eigenartige Aufgabe zeigt das in Fig. 191¹²⁴⁾ im Grundriß dargestellte

169.
Beispiel
XIII.



„Franziskaner“ zu Berlin¹²⁴⁾.

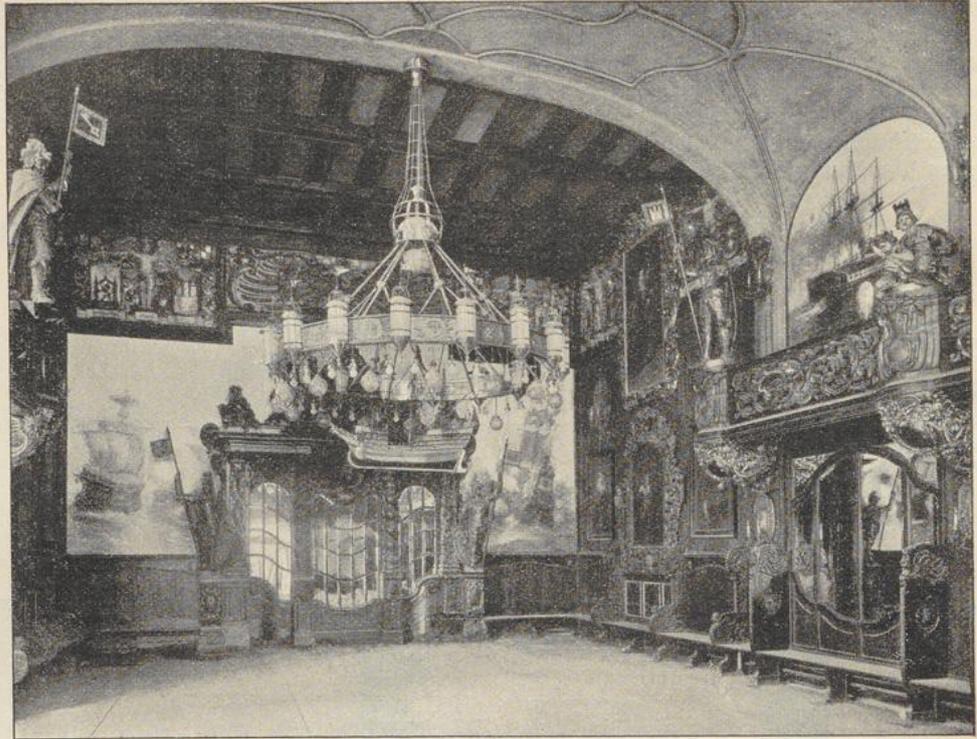
& v. Grofzheim.

Restaurant „Zum Franziskaner“ in Berlin, das durch Einbau in 6 Bogen der Stadtbahn an der Friedrichsstraße von *Kayser & v. Grofzheim* geschaffen wurde.

Die Bogen I bis IV bilden das Bierrestaurant mit dem Haupteingang in der Abteilung II; der Bogen V mit besonderem Eingange dient als Weinrestaurant, der sechste Bogen im Anschluß an den Garten zum Aufenthalte und Schutz der Gäste bei ungünstiger Witterung; er ist gleichfalls durch eine Tür 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 Bierrestaurants sind Küche und Zubehör angebaut. Von hier aus werden sämtliche Abteilungen, die unter sich und mit dem Garten in Verbindung stehen, bedient.

¹²⁴⁾ Nach den von den Herren Architekten *Kayser & v. Grofzheim* in Berlin freundlichst zur Verfügung gestellten Originalplänen. — Abbildungen der äußeren Architektur des Restaurants sind zu finden in: *Architektonische Rundschau* 1886, Taf. 82 u. 83.

Fig. 192.



Hanfssaal.

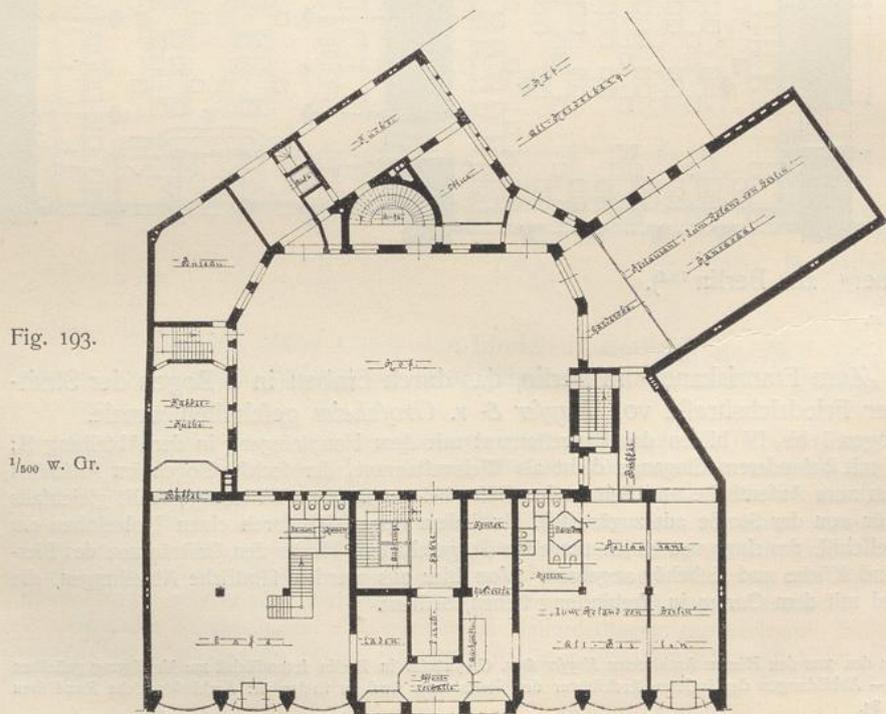


Fig. 193.

1/1000 w. Gr.

Erdgeschoss.

Arch.: Walther.

Restaurant zum „Roland von Berlin“.

Das Restaurant zum „Roland von Berlin“, dessen Grundriß in Fig. 193 dargestellt ist, wurde von *Walther* in einem Gebäude eingerichtet, welches in den oberen Stockwerken zu Geschäftsräumen benutzt wird. Es besteht aus einem Café und dem eigentlichen Restaurant, welche getrennt bewirtschaftet werden. Beide sind höchst geschmack- und prunkvoll ausgestattet.

Das erstere ist sowohl im Erdgeschoß, sowie in dem großen, darüberliegenden Raume, der sich noch über den anstoßenden Laden und die Durchfahrt hinzieht, durchweg mit Paneelen aus

170.
Beispiel
XIV.

Fig. 194.



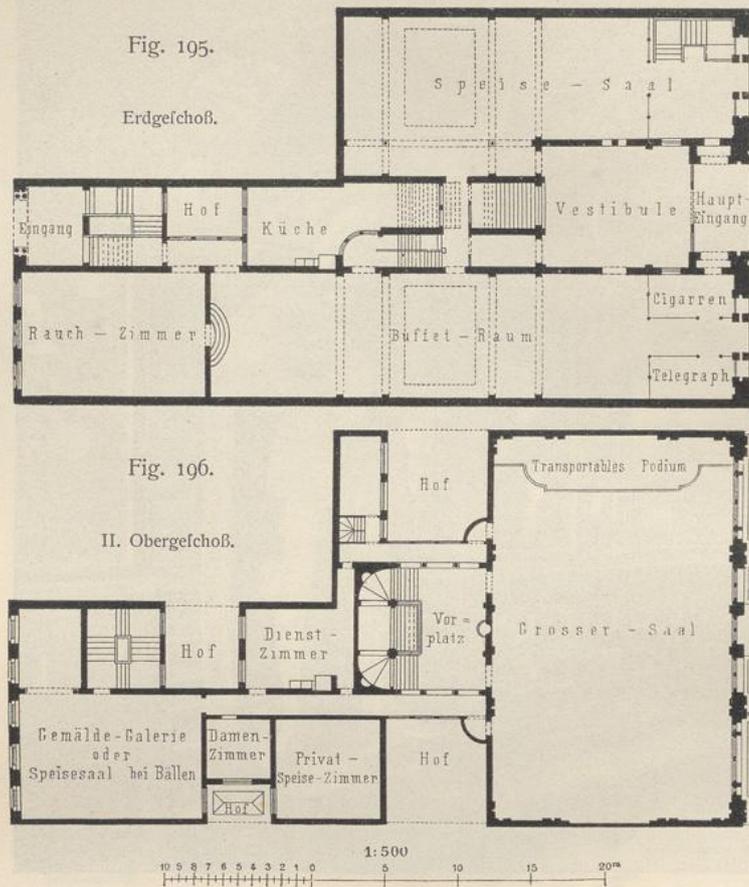
Restaurant zum „Roland von Berlin“.
Saal „Alt-Berlin“.

poliertem Mahagoniholz versehen, über welchen die Wände mit Spiegeln bekleidet sind. Das Restaurant besteht im Erdgeschoß aus den beiden Sälen „Alt-Berlin“ und dem „Hanfafaal“, von deren Einrichtung im Stile der Lübecker und Bremer Patrizierhäuser Fig. 192 u. 194 einen Begriff geben sollen. Die Wände von „Alt-Berlin“ sind mit dunklem Paneel bekleidet, darüber mit Ölgemälden, teils Bildnissen verdienter Männer, teils Berliner Ansichten aus früherer Zeit, geschmückt. Ein riesiger *Roland* mit *Bismarck*-Kopf aus blankem Messing hält in der Mitte Wacht. Die schwere Balkendecke ist in dunklen Farben getönt. Auch der „Hanfafaal“ enthält in feinen Paneelen und der Galerie reiches Schnitzwerk von gebeiztem Eichenholz, stellenweise mit dunklen Farben hervorgehoben. Die Wände sind außerdem mit Bildnissen und Seelstücken in Ölmalerei verziert. Die Decke ist zum Teile gewölbt, zum Teile in Holz ausgeführt, wodurch der malerische Reiz des

Raumes noch erhöht wird. Auch die beiden Höfe, von denen der größere rein architektonisch in reicher, deutlicher Renaissance behandelt, der kleinere mit landschaftlichen Bildern in Glasmosaik zwischen beranktem Gitterwerk ausgefattet ist, dienen gleichfalls Restaurationszwecken. Das Obergeschoß enthält noch mehrere für größere Gesellschaften geeignete Räume, von denen besonders zwei bemerkenswert sind, deren Wände aus großen Spiegeln in feiner palmenartiger, in Kupfer getriebener und einmal vernickelter, das andere Mal vergoldeter Umrahmung bestehen, wie sie im Stadtschloß von Potsdam vorbildlich sind.

171.
Beispiel
XV.

Unter den englischen Restaurants verdient das in Fig. 195 u. 196¹²⁵⁾ dargestellte *Criterion* (zwischen *Piccadilly* und *Jermyn-street*) in London, das von *Verity* erbaut und seit 1872 im Gebrauch ist, hervorgehoben zu werden.



Restaurant *Criterion* zu London¹²⁵⁾.

Arch.: *Verity*.

Es steht auf derselben Stelle, welche von zwei einst berühmten Gasthäusern, »*Webb's*« Herberge und dem »Weissen Bären« eingenommen wurde, letzteres eines der mit altertümlichen Galerien versehenen Häuser. Gleichwie 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 abzuweichen, zu bezeichnen. Während früher in England die Bewirtung, gepaart mit Behaglichkeit, außer dem eigenen Hause nur im Klub und allenfalls im Gasthof zu finden war, wird in den neuen großen Restaurants nicht allein um mäßigen Preis vortrefflich gespeist; es

¹²⁵⁾ Nach: *Builder*, Bd. 29, S. 526.

werden auch den Gäften, in Sälen von gediegener Ausstattung, Annehmlichkeiten und Genüße geboten, die sonst nur im Hause des Reichen zu finden sind.

Dies gilt auch vom *Criterion*, welches das Vorbild einer Anzahl ähnlicher, seitdem in London entstandener Restaurants geworden ist. Es ist zugleich eine Vergnügungstätte; denn es enthält ein unterirdisches Theater, von dem indes 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 eine durch zwei Geschosse reichende Flurhalle von rund $9,00 \times 7,50$ m führt. Sie dient zur Vermittelung des Verkehrs mit sämtlichen Sälen; von hier aus gelangt man mittels der $3,00$ m breiten Treppe zum großen *Table-d'hôte*-Saal und den anderen Speisefälen der oberen Geschosse. Im Erdgeschoß liegt unmittelbar neben der Haupttreppe die Geschäftstube des Wirtes oder seines Vertreters (*Manager*), rechts von der Flurhalle der Restaurationsaal (rund $21,00$ m lang, $7,50$ und $9,00$ m breit), links davon der Büfettaum ($27,00$ m lang, $7,50$ m breit), mit einem Rauchzimmer am hinteren Ende von $12,00 \times 7,50$ m. Man gelangt zu diesem Teile des Gebäudes auch unmittelbar von außen durch einen ebenerdigen Seiteneingang von *Piccadilly* und von der Rückseite (von *Jermyn-street*) mittels der vom Sockelgeschoß bis zum Dachstock des Hauses führenden zweiten Treppe. Die Tiefenlage der Straße an diesem Ende gestattete die Anordnung des *Grillroom* im Sockelgeschoß; zugleich wurde für diesen Raum, durch Erhöhung des Fußbodens des darüber befindlichen Rauchzimmers um 60 cm über den Fußboden des Erdgeschosses, eine größere Höhe erlangt als für den übrigen Teil des Sockelgeschosses.

Während im Erdgeschoß (Fig. 195) der ganze verfügbare Raum überbaut und benutzbar ist, mußten in den oberen Geschossen zur Erhellung der nach innen gelegenen Teile an geeigneten Stellen einige Lichthöfe ausgepart werden. Im I. Obergeschoß befinden sich nach vorn zwei Speisefäle von gleicher Größe, $15,00$ m lang und $7,50$ m breit; der eine, rechts von der Flurhalle, für das *Dîner parisien*, der andere, links, für Feilmahle bestimmt; nach hinten einige Sonderzimmer für Gesellschaften von 10 bis 15 Personen mit zugehörigen Diensträumen. Im II. Obergeschoß liegt an der Rückseite ein zu Freimaurerversammlungen und anderen festlichen Zwecken dienender Saal mit den erforderlichen Nebenzimmern; der große, etwas höher gelegene Saal von $24,00$ m Länge, $15,00$ m Breite und $11,00$ m Höhe nimmt die ganze Länge der Hauptfront ein und wird von hier aus durch fünf große Bogenfenster und außerdem von oben durch Deckenlicht erhellt.

Die Hauswirtschaftsräume liegen in sechs Geschossen übereinander, und zwar ist die Hauptküche im obersten Geschchoß angeordnet.

Das Sockelgeschoß enthält eine besondere Küche für den *Grill-room*; doch wird darin auch für das Restaurant und das Büfett des Erdgeschosses viel gebraten; Gemüsekammer, Hauptspülraum, Gläserfchwenke und Befleckputzraum schließen sich an und bedienen den ganzen unteren Teil des Restaurants, dessen Leistungsfähigkeit aus der Tatsache, daß täglich im Durchschnitt 2000 Gedecke für Imbiß- oder Mittagessen verabreicht und an einigen Ausnahmestagen sogar die erstaunliche Zahl von 4500 Gedecken geliefert wurde, zu beurteilen ist. Die Küche des Erdgeschosses ist eigentlich nur Anrichterraum für Büfettaal und Restaurationsräume (Saucen, Omelettes und andere leichte Speisen werden hier, die großen Braten in der unteren, Entrees und andere Platten in der Hauptküche im Dachgeschoß zubereitet). Die Unterteilung im Halbggeschoß dient als Spülraum für Teller und Tafelgeschirr. Das I. Obergeschoß enthält die nötigen Diensträume für die beiderseitigen Speiseräume in ähnlicher Weise, wie das II. Obergeschoß (Fig. 196) diejenigen für den Freimaurersaal und den großen Speisesaal umfaßt; letzterer wird indes auch von der darüber befindlichen Hauptküche aus bedient. Sämtliche 6 Stockwerke von Küchen und Vorratsräumen sind durch hydraulische Aufzüge und Lauftreppen in möglichst bequeme Verbindung gebracht. Leitung und Überwachung des Geschäftes erfolgen von der im Erdgeschoß zwischen Flurhalle und Lauftrappe gelegenen Geschäftstube aus. Drei Dampfkessel, von denen zwei zu beständigem Gebrauche dienen und einer zur Aushilfe bei der alle zwei Monate wiederkehrenden Reinigung und Prüfung derselben bestimmt ist, liefern den Dampf für Kochzwecke, für die Warmwasserleitung, für Heizung und Lüftung u. s. w.; sie sind im Sockelgeschoß an geeignetem Orte aufgestellt.

Vor etwa 20 Jahren hat durch Anbau an der Ostseite eine Vergrößerung des Anwesens stattgefunden. Die neuen Räume sind im Erdgeschoß mit dem Büfett, in den oberen Geschossen mit den Sonderzimmern, bzw. dem großen Saale in Verbindung gebracht und werden von den Hauswirtschaftsräumen des Hauptbaues aus besorgt.

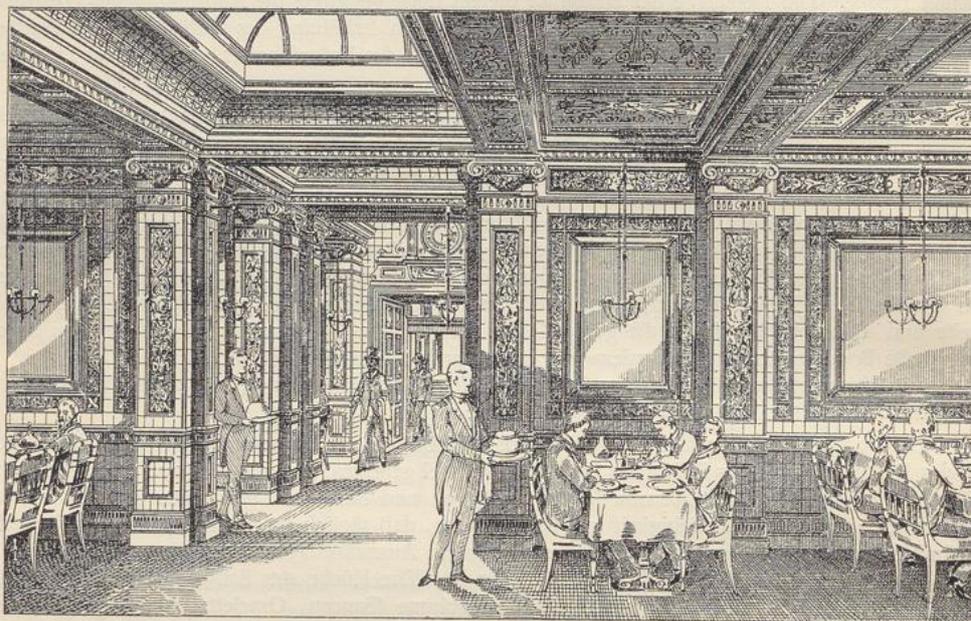
Außerdem mögen an dieser Stelle noch einige größere Londoner Restaurants, die im Laufe der letzten Jahrzehnte neu entstanden oder umgebaut worden sind, erwähnt sein.

172.
Andere
Restaurants
zu London.

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 des vorigen Jahrhunderts von *Francis* vollständig neu gebaut. — Dasselbe ist der Fall mit *Crosby hall* in *Bishopsgate*, welches Haus ursprünglich im XV. Jahrhundert von einem angeesehenen Bürger, *John Crosby*, errichtet wurde. — Vom Neubau des *Holborn restaurant* ist wiederholt (S. 97 u. 103) die Rede gewesen; es scheint das größte und reichste unter den Londoner Restaurants ersten Ranges zu sein; es nimmt, gleich dem *Criterion*, *London tavern*, sowie *Crosby hall*, das ganze Gebäude für Bewirtungszwecke ein. Diese Anlagen bestehen sämtlich außer dem Sockel- und Kellergeschoß aus einem Erdgeschoß und zwei Obergeschoßen.

Anders verhält es sich mit den im Herzen der City von *Bassett Keeling* gebauten Kellerräumen, dem *Auction mart restaurant*, *Luthbury*, das in Fig. 197¹²⁶⁾ abgebildet ist. Die einzelnen

Fig. 197.

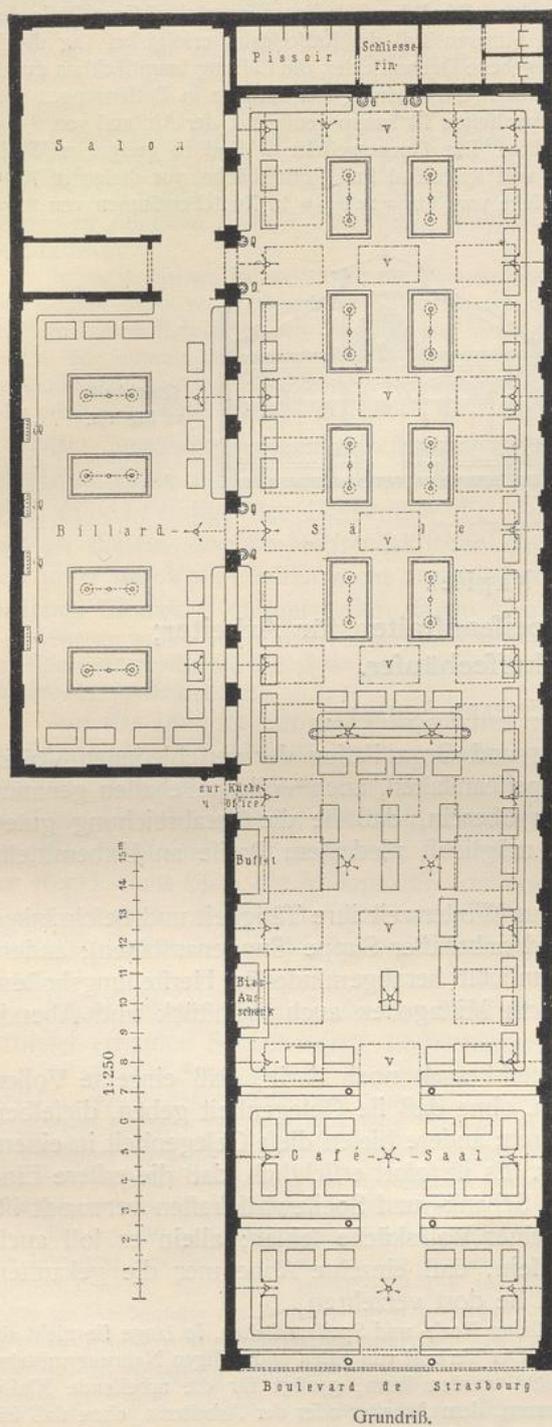
*Auction mart restaurant* zu London¹²⁶⁾.Arch.: *Bassett Keeling*.

Speisezimmer, der *Grill-room*, das Büfett und das Rauchzimmer liegen halb unterirdisch im Sockelgeschoß der *Tokenhouse*-Gebäude, haben eine Ausdehnung von rund 1000 qm und gewähren reichlich Raum für 350 Gäste im eigentlichen Restaurant, sowie für 150 weitere Personen im Büfettfaal und Rauchzimmer. Der Grundriß bildet ein unregelmäßiges Viereck, das in 3 längliche Joche geteilt ist, an deren Ende 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 Eingangssache des Grundrisses angeordnet sind; auch wird durch zahlreiche Wandspiegel das Licht gespiegelt und dem Inneren zugeführt. Bemerkenswert ist die Erweiterung des Innenraumes mittels kolenartiger, unterirdischer Grotten unter dem Pflaster von *Tokenhouse-yard* und *King's Arms-yard*; sie sind mit Felsstücken, Farngewächsen und Palmen ausgestattet und die Flächen wieder mit Spiegeln bekleidet.

Der Hauptreiz des Innenraumes besteht indes in der Ausschmückung der Wände und Decken. Fig. 197 gibt ein Bild von dieser Dekorationsweise mit gemalten Fayencen oder Majoliken, welche bei diesem und den vorgenannten Londoner Restaurants in ausgedehntem Maße und in wirkungs-

¹²⁶⁾ Nach: *Building news*, Bd. 45, S. 874; Bd. 46, S. 166.

Fig. 198.

Grundriß.
Café du globe zu Paris¹²⁷⁾.

liegt der Kaffeesaal. Bemerkenswert ist die kohenartige Anordnung der beiden ersten Abteilungen;

¹²⁷⁾ Nach einer von Herrn Architekten G. Mohr in Paris freundlich mitgeteilten Handkizze.

voller Weise zur Anwendung gekommen sind, wiewohl 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 Lokalton ist lichtgelb und goldfarbig; er wird durch blau und weißes Ornament und einrahmende braune Gliederungen gehoben, die auch die Füllungen der goldgetönten Pilaster und Wandfelder umziehen. Diese sind mit venetianischen Spiegeln geschmückt, die von einem blauen Blattornament auf lichtgelbem Grund umgeben sind. Die Decke ist aus emailliertem Eisen gebildet. Gesimse und Rippen in Blattgold und Bronze von verschiedenen Tönen teilen die Fläche in einzelne Felder, die mit Rankenornament verziert sind. Den wirksamsten Einblick genießt man vom Haupteingang von *Luthbury*, der gleichfalls mit *Burmantofts fayence* geschmückt ist. Breite Marmortufen führen in das Innere. Die Eingangsachse ist zugleich die Fluchtlinie, die durch die Öffnungen sämtlicher Scheidewände durchgeführt ist. Am Ende des Restaurants befindet sich der „Überlaufraum“ (*Overflow room*), ein Raum, in welchem bei großem Andrang die Gäste untergebracht werden, der 50 Personen aufnehmen kann und dessen Wände mit *Lincrusta Walton* bekleidet sind. Anrichtezimmer mit Büfett, Teezimmer und anderen Diensträumen sind in bequemer Verbindung mit den im unteren Kellergerchoß gelegenen Küchen und Zubehör, die auf das wirksamste gelüftet sein sollen. Einen Begriff vom Verkehr erhält man durch die Notiz, daß 500 Dutzend Messer und Gabeln beständig im Befleckraum aufbewahrt werden. Der Umbau ist mit einem Aufwand von im ganzen 300 000 Mark (= £ 15 000) ausgeführt worden.

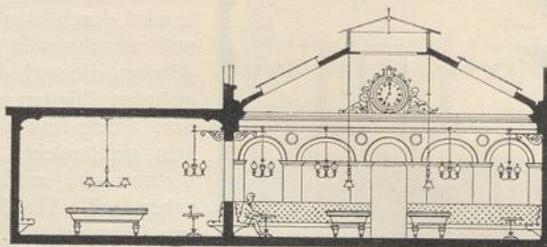
Als charakteristisches französisches Beispiel ist in Fig. 198 u. 199¹²⁷⁾ das *Café du globe* am *Boulevard de Strasbourg* in Paris in Grundriß und Durchschnitt abgebildet.

Es enthält zwei Billardfäle mit zusammen 12 Billards. Vorn am Boulevard

173.
Café du globe
zu
Paris.

die dritte Abteilung ist beträchtlich größer und enthält Bierchenke und Büfett. Nächft diefem befindet fich der Ausgang zur Küche und Anrichte. Die Billardfäle liegen im rückwärtigen Teile des Anweſens; die Erhellung für diefen und den hinteren Teil des Kaffeefaales erfolgt bei Tag durch zahlreiche im Grundriß und Durchſchnitt angegebene Deckenlichter, die Lüftung hauptſächlich durch die im Grundriß mit *V* bezeichneten Firftauffätze. Die Stellung der Billards in Entfernungen von 1,25 m an den Langſeiten und 1,75 m an den Schmalfseiten ift knapp genügend, der Abftand von 3,00 m von der Rückwand der Sitze dagegen reichlich. Die Queuesgeftelle *Q* find in geeigneter Weiſe verteilt. Rings an den Wänden von Billard- und Kaffeefaal find Polfterbänke, vor diefen in 75 cm Abftand von der Rückwand kleine Marmortifche von 1,00 m \times 0,55 m in Zwischenräumen von 31 cm angebracht.

Fig. 199.

 $\frac{1}{1250}$ w. Gr.Querſchnitt
zu Fig. 198.

4. Kapitel.

Volksküchen und Speiſeanſtalten für Arbeiter; Volkskaffeehäuſer.

Von Dr. EDUARD SCHMITT.

174.
Volksküchen.

So verſchieden auch Einrichtung und Organization der verſchiedenen Volksküchen, der öffentlichen oder Armenſpeiſeanſtalten, auch Volkſpeiſehallen genannt, ſind, 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 entfalten nur zur Winterszeit ihre Tätigkeit und beſchränken ſich auf das Verabfolgen kräftiger und nahrhafter Suppe (Suppenanſtalten); andere liefern ein ganzes Mittagſmahl zu tunlichſt herabgeminderten Herſtellungskosten; wieder andere verabreichen außer dem Mittagessen auch Frühſtück und Abendessen u. ſ. w.

Eine weitere Verſchiedenheit beſteht auch noch darin, daß einzelne Volksküchen bloß die Speiſen verabreichen, ohne daß ſie Gelegenheit geben, dieſelben in einem geeigneten Raume zu verzehren; andere bieten dieſe Gelegenheit in einem geräumigen, luftigen Speiſefaal u. ſ. w. Es iſt ſofort erſichtlich, daß die erſtere Einrichtung den in Kap. 1 beſprochenen Schank- und Speiſewirtſchaften verwandt iſt.

Ein Speiſefaal ſollte indes 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 Wert folcher öffentlicher Koch- und Speiſeanſtalten, ſo lange ſie nicht als Almoſenſpenden auftreten, iſt ein ſehr hoher. Der Verkauf von guten und billigen Nahrungsmitteln, wie er durch Konſumvereine u. ſ. w. erreicht werden kann, genügt für die arbeitende Klaſſe in der Regel nicht; meiſt handelt es ſich darum, dem Arbeiter oder der Arbeiterin, ohne daß für ſie dadurch irgend welcher Zeitverluſt bedingt iſt, das Mittagſmahl fix und fertig zu einem niedrigen Preise zu liefern und ihnen Gelegenheit zu geben, daſelbe am Orte der Herſtellung zu verzehren, ohne daß ſie für Gefchirr u. ſ. w. Sorge zu tragen hätten. Hierdurch bewirkt der Grundgedanke der Volksküchen in wirtſchaftlicher Beziehung drei große Zwecke: beſſere Nahrung zu niedrigen Preiſen, Sparſamkeit und Förderung der Sittlichkeit.

Rumford hatte den den Volksküchen zu grunde liegenden Gedanken schon zu Ende des XVIII. Jahrhunderts ausgesprochen; indes traten die Anstalten besonders im Jahre 1813 und in den Hungerjahren 1816—17 in das Leben. — In den letzten 60 Jahren fanden dieselben namentlich durch die Frauen- und andere Wohltätigkeitsvereine allgemeinen Eingang. Die erste größere Volksküche wurde in Altona 1830 gegründet. Im Jahre 1837 wurde in Stuttgart das unter dem Namen „Suppenhaus“ bekannte Gebäude der Katharinenpflege errichtet. Ihm folgten die Volksküchen zu Leipzig 1849, Dresden 1851, die Firma *Egestorff* in Linden bei Hannover 1855, Berlin 1866, Prag, Brüssel und Breslau 1868, Graz und Hamburg 1869, Straßburg 1870, Wien 1873 u. f. w. — In London wurde die erste Volksküche am 9. März 1900 dem Betriebe übergeben. — Gut organisiert und ausgebaut sind die Volksküchen (*Cuifines populaires*) in Genf, die über 15 Jahre lang dort bestehen.

In nicht feltenen Fällen dienen die Volksküchen auch dem Kampf gegen den Alkoholismus und werden dann von Temperenzgesellschaften errichtet. Namentlich gilt dies von Rußland. In jeder großen Stadt bestehen von der Regierung in das Leben gerufene offizielle Temperenz-Komitees, welche die unteren Volkschichten von den schmutzigen und dumpfen „Traktirs“ wegzuziehen haben, indem man ihnen geräumige und luftige Volksrestaurants zur Verfügung stellt, in denen alles verabreicht wird, nur kein Alkohol.

Bei vorübergehenden Notständen der Massen (infolge von Epidemien, schlechter Ernte und Verteuerung der Lebensmittel, andauernder Kriege u. f. w.) wird es notwendig, den Darbenden die Nahrung unentgeltlich zu verabreichen und zu diesem Zwecke Notstandsküchen einzurichten, deren Gesamtanlage zwar von jener der Volksküchen nicht verschieden ist, allein durch ihren mehr provisorischen Charakter einigermassen davon abweicht.

Soeben wurde der in den Hungerjahren 1816—17 errichteten Armenspeiseanstalten gedacht. In Paris wurden während der 1870—71er Belagerung etwa 60 öffentliche Speiseanstalten (*Cantines municipales*¹²⁸⁾ eingerichtet.

Auf das innigste mit den Volksküchen verwandt sind die Speiseanstalten oder Kolthäuser (auch Fabriksküchen genannt), welche die Besitzer größerer Fabrikanlagen, Bergwerke u. f. w. für ihr Arbeiterpersonal errichten. Das Bestreben ist dort wie hier das gleiche; auch die Einrichtung ist nahezu dieselbe.

Ein Speisesaal fehlt in solchen Anstalten naturgemäß niemals; ebenso wird in der Regel nicht bloß die Mittagskost, sondern auch das Frühstück und Abendessen zubereitet und verabreicht. Den Arbeitern wird Gelegenheit geboten, sich in einer der Gesundheit zuträglichen, dabei aber möglichst sparsamen Weise zu ernähren.

Nicht selten stehen solche Speiseanstalten mit den für die Unterkunft der Arbeiter erbauten Schlafhäusern, Logierhäusern u. f. w. in Verbindung¹²⁹⁾.

In gewissem Sinne gehören zu diesen Speiseanstalten auch die Menagehäuser und Arbeiterkantinen, welche hauptsächlich von Bauunternehmungen, Bahnverwaltungen u. f. w. während der Ausführung größerer Erdarbeiten, Tunnel, Brücken, ebenso beim Baue von Kanälen, Häfen u. f. w. für die dabei beschäftigten Arbeiter errichtet werden. Dies sind in der Regel keine Dauerbauten; sie werden nach der Vollendung der betreffenden Bauausführung abgebrochen und unter Umständen an einem anderen Punkte wieder aufgestellt.

Die Errichtung solcher Menagehäuser, die häufig mit Logierhäusern verbunden sind, fördern den Fortgang des Baues, indem sie das Herbeiziehen einer größeren Anzahl ständiger Arbeiter möglich machen. Sie wirken ermäßigend auf den Lohn der Arbeiter und sind das beste Mittel gegen die Ausbeutung der Arbeiter durch Privatwirtschaften¹³⁰⁾.

In solchen Speiseanstalten werden Eßnapfe, Kaffeetassen u. f. w. in der Regel von der Verwaltung geliefert; Messer, Gabel und Löffel müssen bisweilen von den Arbeitern selbst gestellt werden. Da die letzteren die Speisen an den Schalern der

¹²⁸⁾ Siehe: MORA, CH. *Les cantines municipales. Nouv. annales de la const.* 1872, S. 43.

¹²⁹⁾ Siehe das in Abfchn. 3, Kap. 2 (unter b, 2) beschriebene Schlaf- und Speisehaus des Blei- und Silberbergwerkes bei Ems.

¹³⁰⁾ Vergl. auch: MEINERT. *Fliegende Volks- und Arbeiterküchen.* Berlin 1882.

175.
Notstands-
küchen.

176.
Speiseanstalten
in Fabriken
u. f. w.

Speisenausgabe selbst holen müssen, so ist besonderes Bedienungspersonal in der Regel nicht notwendig; doch fehlt es nicht an Beispielen, daß auch Wärter zur Bedienung der Speisenden vorhanden sind.

177.
Volks-
kaffeehäuser.

Den öffentlichen Speiseanstalten sind endlich die zur Steuerung der Trunksucht bestimmten Volkskaffeehäuser (auch Kaffeehallen oder Kaffeeshenken genannt) und ähnliche Aufenthalts- und Erholungsstätten ohne alkoholische Getränke, die vor etwa 25 Jahren in England entstanden sind, sich schnell in andere Länder verpflanzten und auch in Deutschland sich rasch einbürgern, beizuzählen. Dies sind Schankstätten, aus denen alle geistigen Getränke durchaus verboten sind und wo statt dessen Milch, Kaffee, Thee, Kakao u. s. w. feilgehalten werden, und zwar möglichst gute Ware zu billigsten Preisen.

Schon um das Jahr 1850 hat ein schottischer Edelmann in Dundee eine Kaffeewirtschaft für das Volk errichtet. Der Missionär *Livingstone* sprach 1857 die Absicht aus, die ihm für einen in Glasgow abgehaltenen Vortrag zugesicherte Vergütung zur Anlage einer Schenke ohne Spirituosen zu verwenden; 1865 wurden in Cork und 1867 in Leeds solche errichtet. Dies waren indes nur vereinzelte Vorzeichen der später allgemeiner werdenden Einrichtungen. In London entstand im Sommer 1877 ein Verein für Volkskaffeehäuser (*The coffee public house association*), und die dadurch eingeleitete Bewegung hat seitdem außerordentliche Fortschritte gemacht. Meist sind diese Kaffeehallen von Aktiengesellschaften errichtet worden, die zum Teile gute Geschäfte machen; sie gehen durchweg von dem richtigen Grundsatz aus, daß die Anstalt sich selbst erhalten muß, um dem Arbeiter das drückende Gefühl des Beschenktwerdens zu ersparen. Solche Anstalten bestehen gegenwärtig nicht nur in englischen Städten, sondern auch in Berlin, Hamburg, Bremen, Lübeck, Wiesbaden, Brüssel u. s. w.¹³¹⁾

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

Im folgenden wird zunächst (unter a) von der Anlage und Einrichtung der Volksküchen und Speiseanstalten für Arbeiter u. s. w. die Rede sein; den Volkskaffeehäusern werden (unter b) die letzten Schlußartikel dieses Kapitels gewidmet werden.

a) Volksküchen und Speiseanstalten für Arbeiter.

178.
Erfordernisse.

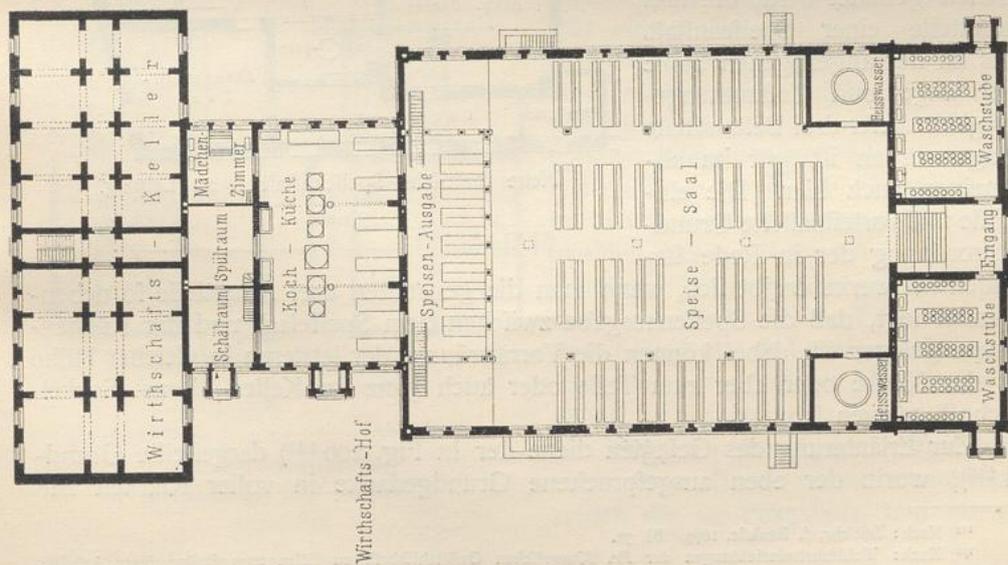
Eine wohl ausgerüstete Volksküche oder sonstige damit verwandte Speiseanstalt erfordert folgende Räumlichkeiten:

- 1) die Küche mit den entsprechenden Nebenräumen, von letzteren insbesondere:
 - α) Vorratsräume;
 - β) Arbeitsraum, Schälraum, Putzraum u. s. w. zum Zurichten und Vorbereiten der zu kochenden Gemüse, des Fleisches u. s. w.;
 - γ) Spülküche, Aufwaschraum;
 - δ) den Raum für die Speisenausgabe;
- 2) den Speisesaal oder das Refektorium;
- 3) die Geschäftsstube oder sonstige Diensträume für den Beamten u. s. w., die Wohnungen für diesen und das Dienstpersonal;
- 4) Aborte und Pissoirs;
- 5) Räume für Brennstoff, und unter Umständen (bei Dampfkoch-, bezw. Dampfheizeinrichtungen)
- 6) das Dampfkesselhaus.

Bisweilen sind mit derartigen Speiseanstalten noch Bäckereien und Metzgereien, Stallungen für das zu schlachtende Vieh u. s. w. verbunden. Weiters

¹³¹⁾ In London erscheint eine den betreffenden Bestrebungen gewidmete Zeitschrift unter dem Titel: *The Coffee Public-House News and Temperance Hotel Journal*.

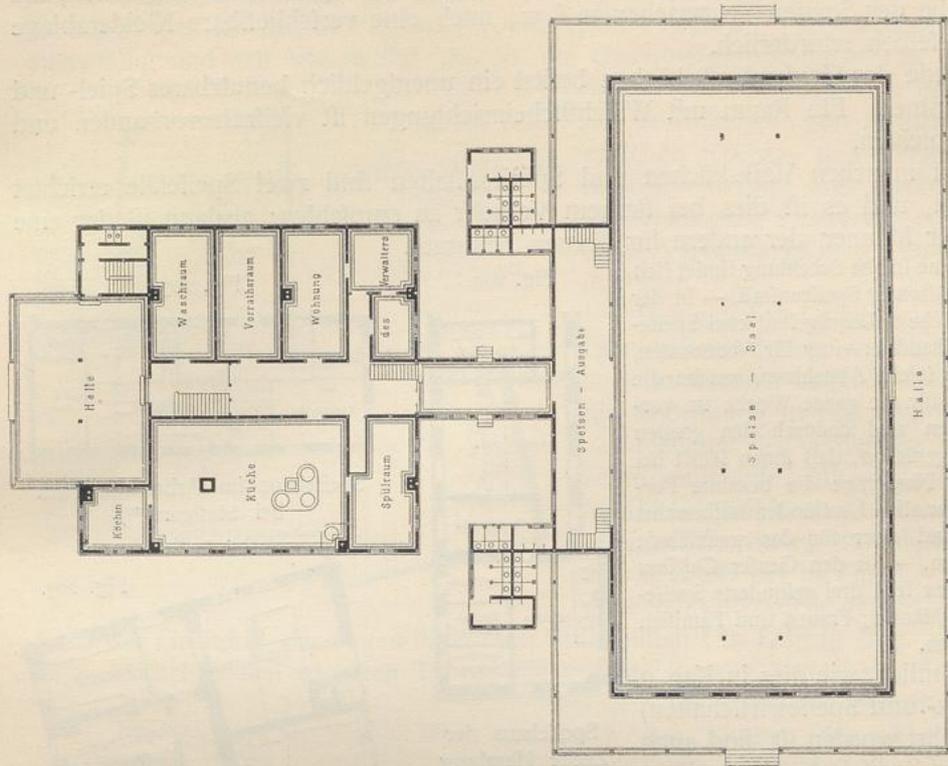
Fig. 200.



Kofthaus des Bochumer Vereins für Bergbau und Gußtahtfabrikation zu Stahlhauften 1893.

Arch.: Spetzler.

Fig. 201.



Mensa in der Kolonie Nordhof der Gußtahtfabrik von Fried. Krupp zu Essen 1893.

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

wird, wo Ehrendamen u. f. w. die Überwachung der Speisbereitung leiten, die Ausgabe der Speisen überwachen u. f. w., noch eine verschließbare Kleiderablage für dieselben erforderlich.

Jede der Genfer Volksküchen besitzt ein unentgeltlich benutzbares Spiel- und Lesezimmer. Ein Raum mit Waschtischeinrichtungen ist vielfach vorhanden und zu empfehlen.

In manchen Volksküchen und Speiseanstalten sind zwei Speisefäle errichtet worden, und es ist dies bei starkem Verkehr zu empfehlen; alsdann ist der eine Saal für Männer, der andere für Frauen bestimmt.

Eine solche Scheidung findet sich in der Altonaer Speiseanstalt. — In der Volksküche zu Leipzig sind zwei Speisefäle vorhanden: einer für Abonnenten, d. i. für solche Abnehmer, welche die Marken für die ganze Woche im voraus lösen und dadurch den großen Vorteil genießen, daß ihnen selbst bei stärkster Nachfrage die bezahlte Portion unter allen Umständen aufbewahrt wird, und einer für das wechselnde Publikum. — In den Genfer *Cuifines populaires* sind drei gefonderte Speisefäle für Männer, Frauen und Familien vorhanden.

179.
Grundriß-
anordnung.

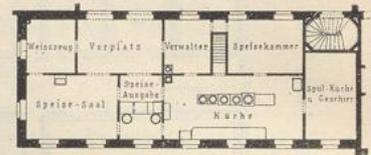
Ähnlich, wie dies in Kap. 2 (Schank- und Speisewirtschaften) ausgeführt worden ist, sind auch hier der Speisefaal, die Speisenausgabe und die Raumgruppe, welche von der Küche mit ihren Vorrats- und sonstigen Nebengelassen gebildet wird, die drei Hauptteile einer Speiseanstalt. Was an der angezogenen Stelle über Lage und Zusammengehörigkeit dieser drei Bestandteile gefagt worden ist, gilt im allgemeinen auch hier. Die einfachste und vorteilhafteste Grundrißanordnung der in Rede stehenden Bauwerke ergibt sich, wenn man die genannten drei Hauptteile so nebeneinander legt, daß die Speisenausgabe zwischen dem Speisefaal und der Küchengruppe gelegen ist; dabei können die Vorratsräume der letzteren in gleicher Höhe mit der Küche oder aber zum Teile oder auch ganz im Keller-, bzw. Sockelgeschoß gelegen sein.

Zur Erläuterung des Gefagten diene der in Fig. 200¹³²⁾ dargestellte Grundriß¹³³⁾, worin der eben ausgesprochene Grundgedanke in voller Klarheit zur

Fig. 202.



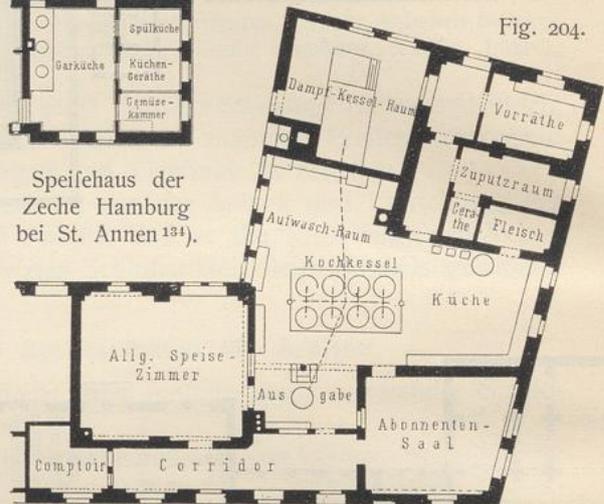
Fig. 203.



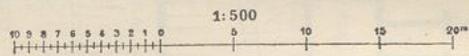
Speisehaus im Arbeiterdörfchen bei Stuttgart¹³⁵⁾.

Arch.: v. Morlok.

Fig. 204.



Neue städtische Speiseanstalt I. zu Leipzig.



¹³²⁾ Nach: Zeitschr. f. Baukde. 1879. Bl. 32.

¹³³⁾ Nach: Wohlfahrtseinrichtungen der *Fr. Krupp'schen* Gußstahlfabrik zu Essen zum Befen ihrer Arbeiter. Bl. 9 des Atlas.

¹³⁴⁾ Nach: Die Einrichtungen zum Befen der Arbeiter auf den Bergwerken Preußens. Band II. Berlin 1876. Bl. 36.

¹³⁵⁾ Nach: Allg. Bauz. 1874, Bl. 8. — Vergl. auch Art. 183 (S. 166), unter *6*.

¹³⁶⁾ Vergl. auch Art. 183, unter *6*.

Durchführung gekommen ist. Nicht minder, wenn auch in weniger hüblcher Weise, ist dies bei der in Fig. 202¹³⁴⁾ dargestellten Anlage¹³⁷⁾ geschehen. Ebenso augenfällig und klar wie in Fig. 200 ist die Grundrißanordnung in Fig. 201¹³³⁾;

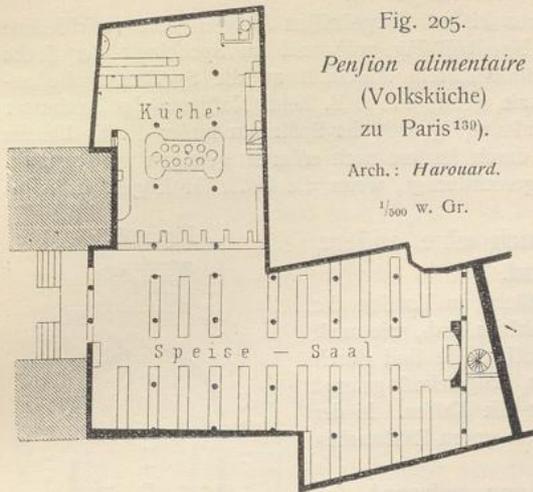


Fig. 205.
Pension alimentaire
(Volksküche)
zu Paris¹³⁸⁾.
Arch.: Harouard.
1/500 W. Gr.

dieselbe unterscheidet sich von jener im wesentlichen nur dadurch, daß zwischen Küchen- und Verwaltungsräumen einerseits und Speisesaal mit Speisenausgabe andererseits ein besonderer Verbindungsgang eingefchaltet ist¹³⁸⁾.

Den gleichen Grundgedanken der Grundrißanordnung verfolgt, wenn auch in weniger augenfälliger Weise, die Anordnung in Fig. 203¹³⁵⁾.

Gestattet der verfügbare Bauplatz keine genügende Längenentwicklung, so läßt sich mit Vorteil eine L-förmige Grundrißanordnung durchführen, wie dies z. B. bei der in Fig. 205¹³⁹⁾ dargestellten Volksküche geschehen ist¹⁴⁰⁾.

Auch der Grundriß der neuen städtischen Speiseanstalt I in Leipzig (Fig. 204) zeigt im wesentlichen den gleichen Typus; die geringe Regelmäßigkeit der Anlage ist aus dem Umfande zu erklären, daß sie durch den Umbau des alten St. Johannes-Stiftes entstanden ist.

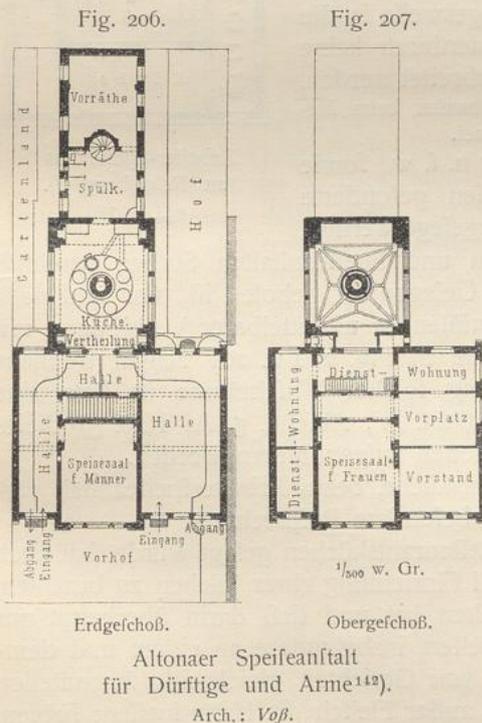


Fig. 206.
Fig. 207.
Erdgeschoß.
Obergeschoß.
Altonaer Speiseanstalt
für Dürftige und Arme¹⁴²⁾.
Arch.: Vofß.

Die Grundrißanordnung erhält, wenn auch nicht grundsätzlichen, so doch in den Einzelheiten eine etwas andere Gestalt, sobald darauf Rückficht zu nehmen ist, daß ein großer Teil der verabfolgten Speisen außerhalb des Gebäudes verzehrt wird. Alsdann müssen die Speiseholenden die Schalter der Speisenausgabe erreichen können, ohne den Speisesaal passieren zu müssen. Breite Gänge, in denen durch Schranken die Kommanden, bezw. Wartenden von den Abgehenden entsprechend gefondert sind, dürfen in einem solchen Falle nicht fehlen. (Vergl. die Ω -förmigen Hallen im Erdgeschoßgrundriß der Altonaer Speiseanstalt in Fig. 206¹⁴¹⁾).

Eine von den bisher vorgeführten etwas abweichende Grundrißanordnung zeigen die in Petersburg und Moskau

¹³⁷⁾ Vergl. auch Art. 183, unter ζ .

¹³⁸⁾ Vergl. auch Art. 183, unter η .

¹³⁹⁾ Nach: *Nouv. annales de la confit.* 1878, Pl. 37-38.

¹⁴⁰⁾ Vergl. auch Art. 183, unter δ .

¹⁴¹⁾ Nach den von Herrn Architekten H. Vofß in Altona freundlichst mitgetheilten Plänen.

errichteten Volksspeiseanstalten (Fig. 208¹⁴²⁾, in denen der Arbeiter allein oder mit seiner Familie eine einfache, gelunde und reinlich zubereitete Mahlzeit im geräumigen und jederzeit erwärmten Speisesaal einnehmen kann. Letztere Anstalt ist von einer offenen und überdachten Galerie umgeben.

Der Spülraum hat bei den durch Fig. 200 bis 206 dargestellten Anlagen eine verschiedene Lage erhalten. Im Menagehaus der Kolonie Nordhof (Fig. 201) und im Speisehaus der Zeche Hamburg (Fig. 202) ist die Spülküche in unmittelbarem Anschluß an die Speisenausgabe angeordnet; dies ist für den Betrieb bequemer, als wenn, wie z. B. beim Kosthaus des Bochumer Vereins (Fig. 200) und bei der Altonaer Speiseanstalt (Fig. 206), der Spülraum hinter der Kochküche gelegen ist, wonach das gebrauchte Eßgeschirr durch letztere nach ersterem getragen werden muß. Eine solche Lage der Spülküche ist nur dann gerechtfertigt, wenn die Gäste ihr Eßgeschirr selbst mitbringen.

Die Grundrißanordnung wird auch eine andere, wenn mehrere Speisefäle vorzuziehen sind.

So liegen in der 1900 eröffneten Volksküche zu London die Speisefäle, deren jeder 500 Personen faßt, sowohl im Erd-, wie auch in den beiden darüber befindlichen Obergeschossen; sie sind durch bequeme Treppen miteinander verbunden. Im Erdgeschoß gelangt man beim Durchschreiten der Eingangshalle an die Kassen. In der Mitte jedes Saales steht der Schanktisch, an dem gegen Zahlmarken Speisen und Getränke verabreicht werden.

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

Sehr zweckmäßig sind die beiden Abortanbauten beim Menagehaus der Kolonie Nordhof (Fig. 201) angeordnet.

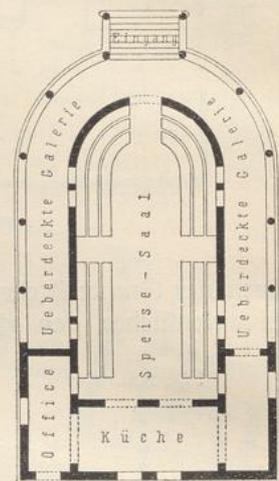
Für das Küchenpersonal, die Wärter u. s. w., sowie für den leitenden Beamten u. s. w. müssen gefonderte Aborte, am besten im Gebäude selbst, angelegt werden.

Mehrfach sind mit den Volksküchen und Speiseanstalten Stuben vereinigt worden, in denen den Arbeitern u. s. w. Gelegenheit geboten ist, vor und nach der Mahlzeit sich zu waschen; dieselben müssen in unmittelbarer Verbindung mit dem Speisesaal gelegen sein. Die Beispiele in Fig. 200 u. 201 zeigen treffliche Anordnungen dieser Art. Die Ausrüstung solcher Waschräume ist stets eine einfache und solide; in Teil III, Band 5 (Abt. IV, Abchn. 5, A, Kap. 5) dieses „Handbuches“ sind einschlägige Konstruktionen aufgenommen worden.

Von den einzelnen Räumen einer Volksküche, bzw. Arbeiter-Speiseanstalt verdienen die Küche und der Speisesaal eine besondere Besprechung.

Was in Kap. 2 u. 3 allgemein über Restaurantsküchen gesagt wurde, hat auch hier seine Gültigkeit; doch ist vor allem bei Einrichtung einer solchen zu beachten, daß sie einem großen Bedarf zu entsprechen hat und daß darin überhaupt nur eine verhältnismäßig geringe Zahl von Speisen, insbesondere an einem und demselben Tage nur eine sehr kleine Anzahl von Gerichten gleichzeitig herzustellen sind. So z. B. bilden in den Volksküchen außer Fleisch die Hauptspeisen: Erbsen, Linfen, Bohnen, Reis, Hirse, Gerste und Kartoffeln, daneben, soweit es die Jahreszeit gestattet, Grünkohl, Weißkraut, Möhren, Welschkohl, Spinat, Bohnen, Kohl-

Fig. 208.

Arbeiter-Speisehaus
zu Petersburg¹⁴²⁾.

1/500 w. Gr.

180.
Küche.¹⁴²⁾ Nach: *Encyclopédie d'arch.* 1876, S. 92.

rüben u. f. w. Die wenigen Speisen, die bei einer Mahlzeit zuzubereiten sind, werden in einigen (bald kupfernen, bald verzinnnten eisernen) Kesseln gekocht und den letzteren, dem großen Bedarf entsprechend, die erforderliche Größe gegeben.

Zum Kochen der Speisen dienen zur Zeit Kesselherde und Dampfkocheinrichtungen. Von den ersteren ist in Teil III, Band 5 dieses „Handbuches“ (Abschn. 5, A, Kap. 1, b) eingehend die Rede gewesen. Die dort erwähnten Herde mit offenen Kesseln bedingen einen großen Aufwand an Brennstoff, lassen ein Anbrennen der Speisen befürchten und veranlassen eine bedeutende Wrafsenanfammlung in der Küche. Vorteilhafter sind die Herde mit nach *Papin'schem* System geschlossenen Kesseln von *A. Senking* in Hildesheim u. a.; dieselben sind mit den gedachten Übelständen nicht behaftet. Die Dampfkocheherde wurden im gleichen Bande dieses „Handbuches“ behandelt, und daselbst wurde auch ein Vergleich zwischen denselben und den eben erwähnten Herden mit geschlossenen Kesseln angestellt; daraus geht hervor, daß Dampfkocheinrichtungen den letzteren nur in bestimmten Fällen vorzuziehen sind. Schließlich sei noch des *Becker'schen* Verfahrens zur Massenbereitung von Speisen im Dampf- und Wasserbad gedacht, welches an gleicher Stelle besprochen worden ist.

Wird für die Kocheinrichtung ein besonderes Dampfesselhaus notwendig, so lege man es in tunlichster Nähe der Küche an, um eine zu große Abkühlung der Dämpfe durch eine zu lange Rohrleitung zu vermeiden.

Werden in der Speiseanstalt auch Frühstück und Abendessen verabreicht, so werden zwar für letzteres nur selten besondere Einrichtungen zu treffen sein; für die Zubereitung des Frühstückes indes ist eine Kaffee-, bezw. Teeküche einzurichten.

Die zur Küche gehörigen Vorratsräume für Gemüse u. f. w. erhalten hier, dem bedeutenden Massenbedarf entsprechend, eine größere Ausdehnung als bei den in Kap. 2 besprochenen Speisehäufern.

Die Speisefäle der in Rede stehenden Speiseanstalten sind in der Regel ziemlich große Räume; Säle dieser Art unter 200^{qm} Grundfläche sind sehr selten; doch kommen viel größere Grundflächen vor. Der Speisesaal der in Fig. 205 (S. 161) dargestellten Pariser Volksküche mißt 330,00^{qm} (mit 400 Plätzen), jener in der Kolonie Nordhof (Fig. 201, S. 159) etwa 770,00^{qm} und jener des Kolthausens zu Stahlhausen in Fig. 200 (S. 159) nahe an 1300,00^{qm} (mit 1000 Sitzplätzen). Da nun in solchen Sälen gleichzeitig eine große Zahl von Menschen sich aufhält, so sollen sie luftig, vor allem genügend hoch erbaut werden; bei größeren Sälen dieser Art sind Höhen von 7,00, 8,00 und 9,00^m nichts Seltenes. Aus gleichem Grunde muß man auch für eine kräftig wirkende Lüftungseinrichtung sorgen, und man wird bei Wahl des Systems der Lüftung und Heizung, sowie beim Entwerfen der einschlägigen konstruktiven Einzelheiten in Rücklicht zu ziehen haben, daß solche Säle nur während sehr weniger Tagesstunden benutzt zu werden pflegen.

Die Grundform der Speisefäle ist in der Regel die eines Rechteckes; die Tische werden fast stets in der Querrichtung gestellt. Meist sind bloß 2 Reihen quer gestellter Tische vorhanden; nur die ganz großen Säle, wie z. B. jener in Fig. 200 (S. 159), erhalten 3 und 4 Reihen. Die Gangbreite zwischen den einzelnen Reihen findet man mit 1,60 bis 2,30^m; eine Breite von 1,80 bis 2,00^m dürfte die entsprechende sein. Die Tischbreite übersteigt sehr selten 65 bis 70^{cm}, und die Achsenentfernung der Tische beläuft sich meist auf 1,60 bis 1,70^m; man findet indes noch geringere Abstände: 1,50^m, selbst 1,42^m.

181.
Speisesaal.

Für einen Sitzplatz ist auf Grund der vorliegenden Ausführungen 0,75 bis 0,80^{qm} Grundfläche zu rechnen; 0,90^{qm} sind selten zu finden. Zum Sitzen dienen in der Regel nur einfache hölzerne Bänke (Fig. 209¹⁴³). Die Tische sind meist auch aus Holz hergestellt; doch haben sie in einzelnen Fällen (z. B. in der 1900 eröffneten Volksküche zu London) auch Marmorplatten erhalten.

An den Wänden sind Haken u. f. w. zum Aufhängen der Kopfbedeckungen, etwaiger Überkleider u. f. w. anzubringen.

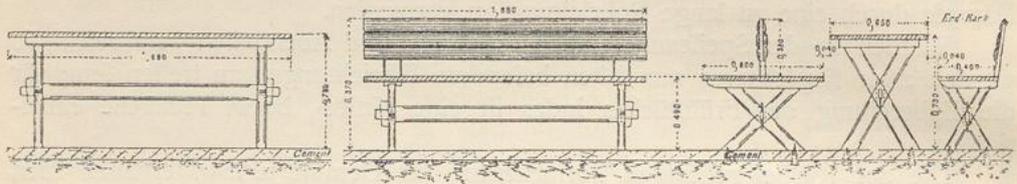
182.
Speisenausgabe.

Bei Einrichtung der Speisenausgabe ist zu berücksichtigen, daß (wenigstens in den meisten Fällen) die Speisen nicht gegen Geld, sondern gegen Marken, die in der Geschäftstube u. f. w. zu lösen sind, verabreicht werden. Hiernach genügt die Anordnung mehrerer Schalterfenster mit Tischen, auf welchen die Portionen durch den Koch, bezw. die Köchin aufgestellt werden.

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

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

Fig. 209.



Tische und Bänke im Speisehaus der Augsburger Kammgarnspinnerei¹⁴³.

^{1/60} w. Gr.

183.
Acht
Beispiele
von
Volksküchen.

Zum Schlusse mögen die vorstehenden grundsätzlichen Erörterungen, sowie einige noch nicht berührte Einzelheiten an mehreren Beispielen erläutert werden.

α) Volksküche zu Leipzig. Die erste deutsche Volksküche wurde in Leipzig am 16. Januar 1849 dem Betriebe übergeben; wegen beabsichtigten Abbruches des ursprünglichen Gebäudes (am Königsplatz) wurde die schon auf S. 157 u. 160 erwähnte „Städtische Speiseanstalt I.“ 1873 in das vom Maurermeister *Siegel* umgebaute St. Johannes-Stift verlegt. Die Grundrißanordnung ist aus Fig. 204 (S. 160) ersichtlich; auf S. 163 wurde bereits des Vorhandenseins zweier Speisefäle Erwähnung getan. (Die Anstalt hat schon jährlich 400 000 Portionen und darüber verabreicht; die Portion mit Fleisch kostete bis 1872 12 Pfennige, von da ab 15 Pfennige.)

β) Die Speiseanstalt zu Altona wurde 1830 in das Leben gerufen und war bis zum Jahre 1880 in dem von der städtischen Verwaltung zu diesem Zwecke überlassenen Gebäude der früheren Bürgerwache untergebracht. Die wachsende Ausdehnung der Anstalt erforderte einen Neubau immer dringender, und bei einem 1879 ausgeschriebenen Wettbewerb erhielt *Voß* in Altona den ersten Preis. Sein Entwurf wurde mit einigen unwesentlichen Abänderungen und unter seiner Leitung ausgeführt; Ende 1880 konnte das Erdgeschoß in Benutzung genommen werden.

Wie aus den beiden Grundrissen auf S. 161 hervorgeht, ist der Speisesaal für Männer im Erdgeschoß, jener für Frauen im Obergeschoß angeordnet. Links und rechts vom ersteren Speisesaal sind Hallen angeordnet, die sich in einer vor den beiden Speisenausgabefächern gelegenen Querhalle vereinigen. Die Hallen haben getrennte Ein- und Ausgänge und sind der ganzen Länge nach durch 2,00 m hohe eiserne Schranken geschieden; die breitere Abteilung ist für die Wartenden, die schmalere für die Abgehenden bestimmt. Die Schranken haben ein dichtes Drahtgeflecht erhalten,

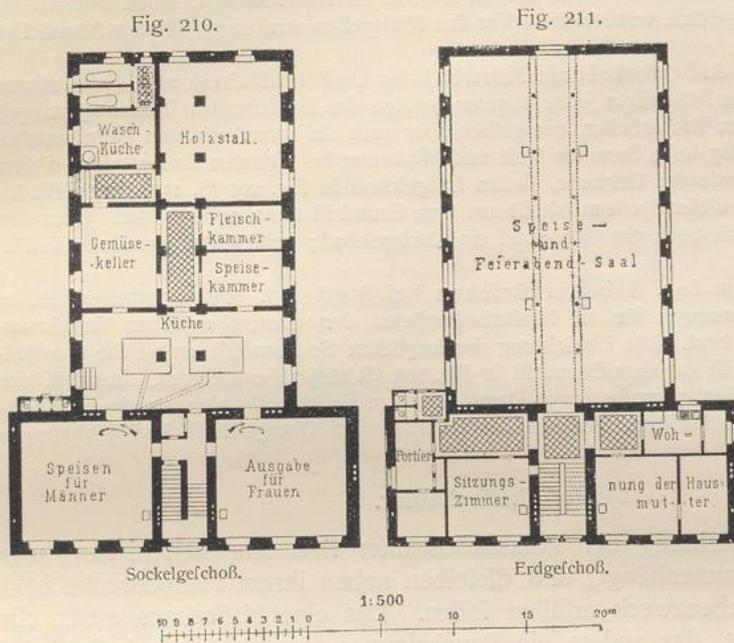
¹⁴³) Fakf.-Repr. nach: POST, J. & H. ALBRECHT. Muttertätten persönlicher Fürsorge von Arbeitgebern für ihre Geschäftsangehörigen. Band II. Berlin 1893. S. 375.

damit von den Wartenden keine Gefäße zur rascheren Beförderung hindurchgereicht werden. An der Fensterwand der beiden Seitenhallen ist ein Tisch aufgestellt, um die gefüllten Gefäße wieder in die umhüllenden Tücher binden zu können.

Die Kochküche wurde mit einer Dampfkocheinrichtung nach den besonderen Angaben des Ingenieurs *Th. Zeise* von der Firma *Lange & Gehrrens* in Ottenfen um den Preis von 10 200 Mark hergestellt. Die doppelten Kochkessel zu je 500 Portionen sind im Inneren aus Kupfer konstruiert; um dieselben sind schmiedeeiserne Kessel gesetzt, in denen der Dampf zirkuliert. Die größten Leistungen betragen über 2500 Portionen in einem Tage. Außer diesen Kochkesseln ist noch 1 Knochen- und 1 Wasserkessel vorhanden; über sämtlichen Kesseln erhebt sich ein Qualmfang.

Die Gesamtkosten des Neubaus betragen 43 273 Mark; der Bauplatz (653,00 qm) kostete 12 602 Mark.

γ) Volksküche zu Stuttgart. Vom Verein zur Fürsorge für Fabrikarbeiterinnen wurde eine Herberge erbaut, welche im ganzen 240 Mädchen aufnehmen kann. (Siehe Abschn. 3, Kap. 3, die Beispiele unter b, 2.)



Herberge für Fabrikarbeiterinnen zu Stuttgart¹⁴⁴⁾.

Heimat und Volksküche.

Arch.: Tafel.

*Ruel's*chen Fabrik, als auch sonstige jüngere Leute des betreffenden Bezirkes mit gesunder, nahrhafter und billiger Kost versorgen. Der Speisesaal enthält 400 Sitzplätze auf 330,00 qm Grundfläche; die Küche mißt 157,00 qm, die Magazine, die Bäckerei und die Metzgerei 451,00 qm. Die Gesamtkosten des Bauwerkes, welches eine Grundfläche von nahe 500,00 qm bedeckt, betragen rund 96 000 Mark (= 120 721 Franken), wonach rund 194 Mark (= 242 Franken) für 1 qm. (Monatlich werden über 70 000 Mahlzeiten zu einem Durchschnittspreis von 50 Centimes verabreicht.)

ε) Kosthaus des Bochumer Vereins für Bergbau und Gußstahlfabrikation zu Stahlhausen. In den Jahren 1873—74 wurde von *Spetzler* das Kost- und Logierhaus Stahlhausen (am westlichen Ende von Bochum) für die Arbeiter der eigentlichen Gußstahlfabrik erbaut. Diese auf S. 161 bereits erwähnte Anlage ist zum Teile schon in Teil III, Band 4 dieses „Handbuches“ vorgeführt. Das Kosthaus oder die sog. Menage in Fig. 200 (S. 159) ist durch den Hofraum des Logierhauses von diesem getrennt und enthält einen großen Speisesaal für 1000 Mann mit den davor liegenden Waschtuben, der Dampfkochküche und den zugehörigen Wirtschaftsräumen. Nur die Waschtuben und der Speisesaal sind den Bewohnern des Logierhauses zugänglich, da das Essen von der Küche her an Schaltern gegen Marken ausgegeben wird.

¹⁴⁴⁾ Nach: SCHITTENHELM, F. Privat- und Gemeindebauten. Stuttgart 1876—78. Heft 9, Bl. 4.

Durch Verwendung des Vereines für das Wohl der arbeitenden Klassen wurden im Sockelgeschoß (Fig. 210¹⁴⁴⁾) ausgedehnte Räumlichkeiten für die Errichtung einer

Volksküche untergebracht; der Speisesaal ist im Erdgeschoß (Fig. 211¹⁴⁴⁾) angeordnet. In der Volksküche werden täglich 3 bis 400 Portionen, zum Teile auch außer dem Hause verabreicht. (Suppe, Gemüse und Fleisch kosten 30, Gemüse und Fleisch 25, Suppe und Fleisch 22 Pfennige.)

δ) *Ruel's* Speiseanstalt zu Paris, *Rue de la Verrerie*. Diese schon auf S. 161 erwähnte und ebendasselbst im Grundriß dargestellte *Pension alimentaire* soll sowohl die Beamten der

Der geräumige und helle Speisesaal wird durch eine Warmwasserheizung bis auf 18 Grad R. erwärmt und durch einen im Nebengebäude aufgestellten Exhaustor, der zugleich die Wasserdämpfe der Kochküche abfugt, gelüftet. (Die Einzelheiten dieser Einrichtungen sind in dem eben angegebenen Bande dieses „Handbuches“ beschrieben.) Die Dampfkochküche ist gewölbt.

ζ) Speisehaus der Zeche Hamburg bei St. Annen. Die große Schwierigkeit, den zahlreich zuwandernden Bergleuten angemessene Kofthäuser zu verschaffen, veranlaßte die Zeche Hamburg im Jahre 1873 zur Erbauung der in Fig. 202 (S. 160) dargestellten Speiseanstalt überzugehen, welche 100 bis 150 Personen aufnehmen sollte. Der Speisesaal mit Sitzplätzen für 100 Bergleute ist durch einen Schalter mit der Stube, worin das Essen verteilt wird, verbunden. Der in Fig. 202 nicht mit aufgenommene Teil des Erdgeschoßes enthält einerseits einen großen Aufenthaltsaal, auf der anderen Seite die Wohnung des Verwalters. In den Obergeschoßen sind Schlaftuben angeordnet.

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

η) Menage in der Arbeiterkolonie Nordhof der Gußstahlfabrik von *Fried. Krupp* zu Essen. Im Anfang der siebziger Jahre konnten infolge des herrschenden Wohnungsmangels die ledigen, besser gestellten Facharbeiter, namentlich aber auch die unverheirateten Unterbeamten nur gegen unverhältnismäßig hohe Summen Kost und Wohnung bei Privaten finden. Um diesem Übelstande abzuweichen, wurde das Gebäude, dessen Erdgeschoß in Fig. 201 (S. 159) dargestellt ist, errichtet. Die Anordnung dieser Speiseanstalt ist aus dem Grundriß ohne weiteres klar. Über den Küchenräumen befinden sich noch ein Ober- und ein Dachgeschoß; beide enthalten die Schlaftuben für 80 Personen.

θ) Speiseanstalt im sog. Arbeiterdörfchen bei Stuttgart. Dieses Arbeiterdörfchen ist eine Kolonie von Wohnungen für die Niederbediensteten der württembergischen Verkehrsanstalten, durch *v. Morlok* erbaut. Die Einrichtung der fraglichen Speiseanstalt, an welche unmittelbar eine Badeanstalt stößt, ist aus dem Grundriß in Fig. 203 (S. 160) zu entnehmen. In der Küche sind außer einem großen Herd 5 große, durch Dampf heizbare Kessel vorhanden, welche es ermöglichen, täglich die Speisen für 1000 Personen zu bereiten. Im Obergeschoß sind Wohnungen untergebracht.

b) Volkskaffeehäuser.

184.
Anlage
und
Einrichtung.

Anlage und Einrichtung der Volkskaffeehäuser sind sehr verschieden, was zum Teile damit zusammenhängt, daß dieselben neben ihrem Hauptzwecke bald diesen, bald jenen Nebenzweck erfüllen sollen. Das eine Kaffeehaus erhält ein besonderes Lesezimmer, das andere ein Rauchzimmer, das dritte ein besonderes Zimmer für Frauen oder Kinder, das vierte ein Billard; dieses ist mit einer Volksbibliothek in Verbindung, jenes mit einer Badeanstalt; ein anderes nimmt Schlafgäste auf; wieder ein anderes hat nicht allein ständige Gasträume, sondern schickt auch einen kleinen Wagen mit warm gehaltenen Getränken durch die Straßen u. s. w.

Die großartigste Tätigkeit auf dem in Rede stehenden Gebiete entfaltet der „Verein für Volkskaffeehallen“ zu Hamburg. Bereits im Jahre 1892 betrieb er 21 Speiseanstalten; die meisten derselben sind so groß, daß gleichzeitig in einer Halle bis zu 1700 Personen beköstigt werden können. 1891 wurden 2 Mill. Tassen Kaffee ($\frac{1}{4}$ l zu 5 Pfennig) ausgegeben.

Eine Kaffeeschenke liegt am besten inmitten eines Arbeiterviertels, an einer belebten Straße und, wenn möglich, im belebtesten Teile derselben; die Nähe des Platzes, auf dem die Wochenmärkte abgehalten werden, ist besonders empfehlenswert.

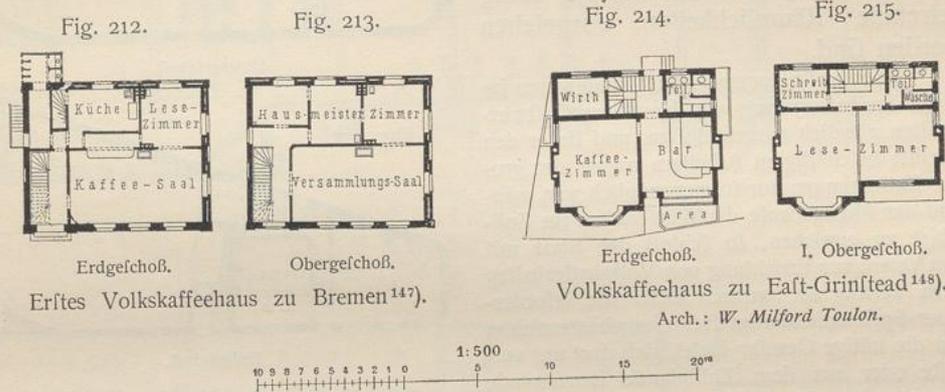
Das Erdgeschoß wird in der Regel von der eigentlichen Kaffeehalle eingenommen, also vom Saal oder Schenkzimmer, worin Kaffee, Tee u. s. w. verabreicht

¹⁴⁵⁾ 2. Aufl.: S. 360 u. Tafeln dazu.

¹⁴⁶⁾ 2. Aufl.: Taf. bei S. 360.

werden, der Anrichte (dem Schenkstisch) und meist einem Lese- oder Spielzimmer; bisweilen wird für Frauen ein besonderes Schenkzimmer vorgezogen. Die Küche in daselbe Gefchoß zu verlegen, ist mit Rücklicht auf Einfachheit und Bequemlichkeit des Betriebes zu empfehlen, indes nicht immer durchführbar. Im Obergefchoß werden meist Räume für Versammlungen, gefellige Unterhaltung, Lese- und Spielzimmer untergebracht; auch die Wohnung des Hausverwalters, Hausmeisters, Wirtes u. f. w. ist nicht selten daselbst zu finden. Ist noch ein weiteres Obergefchoß vorhanden, so ist die letztgedachte Wohnung dahin zu verlegen; auch werden die Stuben für das Dienstpersonal darin anzuordnen sein; bisweilen sind einige Logierzimmer vorgezogen worden. Das Kellergefchoß enthält manchmal die Küche, fast immer die Vorratsräume für dieselbe, Räume für Brennstoff, eine Waschküche u. f. w. In einem Londoner Kaffeehaus (*The Walmer castle, Maryleborne*) sind im Kellergefchoß Turn- und Spielgeräte aufgestellt.

Das über Einrichtung und Ausrüstung von Kaffeeküchen in Art. 129 (S. 115) bereits Gefagte hat auch hier Anwendung zu finden, wenn auch mit Rücklicht auf den vorliegenden Zweck Vereinfachungen am Platze sein werden.



α) Erstes Volkskaffeehaus zu Bremen. Diese in der westlichen Vorstadt gelegene, in Backsteinrohbau ausgeführte Kaffeeschenke enthält außer dem durch Fig. 212 u. 213¹⁴⁷⁾ veranschaulichten Erd- und Obergefchoß noch ein Keller- und Dachgefchoß. Verteilung und Verwendung der Räume im Erd- und Obergefchoß sind aus den Grundrissen ohne weiteres ersichtlich. Im Kaffeeaal sind angefrischene Holztische und Wiener Rohmöbel in tadellos sauberer Haltung aufgestellt; aus der Küche führt eine besondere kleine Laufftreppe zur Wohnung des Hausmeisters; dieselbe ist nach dem Kellergefchoß fortgesetzt. In letzterem befinden sich unter dem Kaffeeaal die Vorrats- und der Torfkeller, unter der Küche die Waschküche, unter dem Lesezimmer die Plättstube. Das Dachgefchoß ist zum größten Teil als Bodenraum ausgebildet; nur zwei Logierzimmer machen eine Ausnahme.

β) Volkskaffeehaus zu East-Grinftoad (Fig. 214 u. 215¹⁴⁸⁾. Dasselbe wurde im Jahre 1880 von *Mrs. Oswald Smith* in der Ablicht errichtet, die Wohlfahrt der Arbeiterbevölkerung zu fördern; daselbe ist so gelegen, daß es auf dem Wege von der Eisenbahnstation nach dem Orte von verschiedenen Punkten aus gefehen wird. Im Kellergefchoß sind Koch- und Spülküche, Vorratskammern, Brennstoffraum u. f. w. gelegen. Das Erdgefchoß enthält nach vorn die von der Straße zugängliche *Bar*, welche mit der im Untergefchoß gelegenen, durch einen Lichtgraben (*Area*) erhaltenen Küche durch einen Aufzug und ein Sprachrohr in Verbindung gebracht ist, und daran stoßend das Kaffeezimmer; nach rückwärts ist ein Privatzimmer des Wirtes verlegt, neben dem sich Waschtischeinrichtungen, Abort und Piffoir befinden. Im I. Obergefchoß liegen nach der Straße zu zwei Lesezimmer, die durch eine bewegliche Wand getrennt sind; letztere

¹⁴⁷⁾ Nach den von Herrn *J. Schröder* in Bremen freundlichst mitgetheilten Plänen.

¹⁴⁸⁾ Nach: *Building news*, Bd. 38, S. 308.

185.
Drei
Beispiele
von Volks-
kaffeehäusern.

wird entfernt, sobald größere Versammlungen abgehalten werden. Die rückwärtige Partie wird von einem Schreibzimmer, einer Leinenkammer, einem Wafchraum und einem Abort eingenommen. Im II. Obergeschoß befinden sich die Schlafzimmer des Wirtes, der Bediensteten, 4 Logierzimmer für einzelne Männer, Badezimmer, Abort u. f. w. Das ganze Gebäude enthält eine Kalt- und Warmwasserleitung und ist sorgfältig gelüftet.

γ) Kaffeepalast und Arbeiterhalle (*Coffee palace and workmen's hall*) zu Kenal Green¹⁴⁹⁾. Um an dieser Stelle auch ein Beispiel für eine größere Anlage mit Versammlungsraum (*Hall*) u. f. w. zu geben, wurde das in Fig. 216 bis 218 dargestellte Gebäude aufgenommen, welches der Arbeiterbevölkerung von Kenal Green und Umgebung in den Mußestunden einen angenehmen Aufenthalt darbieten soll. Die Verteilung der Räume in den einzelnen Geschossen ist aus den Grundrissen ohne weiteres ersichtlich; die *Bar* hat drei Eingänge, die obere Halle zwei Eingänge von der Straße aus. Für die Wirtschaftselaffe ist ein besonderer Raum vorhanden.

186.
Volks-
Speise- und
Kaffeehallen.

An manchen Orten, namentlich in Hamburg, sind Bauten errichtet worden, welche Volksküchen und Kaffeehallen zugleich sind, und zwar nicht etwa in dem Sinne, daß ein und derselbe Saal beiden Zwecken zu dienen hat, sondern in der Weise, daß für letztere völlig getrennte Räumlichkeiten vorgesehen worden sind.

Nach vollzogenem Zollanschluß waren im neuen Freihafengebiet von Hamburg Gastwirtschaften gänzlich ausgeschlossen, und da es den daselbst beschäftigten Arbeitern wegen der großen Entfernungen nur schwer möglich war, während der Mittagspause die Wirtschaften im Zollgebiet zu erreichen, so schloß der Staat mit dem Verein zur Errichtung von Volkskaffeehallen einen Vertrag ab, wonach dieser die erforderlichen Speiseanstalten im Freihafengebiet errichtet und die nötige Gewähr bietet, daß dort nur verzollte oder aus dem Zolllande herrührende Waren verbraucht werden. Den Platz und das Baukapital gab der Staat her; der Verein verzinst das Kapital in Form einer jährlichen Miete und führte die Bauten unter staatlicher Überwachung aus¹⁵⁰⁾.

187.
Zwei
Beispiele.

α) Als einschlägiges Beispiel ist in Fig. 219 bis 221¹⁵¹⁾ die auf dem Kleinen Grasbrook zu Hamburg gelegene Speise- und Kaffeehalle, welche 1888 nach den Plänen von *Hallier & Fitfchen* ausgeführt worden ist, mitgeteilt.

Neben der Kaffeehalle wurden drei voneinander getrennte Speisefäle vorgesehen, da man die Möglichkeit, gewisse Gruppen von Arbeitern für sich unterzubringen, sichern wollte. Die Kaffeehalle steht den ganzen Tag der Benutzung offen, während die Speisefäle nur bei dem starken Andrang am Mittag benutzt werden. Weiters wurde für getrennte kleinere Säle für Frauen, Meister u. f. w. geforgt. Vor allem kam es darauf an, neben einer großen Zugänglichkeit der Speise- und Kaffeefäle eine rasche Bedienung möglichst unmittelbar von der inmitten der ganzen Anlage anzuordnenden Küche aus zu ermöglichen. Da die Arbeiter sich das Mittagessen von den Ausgaben selbst zu holen haben, so wurde ein Markenverkauf eingeführt; zu diesem Ende sind an den Eingängen Kaffen angeordnet.

¹⁴⁹⁾ Nach: *Building news*, Bd. 39, S. 210.

¹⁵⁰⁾ Nach: Hamburg und seine Bauten u. f. w. Hamburg 1890. S. 208.

¹⁵¹⁾ Nach den von den Herren Architekten *Hallier & Fitfchen* zu Hamburg freundlichst zur Verfügung gestellten Plänen.

Fig. 216.

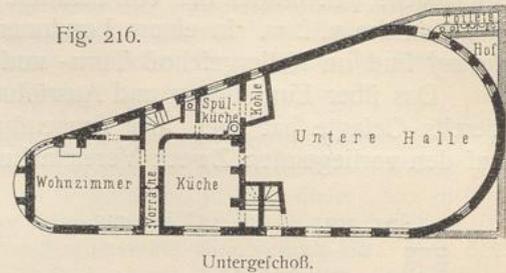


Fig. 217.

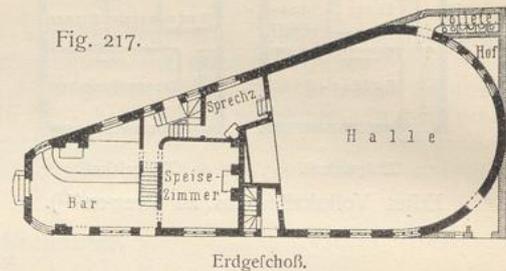
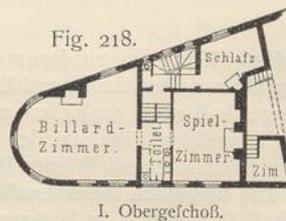


Fig. 218.



Kaffee-Palast
und
Arbeiterhalle zu
Kenal Green¹⁴⁹⁾.
1/1000 w. Gr.
Arch.: *Boucher*.

I. Obergeschoß.

Fig. 219.

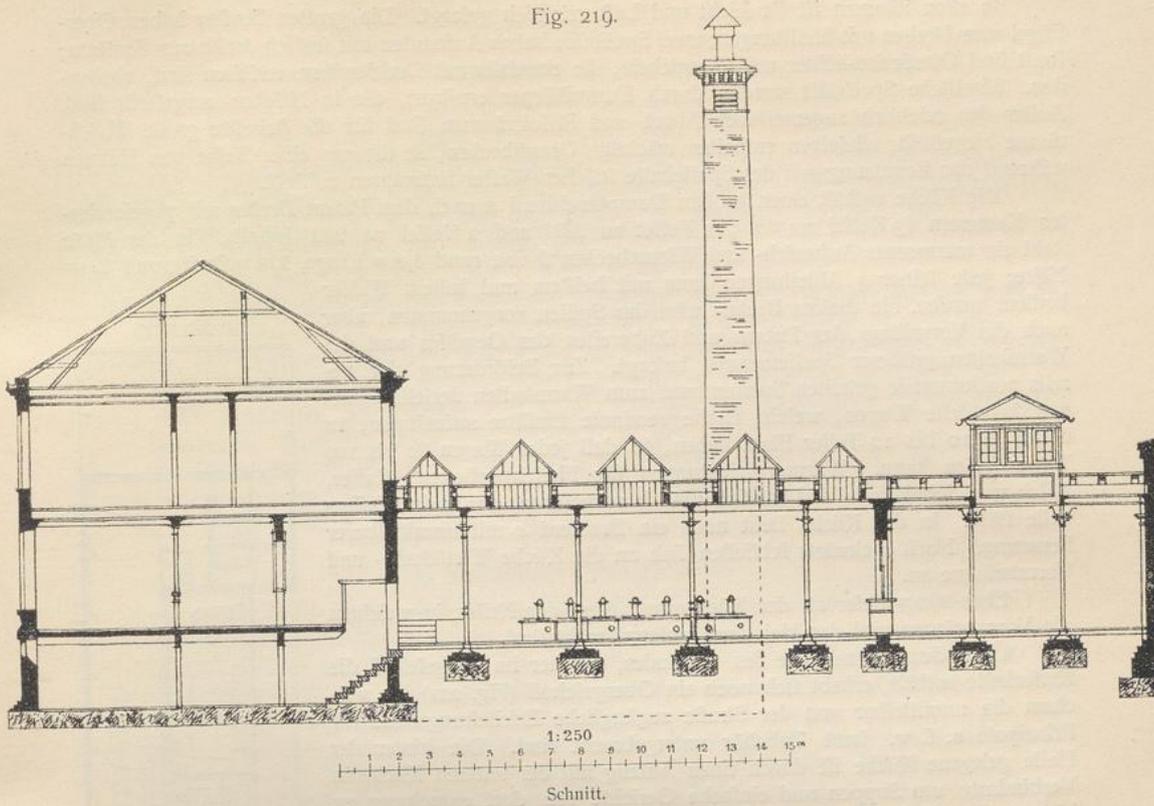
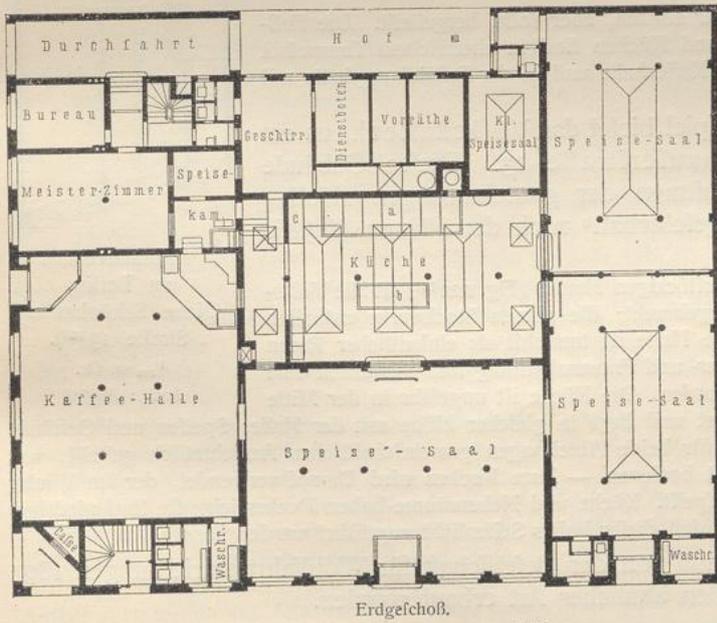
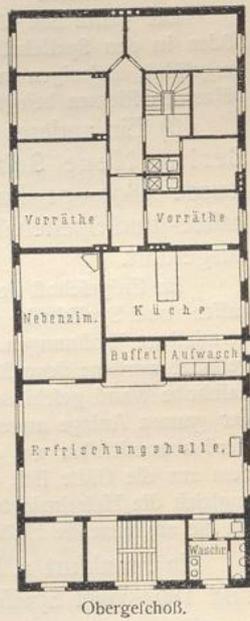


Fig. 220.



Erdgeschoß.

Fig. 221.



Obergeschoß.

Speise- und Kaffeehalle am Kleinen Grasbrook zu Hamburg¹⁵¹⁾.
Arch.: Hallier & Fitichen.

In allen Räumen ist für Licht und Luft reichlich geforgt. Die großen Fenster haben Oberflügel zum Drehen mit Stelltanglen; zwei Speisefäle haben Aufbauten mit seitlich drehbaren Fenstern; sonst sind Glasdeckenlichter mit Glasiebeln, die ebenfalls mit Drehfenstern versehen sind, vorhanden. Sämtliche Speisefäle werden durch Dampfkörper erwärmt, die in Nischen aufgestellt sind. Außer den reichlich zugemessenen Abort- und Pissoirräumen sind für die Arbeiter große Waschräume hergestellt; dieselben enthalten mächtige Granitbecken, in die aus einer Reihe von Hähnen während der Benutzungszeit der Speisehalle frisches Wasser fortwährend zufließt.

Die Küche enthält einen großen Dampfkochherd *a* nach dem Patent *Becker* mit 7 gefonderten Kammern (3 Kessel zu 384 l, 2 Kessel zu 292 l und 2 Kessel zu 240 l Inhalt). In der Mitte steht ein marmornes Aufwafch- und Wärmebecken *b* von rund 4,00 m Länge, 1,00 m Breite und 85 cm Höhe; jede seiner 4 Abteilungen kann mit heißem und kaltem Wasser bedient werden. In diesem Becken wird das Spülen vorgenommen, aber auch des Vormittags das Putzen und Zubereiten des Gemüses und das Warmhalten größerer Speisemengen befoigt. Zur Beförderung der bereits portionsweise geteilten Speisen und zum Warmhalten derselben dienen handliche Wagen, welche flache verzinnte Einfätze aufnehmen, in denen je 10 bis 12 Teller Platz haben, so daß jeder Wagen 80 bis 100 Teller fassen kann. Wärmevorrichtungen für Fleischportionen, Kaffee, Milch und Schokolade sind im Schenkstisch vorgefehen, der in der Kaffeehalle steht. In der Küche steht noch ein Bratherd *c* mit unmittelbarer Feuerung. Nach rückwärts schließen sich an die Küche Wirtschafts- und Vorratsräume an.

Etwa 2,00 m tiefer als der Küchenraum liegt der Keller, in welchem die Vorratsräume und der Heizraum untergebracht sind.

Über demjenigen Teile des Gebäudes, welcher im Erdgeschoß die Kaffeehalle enthält, erhebt sich noch ein Obergeschoß (Fig. 221), in welchem die unmittelbar von der Straße zugängliche Erfrischungshalle für Prinzipale u. f. w. samt Zubehör untergebracht sind. Die hinter der Halle gelegene Küche ist durch einen Aufzug mit der unteren Küche in Verbindung, um Suppen und einfache Gerichte von dort entnehmen zu können. In diesem Obergeschoß befinden sich auch die Schlafzimmer für die Dienerschaft.

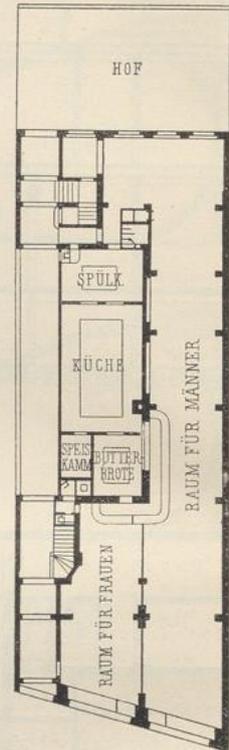
Der ganze Bau ist zwar einfach, aber solid hergestellt. Die Fußböden in den Speisehallen und Küchen sind in rheinischem Tonmofoik ausgeführt, diejenigen in der Kaffeehalle und in der Erfrischungshalle mit hölzernen Riemen belegt.

β) Ein anderes Beispiel bietet das Volkskaffeehaus zu Berlin, Neue Schönhauserstraße 13. Dieses Gebäude wurde 1890–91 im Auftrage der gemeinnützigen „Volkskaffee- und Speisehallengefellschaft“ nach den Plänen *Meffel*'s ausgeführt.

Im Erdgeschoß des vierstöckigen Hauses (Fig. 222¹⁵²) ist die Volkskaffee- und Speisehalle untergebracht; die oberen Stockwerke enthalten vermietbare Wohnungen. Die Halle ist tunlichst als einheitlicher Raum gestaltet worden; denn Männer- und Frauenabteilung sind nur durch eine halbhohe Wand geschieden worden. Die Küche ist ungefähr in der Mitte der ganzen Anlage angeordnet und liegt in gleicher Höhe mit der Halle; Speisen und Getränke werden unmittelbar auf den für beide Abteilungen gemeinschaftlichen Anrichtestisch gestellt, von dem aus die Gäste sich selbst bedienen. — Zum Kochen wird Dampf verwendet, der im Winter zugleich die Heizeinrichtung speist. Küche und Nebenräume haben Deckenlicht; sie sind niedriger als die angrenzende Halle, so daß dieser hohes Seitenlicht zugeführt werden konnte.

In Frankfurt a. M. sind von der Gesellschaft für Wohlfahrtseinrichtungen 1893 und 1894 zwei Speisehallen ähnlicher Art erbaut worden.

Fig. 222.



Volkskaffeehaus
zu Berlin,
Neue Schönhauser
Straße 13¹⁵²).

¹/₁₀₀₀ w. Gr.
Arch.: *Meffel*.

¹⁵²) Nach: Architektonische Rundschau 1895, Taf. 65

Literatur

über „Volksküchen und Speiseanstalten für Arbeiter, sowie Volkskaffeehäuser“.

α) Anlage und Einrichtung.

- MORGENSTERN, L. Die Berliner Volksküchen. Berlin 1870.
 Die Menage- und Logirhäuser für Eifenbahnarbeiter. Organ f. d. Fortsch. d. Eifenbahnw. 1873, S. 65.
 JENTZSCH. Das Kaffee-, Thee- und Speisehaus in Berlin. Ev. Buch- und Traktatgefellschaft 1879.
The coffee public house. How to establish and manage it. Rev. edit. London 1879.
 LAMMERS, M. Volkskaffeehäuser etc. Bremen 1883.
 MORGENSTERN, L. Die Volksküchen etc. 4. Aufl. Berlin 1883.
 Bericht über die Allgemeine deutsche Ausstellung auf dem Gebiete des Hygiene- und des Rettungswesens. Berlin 1882—83. Herausg. v. P. BOERNER. Band I. Breslau 1885. S. 369.
 ALBRECHT, H. Deutsche Allgemeine Ausstellung für Unfallverhütung. Berlin 1889. Die Arbeiter-Wohlfahrtseinrichtungen. 3) Küchen und Speiseanstalten. Gefundh.-Ing. 1889, S. 625.
 POST, J. & H. ALBRECHT. Musterstätten persönlicher Fürsorge von Arbeitgebern für ihre Geschäftsangehörigen. Band II. Berlin 1893. Theil II, S. 338.
 APEL. Die Volkskaffees in Hannover. Zeitschr. f. Arb.-Wohlfahrtseinr. 1894, S. 119.
 Handbuch der Hygiene. Bd. 6, Lief. 3: Ayle, niedere Herbergen, Volksküchen u. f. w. Von M. KNAUFF & WEYL. Jena 1895.

β) Ausführungen und Entwürfe.

- Beschreibung der Speise-Anstalt von *Georg Egeftorff* in Linden bei Hannover. Hannover 1855.
 HÄCKEL, J. Die städtische Speise-Anstalt zu Leipzig. Leipzig 1874.
 MORLOCK, v. Kolonie von Wohnungen für die Nebenbedienteten der königl. württemberg. Verkehrsanstalten, das sog. Arbeiterdörfchen in Stuttgart. Die Speise- und Bade-Anstalt. Allg. Bauz. 1874, S. 79.
Siège de Paris de 1870—71. Les cantines municipales. Nouv. annales de la conf. 1872, S. 43.
 Die Einrichtungen zum Besten der Arbeiter auf den Bergwerken Preußens. Berlin.
 Band I. 1875. Schlafhäuser und Speiseanstalten. (S. 65.)
 „ II. 1876. Schlafhäuser und Speiseanstalten. (S. 58.)
 Wohlfahrtseinrichtungen der *Friedr. Krupp'schen* Gußstahlfabrik zu Elfen zum Besten ihrer Arbeiter. Elfen 1876.
 Bl. 7, 9, 10: Logir- und Speise-Anstalt auf dem Nordhof.
 SCHITTENHELM, F. Privat- und Gemeindebauten. Stuttgart 1876—78.
 Heft 9, Bl. 4 u. 5: Herberge für Fabrikarbeiterinnen in Stuttgart. Heimath und Volksküche; von TAFEL.
Pension alimentaire de la rue de la Verrerie. Nouv. annales de la conf. 1878, S. 140.
 Konkurrenz für den Neubau der Altonaer Speiseanstalt. Deutsche Bauz. 1879, S. 440.
 SPETZLER, O. Wohnungen für verheirathete und unverheirathete Arbeiter des Bochumer Vereins für Bergbau und Gußstahlfabrikation zu Bochum. 1) Das Koft- und Logirhaus Stahlhausen. B. Das Hintergebäude. Zeitschr. f. Baukde. 1879, S. 546.
 SPETZLER. Die Arbeiterwohnungen des Bochumer Vereins für Bergbau und Gußstahlfabrikation. 2) Das Koft- und Logirhaus „Stahlhausen“. B. Das Hintergebäude. Ann. f. Gwbe. u. Bauw., Bd. 5, S. 38.
Hôtel Louise pour les ouvriers mineurs et employés à Micheroux. Nouv. annales de la conf. 1879, S. 114.
Hôtel-restaurant pour ouvriers. Nouv. annales de la conf. 1879, S. 131.
The Streatham coffee-house tavern. Building news, Bd. 37, S. 8.
A coffee tavern. Building news, Bd. 37, S. 593, 644.
The elephant's head coffee house, East Grinstead. Building news, Bd. 38, S. 308.
Coffee tavern and temperance hotel, Todmorden. Building news, Bd. 38, S. 714.
Coffee-palace and workmen's hall, Kensal Green. Building news, Bd. 39, S. 210.
Design for a coffee tavern. Building news, Bd. 39, S. 674.
 Anstalt zum Wohle der Arbeiter von *Caspar Jenny* in Ziegelbrück. Eifenb., Bd. 15, S. 25.
 Arbeiter-Koft- und Logirhaus des Bochumer Vereins für Bergbau und Gußstahlfabrikation. Ann. f. Gwbe. und Bauw., Bd. 12, S. 241.
The Oxfington coffee tavern, Marylebone. Builder, Bd. 45, S. 552.
The Bootle cocoa rooms. Building news, Bd. 47, S. 1034.

- Smithfield cocoa-house, Brook-street, Chester.* *Building news*, Bd. 48, S. 208.
 Volksküche in Mailand: *Milano tecnica dal 1859 al 1884 etc.* Mailand 1885. S. 379.
New coffee tavern and workmen's dwellings erected by Messrs. Chubb. *Building news*, Bd. 48, S. 641.
A village coffee-tavern etc. *Builder*, Bd. 51, S. 196.
 LAMBERT & STAHL. Privat- und Gemeindebauten. II. Serie. Stuttgart.
 Heft 7, Bl. 5, 6: Speiseanstalt und Industriefchule des Localwohlthätigkeits-Vereins in Stuttgart; von JRION.
 HALLIER & FITSCHEN. Volks-Kaffeehalle in Hamburg. *Deutsche Bauz.* 1888, S. 80.
 Die Volksküchen in Turin. *Centralbl. f. allg. Gesundheitspfl.* 1888, S. 226.
 HALLIER & FITSCHEN. Speise- und Kaffeehallen im Freihafengebiet zu Hamburg. *Deutsche Bauz.* 1889, S. 197.
 Volks-Kaffee- und Speisehallen. UHLAND's Ind. Rundschau, Jahrg. 3, S. 228.
 Volks-Kaffee- und Speise-Hallen zu Hamburg: Hamburg und seine Bauten, unter Berücksichtigung der Nachbarstädte Altona und Wandsbeck. Hamburg 1890. S. 208.
 Volkskaffeehaus in Berlin. *Blätter f. Arch. u. Kunsthdw.*, Jahrg. 5, S. 56.
Coffee palace, Nordwood-road, S. E. *Building news*, Bd. 65, S. 575.
 Speiseanstalt der Eisenwerke Gaggenau. UHLAND's Ind. Rundschau 1892, S. 267, 272.
 LICHT, H. & A. ROSENBERG. Architektur der Gegenwart. Band 3. Berlin 1893.
 Taf. 33: Volks-Kaffee- und Speise-Haus in Berlin; von MESSEL.
 Volksküchen in Magdeburg: Magdeburg. *Festschrift für die Theilnehmer der 19. Versammlung des Deutschen Vereins für öffentliche Gesundheitspflege.* Magdeburg 1894. S. 219.
 Die Hamburger Volks-Speiseanstalten und Kaffeehallen auf der Internat. Ausstellung für das „Rothe Kreuz“ zu Leipzig (Febr. 1892). *Gesundh.-Ing.* 1894, S. 20.
People's restaurant. *Builder*, Bd. 68, S. 315.
 GRANDHOMME. Die Fabriken der Aktien-Gesellschaft Farbwerke vorm. *Meister, Lucius & Brüning* zu Höchst a. M. in sanitärer und socialer Beziehung. 4. Aufl. Frankfurt 1896. S. 43.
 Hildahaus zu Karlsruhe: BAUMEISTER, R. Hygienischer Führer durch die Haupt- und Residenzstadt Karlsruhe. Karlsruhe 1897. S. 335.
 Die erste Volksküche in London. *Deutsche Bauz.* 1900, S. 158.
 Wettbewerb zur Erbauung eines Werftarbeiterspeisehauses in Wilhelmshaven. *Zeitschr. f. Arb.-Wohlfahrtseinr.* 1900, S. 229.
 Wohlfahrtseinrichtungen der Gußstahlfabrik von *Fried. Krupp* zu Essen a. d. Ruhr etc. 3. Ausg. 1902. Bd. 1, S. 28: Menagen, Speisefäle und Logirhäuser. — Bd. 2, S. 166: Menagen und Logirhäuser.
 Architektonische Rundschau. Stuttgart.
 1895, Taf. 34: Volks-Speisehalle, *Chausséestraße 98a* in Berlin; von MESSEL.
 Taf. 65: Volkskaffeehaus in Berlin; von MESSEL.