



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Schankstätten und Speisewirtschaften, Kaffeehäuser und Restaurants

Wagner, Heinrich

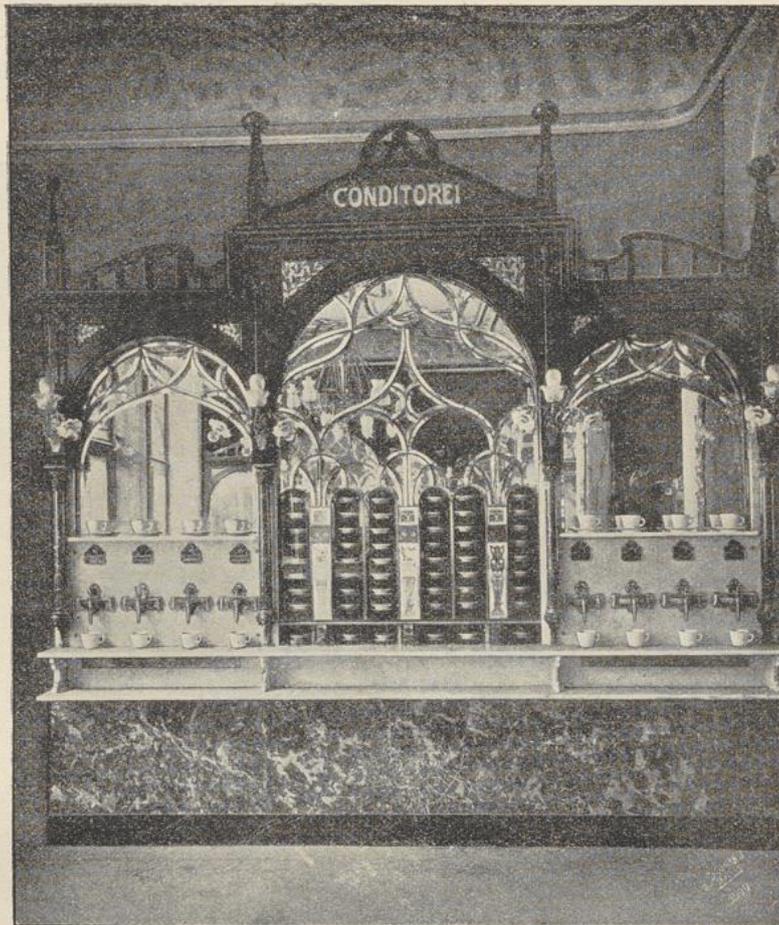
Darmstadt, 1904

2. Kap. Schank- und Speisewirtschaften

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

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 winmestere*“, 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.

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.

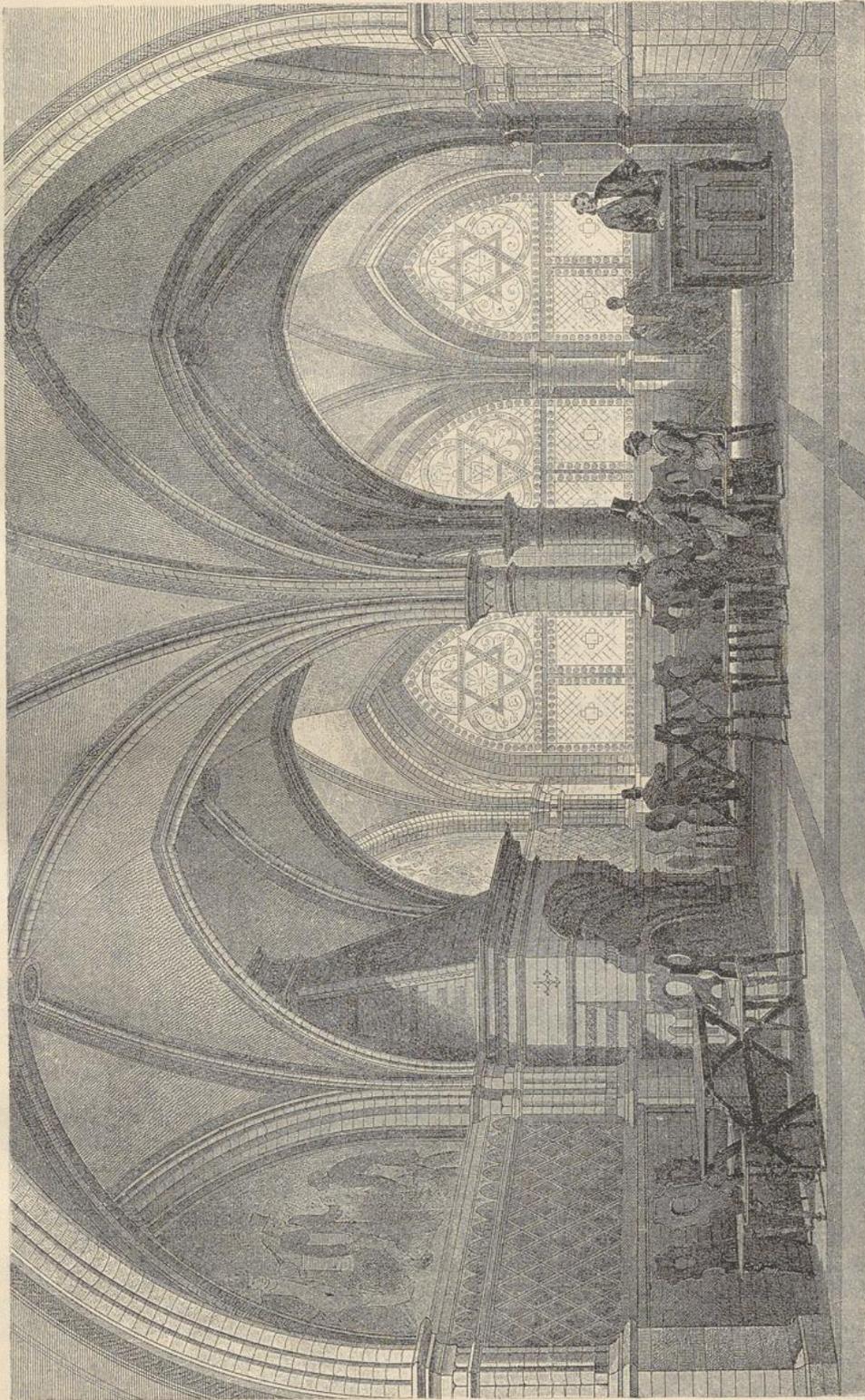
Die tiefe, großenteils unterirdische Lage des Gastraumes hat ihre Vor- und Nachteile. Die Vorteile bestehen darin, daß sie im Sommer kühl, im Winter warm und zugleich feuerficher sind; dazu trägt die Konstruktion, insbesondere die Überwölbung bei. Die Nachteile sind in den Schwierigkeiten zu suchen, 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.)

18.
Anordnung;
Vor- und
Nachteile.

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 angeammelten 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 ebenso wenig 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 Büfets, 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 unzweckmäßig. 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 Fastnachtszeit, 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.

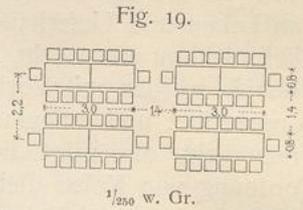


Fig. 19.

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.

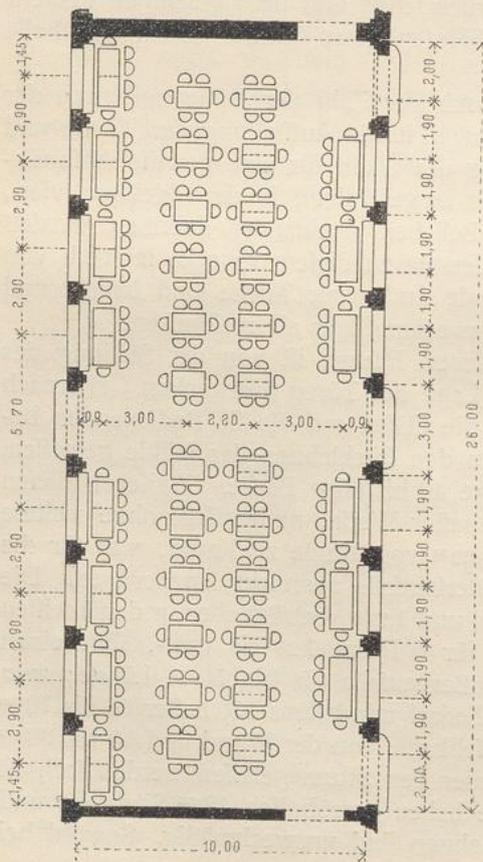
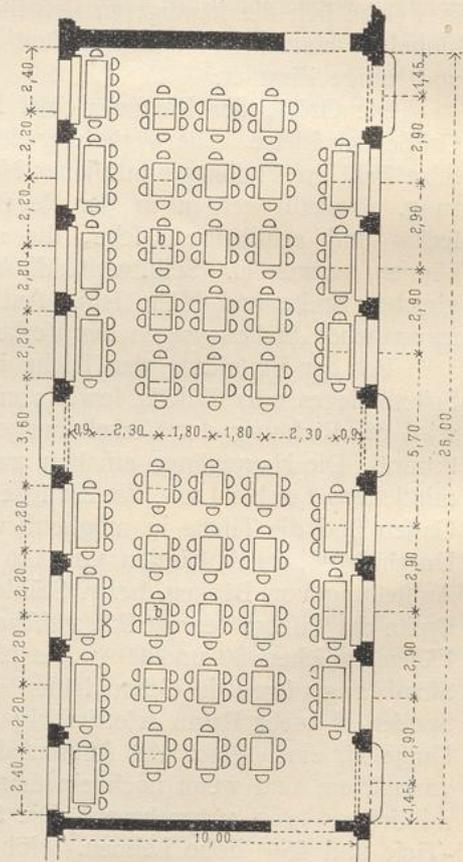


Fig. 21.



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.

Infoweit 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 Rücksicht zu nehmen, daß die lichte Breite des Saales gleich einem Vielfachen dieses Abstandes, vermehrt um die doppelte Entfernung der äußeren Tische von den Wänden des Saales, gemacht wird. Die Länge desselben wird im 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 Rücksicht 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.

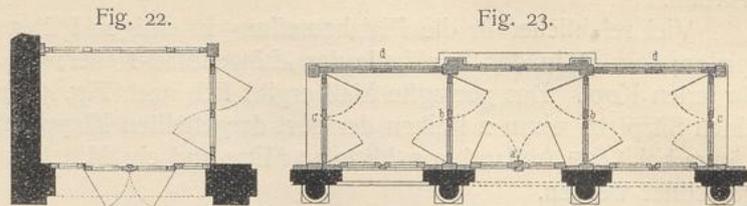
Die Fußböden der Säle und Zimmer sind aus starken (30 bis 35 mm), nicht zu breiten Brettern herzustellen und mit heißem Leinöl zu tränken. Für Räume von Kellerwirtschaften oder über Gewölben eignet sich am meisten eichener Stabfußboden in Asphaltbettung¹⁶⁾ oder ein Zementeltrich mit Linoleumbelag, für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

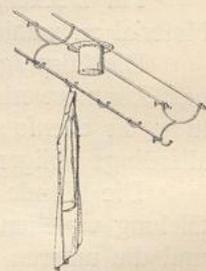


Eingänge mit Windfängen. — $\frac{1}{125}$ w. Gr.

Fig. 24.



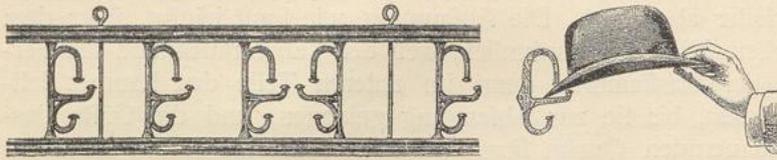
Fig. 25.



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

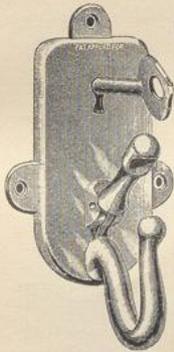
¹⁷⁾ Siehe hierüber Teil IV, Halbbd. 2, Heft 2 (Abt. II, Abchn. 2: Gebäude für Handel und Verkehr), ferner Teil IV, Halbbd. 1 (Abchn. 5, Kap. 1), endlich Teil III, Band 3, Heft 1 (Art. 231 [1. Aufl.: Art. 223, S. 192]) dieses „Handbuchs“.

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.

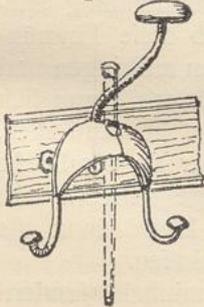
Als Kleiderständer haben sich die für das Reichstagshaus zu Berlin angefertigten gut bewährt. Nach Fig. 29²¹⁾ sind dieselben aus Messingrohr konstruiert und gewähren große Festigkeit bei nicht erheblichem Eigengewicht. Jeder hat 10 Haken, ebensoviele Schirmhalter und trägt zu beiden Seiten Schutzfingern, 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.

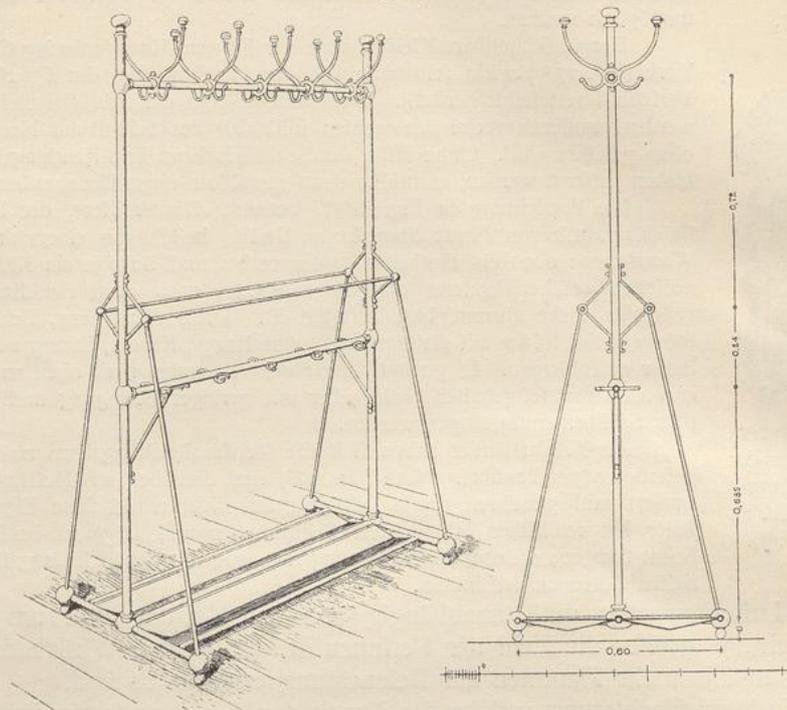
„Garderobier“ von *Franz Spengler* zu Berlin²⁰⁾.18) Fakf.-Repr. nach: *Techniker*, Bd. 6, S. 123.

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

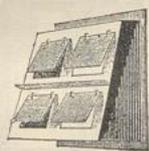
Eintrittsgeschwindigkeit der Zuluft nicht mehr als 1,00 m, besser nur 0,50 bis 0,70 m anzunehmen. Von Wichtigkeit ist ferner, daß nur reine Luft im Freien geschöpft oder nötigenfalls die Zuluft künstlich gereinigt werde.

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 Schlote 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 erhitzte Luft steigt beschleunigt im Schlothe 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 verletzbar 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 Saugchlote für verdorbene Luft, welche denselben durch das Kanalnetz an der Decke (siehe den wagrechten Schnitt *EF* und

Fig. 31.

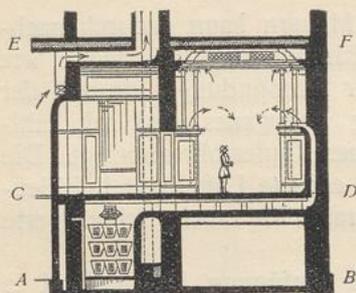
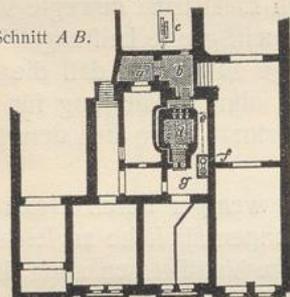
Fig. 31 in $\frac{1}{250}$ u. Fig. 32 bis 34 in $\frac{1}{600}$ w. Gr.

Fig. 33.

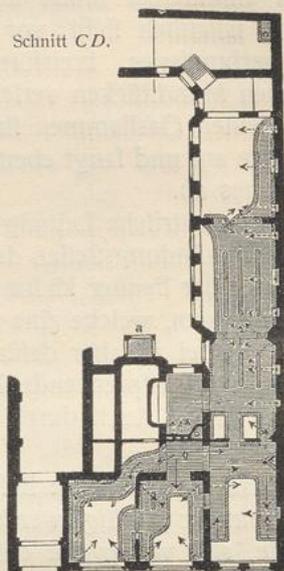
Fig. 34.

Fig. 32.

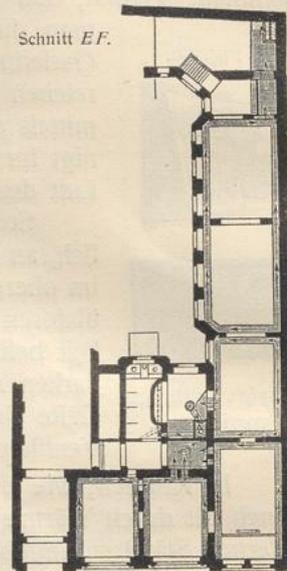
Schnitt A B.



Schnitt C D.



Schnitt E F.

Lüftungsanlage im Siechen'schen Restaurant zu Berlin²⁰⁾.

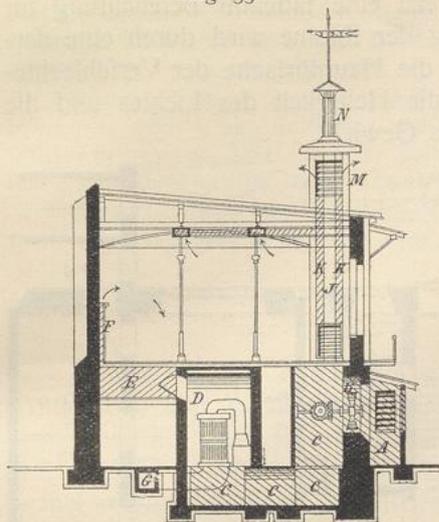
den Durchschnitt in Fig. 31) zugeführt wird; beide enthalten eiserne Rauchrohre von Feuerungen und sind außerdem im Keller mit eisernen Füllöfen zum Anwärmen der Luft im Saugchlote versehen, für den Fall, daß jene Feuerungen nicht benutzt werden.

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.

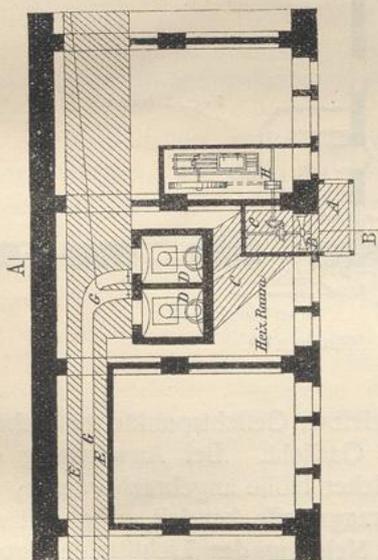
Ferner mag die Heizung mit Druck- und Sauglüftung im Restaurant »*Société*» zu Dresden ²⁵⁾

Fig. 35.



Schnitt nach AB.

Fig. 36.



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

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.

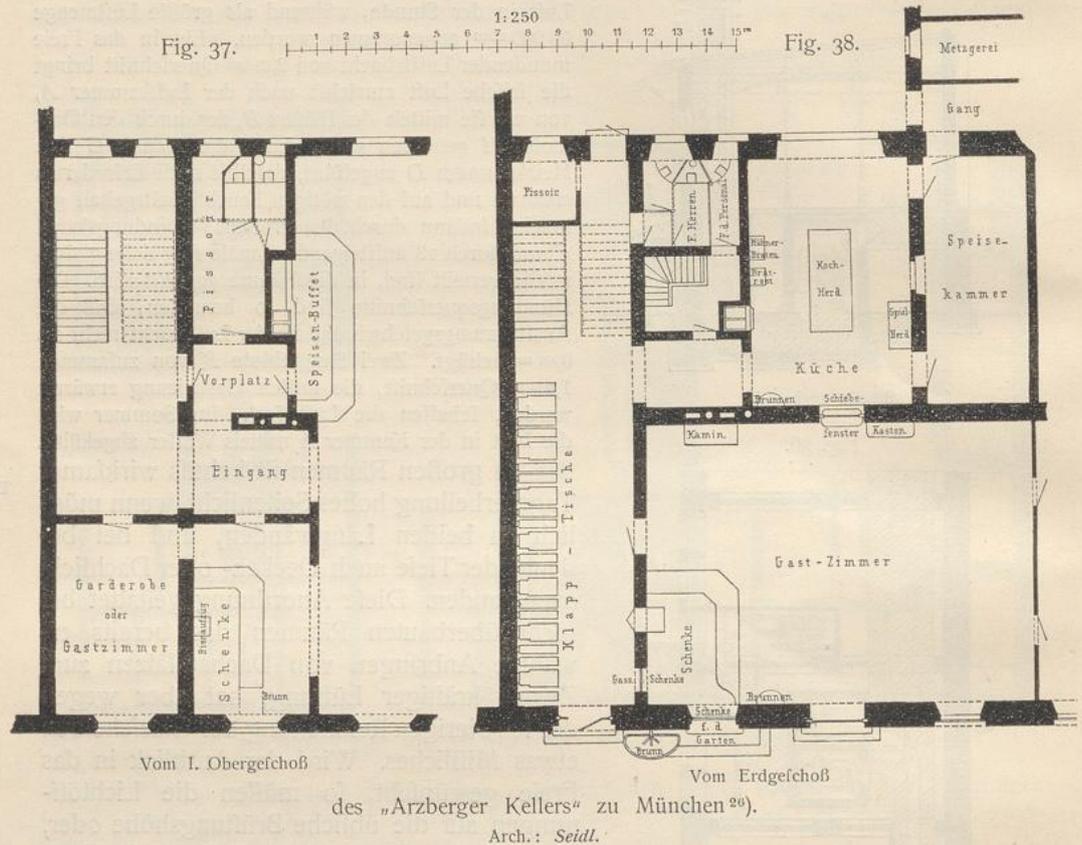
²⁶⁾ Fakf.-Repr. nach: Zeitschr. f. Baukde, 1883, S. 1.

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.

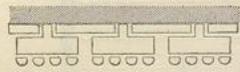


Anrichteraum.

Vom Restaurant „Hundekehle“ bei Berlin.

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

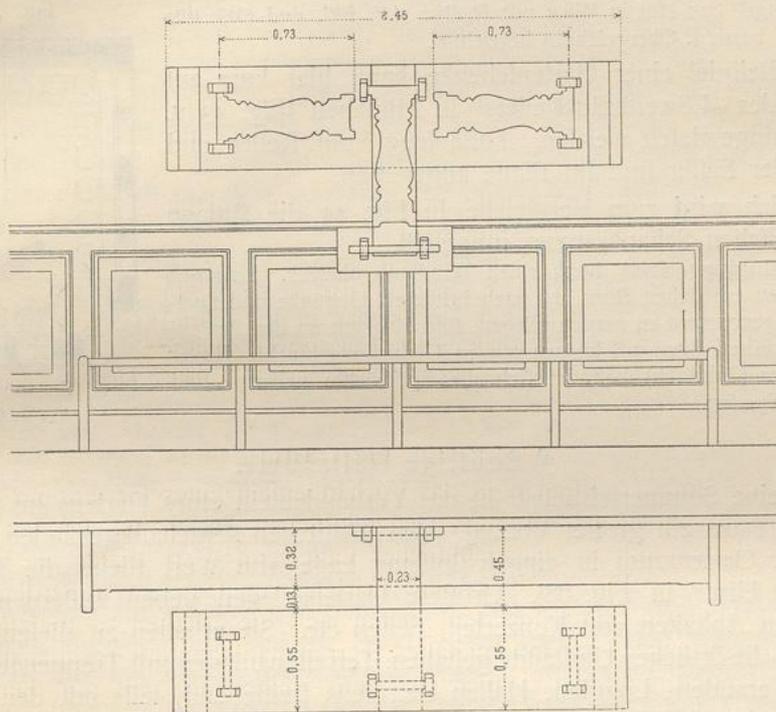
Es mag hier gleich auf einige charakteristische Eigentümlichkeiten der bayerischen Bierwirtschaften hingewiesen werden. Zu diesen gehört die Benutzung der Torwege und Hauseingänge als Trinkhallen, zu welchem Zwecke schmale Klapptische und -Bänke an den Wänden befestigt sind; sodann die landesübliche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



Klapptische. — $\frac{1}{250}$ w. Gr.

ordnung des Brunnens mit laufendem Wasser an der Schenke, damit die Gälte 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 Gläserhewenke vorhanden ist.

Fig. 42.



Klapptisch im Gasthof „Zur Post“ zu Ortenberg.

$\frac{1}{40}$ w. Gr.

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

Von dort aus findet der Ausschank 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.

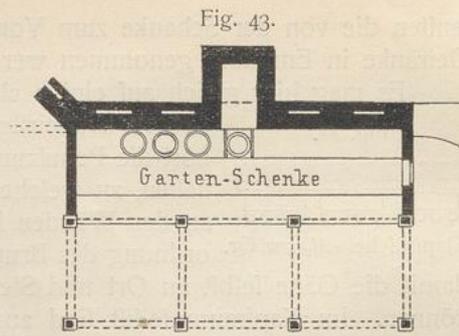
Die österreichischen Bier-schenken haben, außer dem Faßaufzug für Lagerbier, meist andere Aufzüge, in denen das im Keller verzapfte Pilsener Bier im Glas heraufbefördert wird.

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

Als Beispiel einer Garten-schenke 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* (Zahl-tisch) befindet sich die Spülküche; nebenan sind Kojen zum Speisen.



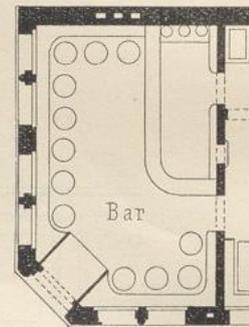
Vom „Löwenbräu-Keller“ zu München.

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 Keller-geschoß 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 mißbilligendes Zusammentreffen benutzt werden können. Auf 100 Herren sind 2 Pissoirstände und mindestens ein Abort, für jede weiteren 200 Herren dieselbe Zahl zu rechnen; dementsprechend kommen auf 100 Damen mindestens zwei Aborte, auf jede weiteren 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 Ölpülung 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 abflöme.

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 Hofhöhle, 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 schiebtrechten 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 hergestellt, bis nahe an die Wand *AB*, einen flachen

Fig. 45.

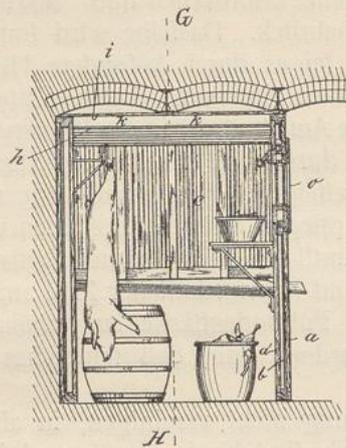


Fig. 46.

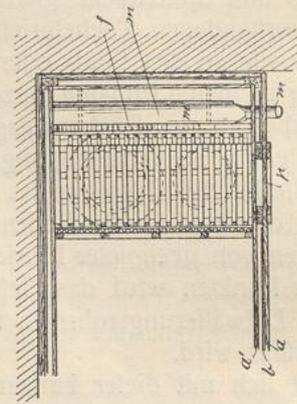
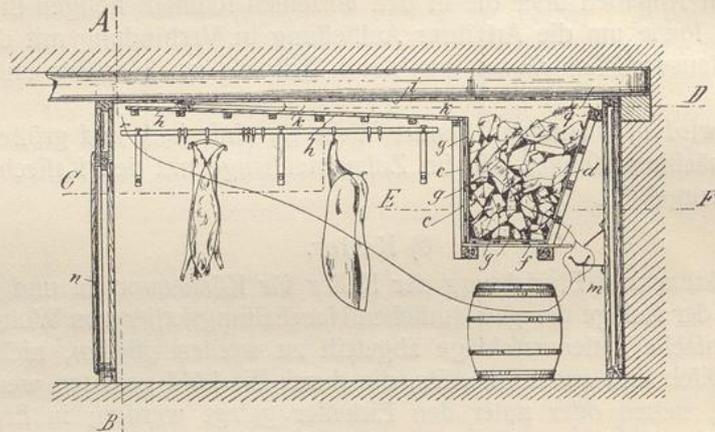


Fig. 47.

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.

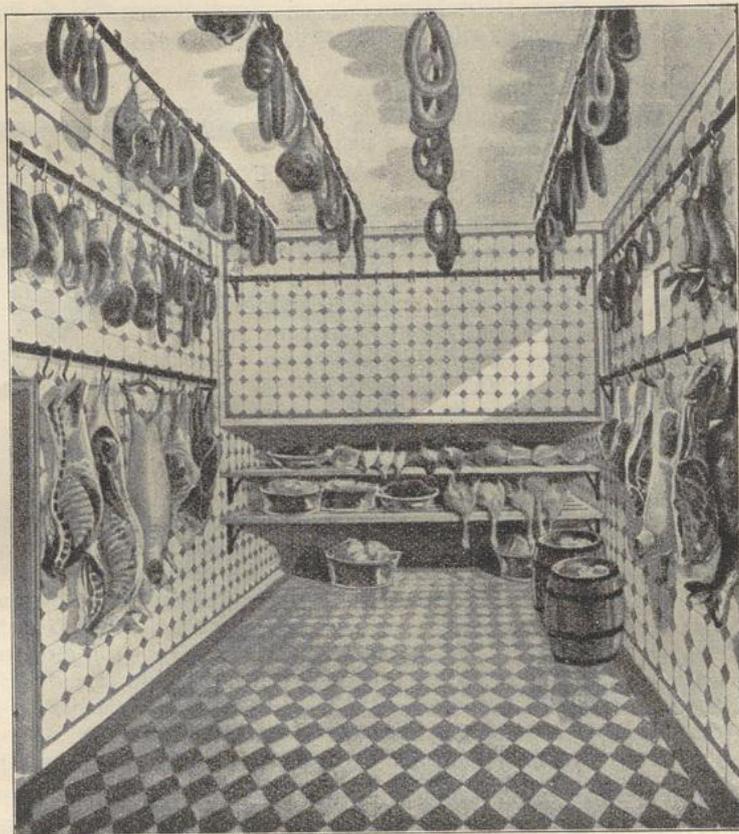
im Erdgeschoß oder in einem der oberen Geschosse besser als die unterirdischen Keller.

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 niederschlägt, in kleinen an den unteren Zacken befestigten, mit Blech ausgefägten Holzrinnen zusammenfließt 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.

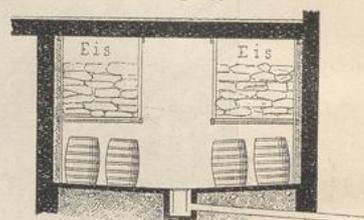
Eine andere Art von Übereiskeller zeigen Fig. 53 bis 55 (S. 53 u. 54). Er ist von *A. Schmidt* in großartigem Maßstabe unter der ganzen Bierhalle des „Löwenbräu“ in München als Lagerbierkeller angelegt und besteht aus 5 großen Tonnengewölben von 27,00 bis 36,00 m Länge und je 8,00 m Spannweite. Die Höhe 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 Schenkstich (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.

 $\frac{1}{125}$ 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.

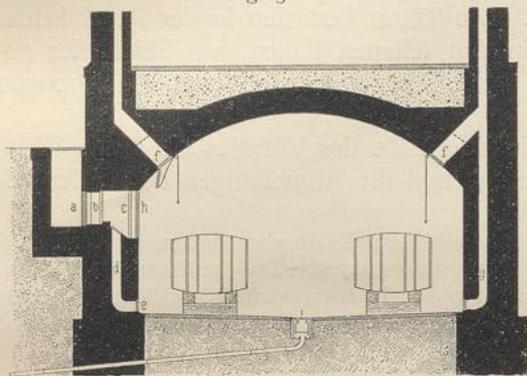
Das Grundfätzliche deselben beruht auf der Erzeugung von Luftdruck mit Hilfe einer Pumpe, und zwar mit und ohne Windkessel, erforderlichenfalls mit Reinigung und Filtration der Luft. An Stelle der Luft wird nicht selten flüssige Kohlensäure benutzt, die unter Aufhebung des Druckes sofort luftförmig wird³⁵⁾. 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 Kanalgaße 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 zunächst 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 Gänge 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 Baufelle 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.

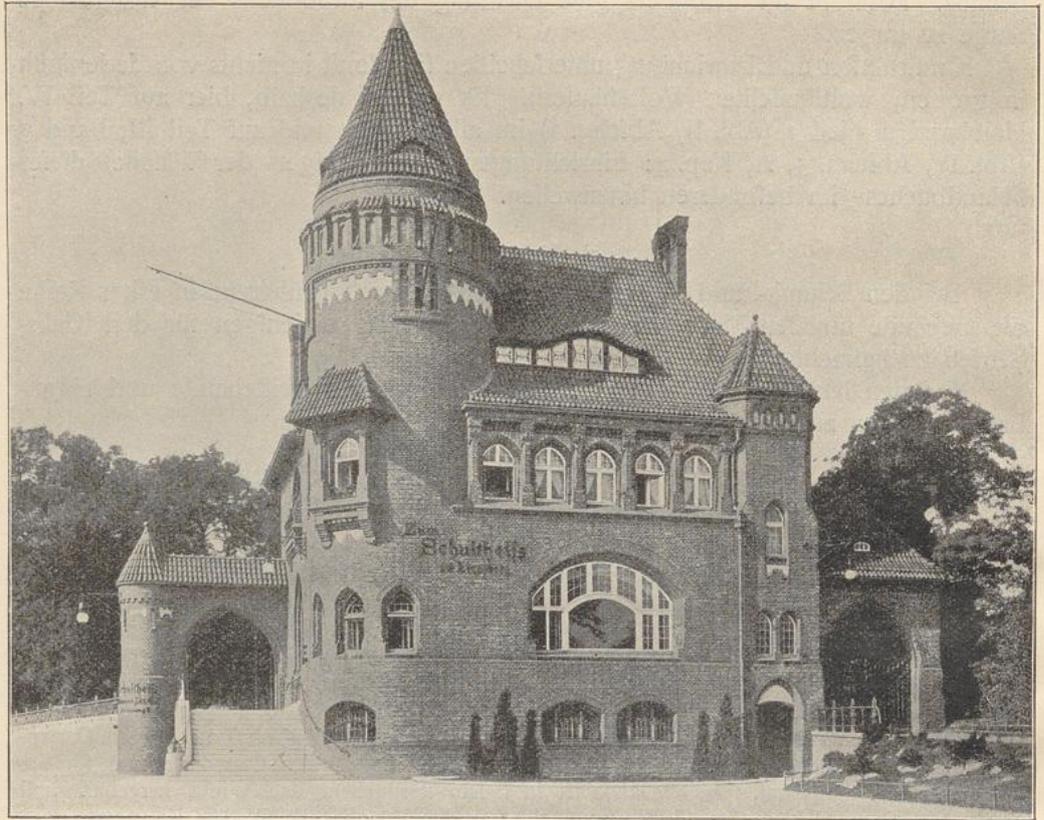
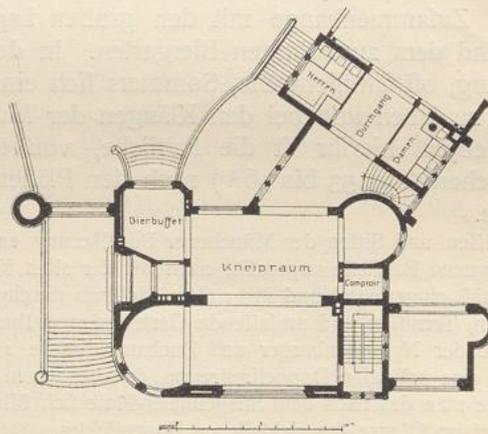


Schaubild.

Fig. 52.

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

Erdgeschoß.

Arch.:
Teichen.

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

gleicher Höhe mit der Kellerfohle, die gewölbten Küchen- und Vorratsräume mit der Schlächterei; 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.

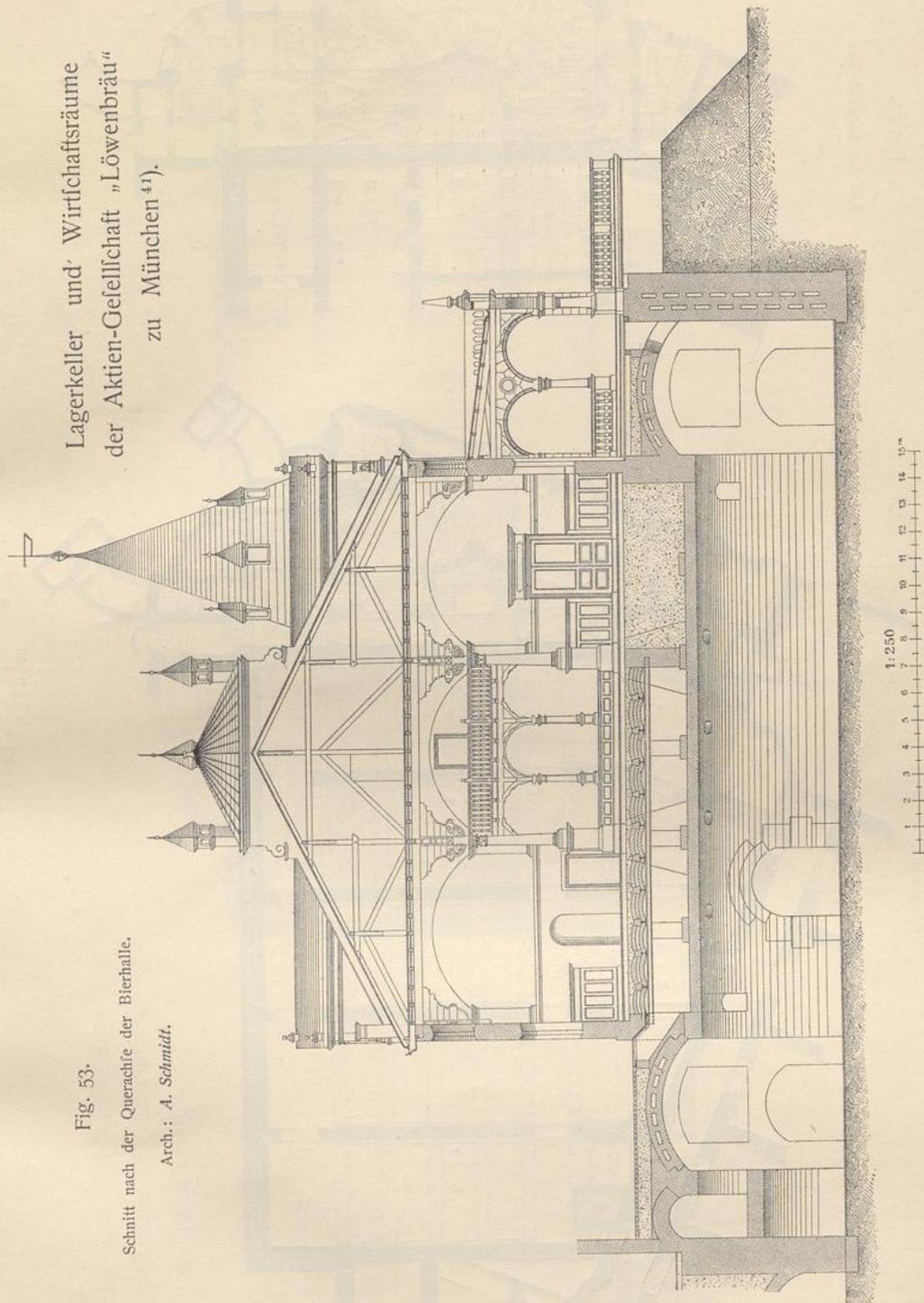


Fig. 54.
Kellergeschoß.

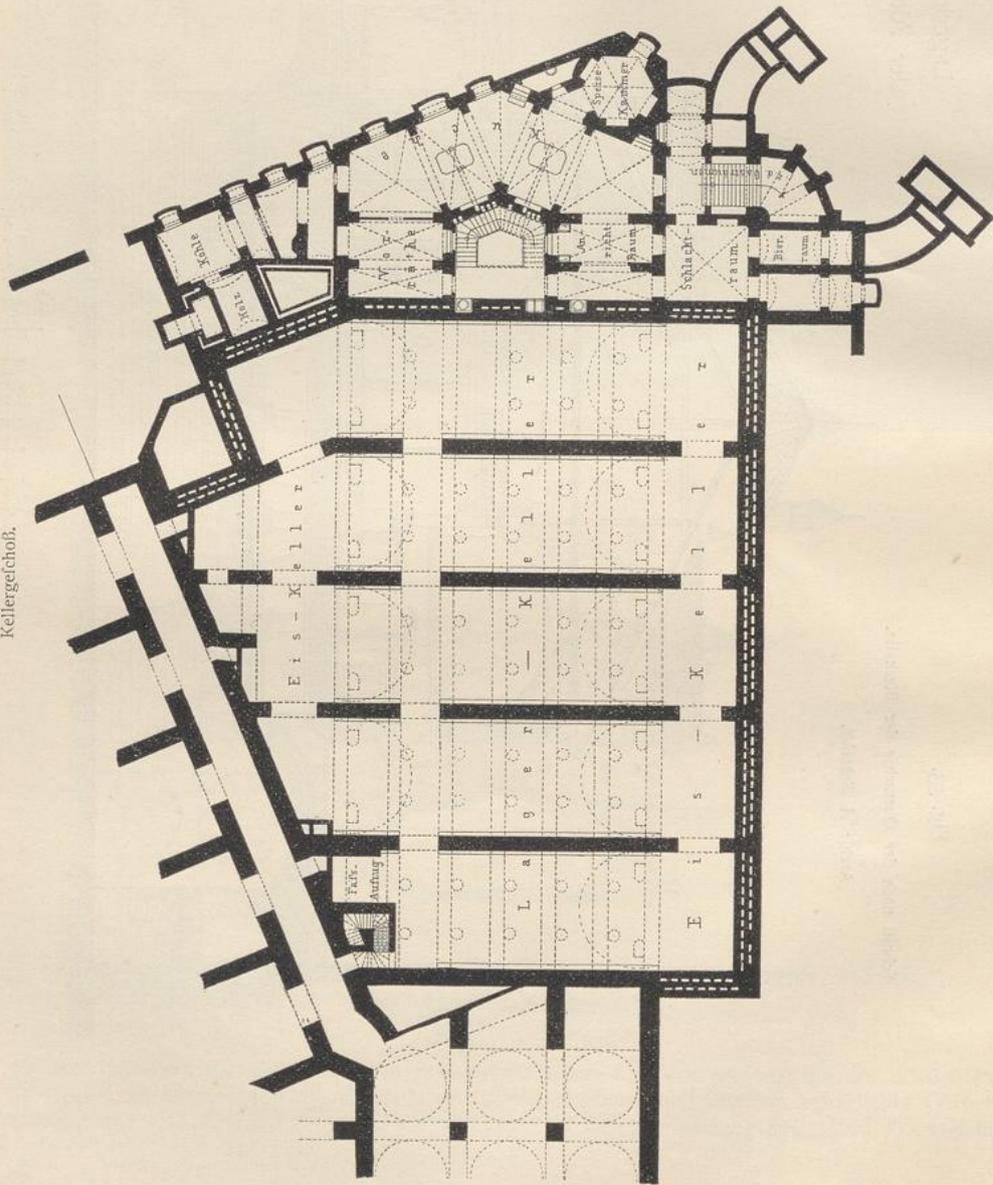
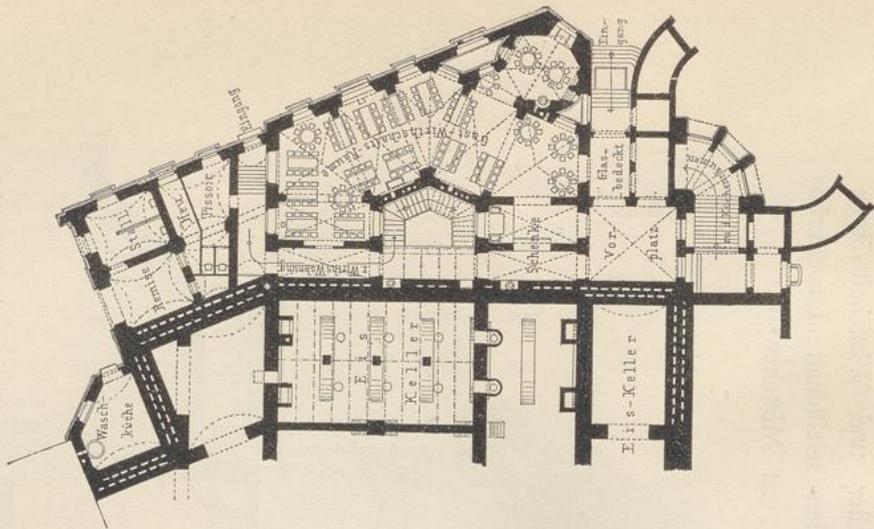


Fig. 55.

Teil des Erdgeschosses.



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

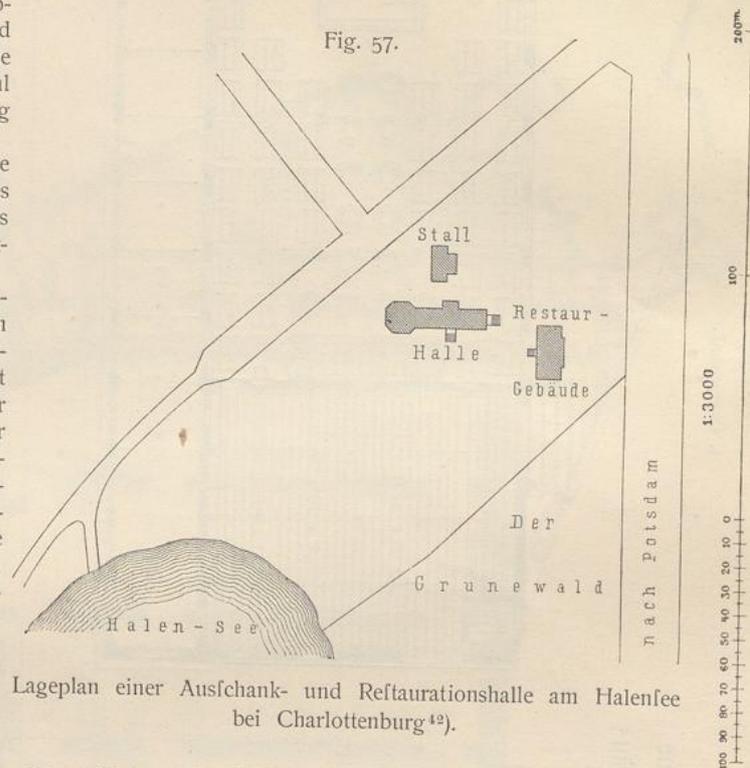
in Kalkfarbe geschmückt. Die einfachen, aber kräftigen Formen der beiden erhöhten Bühnen und der großen Schenke, sowie Paneele in Holz gliedern die Wände. Die Bierhalle ist 27,00 m lang, 21,00 m breit, 8,00 m im Lichten hoch und gewährt bequem Platz für 450 Gäste; die offenen Hallen fassen 300, die übrigen 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 Kelleranlage 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.

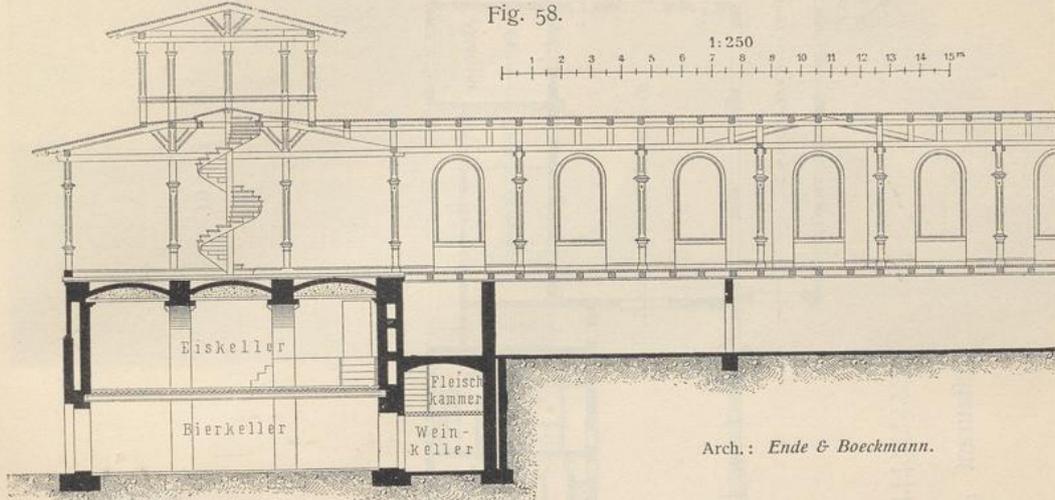


Zu den neuesten großen Wirtschaften in Berlin ist das Restaurant „Hundekehle“ im Grunewald zu zählen, welches auf fiskalischem Gelände am Hundekehlensee von *Reimann* erbaut wurde und in Fig. 61 bis 63 erläutert ist.

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.

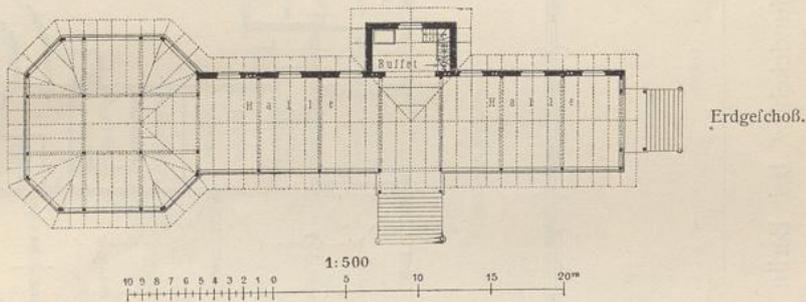
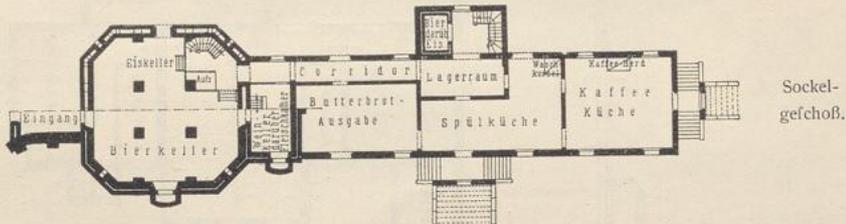


Fig. 60.



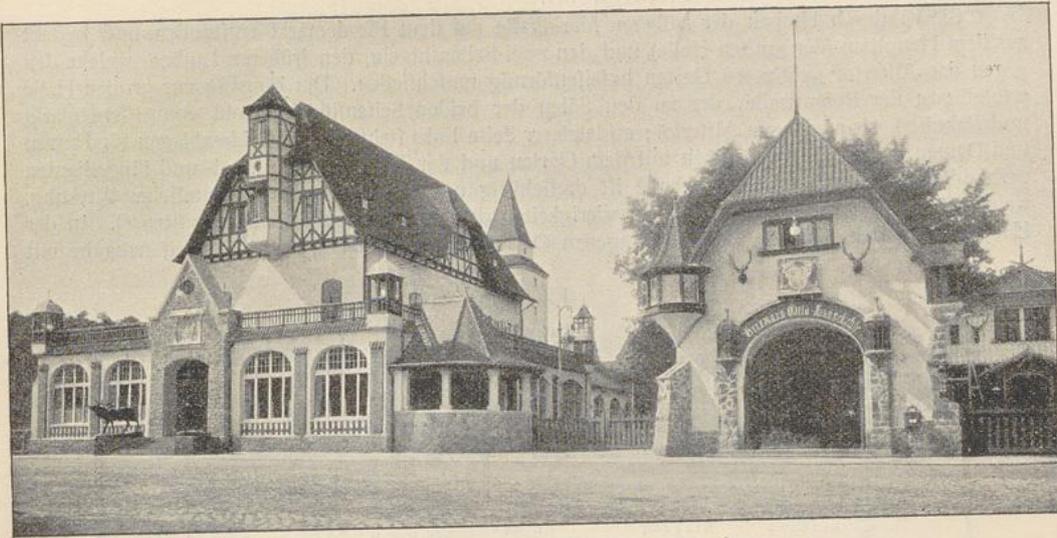
Ausshank- und Restaurationshalle am Halensee bei Charlottenburg ⁴²⁾.

Gesellschaften. 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 Geschloß 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;

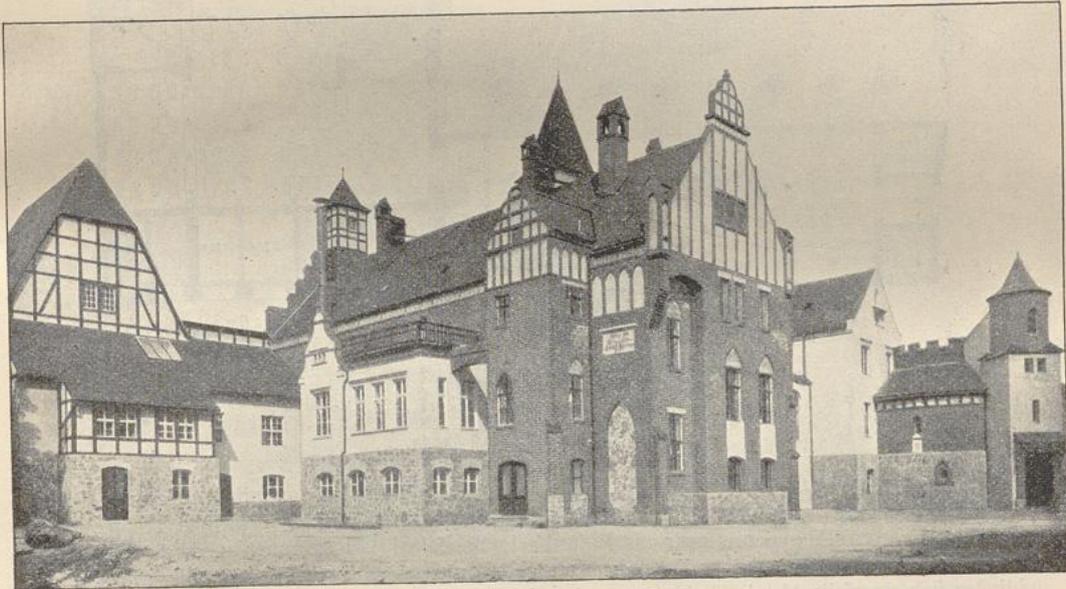
52.
„Marienthaler
Bierhalle“
zu Hamburg.

Fig. 62.



Straßenansicht.

Fig. 63.



Hofansicht.

Restaurant „Hundekehle“ bei Berlin.

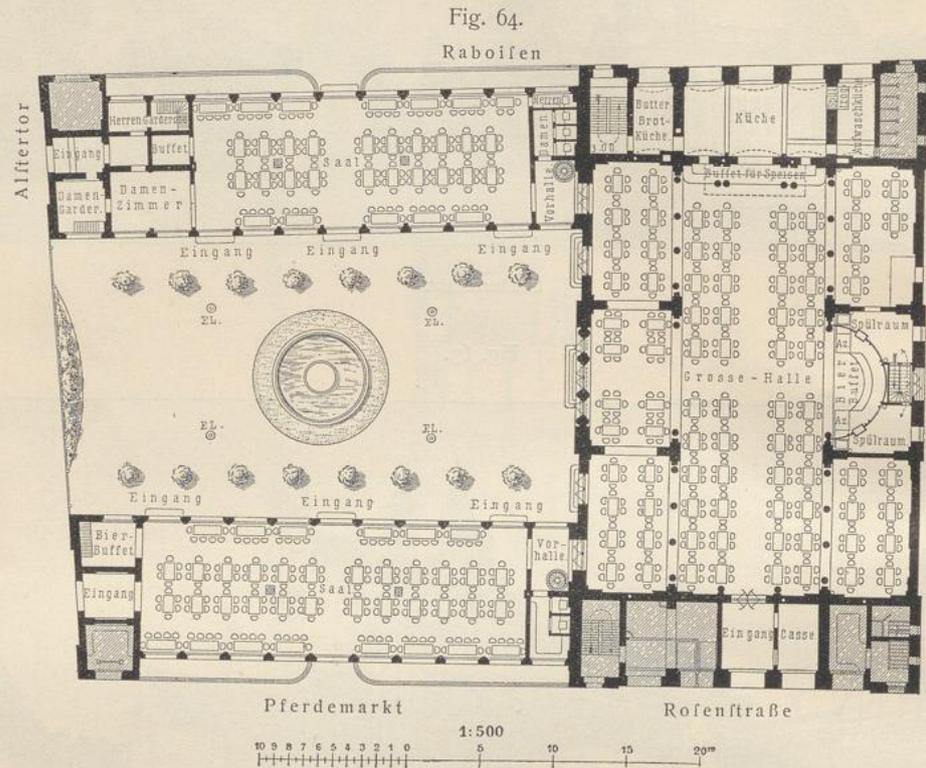
Arch.: Reimann.

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.

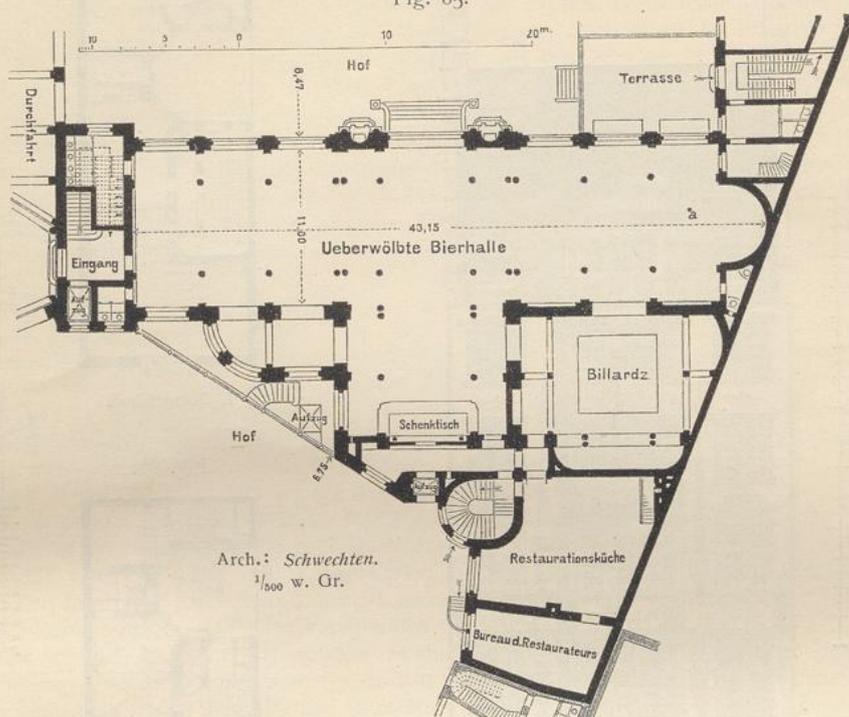
Das Mittelschiff und die drei mittleren Joche des Seitenschiffes gegen den Garten nehmen

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 Kellergerüst 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 Kellergerüst 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 Erdgeschoß 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 Schenktnische 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.

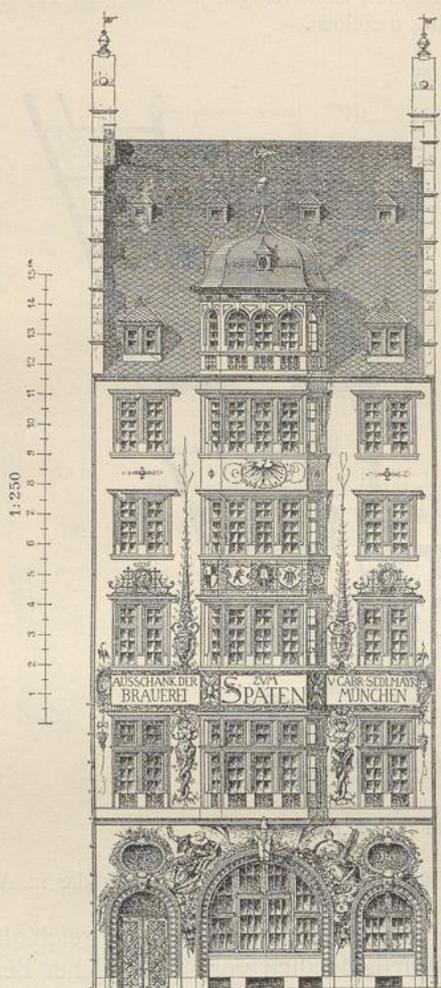
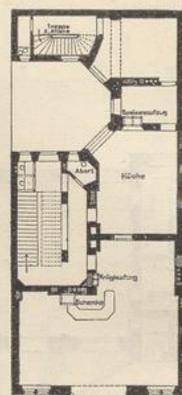
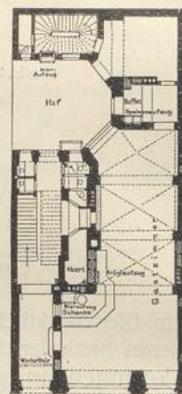


Fig. 67.



I. Obergeschoß.

Fig. 68.



Erdgeschoß.

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.

54.
Bierpaläfte.

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 „Bierpaläfte“ genannt.

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

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 eingeflossigen 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.

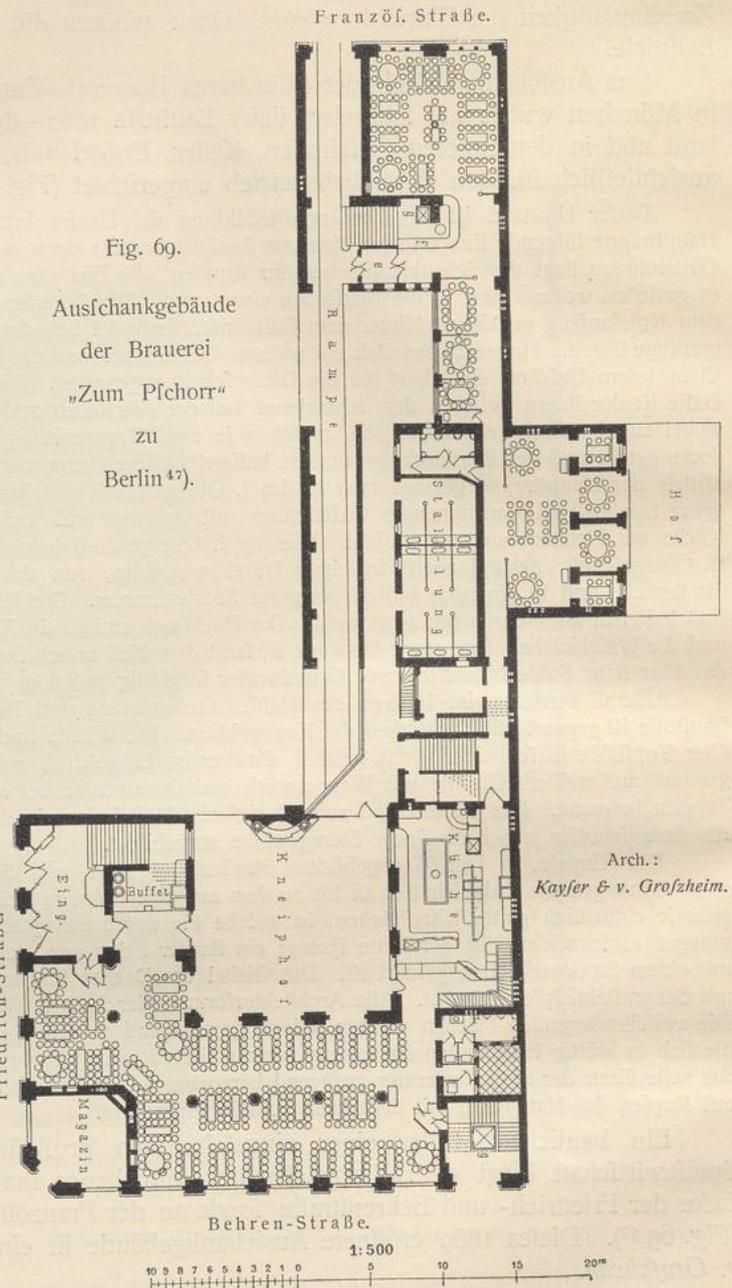
Die ursprüngliche Aufgabe erfuhr eine bedeutende Erweiterung dadurch, daß das Haus auch zur Aufnahme des *Castan'schen* Panoptikums, das sämtliche Obergeschosse inne hat, bestimmt wurde.

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 Zweiteilung 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 Pferdestall sich anschließen. Die beiden Abteilungen des Ausschankraumes können innerhalb des Hauses selbst zusammen 690 Gäste und, einchl. 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.

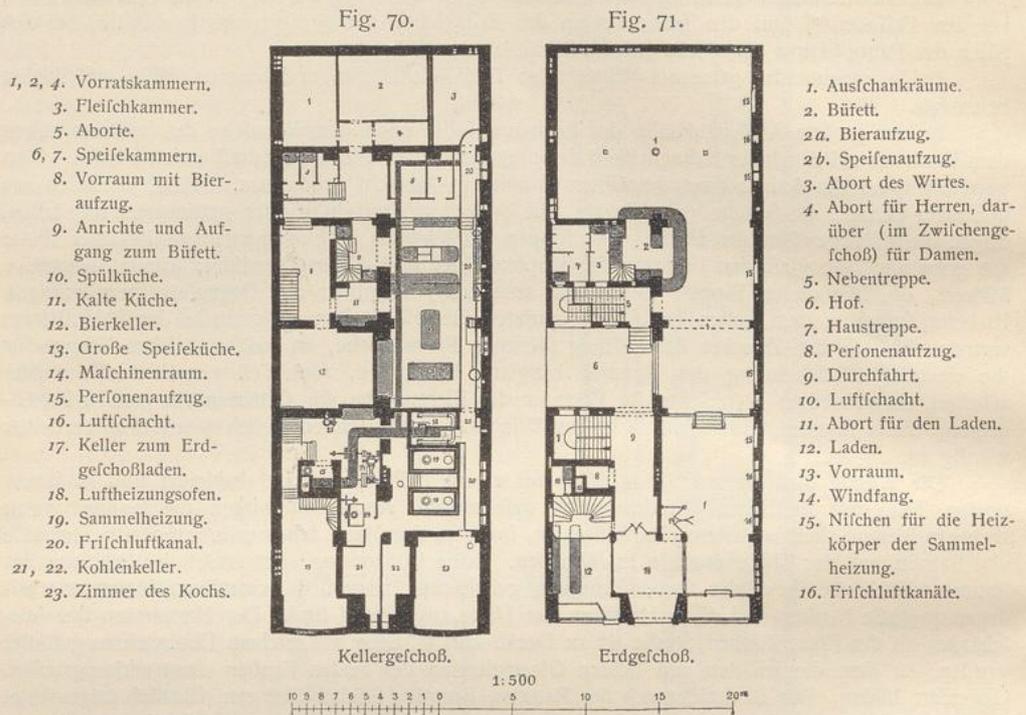
⁴⁹⁾ Fakt.-Repr. nach: Deutsche Bauz. 1888, S. 233.

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 Kellergeschoß⁵⁰⁾ 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.

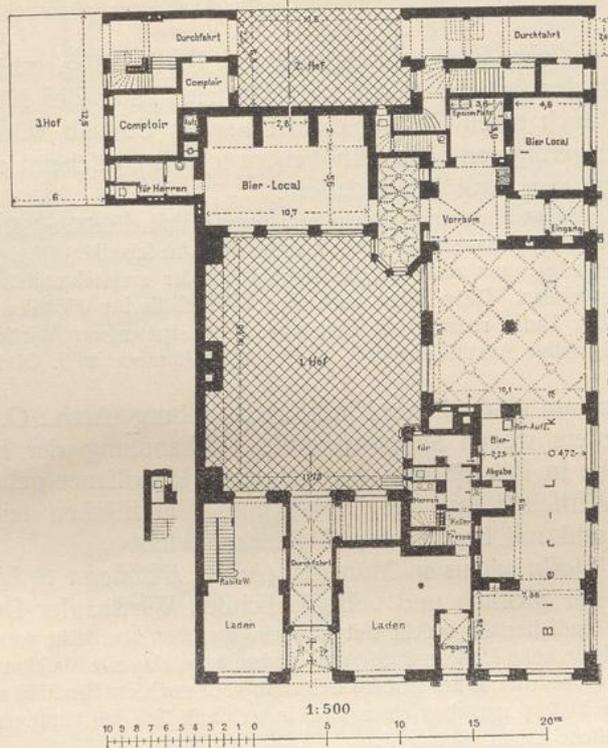
Gaßräume steigert die malerische Wirkung des Ganzen um so mehr, als dadurch Gelegenheit zur Anordnung einer kleinen Freitreppe und einer Balustrade zur Abgrenzung des vorderen Gaßraumes geschaffen wurde. Durch eine zweite Schranke ist die tiefe, zur Aufstellung tropischer Blattgewächse benutzte Nische 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 Kellergeschoßes 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 Büfets in Zusammenhang gebracht, in welches zwei in Kupfer getriebene Reliefs eingelassen sind,

Fig. 72.



Von Tucher'scher Brauereiausshank 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 spärlicher, 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 Schaufensternische 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.

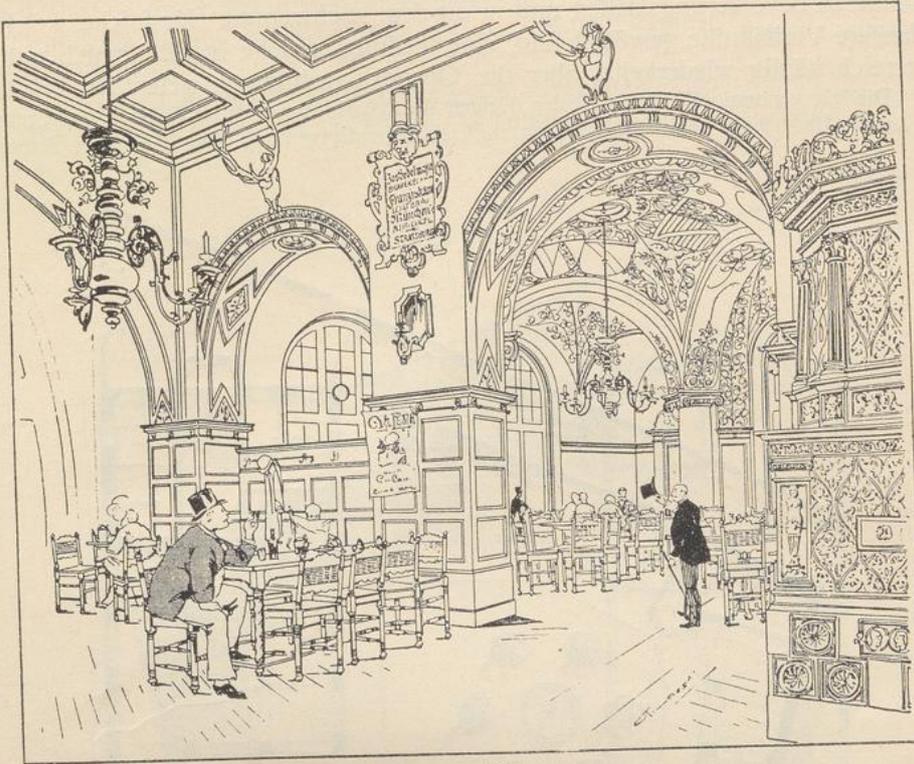
Die im Erdgeschoß befindliche Küchenanlage ist dem außergewöhnlichen Betriebe entsprechend sehr geräumig angelegt. So hat der Herd eine Länge von 6,70 m, eine Breite von 2,45 m; er ist in 4 Abteilungen geteilt, so daß er dem Bedürfnis entsprechend auch nur teilweise in Benutzung genommen werden kann. 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.

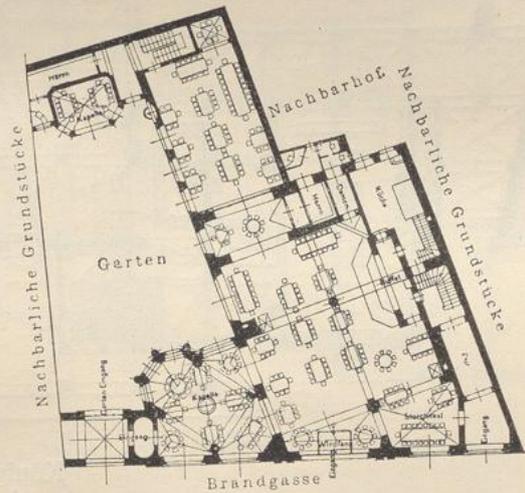
Fig. 73.



Innenansicht.

Fig. 74.

1/700 w. Gr.



Grundriß.

Arch.:
G. v. Seidl.

Bierhaus zum „Münchener Kindl“ zu Straßburg⁵³⁾.

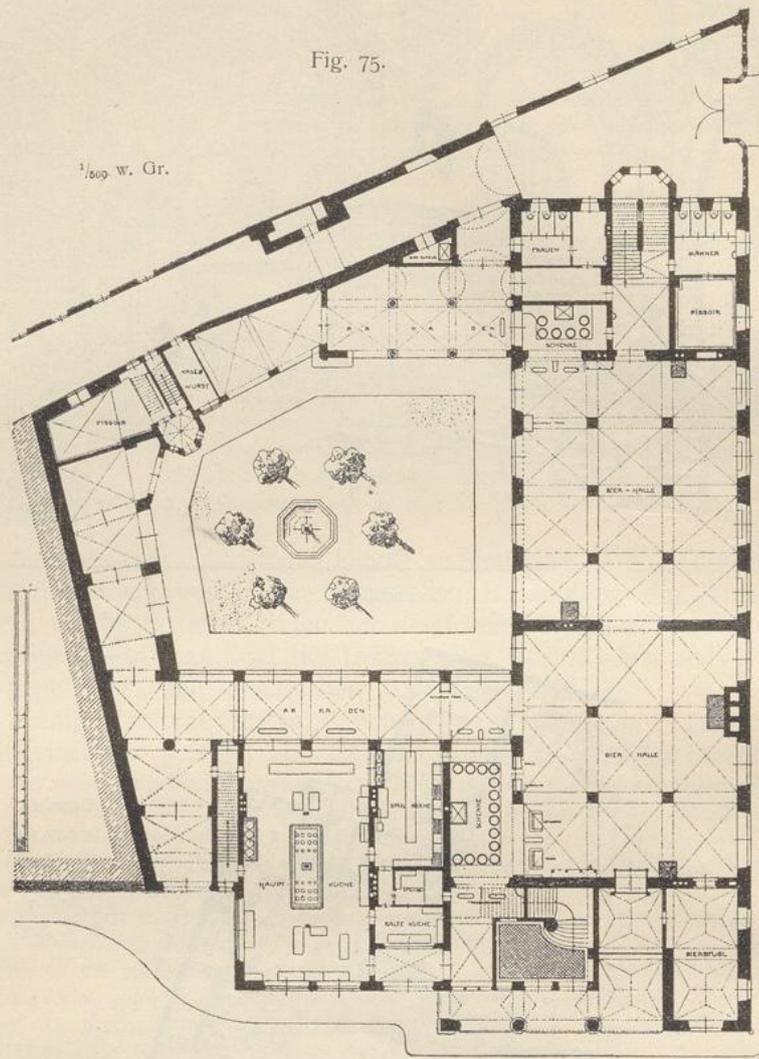
Neuerer sind die beiden Auschanke des Auguftiner-Bräu zu München und zu Berlin. Erörterer wurde von *E. Seidl* erbaut und ift in den beiden Grundriffen Fig. 77 u. 78⁵⁵⁾ dargeftellt. Das Gebäude ift auf einer fehr unregelmäßigen Bau-

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.

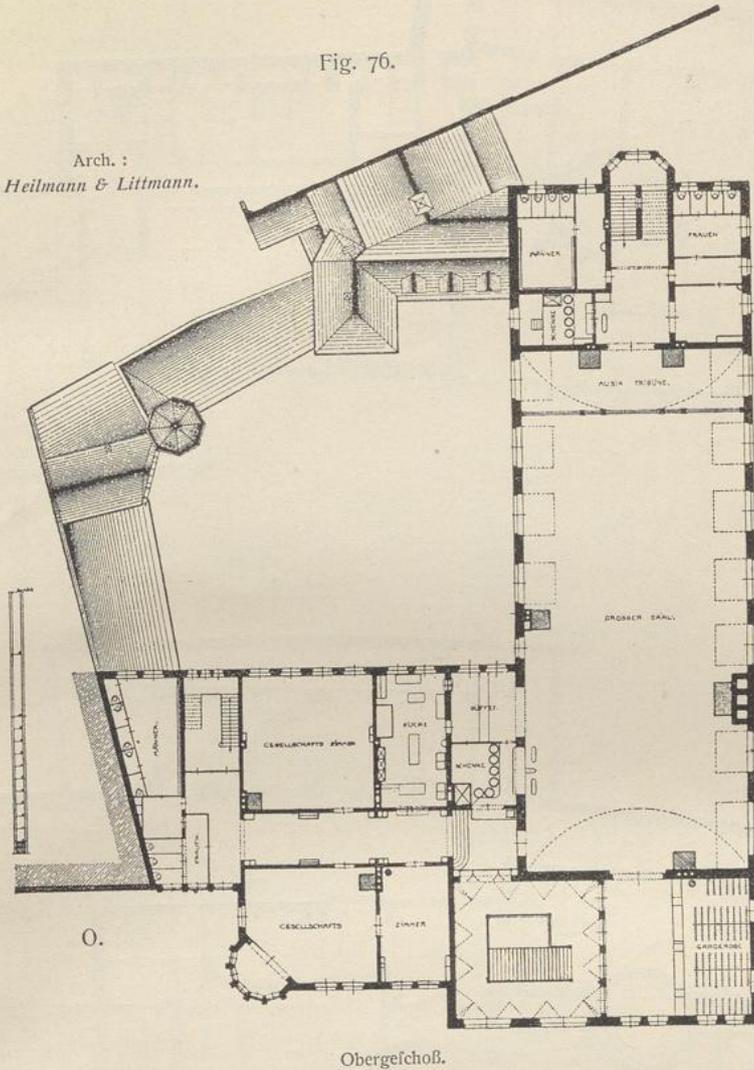
Der Ausschank des „Augustiner-Bräu“ in Berlin wurde von *Kayser & v. Groß-*
heim auf einer höchst kostbaren, nur 170,00 m² Fläche enthaltenden Eckbaustelle er-

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.



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.

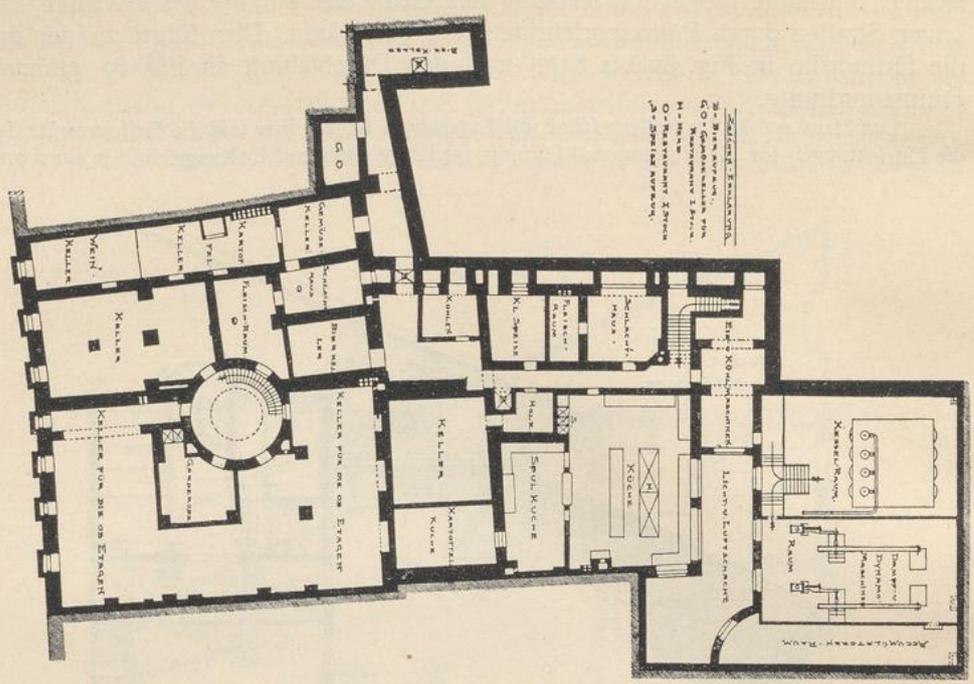


Fig. 77.

Kellereichehof.

Augufinerbräu-Ausfchank zu München 53).

Arch.:
E. Seidl.

1/1000 W. Gr.

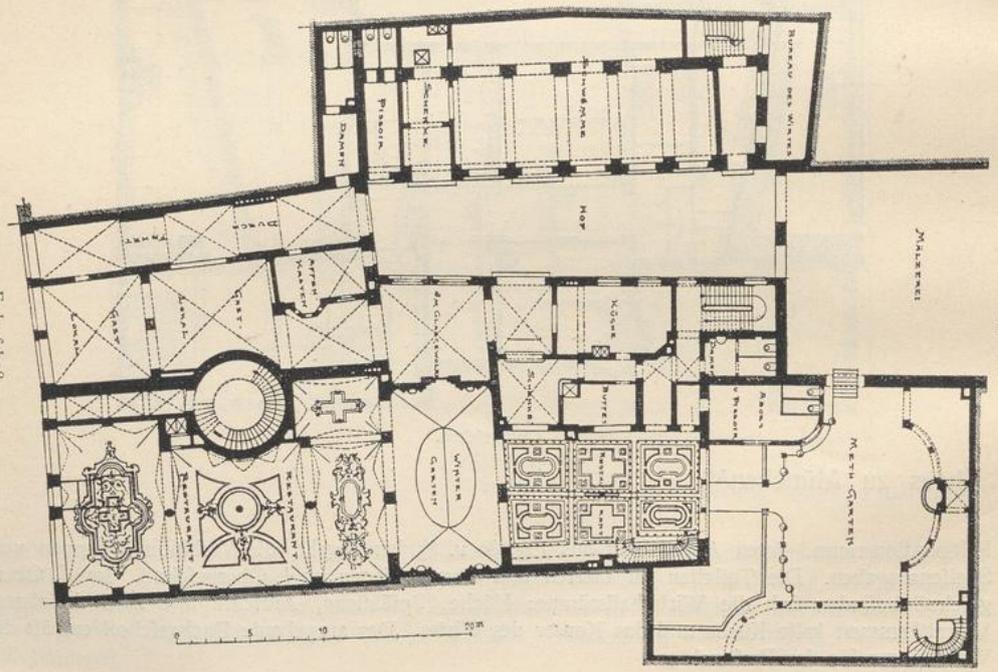


Fig. 78.

Erdgehoof.

0 5 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55 60 65 70 75 80 85 90 95 100

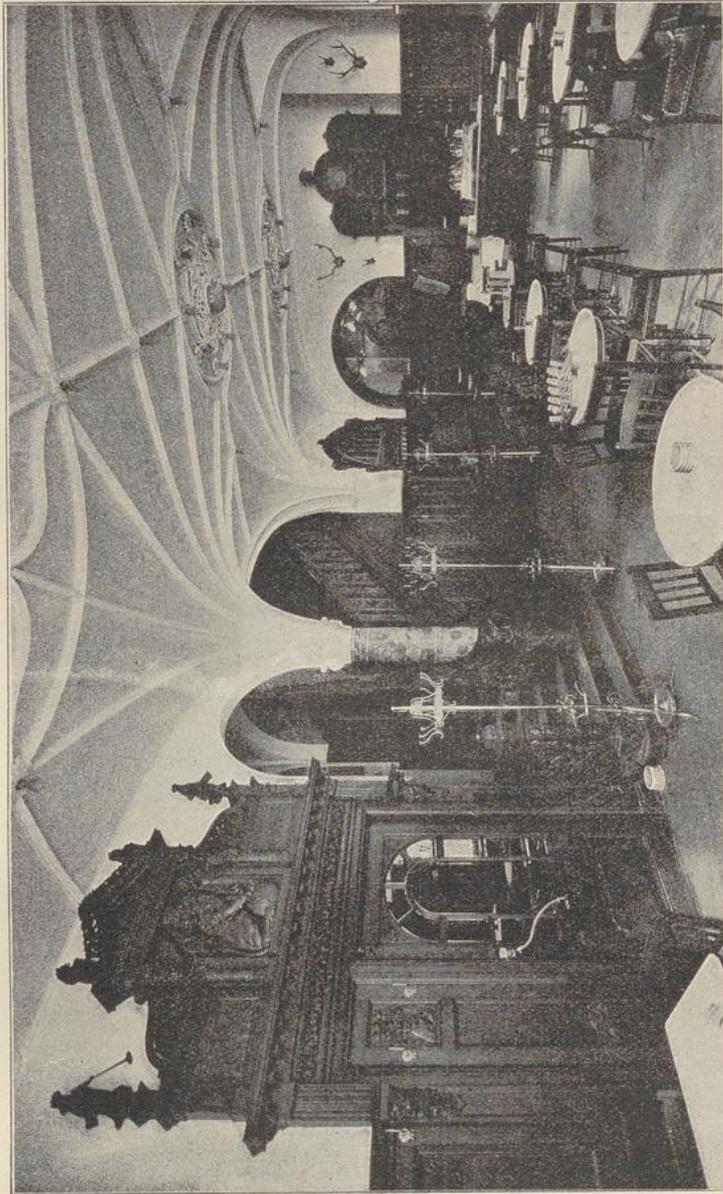
Fig. 79.



Auguftinerbräu-Ausshank zu München.

Anficht des Metgarten⁵⁵).

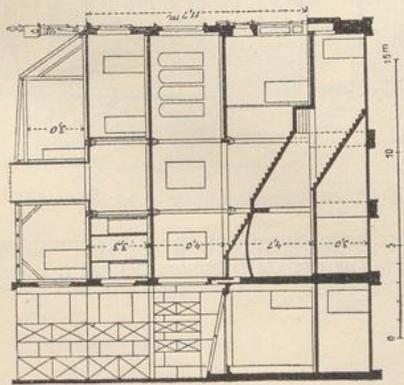
Fig. 80.



Ansicht des Schankraumes im Erdgeschloß ²⁵⁾.

Arch.: *Kayser & v. Großschlein.*

Fig. 81.



Längenschnitt.

Fig. 82.

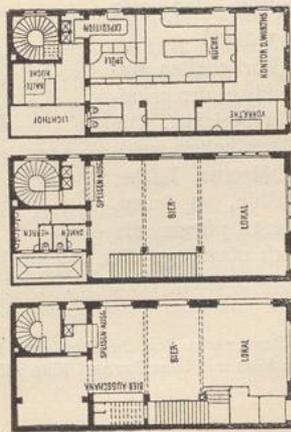


Fig. 83.

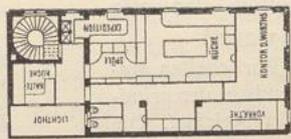
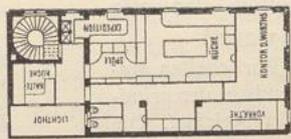
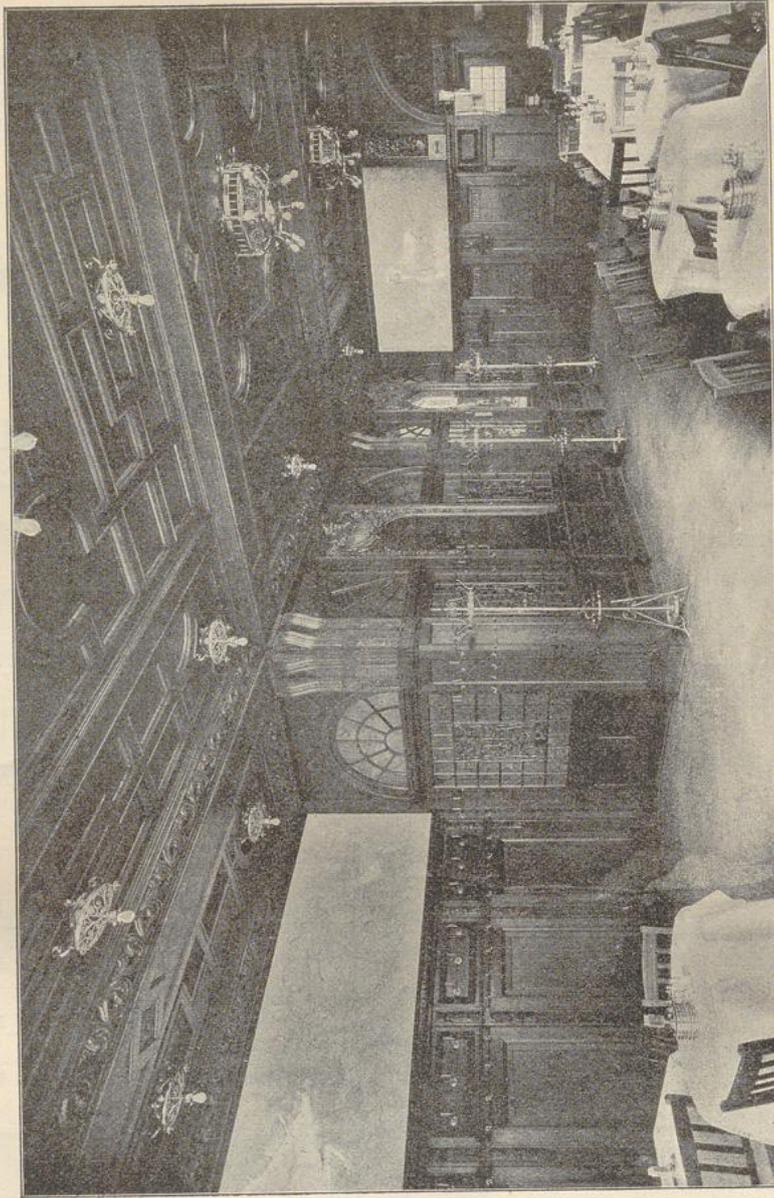


Fig. 84.



Erdgechoß. I. Obergechoß. II. Obergechoß.

Fig. 85.



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

63.
„Bayerischer
Löwe“
zu
München.

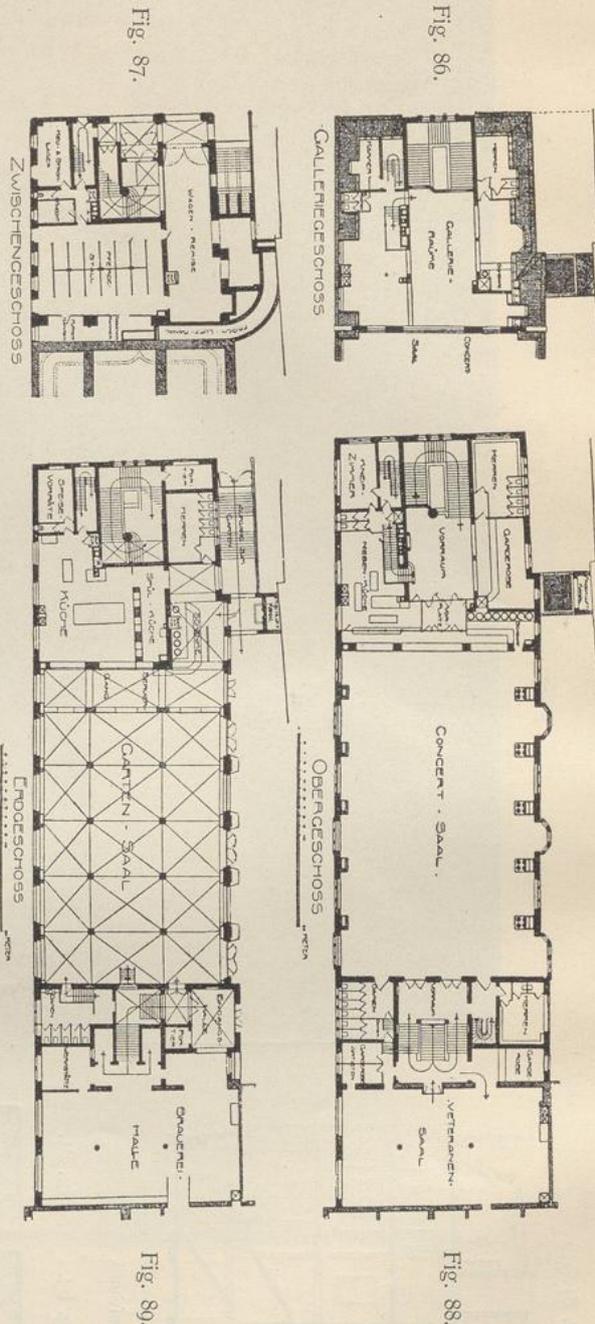
Als letztes und neuestes Beispiel dieser Gruppe möge noch der Ausschank und Saalbau „Zum bayrischen Löwen“ in München angeführt sein, der, von *Heilmann & Littmann* erbaut, im Oktober des Jahres 1900 der Benutzung übergeben wurde. Der Saalbau ist im Anschluß an die ältere Baugruppe der Matthäer-Brauerei entstanden und enthält im Erdgeschoß einen gewölbten Gartensaal von 730,00 qm Flächeninhalt, darüber einen Konzertsaal. 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



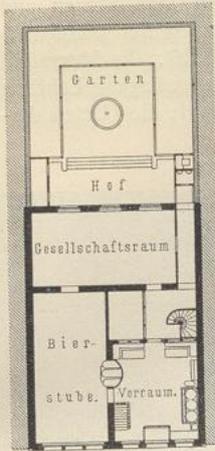
Ausschank und Saalbau „Zum bayrischen Löwen“ zu München⁵⁷⁾.
Arch.: *Heilmann & Littmann*.

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.

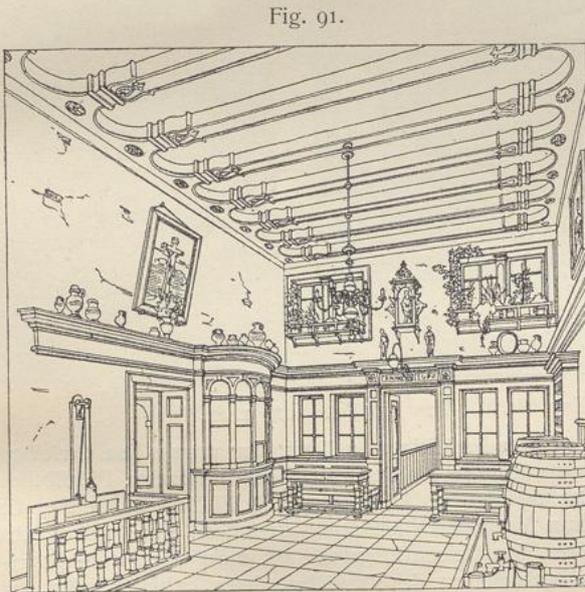
„Theke“ zunächst hatten gemeiniglich die Stammgäste, die manche Vorrechte genossen, ihren bestimmten Tisch. Der Brauer, sowie seine Burfchen und Schenkjungen erschienen in gefrickten wollenen Jacken und blauen Schürzen“

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 Gefasse in der Höhe nochmals geteilt sind

und so das bekannte „Kölnische Hängefüßchen“ 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.



Innenansicht des Vorraumes in Fig. 90⁵⁹⁾.

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.

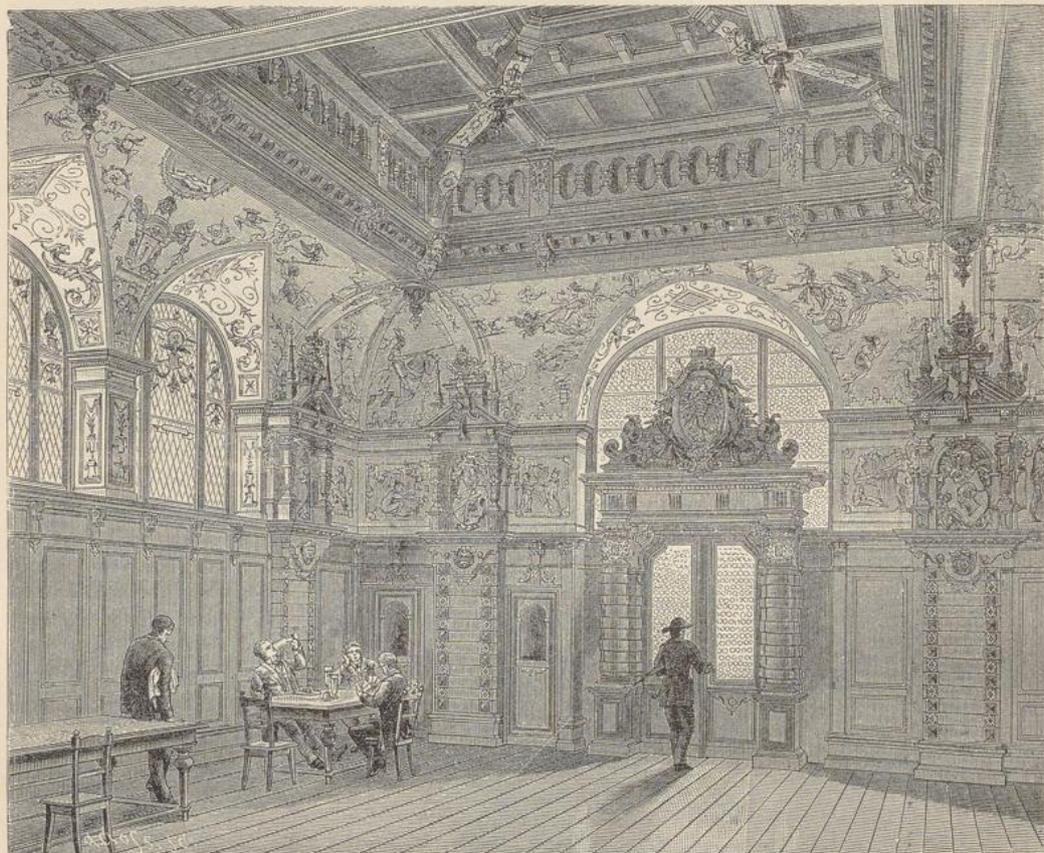
67.
Weinkneipe
Berlin
1879.

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.

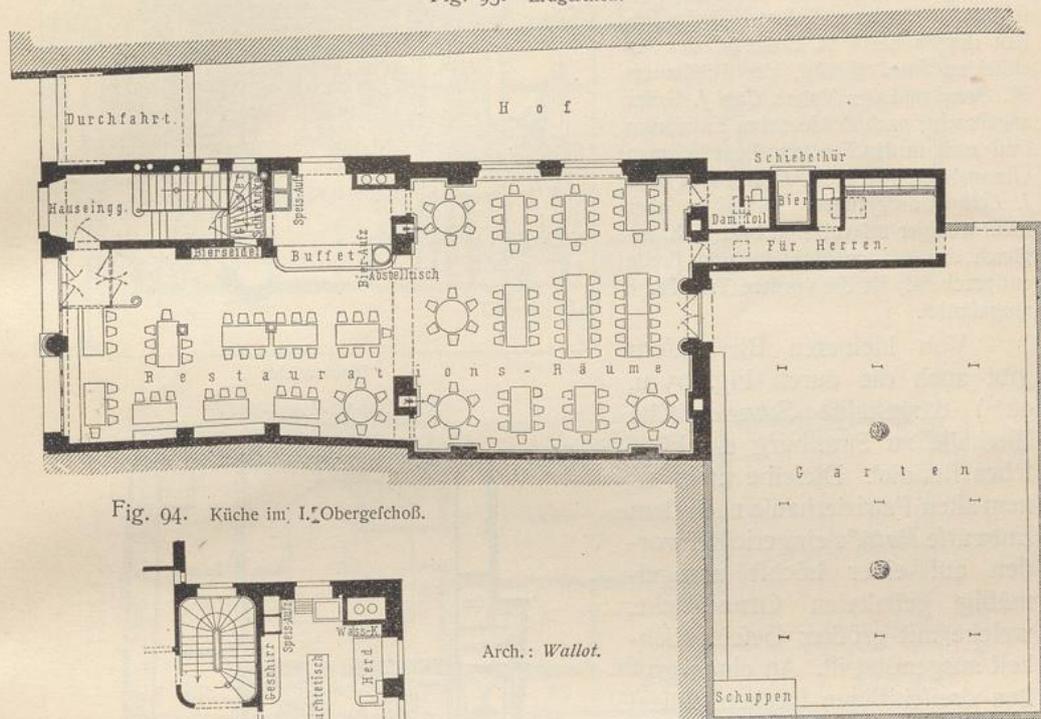
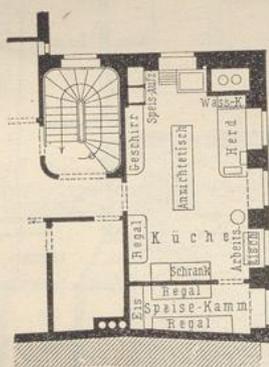
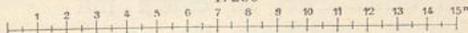


Fig. 94. Küche im I. Obergeschoß.



Arch.: Wallot.

1:250

Bierstuben „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 Schenkrum 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 Bierstube 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 Trinkstube; die Wandflächen sind in sinniger, anmutender Weise mit humoristifchen und phantastifchen 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 Trinkstube 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 ausgenützt 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.

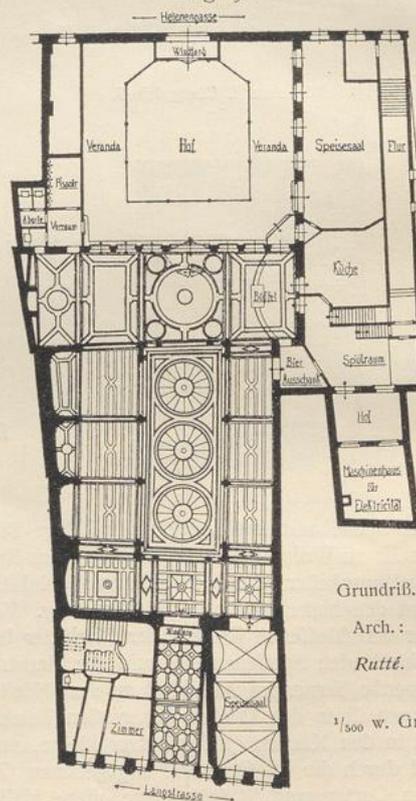
⁶²⁾ Nach: *Builder*, Bd. 43, S. 492.

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.

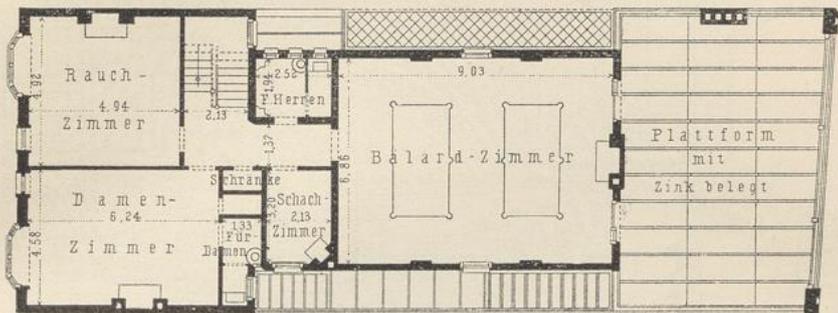
Arch.:
Rutté.

1/500 W. Gr.

Schneider'sche Bierhalle zu Straßburg⁶¹⁾.

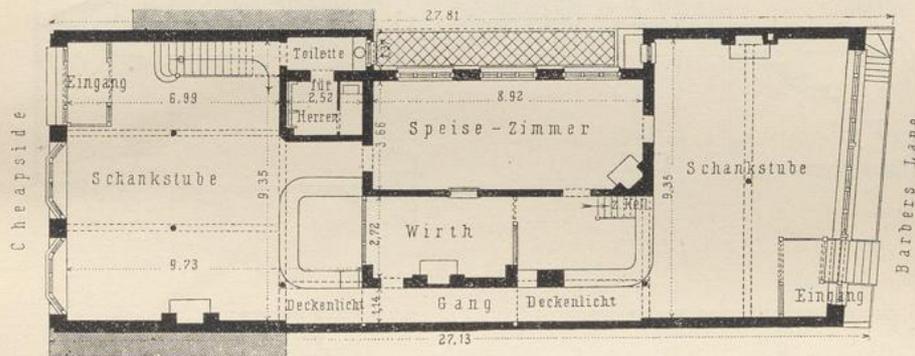
Die Grundrisse sind, mit äußerster Ausnutzung der nur 10,00 m breiten und 27,80 m tiefen Baufelle, sehr geschickt entworfen. Der ganze Platz zwischen den beiden Straßen, mit Ausnahme eines schmalen Binnenhofes und eines noch schmaleren Lichtgrabens mit Eingang zu den Küchenräumen von der Barbersgasse, ist überbaut. Im Erdgeschoß ist auf die ganze Frontlänge jeder Straße je eine Schenkstube (*Bar*) mit Raumerweiterungen für den Ausgabefisch (*Serving bar*) abgefnitten; 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 Waichraum 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.)

6

Fig. 99.

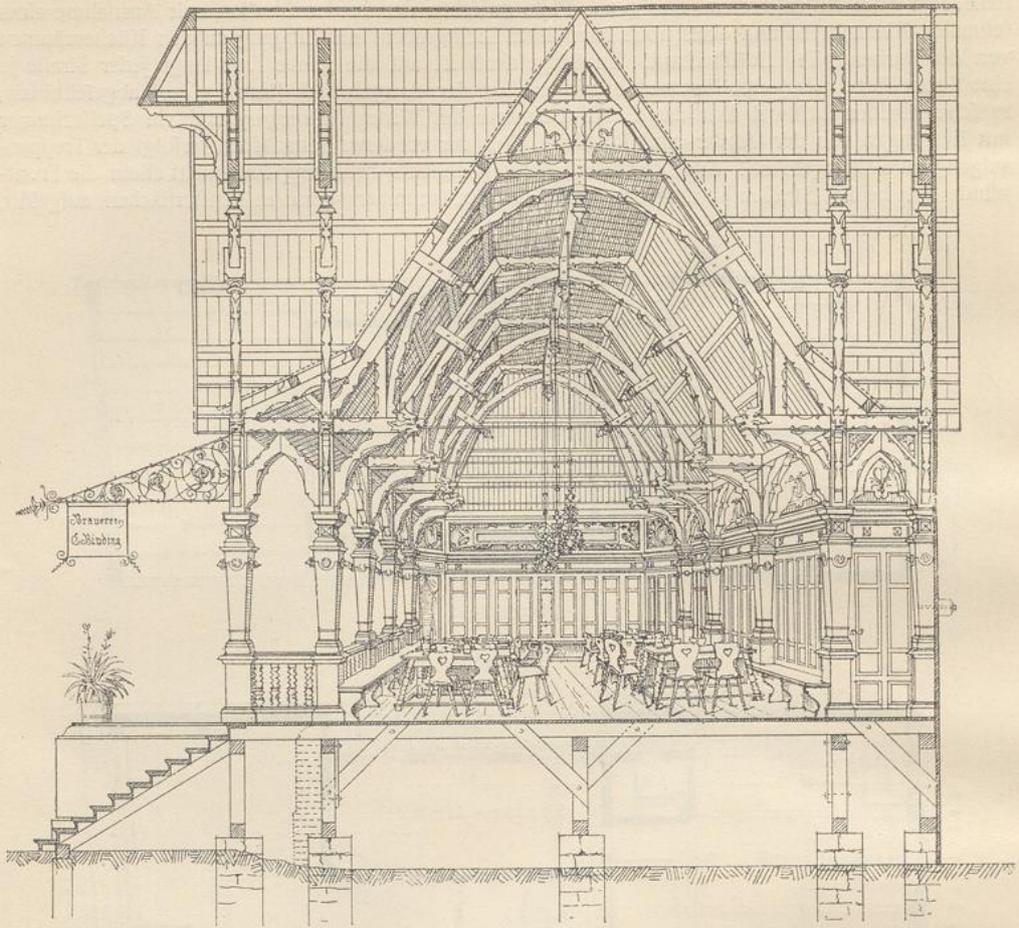
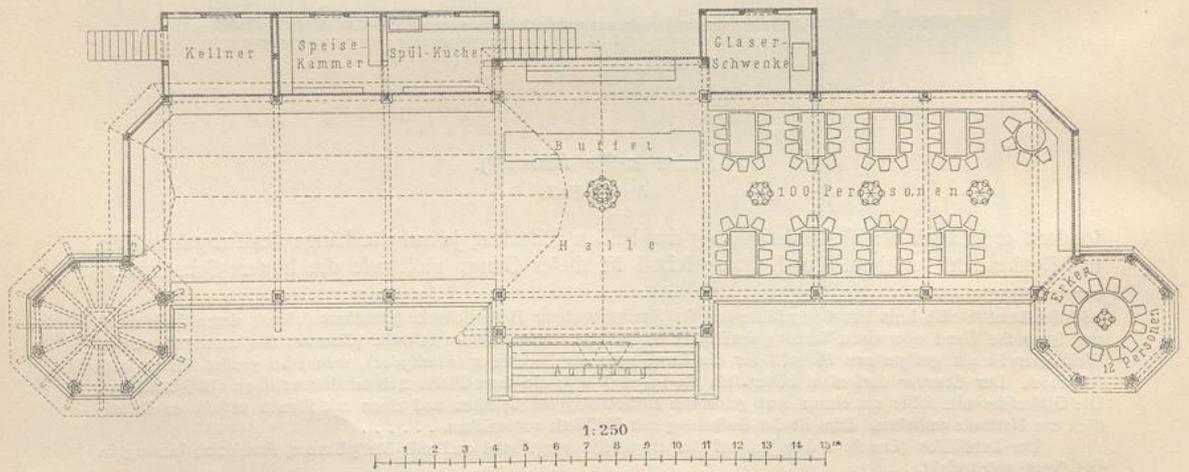


Fig. 100.

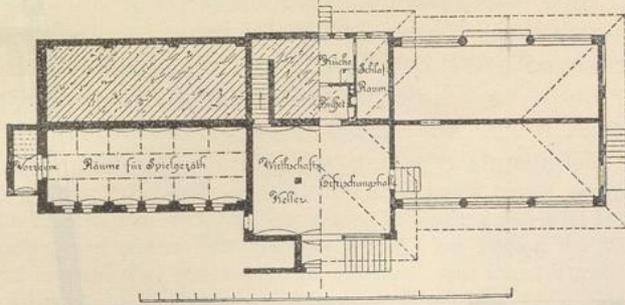


Binding'sche Bierhalle im Zoologischen Garten zu Frankfurt a. M. 63).

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.

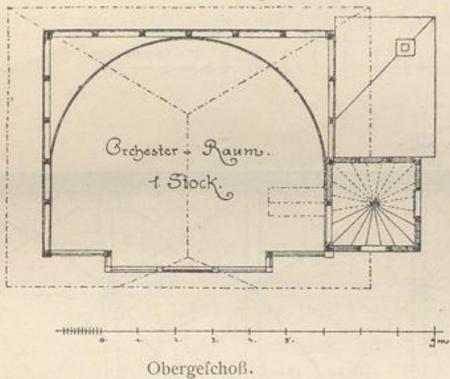


Schutz- und Erfrischungshalle im Park zu Treptow⁶⁴⁾.

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

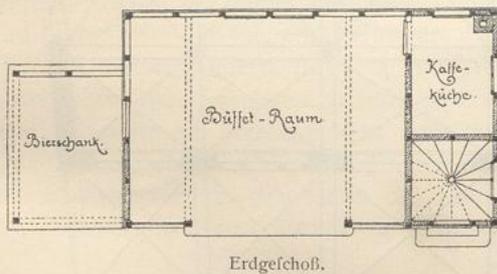
Sie wurde ursprünglich für die Zwecke der Patent- und Musterchutz-Ausstellung in Frankfurt a. M. 1881 von *Lindheimer* erbaut und ist jetzt für die Sommerwirtschaft im Zoologischen Garten daselbst aufgestellt. Ihrer Bestimmung gemäß reiht sie sich an die in Art. 4 (S. 12) besprochenen Büfets und Trinkhallen 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 Gäfte, 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.

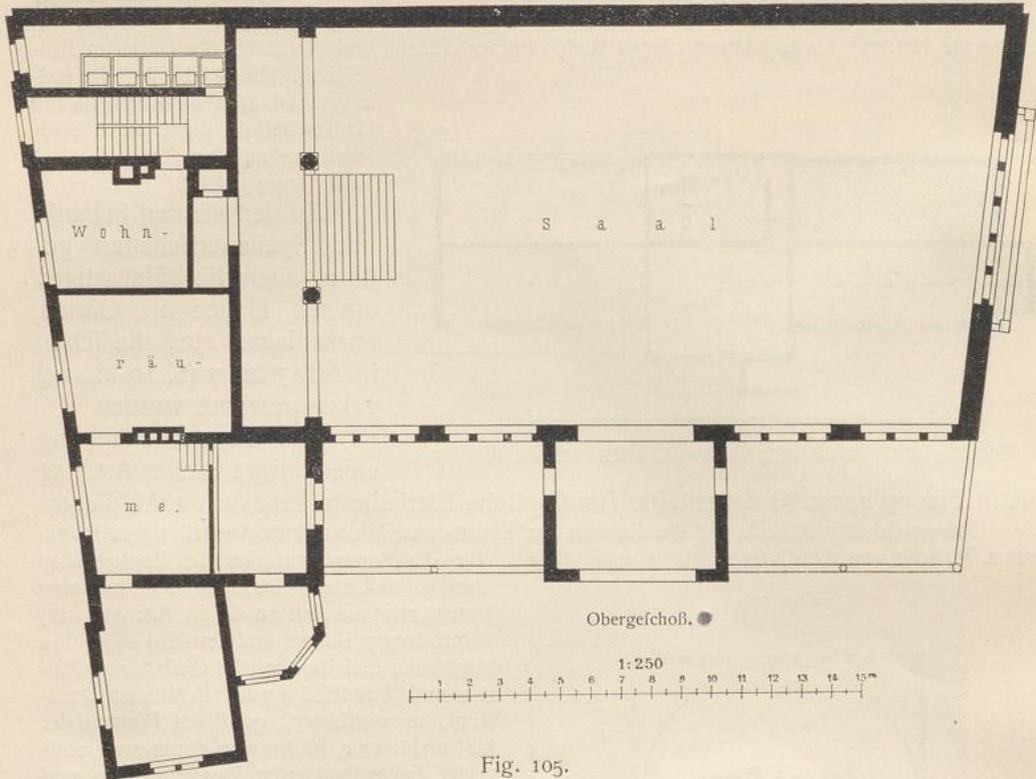
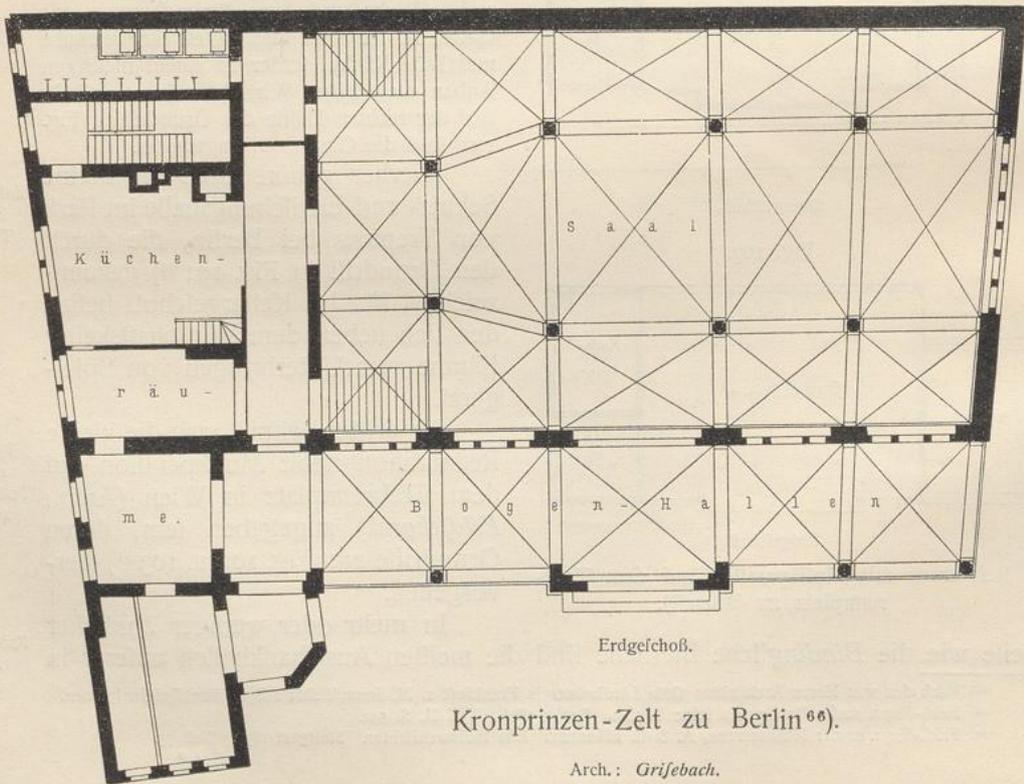


Fig. 105.



Kronprinzen-Zelt zu Berlin⁶⁶⁾.

Arch.: Grisebach.

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.