



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

# **Schankstätten und Speisewirtschaften, Kaffeehäuser und Restaurants**

**Wagner, Heinrich**

**Darmstadt, 1904**

1. Kap. Trink- und Imbißhallen

---

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

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<sup>e</sup> année, f. 44, 45: *Cabaret du Léopard-Noir*; von DE MASSY.

19<sup>e</sup> 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.

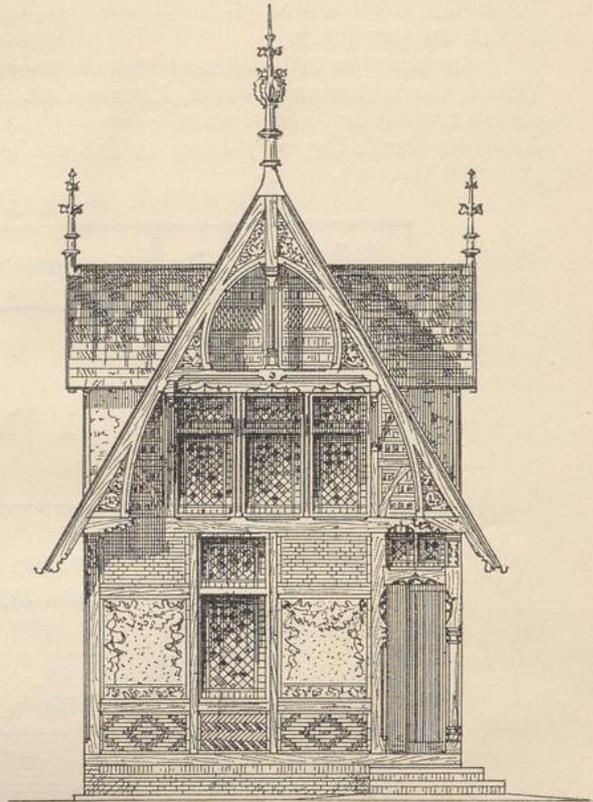
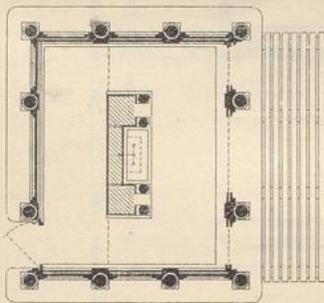
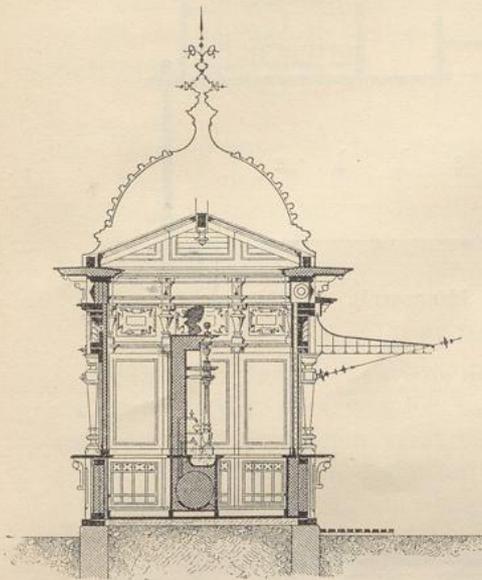
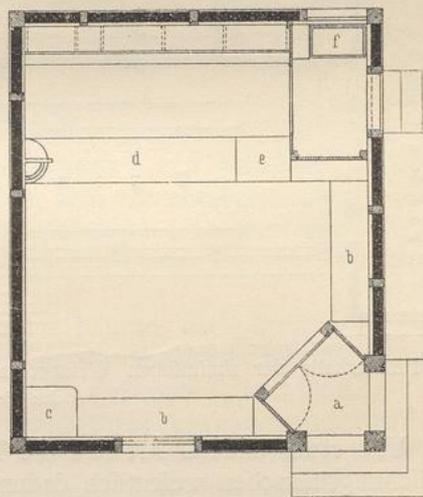


Fig. 1.



Brunnenhäuschen zu Berlin <sup>1)</sup>.

Arch.: Hoffmann.



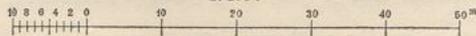
Trinkhäuschen zu Antwerpen <sup>2)</sup>.

Arch.: Cuypers.

Zum Grundriß in Fig. 2:

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

1:1000



gebracht find. 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 find 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*<sup>1)</sup>, und Fig. 2, ein Trinkhäuschen zu Antwerpen (Arch.: *Cuyppers*<sup>2)</sup> dienen als Beispiele hierfür. Außerdem siehe solche in den unten genannten Werken<sup>3)</sup>.

Fig. 3.

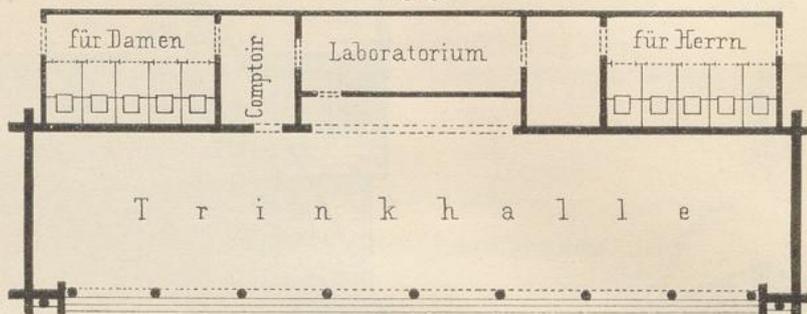
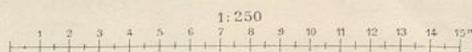
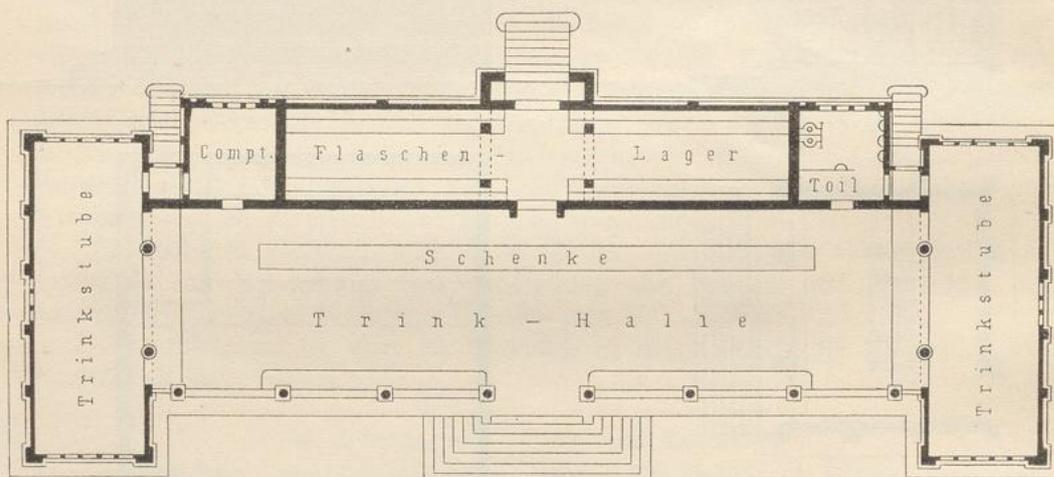
Angerstein's Trinkhalle zu Hannover<sup>4)</sup>.Arch.: *Hafe*.

Fig. 4.

Probierhalle der rheinischen Weinproduzenten auf der Ausstellung zu Philadelphia<sup>5)</sup>.Arch.: *Ende & Boeckmann*.

4-  
Trink-  
und  
Kofthallen.

Von etwas anderer Art find die Trinkhallen. Sie unterscheiden sich von den Erfrischungshäuschen wesentlich dadurch, daß sie nicht bloß Verkaufsbuden find, sondern auch zum zeitweiligen Aufenthalt der Gäste dienen. Fig. 3 gibt den Grundriß der ehemaligen *Angerstein'schen* Trinkhalle in Hannover<sup>4)</sup>.

<sup>1)</sup> Nach: Entwürfe des Architekten-Vereins zu Berlin. Berlin 1883. Bl. 6.

<sup>2)</sup> Nach: *L'émulation* 1886.

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

<sup>4)</sup> 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. 4<sup>5)</sup>).

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.

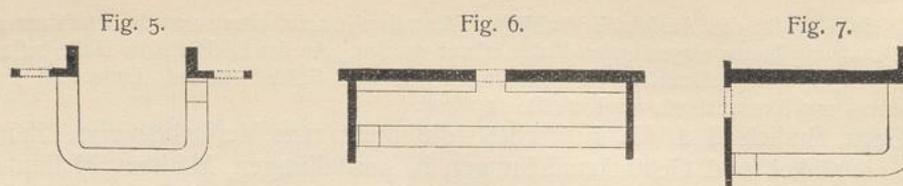
Diesen Zwecken dienen bequem gelegene Räume, nach Erfordernis eigene zu diesem Behufe hergestellte Baulichkeiten, in denen Büfetts für die einzelnen Betriebe, Getränke- und Speisenbüfetts, und zuweilen getrennte Büfetts für Bier, Kaffee, Butterbrote u. l. w. eingerichtet oder die schon gedachten Automaten 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. versehen<sup>6)</sup>. Oft muß

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

<sup>6)</sup> 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 soll<sup>7)</sup>. 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.

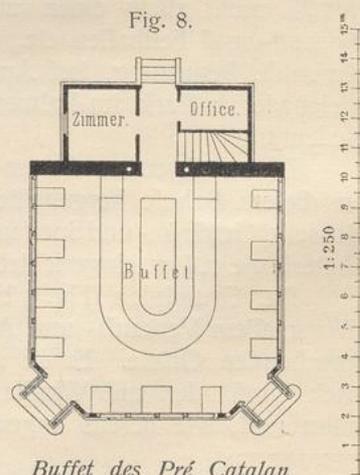
8.  
Beispiele  
I bis III.

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-

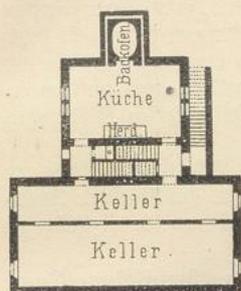
<sup>7)</sup> Die Schenktische der *Marchands de vin* in Paris sind mit Blei beschlagen.

<sup>8)</sup> 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 Boulogne<sup>8)</sup>.

Fig. 9.



Buffet de la Cascade im Gehölz von Boulogne<sup>8)</sup>.

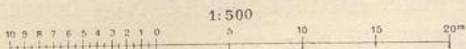
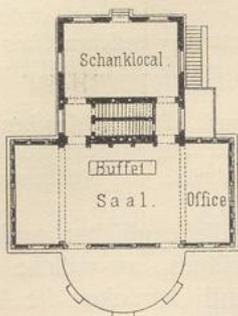


Fig. 10.



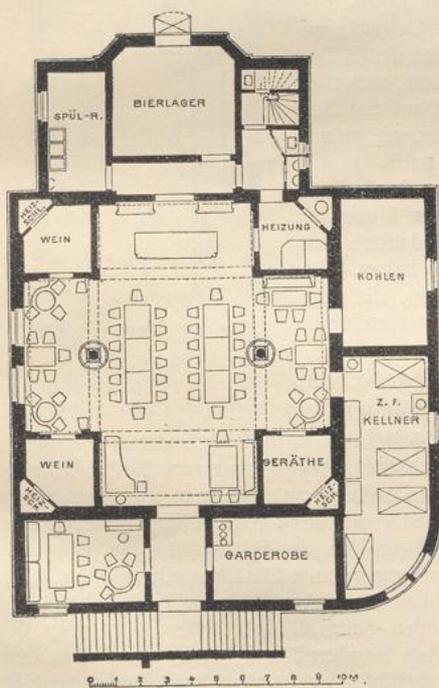
architektur, Fachwerk mit Backstein-  
ausmauerung und Glasfenstern, sind die  
in Fig. 8 bis 10 dargestellten Beispiele  
ausgeführt.

α) Das *Buffet des Pré Catalan* (Fig. 8<sup>5)</sup>  
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. 10<sup>6)</sup>. 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  
Buffetfaal enthält. Äußere Erscheinung und Ausführung sind ähnlich wie beim vorhergehenden  
Beispiel.

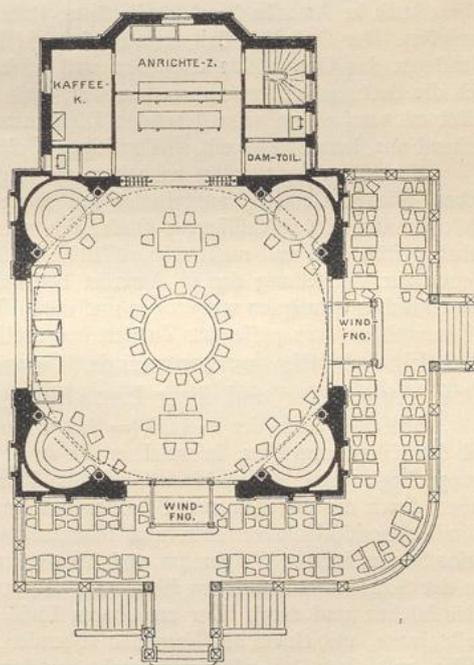
γ) Ein ferneres Beispiel dieser Art bietet der Dammtorpavillon zu Hamburg, dessen Grund-  
risse in Fig. 11 u. 12<sup>9)</sup> wiedergegeben sind. Derselbe dient zur Erweiterung und Ergänzung der  
Restauration im Dammtorbahnhof mit anliegendem Bier- und Kaffeegarten. Infolgedessen sind die

Fig. 11.



Untergeschoß.

Fig. 12.



Erdgeschoß.

Restaurantspavillon am Dammtorbahnhof zu Hamburg<sup>9)</sup>.

Arch.: Havers.

<sup>9)</sup> 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 Monatspreisbewerungen 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*.

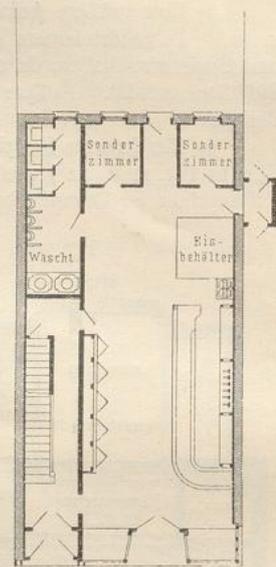
Auch in Amerika herrscht die Sitte, stehend die Getränke zu genießen. Der Gast läßt sich vom *Barkeeper* (Wirt) oder dessen Bedienteten das Gewünschte eingießen und trinkt es dann, wenn er sich die Sache recht bequem machen will, halb sitzend auf der *Bar* selbst oder auf einem nahe stehenden Tisch, zumeist aber, wie gefagt, 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 Glase, 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. 14<sup>10)</sup>.

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 Schankflätte, 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.



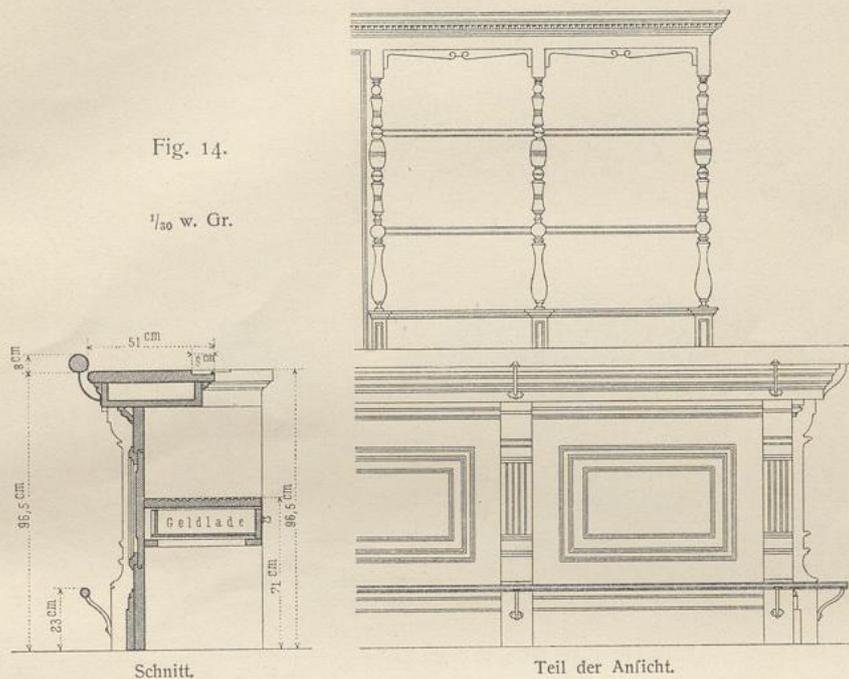
Bar zu New York<sup>10)</sup>.

1/200 w. Gr.

10.  
Beispiel  
IV.

<sup>10)</sup> 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 Schenkstisch 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 Durchschnitt und einen Teil der Ansicht des Schenkstisches nebst Rückwand dar. Einer der wichtigsten Einrichtungsgegenstände der Bar ist der in bequemer Nähe des Schenkstisches 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.



Schenkstisch in Fig. 13<sup>10</sup>).

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.

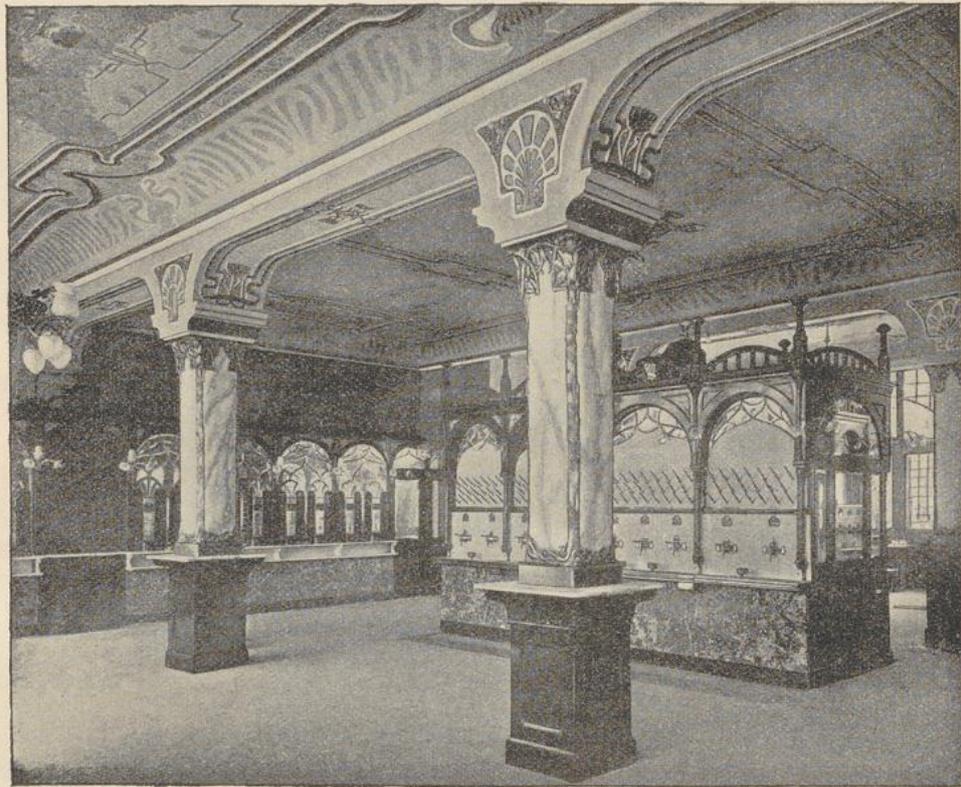
Zu den hier in Rede stehenden Schankstätten gehören diejenigen der *Continental Bodega-Company*, die fast allerorts zu treffen sind. Zur Bequemlichkeit für die Gäste sind hier meist in die Ladenräume, deren Wände bis hoch hinauf mit Weinfässern verkleidet sind, aus welchen der Trank verzapft wird, leere, 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 Ausfchank- 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.

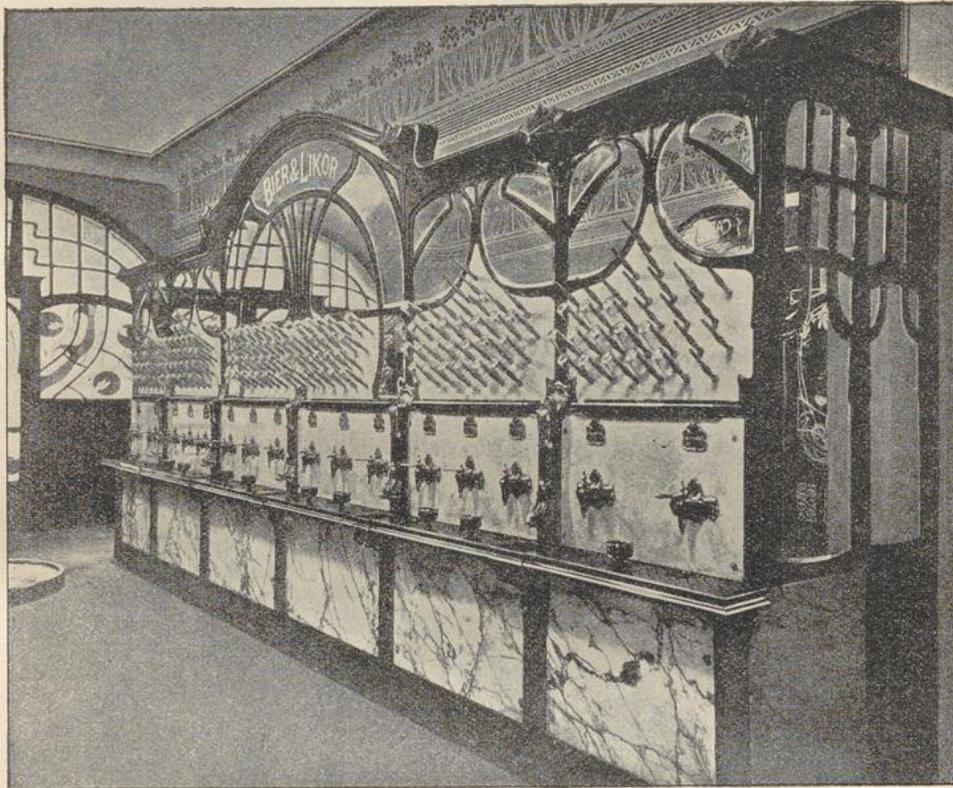
Sehr glänzend eingerichtet ift die 1893 von *Gehr. Afchinger* eröffnete „Centrale“ am Köllnifchen Fifchmarkt. An die nach vorn gelegene Stehbierhalle, in welcher 20 verfchiedene in- und ausländifche Biere verzapft werden und worin die „kalte Mamsell“ am „Brötchenfpend“ ihres Amtes waltet, reihen fich 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 Auschank der warmen Getränke,

2\*