



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

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

**Wagner, Heinrich**

**Darmstadt, 1904**

3. Kap. Kaffeehäuser und Restaurants

---

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

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. 105<sup>66)</sup> 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.

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

## 1) Kaffeehäufer.

78.  
Geschicht-  
liches.

Wie mögen die ersten Kaffeehäufer ausgesehen haben?

Es braucht nicht untersucht zu werden, wie der Genuß des Kaffees, von Äthiopien aus, so wird verlichert, nach Syrien und Arabien gebracht, von da aus unaufhaltfam weiter verbreitet wurde und schließlich zu einem Lebensbedürfnis von hoch und niedrig geworden ist. Schon im Anfange des XVI. Jahrhunderts hatte man in Kairo Kaffeehäufer, um die Mitte desselben in Konstantinopel. Hier wurden sie bald die Versammlungsorte gebildeter Leute; man nannte sie die Schulen der Erkenntnis; unter ihrem Einfluß wurden die Moscheen täglich leerer, und weder die Lehren der Priester, noch der Erlaß der Verbote gegen den Kaffeeverbrauch konnten die wachsende Zunahme desselben verhindern. Bald wurde der Kaffee auch im Abendlande eingeführt. Schon im Jahre 1645 bestand ein Kaffeehaus in Venedig, 1666 in Amsterdam; noch 10 Jahre früher hatte in London ein gewisser *Pasqua Rosee* aus Ragusa das heutige *Virginia coffee house* in *St. Michael's Alley, Cornhill*, gegründet. Im Jahre 1670 verkaufte ein Armenier auf dem St. Germain-Jahrmarkt zum ersten Male Kaffee in Tassen; 1671 eröffnete der Armenier *Pasqual* in Paris das erste und wenige Jahre später der Italiener *Procopio* daselbst das zweite Kaffeehaus, *Café Procope*, das bis vor etwa 20 Jahren noch bestanden hat. Vor wenigen Jahren schloß das *Café de la Régence* seine Pforten, welches 1688 von *Lefèvre* gegründet wurde und die berühmtesten Franzosen, wie *Diderot*, *d'Alembert*, *Voltaire*, ja selbst *Robespierre* und *Napoléon Bonaparte* zu seinen Besuchern zählte. Nach dem Entsatze Wiens im Jahre 1683 erhielt der Pole *Kolschitzky*, der den Belagerten, insbesondere als Kundschafter, wesentliche Dienste geleistet hatte, die Erlaubnis, ein Kaffeehaus zu errichten. Es stand ungefähr in derselben Gegend, wie das *Café de l'Europe*, welches lange Zeit eines der glänzendsten Kaffeehäufer Wiens war. Eine Stadt folgte dem Beispiel der anderen, und im Jahre 1721 erhielt auch Berlin das erste Kaffeehaus.

79.  
Typische  
Eigentümlich-  
keiten.

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

Im übrigen zeigen die Cafés der großen Metropolen nicht unwesentliche Verschiedenheiten. Das Wiener Café ist ausschließlich Kaffeehaus, das Pariser Café zugleich auch Speisehaus; in der Regel kann man darin dinieren und souperieren; auch Bier wird jetzt fast immer dort ausgeschenkt. Dagegen ist das Pariser Café den ganzen Morgen öde und leer; niemand ist darin zu erblicken als der gähnende *Garçon*, der mit Besen und Sägeispänen erst darin zu erblicken zu reinigen, wenn die Leute, die in Wien frisch und munter zu frühstücken pflegen, das Café längst wieder verlassen haben, um ihren Geschäften nachzugehen.

Das Berliner Café hat wiederum seine Eigentümlichkeiten. Das *Café Bauer* daselbst ist, so wird behauptet, seit seiner Eröffnung im Jahre 1878 überhaupt noch nicht geschlossen worden. Und doch sind die großen Cafés nach Wiener Art erst seit dem Jahre 1873 dort eingebürgert; denn das Berliner Café der guten, alten Zeit war die Konditorei, welche hier, wie an anderen Orten, vielfach von eingewanderten schweizerischen „Kuchenbäckern“, hauptsächlich aus Graubünden, gegründet worden waren. Die Namen *Josty*, *Stehely*, *Spargnapani* in Berlin, *Perini* und *Orlandi* in Breslau, *Pomatti*, *Zappa* und *Plouda* in Königsberg erinnern z. B. heute noch daran. Die Konditorei ist die eigentliche Heimat der Berliner Kaffeetrinker und Zeitungsleser; sie hat durch die glänzenden neuen Anlagen zwar wesentlich verloren, behauptet aber immer noch den ihr gebührenden Platz.

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

betrifft, längt seine Vorbilder in Wien übertroffen und ist auch, was nicht übersehen werden darf, zu etwas wesentlich anderem geworden als die gleiche Einrichtung in Wien. Das eigentliche Wiener Café ist eine Stätte des behaglichen Genusses, nach obigem ein Stelldichein für geschäftlichen und privaten Verkehr. Das Flanieren wird von der Straße gewissermaßen dahin verlegt. Seine gesellschaftliche Bedeutung erfüllt das Wiener Café mit wenigen Ausnahmen in den Nachmittags- und Abendstunden. Im gegenwärtigen Berlin aber fehlt die Hinnegung zur Beschaulichkeit; das richtige Flanieren ist hier gar nicht bekannt. Das Berliner Café steht — wieder mit wenigen Ausnahmen — bei Tage ziemlich verödet da. Langsam fließt der Strom der Besucher in den frühen Abendstunden, und insbesondere in den vom Mittelpunkt der Stadt entfernter gelegenen Straßen entfaltet das Berliner Café seine gesellschaftliche Bedeutung erst in den Nachtstunden, wenn die Kellner in Wien verschlafen die Gasflammen zurückzuschrauben beginnen. Nicht dem beschaulichen Behagen, sondern der haltenden Genußsucht, die bei dem wechselnden Kommen und Gehen von Gesellschaftsgruppen erhöht wird, hat das Berliner Café dann zu dienen.

Eine kurze Erwähnung verdienen noch die englischen Kaffeehäuser. Eint waren sie die ersten in Europa, die Vorgänger der Klubs, in denen alle Klassen der englischen Gesellschaft zu verkehren pflegten, in denen Handel und Politik, Wissenschaft und Kunst, Theater und Mode ihren Sitz aufgeschlagen hatten. Aber die behaglichen kleinen Zimmer mit brusthoch getäfelten Wänden und niedrigen Balkendecken, in denen Staatsmänner, Schöngeliter und Künstler aus- und eingingen, sind nicht mehr; es gibt keine Kaffeehäuser mehr in London; der Name, wo er sich noch findet, bezeichnet etwas ganz anderes. Ein *Coffee-house* im heutigen London ist ein Speisehaus dritten Ranges. Der *Coffee-room* in einem Klub oder Galsthor ersten Ranges ist der Salon für Frühstück und Abendessen, in einem Galsthor zweiten Ranges das Speisezimmer.

Allerdings sind in neuerer Zeit in England unter dem Einfluß der Temperenzbewegung an vielen Orten Volkskaffeehäuser und Kaffeepaläste wieder entstanden, welche in Kap. 4 noch besprochen werden sollen. Auch bei uns in Deutschland gibt sich, wenn auch in viel geringerem Grade, eine ähnliche Strömung kund, welche an vielen Orten zur Errichtung von Kaffeefchenken und Volkskaffeehäusern geführt hat.

Der Vollständigkeit halber ist noch eine in Paris häufig vorkommende Art von Kaffeehaus niederen Ranges, die *Crémérie*, zu erwähnen. Mit dieser Benennung werden Frühstückshäuser einfachster Art bezeichnet, in denen vom frühesten Morgen an Kaffee, Schokolade, Eierspeisen u. s. w. zu billigem Preise verabreicht werden, während das eigentliche Pariser Café, wie schon angedeutet, erst spät am Vormittag und von einer anderen Klasse von Gästen besucht zu werden pflegt. Auch in Berlin gibt es derartige Räumlichkeiten, mit dem Namen „Kaffeekluppe“ bezeichnet, welche sich hauptsächlich in der Nähe der Markthallen, jedoch auch anderwärts angesiedelt haben, dann aber das niedrigste Gefindel zu ihren Besuchern zählen.

Diese Eigentümlichkeiten kennzeichnen zum Teile die Gesamtanlage der einzelnen Kaffeehaustypen; zum Teile machen sie sich nur im Betrieb geltend. Ihre Kenntnis ist zum Verständnis und zum Entwurf des Bauwerkes unerlässlich.

Im Wiener Café und in den diesem Muster nachgebildeten Kaffeehäusern findet man an eigentlichen Galträumen den Kaffeesaal, den Lesesaal, das Damen- und Konversationszimmer, ferner Karten-, Domino- und Schachspielzimmer, den Billard-

So.  
Galträume.

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

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

In der Tat ist der Besuch des Kaffeehauses keine Notwendigkeit, wie der des Speisehauses; man geht dahin, um Erholung und Zerstreuung zu finden. Das Kaffeehaus muß diese bieten, sowohl vermöge seiner Lage und Anordnung, als auch vermöge der Schönheit und Behaglichkeit seiner Einrichtung. Deshalb das Zerlegen in eine Anzahl der oben angeführten Gasträume für besondere Zwecke, um dadurch dem Geschmack und den Neigungen aller Besucher möglichst gerecht zu werden. Deshalb vor allem die Lage des Gebäudes an einem Boulevard, an einer Luxus- oder Ringstraße, überhaupt an einem Ort, wo es als Stelldichein der eleganten, flanierenden Welt dienen kann. Dabei sind die Hauptgasträume des Kaffeehauses tunlichst im Erdgeschoß, nötigenfalls auch in einem darüber liegenden Geschoß zu verteilen; niemals aber liegen sie, wie bei manchen Schank- und Speisehäusern der Fall ist, im Kellergeschoß. Denn in den Räumen des Kaffeehauses verlangt man zu sehen und gesehen zu werden; man verlangt darin reichliches Licht und einen freien Ausblick auf die Umgebung. Man verlangt endlich Anregung und Unterhaltung im Inneren des Hauses, durch die darin gebotenen Genüsse, und dazu trägt die Ausstattung in nicht geringem Maße bei.

81.  
Lage und  
Anordnung.

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

Dies gilt hauptsächlich vom städtischen Kaffeehaus. Anders verhält es sich mit dem Kaffeehaus im Park, am See und mit anderen dem Sommerbetrieb dienenden derartigen Anwesen, die indes meist Café-Restaurants sind. Hier werden Vorräume, Hallen, Terrassen und Treppen zu notwendigen Bestandteilen des Gebäudes. Ein solches selbständiges, nur für den Zweck der Beschaffung von Gasträumen errichtetes Bauwerk, das sich deshalb durch eine eigenartige, seiner Bestimmung und Umgebung angepaßte Gestaltung auszeichnen soll.

82.  
Ausstattung.

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

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

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

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

83.  
Konditoreier.

## 2) Restaurants.

Aus noch jüngerer Zeit als das Café stammt das Restaurant. Als besseres Speisehaus diente meist das Gasthaus oder der Gasthof (das Hotel). Derjenige aber, welcher aus Notwendigkeit oder Wahl nicht zu Hause speißt, wird gern das Geräusch, die Öffentlichkeit und den Zwang des Gasthofes entbehren und vorziehen, seine Mahlzeit im Restaurant einzunehmen, wo er mehr Ruhe, Behaglichkeit und Ungezwungenheit vorfindet.

Der Ausdruck „Restaurant“ ist jetzt allgemein bekannt und üblich; der Ursprung des Wortes in der Bedeutung als Speisehaus soll in das Jahr 1765 fallen.

Vor dem Jahre 1765 hießen in Frankreich die Speisewirtschaften *Tavernes* oder *Cabarets*. Von dieser Zeit an kam die Bezeichnung *Restaurant* in Gebrauch. Die Veranlassung dazu soll ein Koch, Namens *Boulangier*, gegeben haben, der in diesem Jahre in Paris (Ecke der *Rue Bailleul* und *Rue des Poulies*) eine Speisewirtschaft einrichtete und sich dem gelehrten Publikum durch folgende der *Vulgata* entnommene Aufschrift, die in großen roten Buchstaben auf weiße Leinwand gemalt war, empfahl: »*Venite ad me omnes qui stomacho laboratis, et ego restaurabo vos.*« *Boulangier* war klug genug, ein neues Gericht zu erfinden, das bald sehr beliebt wurde; alle Welt kam, um sich von ihm „restaurieren“ zu lassen, und er erlangte als erster Restaurateur in Paris einen Ruf.

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

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

84.  
Entfischung.

85.  
Eigentümlichkeiten.

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

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

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

86.  
Gasträume.

Die räumlichen Anforderungen für das Restaurant gehen teils weiter, teils weniger weit als beim Café. An Gasträumen genügt nötigenfalls der Speisesaal; gewöhnlich sind indes außer dem Hauptsaal noch kleinere Galtzimmer, wohl auch Damenlons, zuweilen ein besonderes Wein- und Bierrestaurant vorhanden. An Stelle dieses kommen beim englischen Restaurant zum Hauptsaal noch der *Grill-room* und ein Rauchzimmer, sowie die geräumige und stattliche *Bar* (siehe Art. 9, S. 16) hinzu; fast alle Londoner Restaurants, besonders diejenigen der City, enthalten *Luncheon-bars*, an denen man von 11 bis 3 Uhr ein *Chop* oder eine Platte Braten mit Gemüse und Brot zu mäßigem Preis erhalten kann; die Kunden verzehren diese *Snacks* meist stehend an der *Bar*. Da man im Restaurant nur während der Mahlzeit zu verweilen pflegt, so sind Lese- und Spielzimmer entbehrlich; doch werden mitunter Billardfäle angeordnet. Waschkammer und andere Nebenräume sind wie beim Kaffeehaus notwendig. Die Küchen- und Kellerräume erfordern dagegen bei vollkommener Anlage eine ganz bedeutende Ausdehnung. Hierin stehen die großen Restaurants den Gasthöfen in keiner Weise nach.

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

87.  
Lage.

Die geeignete Lage für ein Restaurant ist im allgemeinen der Mittelpunkt des Gebietes, aus dem die Gäste, auf die es eingerichtet ist, sich zusammenfinden. Unter allen Umständen ist ein Anwesen inmitten der Geschäftsgegend günstig. Während das rastlose, aufenthaltslose Treiben verkehrsreicher Straßen vom Bummler gemieden wird und daher für das Luxus-Café wenig paßt, so befindet sich der eilige Geschäftsmann hier in seinem Element und ist darauf angewiesen, ohne Zeitverlust den Imbiß oder das Mittagessen in einer möglichst bequem gelegenen Speisehalle verzehren zu können, gleichgültig, ob sie sich im Kellergeschoß, Erdgeschoß oder Obergeschoß befindet; denn er schaut auf den Teller und nicht auf die Straße.

88.  
Anordnung  
und  
Ausstattung.

Selbst ganze Gebäude im innersten Zentrum großer Städte werden zuweilen ausschließlich für Zwecke eines größeren Restaurants beanprucht; derartige Anwesen sind z. B. in London und Berlin nicht selten<sup>67)</sup>. Während die Säle des

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

Restaurants früher in bescheidener Weise in das Innere des Hauses, nach Hof und Hinterland, verlegt zu werden pflegten, schmücken sie jetzt nicht selten die Straßenfront, sind durch sämtliche Geschosse mit Prachttreppen und Fahrstühlen verbunden, um „glasbedeckte, säulengetragene“ Höfe und Flurhallen gruppiert und auf das reichste und glänzendste eingerichtet.

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

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

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

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

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

Aus diesen Beobachtungen geht hervor, daß die Neuzeit nicht allein in der Ausstattung, sondern auch bezüglich der Anordnung und baulichen Anlage des Restaurants Anforderungen stellt, welche weit über das Maß dessen hinausgehen, was früher zugrunde gelegt wurde.

Im Entwurf muß diesen veränderten Bedingungen Rechnung getragen werden. Den Vorräumen, Treppen, Höfen und Hallen ist im Plane eine angemessene Bedeutung einzuräumen. Gärten, Terrassen und offene Räume zum Aufenthalt während der warmen Jahreszeit sind für Restaurants, gleichwie für Cafés, als angenehme Zutaten zu bezeichnen. Von diesen Elementen wird, nach Möglichkeit, schon bei Anlagen in der Stadt und in entsprechend höherem Maße bei Sommerwirtschaften an einem landschaftlich schön gelegenen Punkte der Umgebung Gebrauch gemacht. Die gesamte Anordnung ist hierbei nach der Gestaltung der Baustelle,

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

Bezüglich der Ausstattung sei noch hinzugefügt, daß man beim Restaurant im allgemeinen eine tiefere Farbensättigung anwendet als beim Café. Es sind meist gebrochene Grundtöne, stimmungsvoll gehoben durch die leuchtenden Farben des malerischen Schmuckes und durch die Stoffe. Energisch geschwungene architektonische Formen, Täfelung, Schnitz- und Bildwerk zieren Wände und Decken. Tapeten, mit Ausnahme der Ledertapeten und Linkrusta, sind in Restaurants ersten Ranges selten noch anzutreffen. Dagegen hat die Bekleidung des oberen Teiles der Wände in Majolika und Fliesen mit reichen, ornamentalen und figürlichen Darstellungen schon seit längerer Zeit in England, neuerdings auch anderwärts bei Anlagen dieser Art Eingang und Verbreitung gefunden. Diese Ausstattung hat unftreitig den Vorzug der Unverwüftlichkeit, eine Eigenschaft, welche in Räumen, die durch Speisendampf, Rauch etc. leicht und bald angegriffen werden, nicht zu unterschätzen ist.

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

#### b) Bestandteile und Einrichtung.

89.  
Bestandteile.

Die Räume des Kaffeehauses sind zum Teile dieselben, wie die des Restaurants; ihre Anlage und Einteilung stimmt in vielen Punkten überein; auch bieten sie darin manches Gemeinsame mit den im vorhergehenden Kapitel besprochenen Schankwirtschaften und Speisehäusern. Inoweit dies der Fall ist, wird nicht darauf zurückzukommen sein; doch geben besondere Erfordernisse in der baulichen Anordnung, in Heizung, Lüftung und Erhellung etc. bei einzelnen der nachfolgenden Räume Anlaß zur Erörterung in diesen Dingen. Vor allem aber sind es die aus Zweck und Bestimmung hervorgegangenen Eigentümlichkeiten der Anlage, welche eine eingehende Betrachtung erfordern.

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

#### 1) Kaffeesaal.

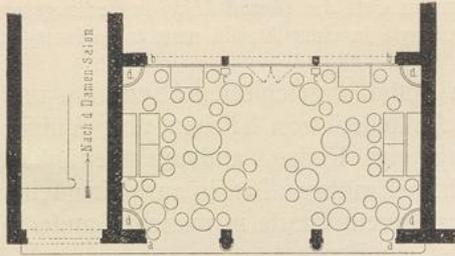
90.  
Bestimmung.

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

91.  
Offene Hallen.

Dazu dienen offene Hallen, die oft die ganze Straßenfront einnehmen und dem eigentlichen Saal als Vorraum dienen. Sie werden gleich diesem mit Tischen und Sitzen versehen und gewähren den Vorteil, daß man von hier aus den Verkehr der wogenden Menge an sich vorüberziehen sieht, ohne dadurch erheblich belästigt zu werden. Diese Hallen dürfen indes nicht zu tief sein, damit den dahinter liegenden Räumen nicht zu viel Licht entzogen wird. Auch sind besondere, leicht

Fig. 106.



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

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

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

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

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

Fig. 107.



Hallen vor dem Café „Zum Reichsrath“ zu Wien<sup>68)</sup>.

Arch.: Franz Neumann jun.

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

neueren Cafés unserer größeren Städte der Fall. Dieselbe Einrichtung ist u. a. im Café „Zur Bavaria“ in Frankfurt a. M. für den unteren Saal, ferner im Café des *Grand Hôtel* in Berlin gegen die Neue Königsstraße, im Café Monopol zu Köln, gleichwie in einer Anzahl neuerer Saalanlagen getroffen worden.

92.  
Straßenhallen  
und  
Bürgersteige.

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

Fig. 107<sup>98)</sup> gibt eine Ansicht der Straßenhallen vor dem Arkaden-Café „Zum Reichsrath“ in Wien (Arch.: *Franz Neumann jun.*, siehe unter c, 2), welche in dieser Weise zweckmäßig benutzt werden. Sie bilden zugleich ein höchst wirksames Motiv der Architektur dieser Baugruppe.

Ganz erstaunlich ist das Leben vor den Boulevard-Cafés in Paris. Es ist nicht möglich, einen Begriff von der Unzahl von Gästen zu geben, die dort, unbekümmert um den Menschenstrom, auf dem breiten Bürgersteig mit einem Mindestmaß von Raum an kleinen Tischen vorlieb nehmen. Indes wird in Fig. 108<sup>60)</sup> ein Teil des Grundrisses vom Café des Kurhauses (Kafino) in Puy (Arch.: *Caligny*) mitgeteilt, in dem die Stellung der Tische in und vor den Sälen angegeben ist. Eine Eigentümlichkeit Wiens sind die sog. Limonadenzelle, welche in leichter Bauart, als Filialen der dort befindlichen Cafés, z. B. mitten in der Straße „der Graben“ errichtet sind.

93.  
Einrichtung.

Im Inneren sind es besonders die Fensterplätze, die einen guten Ausblick auf die äußere Welt gewähren und zu diesem Zweck in geeigneter Weise ausgebildet werden. Eine etwas erhöhte Lage dieser Plätze ist für den Überblick ganz besonders günstig.

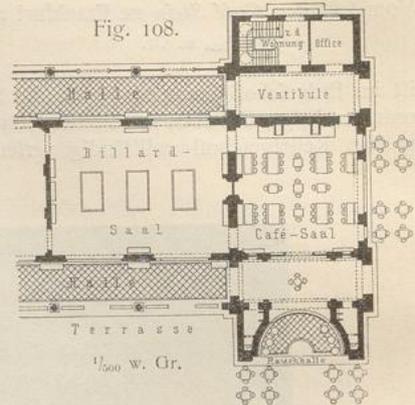
Bemerkenswert ist die in Wiener Cafés übliche Anordnung von kleinen Tischen mit Sitzplätzen (Fig. 109 u. 110), die zur Ausnutzung der infolge der vorgeschriebenen Mauerdicken entstehenden Tiefe der Fensterbänke getroffen ist.

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

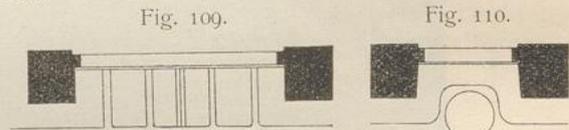
In den Pariser Kaffeehäusern pflegen ringsum an den Wänden der Säle bequeme Polsterbänke und vor diesen kleine Marmortische in Abständen von 25 bis 30 cm, um das Durchgehen zu gestatten, angebracht zu sein. An der Innenseite dieser Tischreihen werden leicht bewegliche Sessel benutzt. Das in Fig. 126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

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

<sup>60)</sup> Nach: WULLIAM & FARGE. *Le recueil d'architecture*. Paris. 8e année, f. 22.



Vom Kurhaus zu Puy<sup>60)</sup>.  
Arch.: *Caligny*.



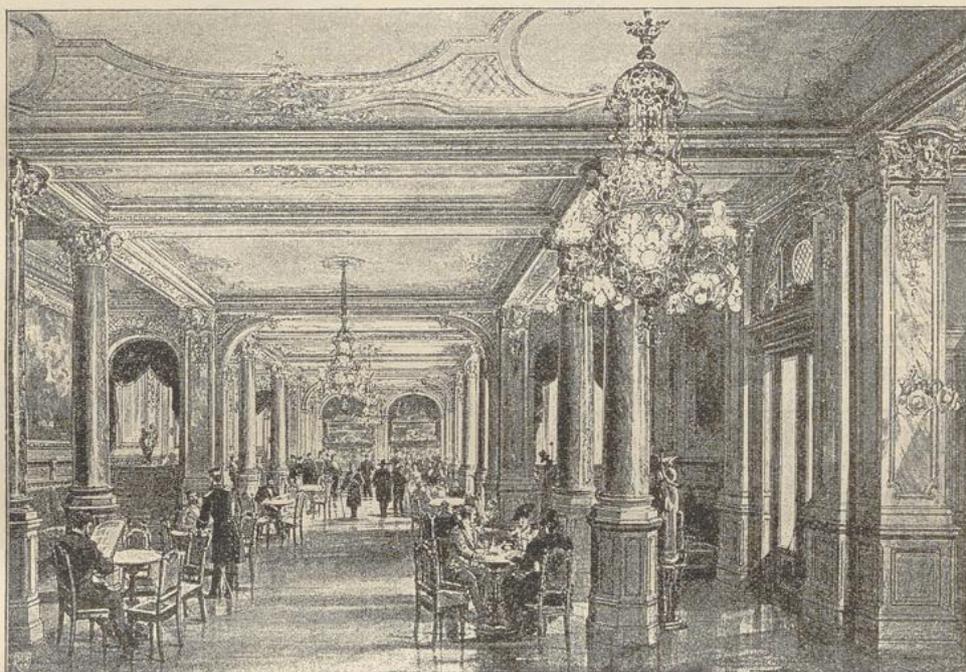
Anordnung von Fensterplätzen. —  $\frac{1}{125}$  w. Gr.

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

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

94.  
Ausstattung.

Fig. 111.



Café Ronacher, Unter den Linden zu Berlin <sup>70)</sup>.

Arch.: Cremer & Wolfenstein.

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

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

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

<sup>70)</sup> Fakf.-Repr. nach: Deutsche Bauz. 1892, S. 556.

## 2) Lesezimmer.

95.  
Bestimmung.

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

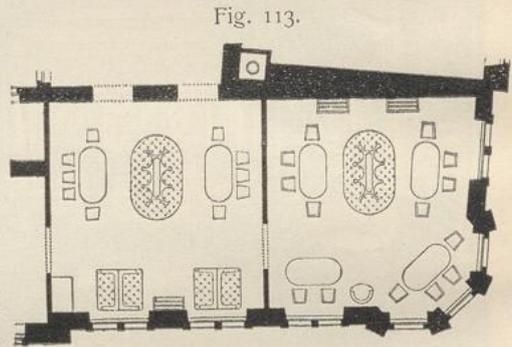
96.  
Einrichtung.

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

Fig. 112.



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



Vom Hause der Museums-Gesellschaft zu Stuttgart.

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

Arch.: Wagner &amp; Walter.

Als weitere Beispiele von Lesesaaleinrichtungen kann auf die Grundrisse der Wiener Kaffeehäuser, die unter c, 2 mitgeteilt sind, hingewiesen, ferner die Ausstattung des Lesesaales im *Café Bauer* in Frankfurt a. M. („Zur Bavaria“, Arch.: *Ravenstein*) kurz geschildert werden. Auch hier bilden kleine runde Marmortische und leichte Rohrstühle den Hauptteil der Einrichtung, damit diese zugleich für die Benutzung als Kaffeeaal geeignet erscheint. Besondere Lesetische sind nicht vorhanden, wohl aber ein großer Zeitungsschrank von 2,50 m Breite und 2,20 m Höhe; dieser enthält vier Reihen offener Gefache von etwa 7 cm Höhe, in welche die Zeitungsrahmen eingeschoben werden; die Tiefe des Schrankes ist demgemäß bemessen. Zu unterst an jeder Reihe befindet sich eine verschließbare Schublade. Neben dem Zeitungsschrank ist ein kleiner, mit Glastüren versehener Bücherschrank, in welchem Adreß- und Eisenbahnkursbücher, Konversationslexika etc. zu finden sind; an den Wänden sieht man Stadtplan, Eisenbahnkarten u. f. w. aufgehängt. Einige Pfeilerspiegel und Abteiltische vervollständigen die Einrichtung. Ein breiter Balkon, der sich vor dem Lesesaal auf die ganze Länge desselben hinzieht und mit Blattpflanzen geschmückt ist, dient zum Aufenthalt im Freien<sup>71)</sup>.

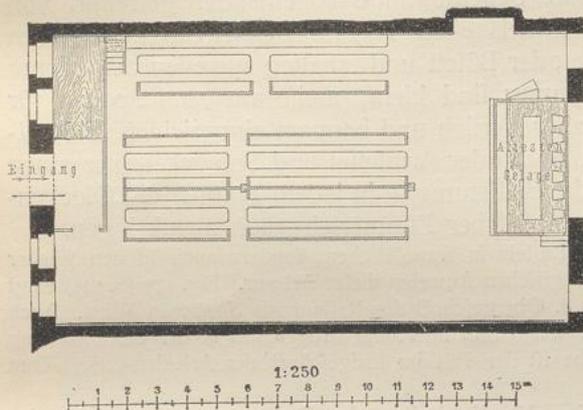
<sup>71)</sup> Siehe auch in Abfchn. 3, 4 u. 5 die Lesesäle von Gasthöfen, Kurhäusern, Vereins- und Gesellschaftshäusern u. f. w.

## 3) Restaurationsaal und Speisezimmer.

Im Restaurant wird während festgesetzter Stunden, teils von einzelnen, teils von mehreren Gästen zugleich, an Tischen für 2, 4 und mehr Personen gespeist. Das Wesentliche der ganzen Anordnung besteht darin, daß die Gäste in der Regel nicht gezwungen sind, an einer langen Tafel neben Fremden Platz zu nehmen, sondern daß der Einzelne nach Belieben sich absondern oder mit Freunden und Bekannten gemeinschaftlich speisen kann. Zu diesem Behufe besteht das Restaurant häufig aus mehreren Gasträumen, dem Hauptsaale und einem oder mehreren Zimmern und Kabinetten für größere und kleinere Kreise.

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

Fig. 114.

Schifferhalle zu Lübeck<sup>72)</sup>.

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

Die Kojen sind in England in den *Taverns* und *Coffee-houses* längst allgemein eingeführt, auch in einzelnen Gegenden Deutschlands bekannt, aber erst in neuerer Zeit mehr in Aufnahme gekommen.

Ein altes Beispiel mit kohenartiger Einrichtung ist u. a. die Schifferhalle in Lübeck. Der in Fig. 114 abgebildete Grundriß<sup>72)</sup> zeigt die noch aus alter Zeit erhaltene Teilung, welche durch die 1,16 m hohen gefälzten Rücklehnen der Bänke hergestellt ist. Eine besondere Abteilung bildet das „Ältesten-Gelage“, das auf einem erhöhten Boden errichtet und mit einer ebenfalls 1,16 m hohen Holztafelung umgeben ist.

In Fig. 115 bis 118 sind mehrere Anordnungen von Kojen dargestellt, die sich hauptsächlich dadurch unterscheiden, daß die Mehrzahl der Gäste mit dem Gesicht, mit dem Rücken oder mit der Seite gegen den freien Raum gewendet ist. Passende Beispiele finden sich in Fig. 149 (S. 125) mit Kojen von 3,00 m Breite und 1,25 m Tiefe und in Fig. 183 (S. 144) mit solchen von 2,50 × 1,50 m.

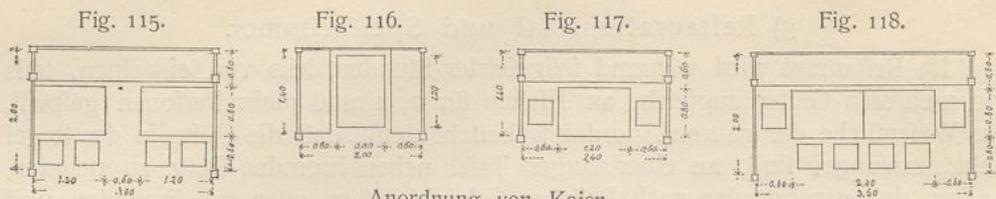
Ähnliche Einrichtungen können in den mit Galerien umgebenen Sälen getroffen werden.

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

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

97.  
Benutzung  
und  
Raumteilung.

98.  
Kojen.



Anordnung von Kojen.

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

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

99.  
Sonderzimmer.

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

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

100.  
Sonstige  
Anordnung.

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

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

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

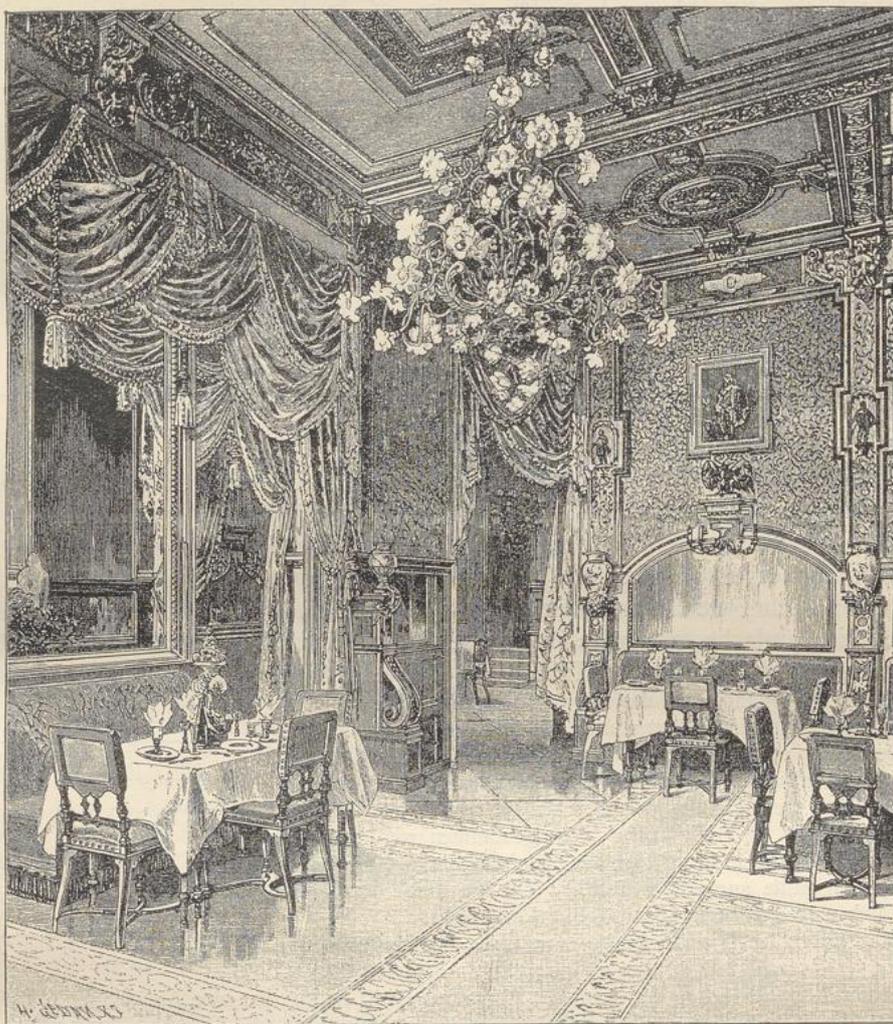
Ein Bild des viel besuchten Restaurants *Hiller* in Berlin gibt Fig. 119<sup>73)</sup>; es veranschaulicht die behagliche, in Art. 170 noch zu beschreibende Ausrüstung.

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

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

101.  
Gesellschafts-  
tafeln.

Fig. 119.



Restaurant *Hiller* zu Berlin<sup>78)</sup>.  
Arch.: *Ende & Boeckmann*.

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

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

Fig. 120.

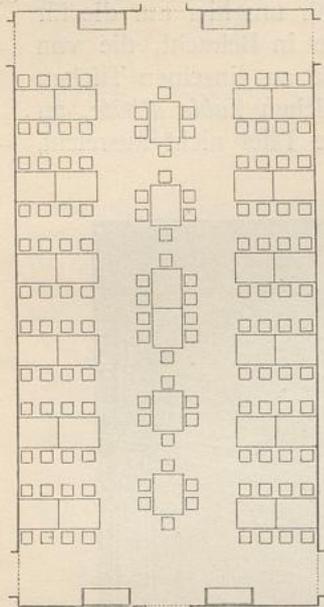


Fig. 121.

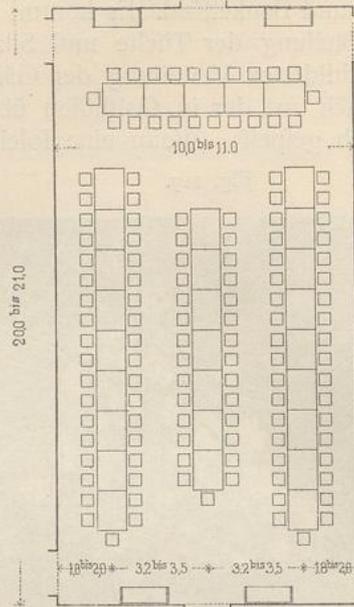
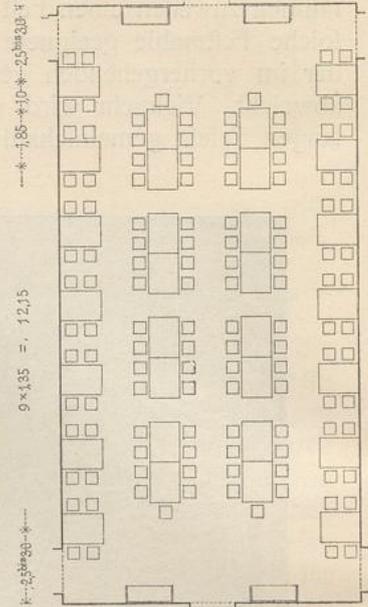
 $\frac{1}{200}$  w. Gr.

Fig. 122.



schmückte Tafeln wohl noch breiter gemacht. Jedenfalls aber werden die Abmessungen derselben übereinstimmend und in solcher Weise gewählt, daß man sie nach Belieben einzeln gebrauchen oder zu breiten Tafeln vereinigen kann; die Länge des einzelnen Tisches muß daher ein Vielfaches der Sitzlänge sein. Die Tische müßten fest stehen; solche, welche nur zum Speisen und beständig gedeckt benutzt werden, erhalten eine einfache gehobelte Holzplatte, welche mit Filz oder Moltontuch überzogen wird; das Geklapper des Tafelzeuges beim Auftragen wird dadurch vermieden.

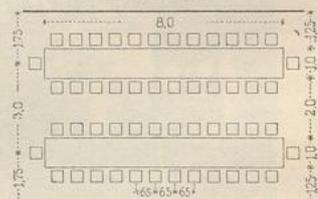
Unter Bezugnahme auf dasjenige, was in Art. 25 (S. 27) über die Stellung der Tische gesagt wurde, ist in Fig. 123 die Anordnung von zwei parallelen Tafeln für Festmahle und Gesellschaftstafeln (*Table d'hôte*) abgebildet. Eine geringere Entfernung als 2,00 m zwischen den Tischen, weniger als 1,25 m Abstand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

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

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

Unter Zugrundelegung der größeren Abmessungen ist in Fig. 121 eine Anordnung der Tische getroffen, die in ähnlicher Weise bei Festmahlen vorzukommen pflegt. Die Abbildung zeigt, daß in einem Saale von 10,00 × 20,00 m 125 Personen an drei parallelen Längstafeln und einer Quertafel sehr bequem zusammen speisen können. Der gewählten Einteilung entsprechend, sind am oberen Ende die Eingänge für die Gäste, am unteren Ende oder an einer der Langseiten ist der Zugang von der Anrichte und demgemäß an diesen Stellen freier Raum vorgezogen. An den Schmalseiten befinden sich auch die Abstellische für die Bedienung. Zum Speisen sind durchaus gleiche Tische von der doppelten Sitzlänge, hier 1,35 m, im übrigen die eingeschriebenen Abstände angenommen. Dies ergibt 1,60 qm für 1 Sitzplatz. Bei sehr breiten Tafeln und noch weiteren Gängen würde für dieselbe Anzahl von 125 Personen ein Saal von etwa 11,00 m Breite und 21,00 m Länge zu wählen und somit für 1 Sitzplatz rund 1,80 qm zu rechnen sein. Wenn andererseits die Tische etwas schmaler gemacht, die Sitze mehr zusammengedrängt und weniger Rücksicht auf bequeme Ein- und Ausgänge, Verkehrs- und Dienstwege genommen wird, so reicht ein geringerer Raum, etwa 1,50 qm, voll-

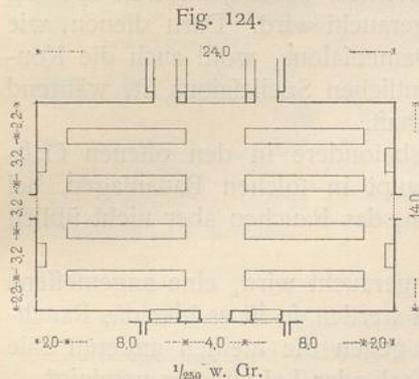
Fig. 123.

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

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

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

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



Im Saalbau des „Palmengartens“ zu Frankfurt a. M. werden für das Restaurant und die Gesellschaftstafel Tische von  $1,35 \times 0,82$  m benutzt, an denen somit (einzeln oder aneinander gereiht) der Länge nach 2 Personen bequem speisen können. Dieselben Tische dienen auch bei außergewöhnlichen Festlichkeiten zur Bildung einer Prunktafel von  $1,35$  m Breite und  $0,82$  m Länge für jedes Gedeck, indem alsdann die Tische nicht mit ihrer Schmalseite, sondern mit der Langseite aneinander gestellt werden.

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

zu nehmen. Nach Guyer<sup>74)</sup> sollten nicht mehr als 10 bis 12 Gäste auf einen Diener gerechnet und daher die einzelnen Tafeln je für das Vielfache dieser Zahl bemessen werden.

Kurze Erwähnung verdient noch der bei englischen Restaurants nicht fehlende *Grill-room*. Dies ist ein Speisezimmer zweiten Ranges, in dem *Chops*, *Beefsteaks* etc. verabreicht werden, nachdem sie vor den Bestellern auf dem offenen Roß vom Koch gebraten worden sind.

Der Bratroß ist der Stolz des Koches, das Glanzobjekt des Restaurants. Es ist ein Bauwerk für sich, das am einen Ende des Raumes errichtet zu werden pflegt, nur wenig über die Schornsteinwand vorfpringt und fast bis zur Decke reicht. Die Bratroßkammern sind von blankem Stahl; der ganze übrige Aufbau ist aus Kacheln oder Majoliken und meist von großem Reichtum in Form und Farbe.

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

#### 4) Damen- und Gesellschaftsalon.

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

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

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

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

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

102.  
Grill-room.

103.  
Bedeutung.

## 5) Rauchzimmer.

104.  
Vorkommen.

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

Die Tabakskollegien der guten alten Zeit, in denen Staatsmänner, Offiziere und Gelehrte ihre Pfeife rauchten, die Tabagien, in denen Bürger, Matrosen und Arbeiter einzukehren pflegten, sind nicht mehr vorhanden und auch nicht mehr nötig; denn alle Welt raucht heutzutage, und die Kaffeehäuser und Ausschankgebäude bieten mehr als ausreichenden Ersatz dafür.

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

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

105.  
Lage und  
Einrichtung.

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

Für die Einrichtung des Rauchzimmers dienen vor allem bequeme Sitzmöbel: Polsterlitze, Bänke, Lehnstühle und zuweilen besondere kleine Rauchstühle mit niedrigen Armlehnen; sodann kleine runde und eckige Tische, wohl auch Spieltische, da das Rauchzimmer nicht selten als Spielzimmer benutzt wird. Zum Zweck kräftiger Lüftung werden gern Heizkörper (Ofen oder Kamin) mit offener Feuerung angewendet. In Ermangelung derselben ist für wirksame Dunstzüge, außerdem für geeignete Lüftungsvorrichtungen im oberen Teile der Fenster zu sorgen. In englischen Rauchzimmern sind, unbeschadet des nie fehlenden Kamins, die Sonnenbrenner sehr beliebt.

106.  
Ausstattung.

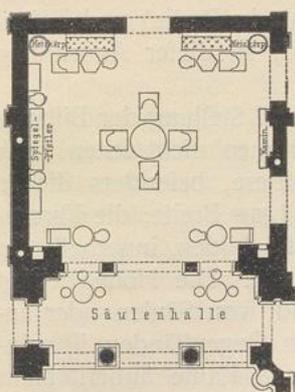
Für die Ausstattung des Rauchzimmers sind immer solche Stoffe zu wählen, die vom Rauche wenig angegriffen werden und leicht zu reinigen sind. Deshalb sind dunkle Holzpaneele für den unteren Teil der Wände, Ledertapete oder Linkrusta für den oberen Teil zu empfehlen. Auch die Decke dürfte am zweckmäßigsten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

107.  
Beispiele.

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

Der Raum steht mit der vorgelegten offenen Bogenhalle durch die mittlere Glastür in Verbindung; man hat von dieser Seite den Ausblick auf Garten und Straße; von den drei übrigen Seiten ist das Zimmer durch Flur und Eingangshalle begrenzt. In der Mitte ein größerer runder Tisch, an den Fenstern 2 kleinere runde, vor der Rückwand 2 sechseckige Tische, an den beiden Scheidewänden 2 Spieltische links und rechts von einem Pfeilertisch mit Spiegel, gegenüber der Marmorkamin in *Verde antico*, dazu 2 Sofas, 6 große bequeme Armstühle, 2 solche ohne Arme, 6 kleine Rauchstühle, mit graugrünem Saffian überzogen, bilden die Möblierung. Das Holzwerk ist Nußbaum mit schwarzer Einlage; Decke und Deckengelims sind ähnlich behandelt. Die Wandtäfelung reicht bis zur Höhe der Türverdachungen; darüber ist mattgrüne Tapete.

Fig. 125.



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

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

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

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

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

## 6) Billardzimmer.

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

Das Billardspiel soll zwar nach *Montfaucon* in Italien entstanden sein, ist aber von Frankreich aus vor oder mit Beginn des XVIII. Jahrhunderts in den anderen Ländern Europas eingeführt worden.

Daß es um diese Zeit schon in England in der vornehmen Welt wohl bekannt gewesen sein muß, beweist der unten <sup>75)</sup> angeführte Anachronismus, den *Shakespeare* in „*Antonius und Cleopatra*“ (Akt 2, Sz. 5) der Königin von Ägypten in den Mund legt.

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

Es gibt Cafés und Restaurants, die vorzugsweise wegen ihrer Billards, deren 20 und mehr zuweilen in einem Saale stehen, besucht werden, andere, in denen bei der Nachfrage nur eines kleinen Teiles der Gäste ein einziges Billard völlig ausreicht. Im ersteren Falle ist der Billardsaal der Hauptraum, dem man die günstigste, am leichtesten zugängliche Stelle im Plane anweist; im zweiten Falle wird man ihn so zu legen suchen, daß man in den übrigen Sälen möglichst wenig vom Spiel gestört wird.

Es ist nicht allein das Geklapper der Bälle, es ist auch das mehr oder weniger ungebundene Gebaren der Billardspieler, das eine gewisse Absonderung rätlich erscheinen läßt. Denn man scherzt und lacht im Billardsaal; man bejubelt jeden glücklichen und tadelt jeden unglücklichen Stoß; im Eifer des Spieles wird getritten und gelärmt; kurz, Spieler und Zuschauer beanspruchen ein freies Sichgehenlassen, das nur bei angemessener Lage des Billardsaales statthaft erscheint.

Aus diesen Gründen wird das Billardzimmer oft in einen besonderen Gebäudeflügel verlegt. Dieselben Rücksichten oder auch örtliche Umstände veranlassen nicht selten die Anordnung in einem Obergeschoß. Die gewöhnliche Lage des Saales, insbesondere für eine größere Zahl von Billards, ist naturgemäß im Erdgeschoß; die Lage im Sockel- oder Kellergeschoß muß, schon wegen der Schwierigkeiten, welche die Beschaffung ausgiebiger Tageserhellung verursacht, als

108.  
Geschichtliches.

109.  
Lage.

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

*Attendant*:                      *The music, ho!*

*Diener*:

*Musik herbei!*

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

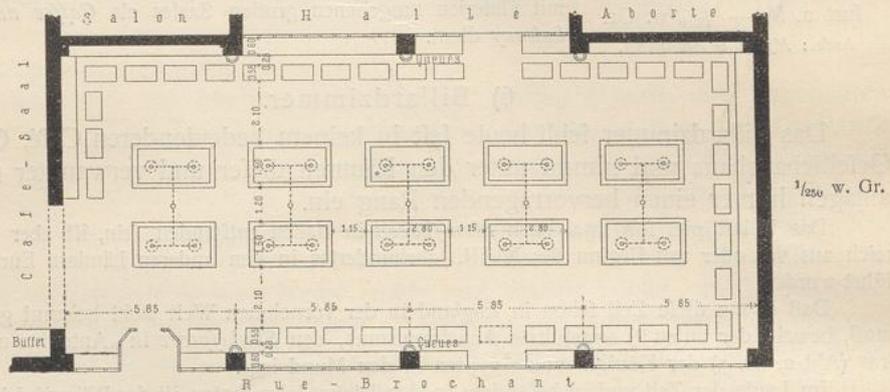
*Cleopatra*: Laßt es nur sein; wir woll'n zum Billard . . .

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

110.  
Raum-  
erfordernis  
und  
Abmessungen.

Das Raumerfordernis richtet sich nach Zahl, Größe und Stellung der Billards. Neben den neueren Billards für das Karambolespiel kommen nicht selten noch diejenigen älterer Konstruktion mit 6 Taschen vor. Letztere, besonders die in England gebräuchlichsten, haben bis zu 3,60<sup>m</sup> Länge und 1,85<sup>m</sup> Breite; die Karambolebillards wechseln von 2,30 × 1,30<sup>m</sup> bis 2,80 × 1,55<sup>m</sup>; sie bilden, innerhalb der Banden gemessen, ziemlich genau ein doppeltes Quadrat<sup>76)</sup>. Die Höhe beträgt 85 bis 87<sup>cm</sup> vom Fußboden. Als Abstand von der Wand, von Säulen oder anderen zur Anlage und Einrichtung des Raumes gehörigen Gegenständen ist mindestens 1,30<sup>m</sup>, als Entfernung zweier Billards von Kante zu Kante äußerstenfalls nach der Langseite 1,00<sup>m</sup>, nach der Schmalseite 1,20<sup>m</sup> zu rechnen.

Fig. 126.



Vom *Café du libre échange* zu Paris<sup>77)</sup>.

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

Fig. 126 zeigt z. B. die Einrichtung des Billardsaales im *Café du libre échange* an der *Avenue de Clichy* in Paris<sup>77)</sup> mit 10 Billards. Diese sind an den Langseiten 1,20<sup>m</sup>, an den Schmalseiten sogar nur 1,15<sup>m</sup> von Kante zu Kante aufgestellt; der Abstand bis zu den Marmortischen längs der Wände ist sehr reichlich bemessen. Je 2 Billards werden mittels eines zweiarmigen Leuchters erhellt; an jedem Arme hängen, wie im Grundrisse angedeutet, zwei Lampen mit Schirmen; in der Mitte darüber ist je eine Kontrolleuhr angebracht<sup>78)</sup>. Die Queuesfächer sind im Plane besonders gekennzeichnet.

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

<sup>76)</sup> J. B. Dorfelder in Mainz fertigt z. B. Billards in folgenden Größen:

| Äußeres Maß: |      |      |      |      | Inneres Maß: |      |      |      |      |           |
|--------------|------|------|------|------|--------------|------|------|------|------|-----------|
| Länge:       | 2,30 | 2,40 | 2,50 | 2,60 | 2,75 Met.    | 2,00 | 2,10 | 2,20 | 2,30 | 2,45 Met. |
| Breite:      | 1,31 | 1,36 | 1,41 | 1,46 | 1,535 "      | 1,01 | 1,06 | 1,11 | 1,16 | 1,235 "   |

<sup>77)</sup> Nach einer von Herrn Architekt G. Mohr in Paris freundlichst mitgeteilten Handkizze.

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

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

Hiernach dürfte für die Aufstellung eines Billards, je nach seiner Größe, ein Raum von mindestens 4,50 bis 5,00<sup>m</sup> Breite auf 5,50 bis 6,50<sup>m</sup> Länge erforderlich sein. Bei Anordnung von 2 und mehr Billards sind Breite oder Länge, bezw. beide Abmessungen des Saales um die Achsenweite der Billards, also für Karambolebillards um 2,80 bis 3,00<sup>m</sup>, bezw. 4,00 bis 4,50<sup>m</sup> zu vermehren. Dabei ist indes der Platz für Zuschauer beim Spiel, für Sitze und andere Einrichtungsgegenstände nicht berücksichtigt. Deshalb sollte der Raum nach der einen oder der anderen Richtung entsprechend vergrößert werden, wobei für bequeme Wandbänke mit Tritstufe eine Tiefe von 80 bis 90<sup>cm</sup> anzunehmen ist<sup>79)</sup>.

Nach diesen Angaben ist das Raumerfordernis im einzelnen Falle leicht zu ermitteln. Werden für das Beispiel in Fig. 127<sup>80)</sup> zwei Billards von 2,75 × 1,54<sup>m</sup>, der Abstand zwischen beiden zu 1,80<sup>m</sup>, der freie Spielraum ringsum zu 1,35<sup>m</sup> Breite, die Sitze an den beiden Schmalseiten zu 90<sup>cm</sup> Tiefe und der Vorsprung des Kamins an der Mittelwand zu 65<sup>cm</sup> angenommen, so berechnet sich die Länge des Saales auf 9,40<sup>m</sup> und die Breite desselben auf 6,10<sup>m</sup>.

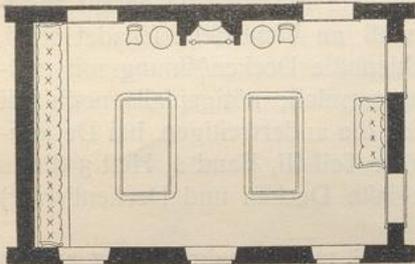


Fig. 127<sup>80)</sup>.

1/200 w. Gr.

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

Die Höhe des Raumes wird in den meisten Fällen durch die Geschoßhöhe bestimmt. Man gibt indes den Billardzimmern, wenn tunlich, eine größere Höhe, da einerseits die Natur des Billardspiels, mit Rücksicht auf die dabei erforderliche körperliche Anstrengung der Spieler, für den Einzelnen eine größere Luftmenge bedingt, andererseits Tabakrauch, Gasbeleuchtung etc. zur raschen Luftverschlechterung wesentlich beitragen. Deshalb ist für Säle mit einer großen Anzahl von Billards eine außergewöhnliche Höhe geradezu erforderlich und, selbst bei durchgehendem Fußboden, leicht zu beschaffen, wenn der Saal nicht überbaut ist oder durch zwei Geschoße geht. Erstere Anordnung gewährt auch den Vorteil, Deckenlicht geben und leicht Vorkehrungen zu kräftiger und rascher Lüfterneuerung treffen zu können.

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

111.  
Lüftung  
und  
Heizung.

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

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

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

112.  
Erhellung.

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

Unstreitig erfüllt bei natürlicher Erhellung das Deckenlicht diese Bedingungen am vollkommensten. Bei Sälen mit einer großen Anzahl von Billards ist es denn auch für die Benutzung bei Tage unentbehrlich. In anderen Fällen wird man meist auf Seitenlicht angewiesen sein. Die Größe der Glasfläche hängt nach Früherem (vergl. Teil IV, Halbbd. 1, Abfchn. 3, Kap. 2, unter b) von örtlichen Umständen, insbesondere davon ab, ob das Licht völlig frei oder durch hohe Gebäudeteile und andere Gegenstände der Umgebung beeinträchtigt wird.

Bei ungehemmtem Deckenlicht ist für ein Billard eine Lichtfläche von gleicher Ausdehnung wie dieses, bei zwei und mehreren Billards ein entsprechend größeres Rechteck anzuordnen; die runde Form der Öffnung ist unzweckmäßig. Am besten ist es, wenn das Deckenlicht über sämtliche Billards, die darauf angewiesen sind, hinweggeführt wird<sup>81)</sup>. Ein Übermaß an Lichtfläche schadet nicht, wenn nur behufs Dämpfung der Scheitellichtstrahlen die Deckenöffnung mit mattem Glas (auch Kathedralglas wird zuweilen angewendet), nötigenfalls noch mit Zugvorhängen versehen wird. Selbstredend dürfen die anderweitigen, bei Deckenlichtern erforderlichen Vorkehrungen (siehe hierüber Teil III, Band 2, Heft 3 dieses „Handbuches“, Abt. III, Abfchn. 2, C, Kap.: Verglaste Decken und Deckenlichter) nicht fehlen.

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

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

Die künstliche Beleuchtung wird häufig noch durch Gaslicht bewerkstelligt. Es genügen 2 Flammen für jedes Billard, wenn dieses das Maß von etwa 2,50 × 1,40<sup>m</sup> nicht überschreitet. Die Flammen werden in der Höhe von 75 bis 85<sup>cm</sup> über der Spielfläche angebracht und mit Blechschirmen, die zuweilen mit Tuch behangen werden, versehen.

Die Flamme soll von der Mitte des Billards ein Fünftel der ganzen Länge, also (nach Fig. 128) 45 bis 50<sup>cm</sup> nach rechts und links Abstand haben. Die hier abgebildete einschirmige Lampe<sup>82)</sup>, deren Flammen etwas nach abwärts gerichtet sind, gewährt den Vorteil, keinen Schatten auf die Spielfläche zu werfen und diese vollständig zu erhellen.

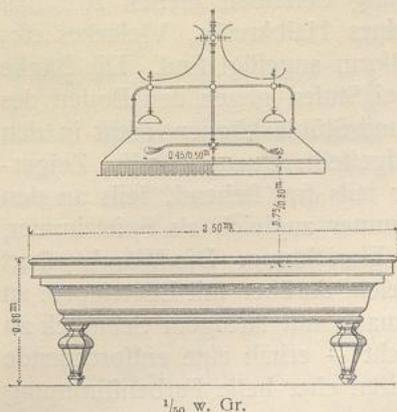
Es kann nicht ausbleiben, daß im Billardsaal infolge der Notwendigkeit der Benutzung einer großen Anzahl Gasflammen, selbst abgesehen von der raschen Luftverschlechterung, eine fast unerträgliche Hitze herrscht. Dieser Mißstand wird zwar bei Verwendung von Gasglühlicht, welches bekanntlich vor dem gewöhnlichen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

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

<sup>82)</sup> Von J. B. Dorfelder in Mainz.

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

Fig. 128.



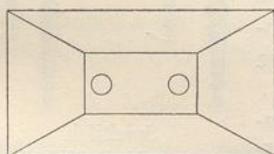
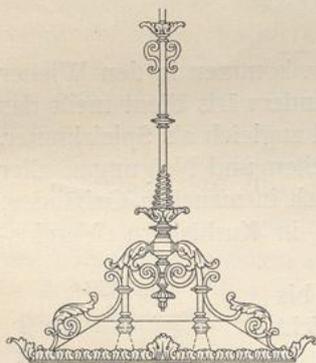
So z. B. im Arkaden-Café an der Univeritätsstraße in Wien (Arch.: Tischler), wo außer den Straßenhallen nur der Billardsaal mit Bogenlampen erhellt ist; die Höhe beträgt (Fig. 174 bis 177) 7,40 m bis zum Deckenlicht. Die durch Bogenlicht mit Verwendung von Blendscheinwerfern bewirkte indirekte Beleuchtung, welche in neuester Zeit sehr vervollkommenet und für Sammlungsäle, Schuläle etc. erprobt worden ist<sup>83)</sup>, dürfte wohl auch für Billardsäle geeignet sein. Bislang werden letztere jedoch meist mit elektrischem Glühlicht erhellt, und Fig. 129<sup>84)</sup> stellt eine hierfür bestimmte Billardlampe von G. Elster in Berlin dar.

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

113.  
Konstruktio  
und  
Ausrüstung.

n, nicht erforderlich. Bei Anordnung des Raumes in einem Obergeschoß ist unter allen Umständen dem Gebälk eine angemessene Stärke zu geben, außerdem durch geeignete Konstruktio für mögliche Übertragung der ungleichförmigen Belastung, verursacht durch die Billards, sowie eine nach Umständen beträchtliche Anzahl von umstehenden Personen zu sorgen, um dem Fußboden die nötige Festigkeit zu verleihen. Für ein englisches Billard erster Größe sind 1000 bis 1200 kg, für ein Karambolebillard 400 bis 500 kg Belastung zu rechnen.

Fig. 129.

Glühlicht-Billardlampe<sup>84)</sup>.

1/25 w. Gr.

Das Billard wird durch das Eindringen von Feuchtigkeit und die Wirkungen großer Temperaturunterschiede geschädigt; Gummibanden, Holzwerk, Queues etc. leiden darunter. Um sie in dauernd gutem Zustande zu erhalten, ist nicht allein nach Art. 30 (S. 31) die Luft auf einem möglichst gleichmäßigen Wärmegrad und mittlerem Feuchtigkeitsgehalte zu erhalten, sondern es ist vor allem bei Konstruktio von Fußboden, Wänden und Decke darauf zu achten, daß der Raum gegen Feuchtigkeit und Nässe geschützt sei.

Rings um die Billards wird der Boden stark begangen und somit am meisten abgenutzt. Deshalb ist hier Fliesenboden vorgeschlagen und in einzelnen Fällen angewendet worden. Ein guter Dielenboden, der nur leicht gebohrt sein darf, damit kein Anlaß zum Ausgleiten gegeben wird, ist jedoch vorzuziehen. Am besten ist ein Belag von Linoleum oder Teppichläufern rings um das Billard.

Es wurde bereits erwähnt, daß bei Bemessung von Form und Größe des

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

<sup>84)</sup> Nach der von Herrn G. Elster zu Berlin zur Verfügung gestellten Zeichnung.

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

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

Außer den in Fig. 126 u. 127 abgebildeten Beispielen mag auf eine Anzahl der nachfolgenden Grundrisse von Kaffeehäusern, Restaurants u. s. w., in denen das Billardzimmer vorkommt, verwiesen werden<sup>85)</sup>.

#### 7) Spielzimmer.

114.  
Vorkommen.

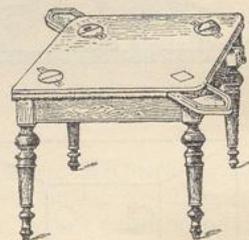
Besondere Räume für Kartenspiel, Schachspiel u. s. w. kommen in den Wiener Kaffeehäusern vor (siehe Fig. 174 u. Fig. 176 bis 183). Anderwärts dient meist das Billard- oder das Rauchzimmer, wohl auch der Kaffeesaal zugleich als Spielzimmer. Doch ist die Wiener Einrichtung, da sie den Gewohnheiten und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

115.  
Einrichtung.

Zum Kartenspiel dienen quadratische Tische von 84 bis 88 cm Seitenlänge und 75 bis 77 cm Höhe, deren Platte nicht selten zum Zulammenlegen in der Mitte eingerichtet und in der Regel mit Tuch überzogen ist. An jedem Tische müssen vier Spieler und um denselben auch einige Zuschauer Platz nehmen können. Für je zwei Spielende pflegen kleine Abstellische eingereiht zu werden. Über jedem Tische ist eine Flamme mit Scheinwerfer anzubringen.

Die Abstellische können entbehrt werden, wenn anstatt gewöhnlicher Spieltische solche sachgemäßer Konstruktion, wie in Fig. 130<sup>86)</sup> dargestellt, benutzt werden. Dieser Spieltisch, von G. Colditz in Eibenstein i. S., trägt an zwei gegenüberstehenden Ecken Brettchen, die zum Aufsetzen von Trinkgläsern, zum Hineinlegen von Zigarren etc. dienen, die aber nicht herausgezogen werden, sondern selbsttätig herausspringen, sobald man einen auf der Tischplatte befindlichen Knopf berührt. Außerdem sind

Fig. 130.

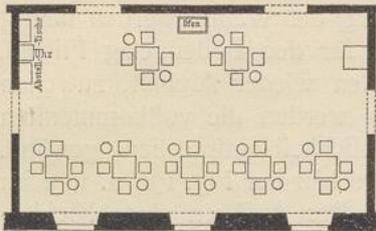


Spieltisch  
von G. Colditz<sup>86)</sup>.

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

<sup>86)</sup> Fakf.-Repr. nach: UHLAND's Industr. Rundschau 1887, S. 359.

Fig. 131.



Spielzimmer im Haupte der „Ver-einigten Gefellchaft“ zu Darmstadt.

1/250 w. Gr.

im wesentlichen mit denjenigen des Rauchzimmers überein.

an den Ecken des Spieltisches Kästchen, die als Geld-näpfchen, Zündholzbehälter, Aftchenbecher u. f. w. benutzt werden, angebracht.

Für das Schachspiel kann man kleinere Tische, auf deren Platte zuweilen die Schachbrett-teilung eingelegt ist, benutzen. Domino wird auf glatten, polierten Holz- oder Marmortischen ge-spielt.

Raumerfordernis und Einteilung sind nach obigen Angaben leicht zu treffen, im übrigen aus Fig. 131 und aus den Beispielen unter c, 2 er-sichtlich. Die sonstigen Anforderungen stimmen

### 8) Wafchzimmer und Bedürfnisräume.

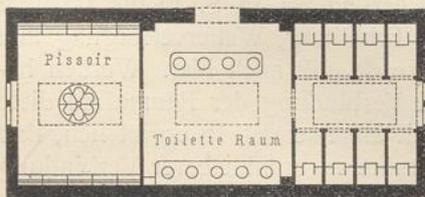
Ein Wafchzimmer sollte weder in der Herren-, noch in der Damenabteilung fehlen. Es empfiehlt sich, daselbe mit den Bedürfnisräumen in der Weise zu ver-einigen, daß die Vorräume der letzteren mit Wafchtischeinrichtungen versehen werden. Der Eingang zu den Bedürfnisräumen darf nur durch das Wafchzimmer stattfinden. Die Größe des letzteren ist nach der Zahl der erlteren zu richten, und zwar erhält es ungefähr die gleiche Grundfläche wie Aborte und Pilloirs zu-sammen. Bei den kleinsten Anlagen ist je ein Wafcherbecken für die Herren- und Damenabteilung ausreichend; nach Bedarf sind zwei und mehr Becken zu rechnen. Das Wafchzimmer enthält außer dem Wafchbecken mit Unterlatz einen Spiegel, Handtuchtänder, Kleiderhalter und einige Stühle. Es kann zugleich als Warte-zimmer eines Dieners oder einer Dienerin, die zur Bequemlichkeit der Gäste und zur Reinhaltung der Wafchtischeinrichtungen und Aborte hierher beordert sind, dienen. Sehr zweckmäßig sind die in Teil III, Band 5 (Abt. IV, Abfchn. 5, A, Kap. 5) dieses „Handbuches“ beschriebenen Kippbecken von *G. Jennings* mit Marmorplatten und schrankförmigem Unterlatz. Auf diese und andere Wafchtisch-einrichtungen, auf Warm- und Kaltwasserzuführung und Entwässerung braucht hier ebenlowenig eingegangen zu werden als auf die bezüglichlichen Einzelheiten für Aborte und Pilloirs.

116.  
Wafchzimmer.

Zu demjenigen, was über die Lage, Anordnung und Einrichtung von Be-dürfnisräumen in Art. 35 u. 36 (S. 41) bereits gefagt wurde, mag hinzugefügt werden, daß alles Mißständige der Anlage und Herstellung hier mit um so größerer Sorg-falt zu vermeiden ist, als die Anforderungen der Gäste weitergehende sind als dort. Wenn somit auch alle gesundheitlichen Bedingungen bei den Aborten volkstüm-licher Schank- und Speisewirtschaften in dem gleichen Maße zu erfüllen sind wie bei

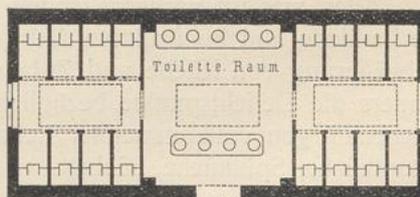
117.  
Aborte.

Fig. 132.



für Herren.

Fig. 133.



für Damen.

1/250 w. Gr.

Aborte mit Wafchräumen

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

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

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

#### g) Hauswirtschaftsräume.

118.  
Haus-  
wirtschafts-  
räume.

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

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

Aus den nachfolgenden Beispielen wird hervorgehoben, wie weit das Erfordernis für die Beschaffung dieser Räume in einzelnen Fällen geht, während man sich in anderen neben der Kochküche auf einige wenige Neben- und Vorratsräume beschränken muß. Doch ist es besser, im Teilen und Trennen des Raumes gehörig Maß zu halten, als darin durch Beschaffung einer Menge kleiner Räume zu weit zu gehen<sup>87)</sup>.

119.  
Größe  
und  
Zusammen-  
gehörigkeit.

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

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

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

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

Hieraus geht hervor, daß die Anrichte (*Office*) zugleich das verbindende und trennende Glied von Küchen- und Galträumen bildet. Die Anrichte ist gewissermaßen das Vorwerk der ganzen Küchenburg; sie ist, wie bereits erwähnt, nicht allein zur Empfangnahme der Speisen und der nötigen Inventargegenstände seitens der Bedienung, sondern auch als Aufenthaltsort der mit der besonderen Leitung, Aufsicht und Überwachung des inneren Dienstes betrauten Person bestimmt. An dieser Stelle muß alles vorübergehen; von hier aus gelangt man zur Diensttreppe; auch Speisenaufzüge, insofern sie erforderlich sind, werden von hier aus beschickt; Sprachrohre, elektrische und pneumatische Klingelwerke oder einfache Glockenzüge setzen diesen Raum mit den Büfets und Speisezimmern in Verbindung.

Hierdurch wird die Ausrüstung der Anrichte bedingt. Als Arbeitsraum der Kellner zum Vorrichten der Bestecke, Gedecke und Platten bedarf sie hauptsächlich geeigneter Tische von der für den Geschäftsbetrieb erforderlichen Länge mit Gefachen, Unterlätzen oder Schränken für Glas, Geschirr und Tafelzeug; für die Überwachung und Verrechnung dient ein Laden- oder Schreibtisch mit Kasse. Dieser ist in solcher Weise zu stellen, daß die Aufsicht führende Person von hier aus den ganzen Betrieb überblicken kann. Der Raum muß somit gut erhellt und gelüftet, trocken und geräumig sein; im übrigen aber sind große Einfachheit und Sauberkeit angemessen. Sehr schön ist in dieser Hinsicht die Anrichte (*Office*) in der Wirtschaft „Hundekehle“ bei Berlin, deren Grundriß in Fig. 61 (S. 58) wiedergegeben ist.

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

Falls die Küchenanrichte weit entfernt vom Speisesaal oder Restaurant liegt, so dienen gewöhnlich besondere Vorräume vor diesen, die ebenfalls Anrichte oder *Office* heißen, als Arbeitszimmer der Kellner.

Zum Warmhalten der Speisen in den Anrichten dienen Tische mit besonderen Wärmvorrichtungen, die in Teil III, Band 5 (Kap. 2, unter b, 2) beschrieben sind.

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

Speisenaufzüge werden zweckmäßigerweise nur dann angeordnet, wenn es sich um die Verbindung mehrerer Geschosse oder um Überwindung eines sehr hohen Stockwerkes handelt. Sie erfordern zur Beschickung oben und unten gleichzeitig zwei Personen, die vorher durch Sprachrohr oder Läutewerk benachrichtigt sein müssen, und werden deshalb wenn tunlich vermieden, da für den Leuterver-

120.  
Anrichte.

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

kehr eine Dienltreppe dennoch nötig ist. Die Speisenaufzüge sind gewöhnlich doppelt in einem abzuschließenden Schranke angebracht und nach Früherem mit einem bis über Dach geführten Dunstschlot von genügendem Querschnitt versehen. Sie dürfen überdies ebenfowenig unmittelbar in das Speisezimmer ausmünden, als sie in der Kochküche selbst beginnen dürfen; sie werden vielmehr in Nebenräume derselben gelegt<sup>88</sup>). Der Querschnitt sollte nicht weniger als  $50 \times 65$  cm (meist  $80 \times 90$  cm) im Lichten messen, damit große Platten und dergl. befördert werden können, und eine Belaftung von  $300$  kg zulassen. Der Aufzugskasten ist der Höhe nach durch Bretter in mehrere Abteilungen geteilt und hat eine Höhe von  $0,80$  bis  $1,30$  m.

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

122.  
Kochküche;  
Vorbereitungsküche  
u. f. w.

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

Nur selten wird in einer Restaurantküche der Kochherd an eine Mauer gestellt; fast in allen größeren Küchen findet man einen ganz freistehenden Herd angeordnet, weil auf solche Weise die günstigste Benutzung des Herdes ermöglicht ist. In diesem Falle werden die Verbrennungserzeugnisse durch ein Rauchrohr unter dem Küchenboden in den lotrechten Schornstein, vorher aber — der Herd sei freistehend oder nicht — zur besseren Ausnutzung der Hitze der abziehenden Feuergase in der Regel um einen Wärmeschrank<sup>89</sup>) geleitet. Dieser ist möglichst in der Achse der Feuerung unmittelbar unter oder vor dem Schornstein anzubringen. Ein eigener für die Züge der Feuerung entsprechend weiter Schornstein ist unerlässlich.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Der Spülraum muß nach Früherem nächst der Anrichte, jedenfalls aber so liegen, daß das benutzte Geschirr auf den vor dem Spülraum aufgestellten Tischen leicht abgesetzt und nach der Reinigung ohne Umweg in Küche und Anrichte zurückgelangen kann.

Dies gilt zunächst für die Kochküche; aber auch für die Kaffeeküche, sowie für die Silberkammer sind Spülplätze mit entsprechender Einrichtung notwendig.

Die Spültischeinrichtungen werden als bekannt vorausgesetzt. Bei einfacher Anlage genügt ein Wasserstein oder Goffenstein<sup>90)</sup> mit Ablauftisch (siehe Fig. 135); in größeren Küchen werden, außer den meist dreiteiligen Spülbecken für das Tischgeschirr<sup>91)</sup> mit zugehörigen Ablauftischen, eigene Spülbecken für das Kupfergeschirr, meist zweiteilig, sodann häufig auch die Walfchbecken für Salat, Gemüse und dergl. angeordnet. Diese Kessel sind zweckmäßigerweise rund oder oval, haben 60 bis 90<sup>cm</sup> Durchmesser und meist eine solche Höhe, daß ein besonderer Tritt erforderlich ist, um bequem spülen zu können. Sie sind in der Regel aus

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

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

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

123.  
Gemüse-  
kammer.

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

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

Der Spülraum enthält außer den erwähnten Abstell- und Putztischen noch  
Gefache, ferner eine Reibsandkiste, zuweilen einen Wagen für das Kupfer-  
geschirr u. s. w.

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

Zur Erzeugung des heißen Spülwassers und auch  
für den Küchengebrauch werden bei größeren An-  
lagen besondere Heizkörper benutzt, die dann meist  
durch den Dampf der Sammelheizung gespeist, oft  
aber auch durch Gas geheizt werden. Fig. 134<sup>92)</sup>  
zeigt die Einrichtung in der Küche des Reichstags-  
hauses zu Berlin, bei welcher beide Betriebe in An-  
wendung kommen.

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

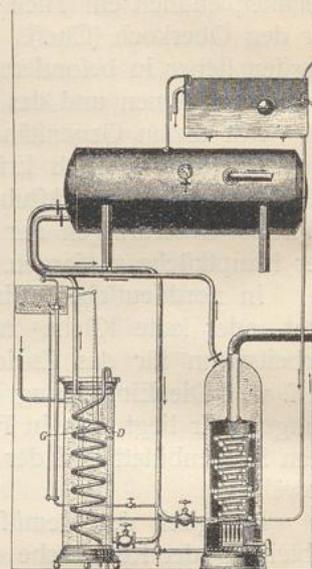
Die Speisekammern sollen vollkommen trocken,  
dem unmittelbaren Zutritt von Licht und Luft geöff-  
net und möglichst kühl sein. Eine Verbindungstür  
mit der Küche, die Anordnung von Schornsteinen in  
den Wänden ist daher nicht zu empfehlen. Man unter-  
scheidet gewöhnlich die Speisekammern für rohes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

In der Fleischkammer sind gut konstruierte Eis-  
behälter für die Aufbewahrung von geschlachtetem  
Fleisch, Seefischen u. s. w. unentbehrlich. Hierbei ist in bekannter Weise für Ab-  
leitung des Schmelzwassers (Schlammfang mit Wasserverchluß), sowie für gut ab-  
sondernde Doppelwandungen der Behälter bei Anwendung von schlechten Wärme-  
leitern als Material zu sorgen (siehe Art. 43, S. 45). Für Süßwasserfische und  
Krebse ist ein Behälter mit fließendem Wasser, für Aufstern ein besonderes Becken  
erforderlich. Die Fleischkammer dient zugleich als Arbeitsraum und erhält des-  
halb die zu diesem Zweck geeigneten Tische und Gefache für Vorräte.

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

<sup>92)</sup> Fakt.-Repr. nach: Zeitschr. f. Bauw. 1897, S. 374.

Fig. 134.



Heißwasserbereitung durch  
Dampf und Gas in der  
Küchenanlage des Reichstags-  
hauses zu Berlin<sup>92)</sup>.

ca. 1/60 w. Gr.

125.  
Speise-  
kammern.

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

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

Im Nachtlisch- oder Dessertsaal sind Anrichte- und Abstelltische von der erforderlichen Größe, Schränke für Obst, Konfitüren, Glas und Geräte, sodann ein Eiskasten aufzustellen. Die Zubereitung von Gefrorenem findet meist in einem besonderen kleinen Kellerraum statt; hier befindet sich die Eismaschine.

Die Silberkammer dient zur Aufbewahrung und Reinigung des Silbergeschirrs und kommt in Wirtschaftsanlagen ersten Ranges vor; sie liegt in unmittelbarer Nähe der Anrichte und des Nachtlischraumes. Die Silberkammer enthält eine vollständige Spültischeinrichtung, Ablauf- und Putztische für Besteck und Tafel Silber, sowie Schränke zum Verschluß desselben; letztere sollten bei vollkommener Einrichtung diebes- und feuerfester sein.

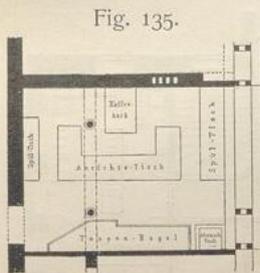


Fig. 135.  
Kaffeeküche im  
Café Bauer zu Berlin.  
1/200 W. Gr.

Es wurde bereits gesagt, daß die Kaffeeküche nicht in Verbindung mit der Kochküche zu stehen braucht, daß sie vielmehr häufig — gerade in Kaffeehäusern — für sich allein vorkommt und keinen großen Raum beansprucht. Sie enthält den Kaffeeherd oder die für die Zubereitung von Kaffee und Schokolade, sowie für das Kochen von Wasser, Milch und Rahm erforderlichen Einrichtungen, zuweilen auch einen Eierfieder. Eine Abteilung der Kaffeeküche dient als Spülraum (siehe Art. 124, S. 113), eine andere als Anrichte und Platz für den die Aufsicht und Buchführung besorgenden Beamten (Kontrolle), es sei denn, daß für die Anrichte ein besonderer Raum im Anschluß an die Küche vorhanden ist. Außer den Anrichte- und Abstelltischen sind hier Schränke für Tassen, Silberzeug, Thee, Kaffee, Zucker u. f. w., ferner die Kaffeemühle und Gefache unterzubringen. In der Anrichte befindet sich meist der Kontrolle- oder Buchführungstisch mit Klingelwerken und Aufzügen, insofern diese erforderlich sind. Die Nähe der Diensttreppe ist erwünscht.

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

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

Sie steht in unmittelbarer Verbindung mit dem oberen Ende des Kaffeesaales, an dem sich Büfett und Buchhalterei befinden. Hinter dem Büfett ist ein kleiner Nebenraum mit Eisschränken.

In den Restaurants und verwandten Anlagen sind weniger die Bierkeller als die Weinkeller von Bedeutung. Insbesondere sind Flaschenkeller für den Tagesbedarf in bequemer Lage und in Verbindung mit der Anrichte erforderlich.

Bezüglich dieser und aller sonstiger Hauswirtschaftsräume ist das Nötige teils

126.  
Bäckerei  
und  
Zuckerbäckerei.

127.  
Nachtlischraum.

128.  
Silberkammer.

129.  
Kaffeeküche.

130.  
Sonstige  
Hauswirt-  
schaftsräume.

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

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

131.  
Beispiel  
I.

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

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

Als Beispiel einer solchen einfachen Anlage diene die Küche der altdeutschen Bierstube „Zur Stadt Ulm“ in Frankfurt a. M. (Fig. 136; vergl. auch Fig. 93, S. 79).

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

132.  
Beispiel  
II.

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

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

133.  
Beispiel  
III.

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

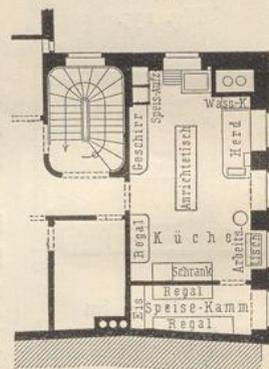
Anrichte, Spülraum, Küche mit Handspeisekammer, Fleisch- und Vorratskeller sind in richtiger Aneinanderreihung um das zentrale Treppenhaus im Sockelgeschoß gruppiert. Letzteres ist ganz überwölbt und  $4,00$  m im Lichten hoch. Die Küche mit zugehörigen Räumen hat rund  $250,00$  qm.

134.  
Beispiel  
IV.

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

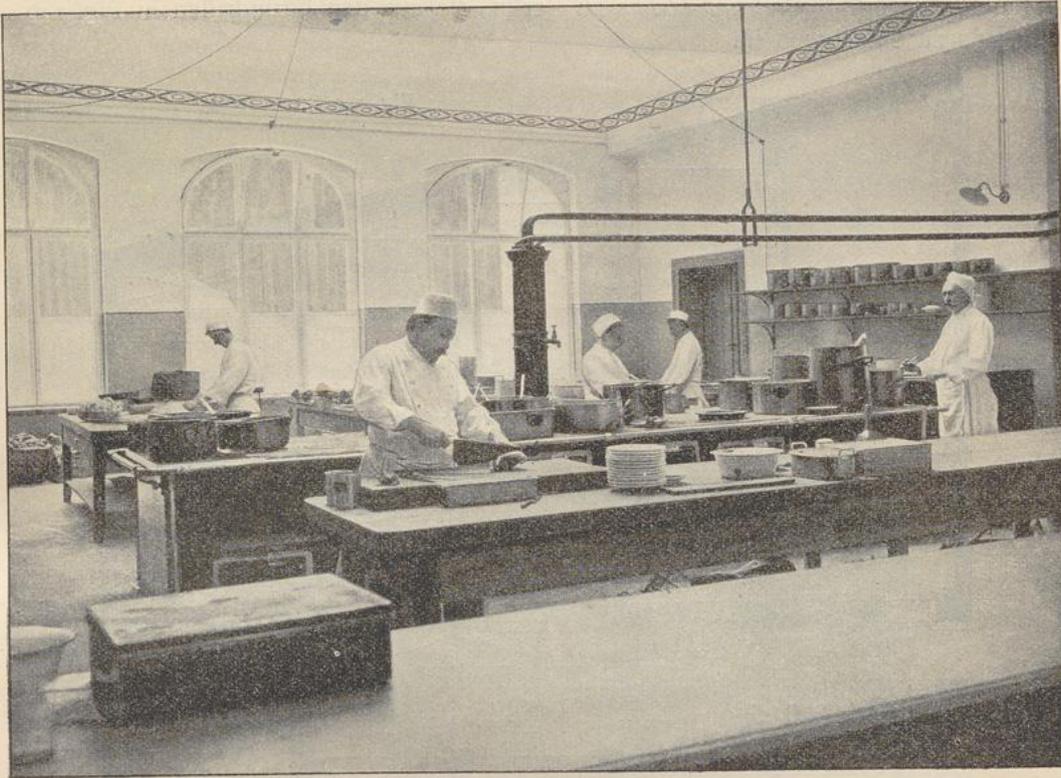
Eine kleine Bäckerei hat Zugang von dem Abwaschraume und der warmen Küche aus. Die letzteren beiden Räume haben weite Ausgabeöffnungen nach dem Anrichterraum, ebenso an der anderen Seite derselben die kalte Küche, neben welcher Kammern für Geflügel, Fische und Fleisch angeordnet sind, die ebenso wie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

Fig. 136.



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

Fig. 137.



Kochküche im Restaurant „Hundekehle“ bei Berlin.

Ein recht lehrreiches Beispiel ist sodann die Küchenanlage des *Jockey-Club* in Paris (Fig. 138<sup>93</sup>), welche in geschicktester Weise auf unregelmäßiger, durch Nachbarhäuser beengter Baustelle eingerichtet ist.

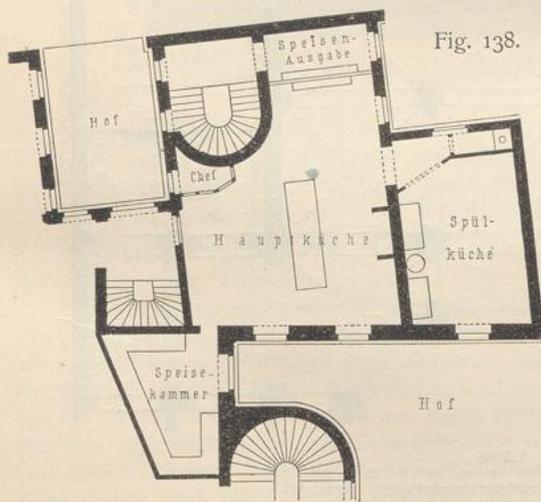


Fig. 138.

Küche des *Jockey-Club* zu Paris<sup>93</sup>).

1.950 q. Gr.  
Arch.: Dubois.

Man beachte die geräumige Küche im Mittelpunkt des Ganzen ( $7,00 \times 8,60$  m), an deren einem Ende der Raum für die Anrichte und Speisenausgabe ( $2,00 \times 3,50$  m) liegt. An dieser Stelle ist auch der Zugang zum Spülraum ( $4,00 \times 6,50$  m), während die Speisekammer am anderen Ende der Küche angeordnet ist. Von der Geschäftsstube des Küchenmeisters kann der ganze Betrieb leicht überwacht werden. Diese Räume befinden sich im II. Obergeschoß, d. h. ein Stockwerk höher als die Klubäle. In gleicher Höhe mit diesen und unmittelbar unter der Hauptküche liegen Anrichte für warme Speisen und ein Vorräum; unter der Spülküche ist eine Eiskammer und ein Gang, der zu einer zweiten, jenseits gelegenen Spülküche führt. Beide Geschosse sind durch Speisenaufzug, außerdem durch die drei Dienstreppen verbunden.

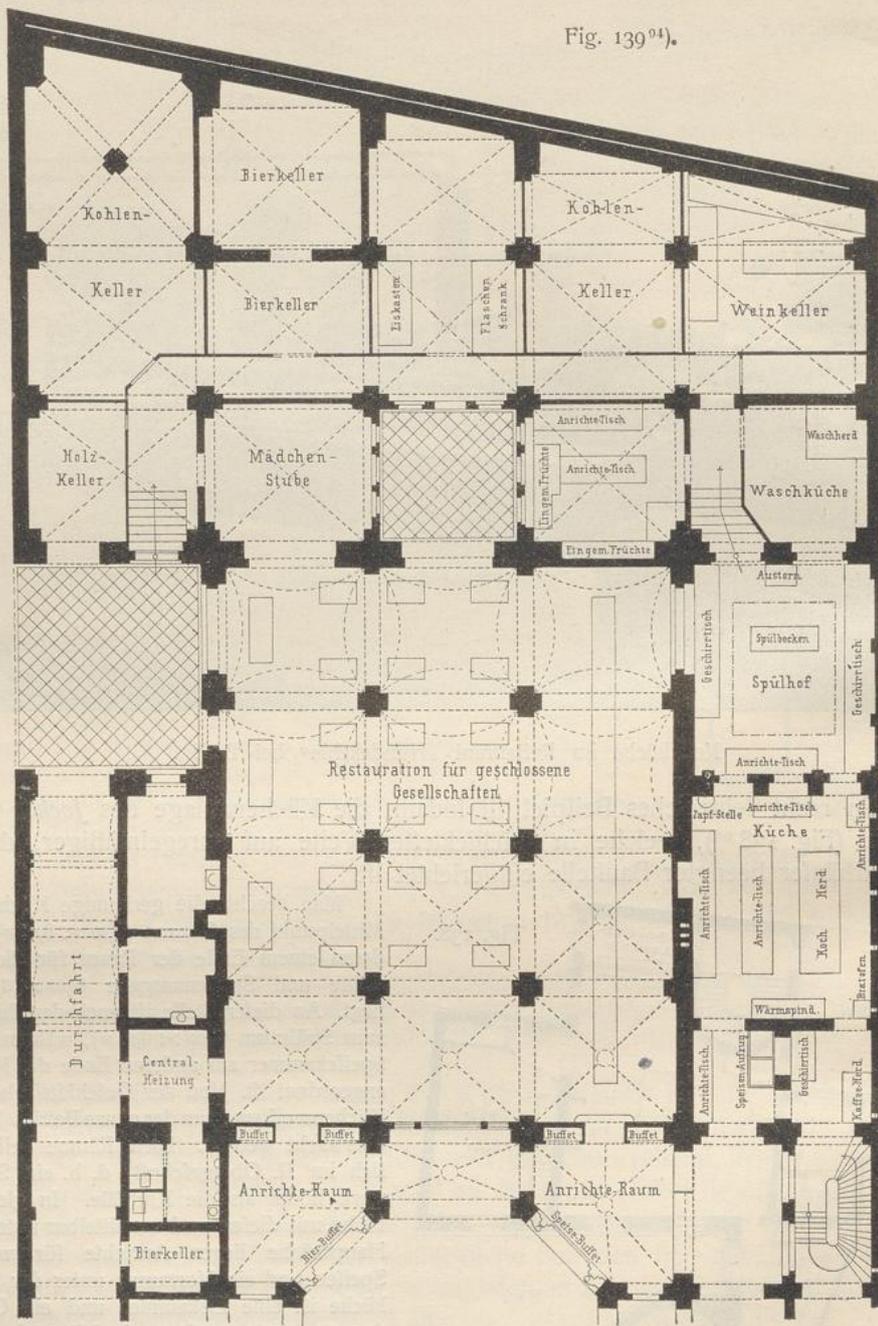
<sup>93</sup> Nach: *Nouv. annales de la confit.* 1868, S. 334 u. Pl. 15, 16.

135.  
Beispiel  
V.

136.  
Beispiel  
VI.

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

Fig. 139<sup>94)</sup>.



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

<sup>94)</sup> Nach den von den Herren Architekten *Ende & Boeckmann* in Berlin freundlichst mitgeteilten Originalplänen.

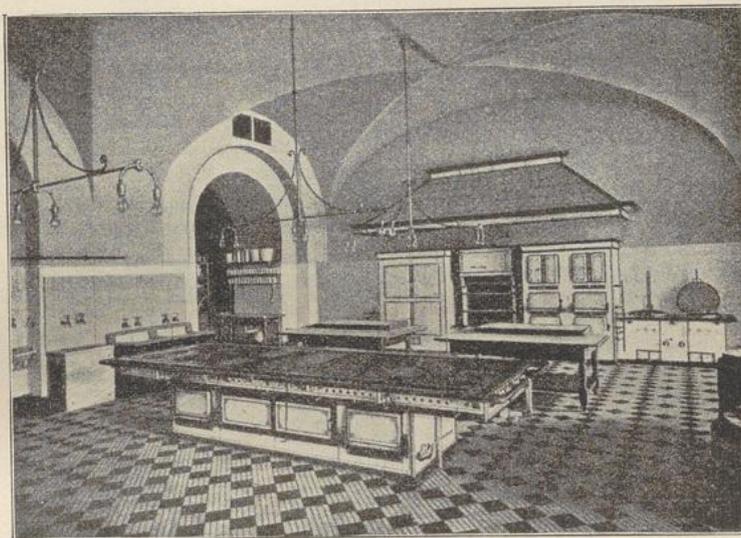
Den Zwecken des Gebäudes und der Baufelle entsprechend konnten Kochküche und Zubehör getrennt von der Kaffeeküche angelegt werden. Beide sind im Erdgeschoß. Die Kochküche ( $5,00 \times 7,00$  m) ist mit dem Büfett der Speisefäle durch Anrichte und Spülraum ( $6,00 \times 7,00$  m) in Verbindung gebracht.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

Sämtliche bisher besprochene Küchenanlagen sind im Erdgeschoß oder im I. Obergeschoß angeordnet. Als Beispiel eines ganz im Sockelgeschoß liegenden Wirtschaftsbaus von größerer Ausdehnung mag die Anlage im Hause des Architektenvereines zu Berlin (Fig. 139<sup>94</sup>) dienen.

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

137.  
Beispiel  
VII.

Fig. 140.



Kochküche des Restaurants im Reichstagshause zu Berlin<sup>95</sup>).

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

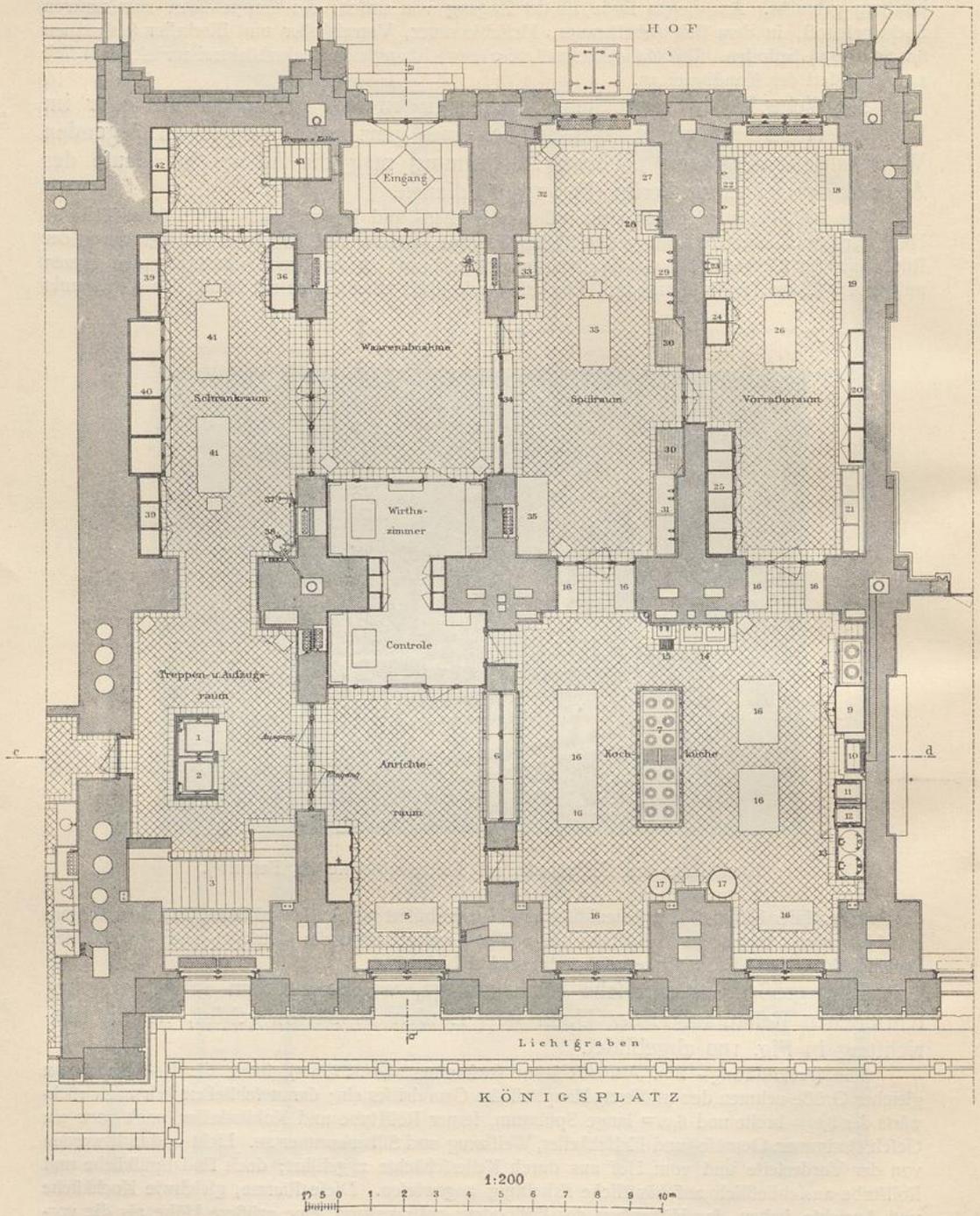
Eine größere unterirdische Küchenanlage, welche zu dem in Art. 169 beschriebenen Restaurant *Hiller* Unter den Linden in Berlin gehört, ist mit Einrichtung in Fig. 190 abgebildet.

Die Buchführungs- und Anrichteräume (zusammen  $6,00 \times 7,00$  m), sowie die Kochküche von gleicher Größe nehmen den mittleren Hauptteil des Grundrisses ein; daran schließen sich nach rückwärts der  $3,80$  m breite und  $6,00$  m lange Spülraum, ferner Rolltuba und Kohlenkeller, nach vorn ein Geschäftszimmer, Gemüse- und Fleischkeller, Weißzeug und Silberkammer an. Licht und Luft werden von der Vorderseite und vom Hof aus durch Kellerfächte zugeführt; doch sind Spülküche und Rolltuba ausschließlich auf künstliche Erhellung angewiesen. Diese Räume, gleichwie Kochküche und Anrichte, haben, der Höhenlage des Fußbodens entsprechend, eine größere Höhe als die vorderen Keller; auch führen Stufen vom Hofe herab unmittelbar zum mittleren und hinteren Teil der Anlage.

138.  
Beispiel  
VIII.

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

Fig. 141.



Grundriß.

Küchenanlage im Reichs-

Auch das Reichstagshaus zu Berlin enthält im Sockelgeschoß eine große Küchenanlage, deren Raumfolge und Schnitt aus Fig. 141 u. 142<sup>95)</sup> hervorgeht.

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

139.  
Beispiel  
IX.

Legende zu Fig. 141:

Treppen- und Aufzugsraum.

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

Anrichteraum.

4. Tellerwärmeschrank.
5. Tisch.
6. Heizbarer Ausgabefisch.

Kochküche.

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

Vorratsraum.

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

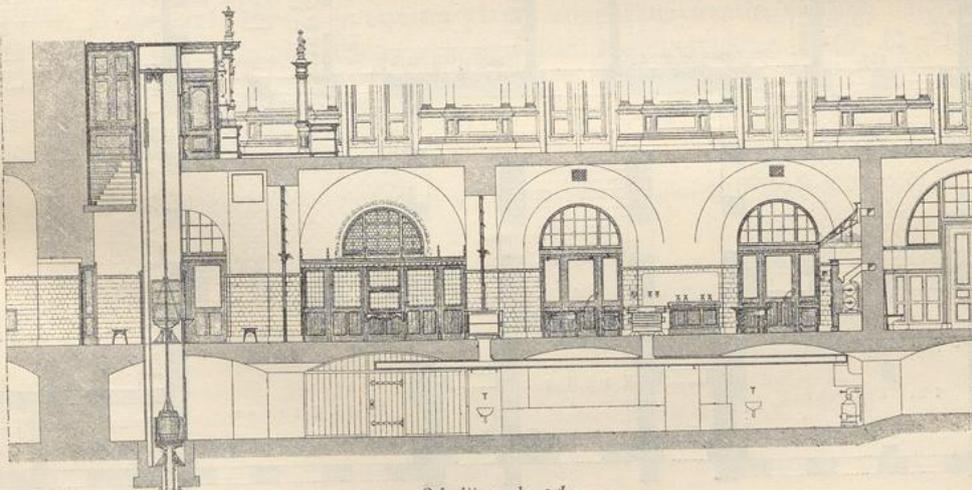
Spülraum.

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

Schrankraum.

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

Fig. 142.



Schnitt nach c d.  
Arch.: Wallot.

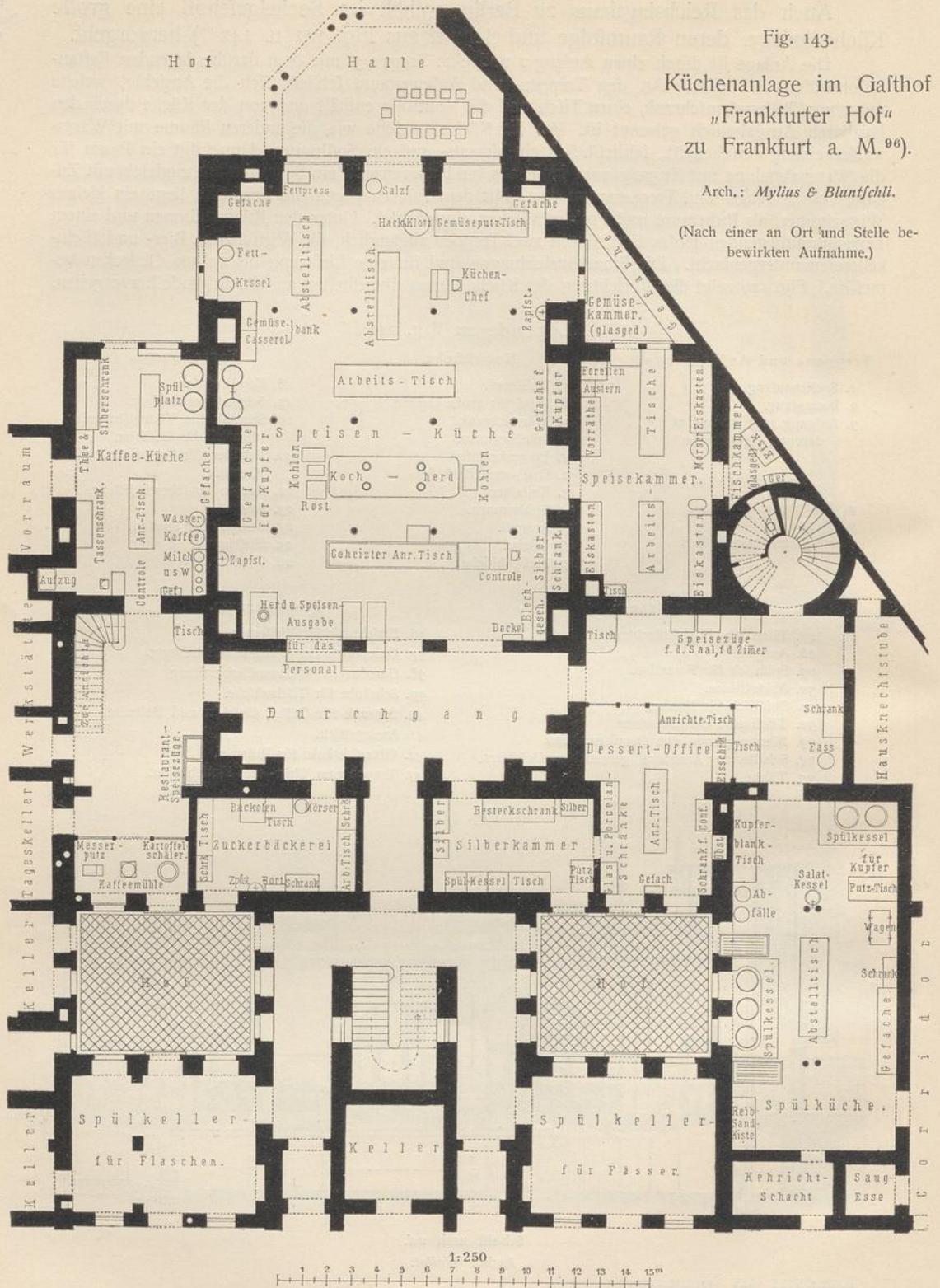
tagshaus zu Berlin<sup>95)</sup>.

Fig. 143.

Küchenanlage im Galthof  
„Frankfurter Hof“  
zu Frankfurt a. M.<sup>96</sup>.

Arch.: Mylius & Bluntfchli.

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



Als Küchenanlagen vollkommener Leitungsfähigkeit sind vornehmlich diejenigen von Gasthöfen ersten Ranges zu nennen; unter diesen verdient die Anlage im Gasthof „Frankfurter Hof“ in Frankfurt a. M. als Vorbild hervorgehoben zu werden. Der Grundriß in Fig. 143<sup>96)</sup> gibt die Anordnung sämtlicher für die einzelnen Zweige des Küchendienstes bestimmter Räume.

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

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

### c) Beispiele.

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

Bei den Sommerwirtschaften und anderen selbständigen Anlagen verwandter Art ist in baulicher Hinsicht kein Unterschied zwischen Kaffeehaus und Restaurant zu machen; Planbildung und Aufbau sind gleicher Art. Selbst bei den Stadtwirtschaften ist dies, wie bereits in Art. 85 (S. 89) angedeutet wurde, vielfach der Fall. Nur die Wiener Kaffeehäuser und die denselben nachgebildeten Anlagen zeigen einen eigenartigen Grundrißtypus, welcher bei den betreffenden Vorbildern zu erkennen ist. Andererseits kommt auch die Vereinigung von Café und Restaurant häufig vor.

#### 1) Sommerwirtschaften und andere freistehende Kaffeehäuser und Restaurants.

Der „Alterpavillon“ zu Hamburg, der heute allerdings einem Neubau weichen mußte (Fig. 144<sup>97)</sup>), war ein Kaffeehaus, das inmitten der Binnenalster von *Haller & Lamprecht* 1874 erbaut und ringsum von einer breiten Terrasse umgeben war.

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

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

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

140.  
Beispiel  
X.

141.  
Allgemeines.

142.  
Beispiel  
I.

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

143.  
Beispiel  
II.

Das Restaurationsgebäude des zoologischen Gartens in Hamburg, welches 1864 von *Meuron & Haller* erbaut wurde, ist für Winter- und Sommerbenutzung bestimmt und zeigt demgemäß schon den Charakter des Saalbaues (Fig. 145<sup>98</sup>).

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

144.  
Beispiel  
III.

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

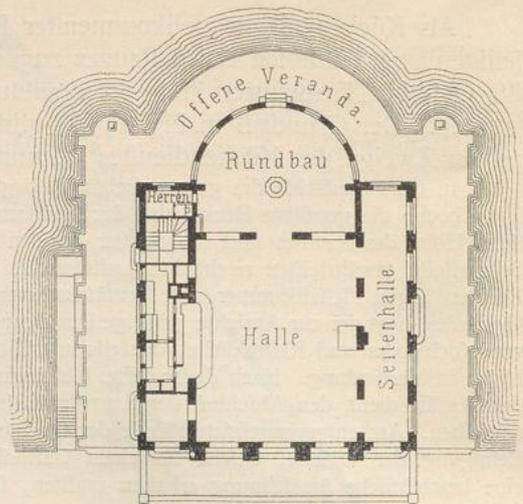
Obgleich an einer Seite an das Nachbarhaus angebaut, gehört das Gebäude zu den hier betrachteten Beispielen und hat demgemäß, abweichend vom gewöhnlichen dreiflügeligen Amsterdamer Familienhaus, den villenartigen Charakter erhalten. Es ist auf Pfahlrost gegründet und in Backsteinrohbau mit Verwendung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

Das ebenerdige Sockelgeschoß enthält ein Zimmer für die Kegelbahn, das Gartenbüfett, Küchen- und Kellerräume; das Erdgeschoß den 5,20 m hohen Restaurationsaal mit einer Terrasse gegen die *Vondel-Straße* und einer anderen Terrasse über der Kegelbahn, von denen man einen hübschen Blick in den Park genießt. Das I. Obergeschoß ist 4,20 m im Lichten hoch und besteht aus dem Billardsaal mit Logierzimmern; das Dachgeschoß darüber aus der Wohnung des Wirtes.

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

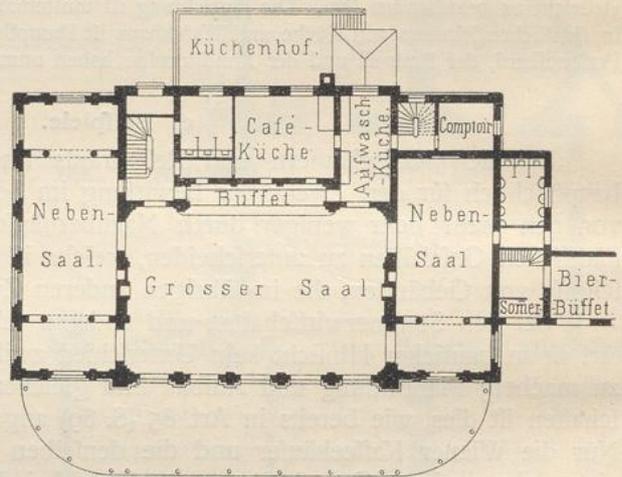
<sup>99</sup>) Nach: Allg. Bauz. 1878, S. 89 u. Taf. 67, 68.

Fig. 144.



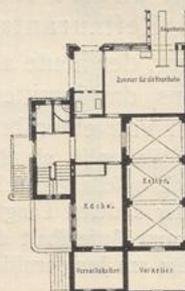
Alfter-Pavillon zu Hamburg<sup>97</sup>). — 1/500 w. Gr.  
Arch.: *Haller & Lamprecht*.

Fig. 145.



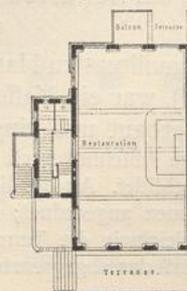
Restaurationsgebäude im zoologischen Garten zu Hamburg<sup>98</sup>). — 1/500 w. Gr.  
Arch.: *Meuron & Haller*.

Fig. 146.



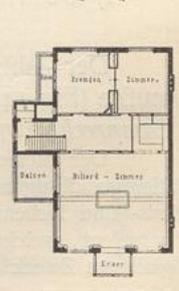
Sockelgeschoß.

Fig. 147.



Erdgeschoß.

Fig. 148.



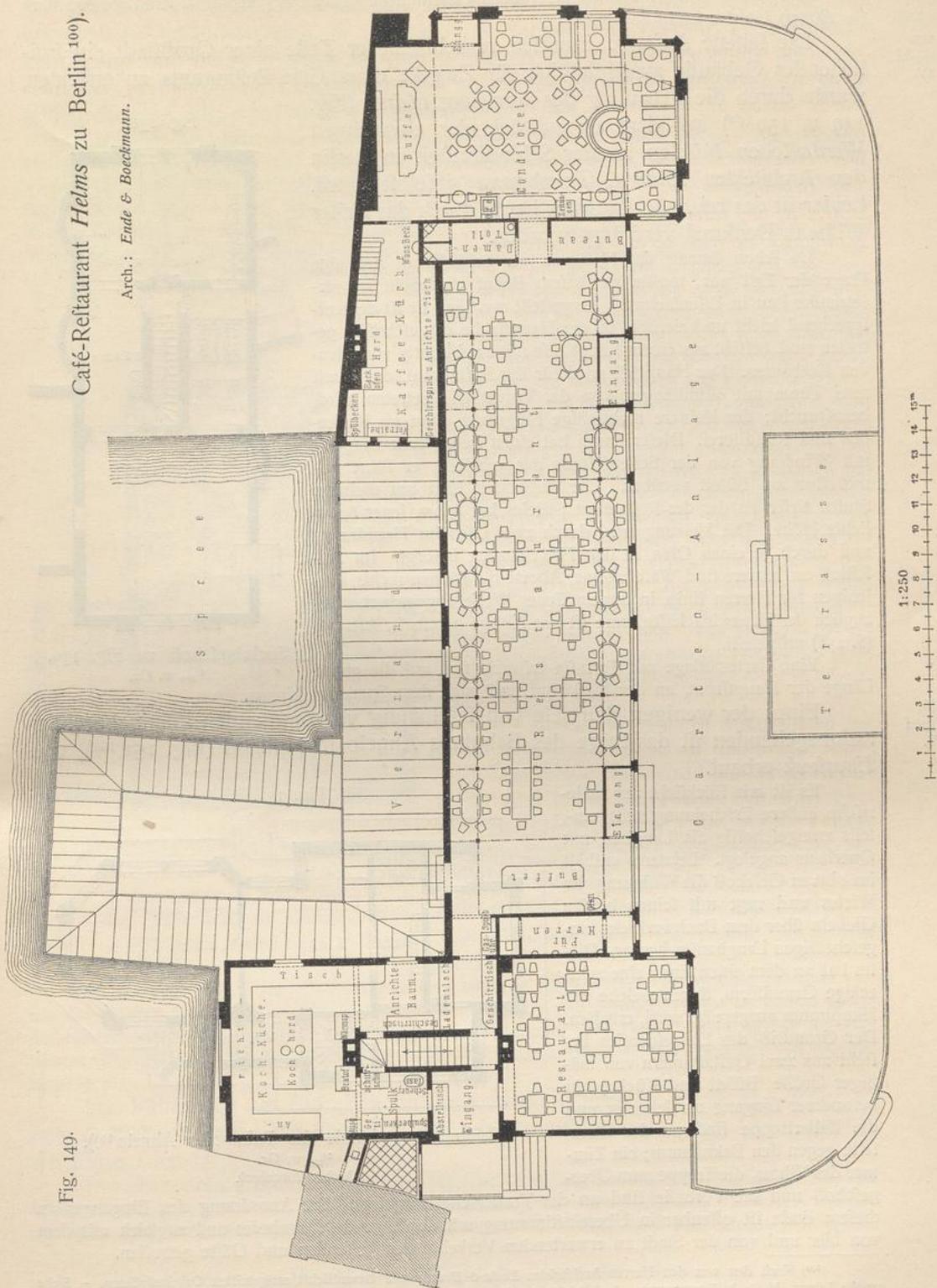
Obergeschoß.

*Café Vondel* zu Amsterdam<sup>99</sup>). — 1/500 w. Gr.  
Arch.: *Cuypers*.

Fig. 149.

Café-Restaurant Helms zu Berlin<sup>100)</sup>.

Arch.: Ende & Böckmann.



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

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

145.  
Beispiel  
IV.

Die seltene Aufgabe, inmitten verkehrsreicher Teile einer Großstadt ein freistehendes Gebäude ausschließlich für Zwecke eines Café-Restaurants zu errichten, wurde durch die Erbauung des Anwesens *Helms* (Fig. 149 u. 150<sup>100</sup>) auf dem Grundstück der ehemaligen *Werder'schen Mühlen* an der Schloßfreiheit in Berlin den Architekten *Ende & Boeckmann* daselbst zuteil. Leider ist das reizende Bauwerk heute durch das Kaiser Wilhelm-Denkmal verdrängt worden.

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

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

146.  
Beispiel  
V.

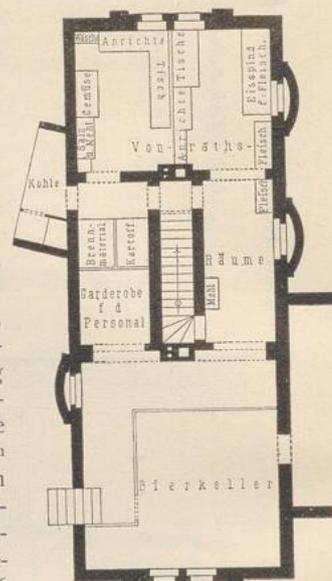
Eines der wenigen Beispiele von selbständig vorkommenden Eisenbahnrestaurationsgebäuden ist dasjenige des Bahnhofs Almelo in Holland (Fig. 151<sup>101</sup>), von *Ewerbeck* erbaut.

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

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

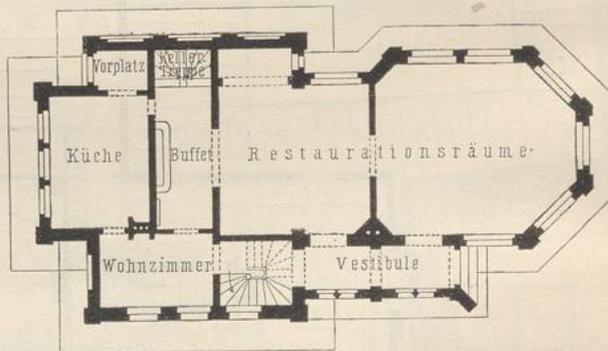
<sup>101</sup> Nach: Architektonisches Skizzenbuch. Berlin. Heft 124, Bl. 6.

Fig. 150.



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

Fig. 151.



Restaurationsgebäude des Bahnhofs Almelo<sup>101</sup>.  
1/250 w. Gr.  
Arch.: Ewerbeck.

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

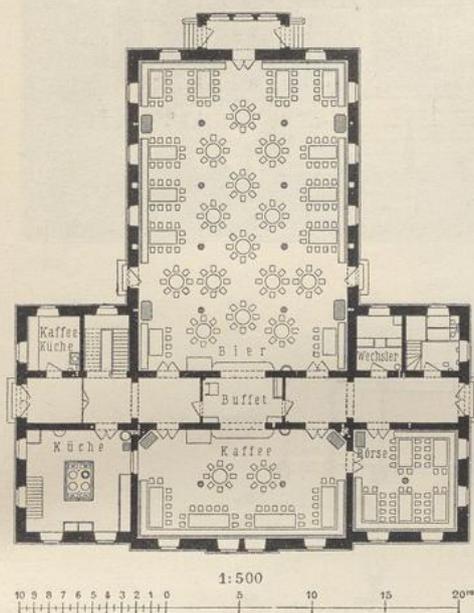
<sup>100</sup> Nach den von den Herren Architekten *Ende & Boeckmann* freundlichst mitgeteilten Originalplänen. — Siehe auch: LICHT, H. & A. ROSENBERG. Architektur der Gegenwart. Berlin. Bd. 1, Taf. 58–63.

<sup>101</sup> Nach: Architektonisches Skizzenbuch. Berlin. Heft 124, Bl. 6.

Zu den selbständigen Restaurants und Kaffeehäusern gehören auch solche, die bei großen Gebäudeanlagen für Zwecke von Handel und Verkehr, Lebensmittelverforgung und dergl. errichtet zu werden pflegen und behufs Bewirtung der während der Verkehrs- und Geschäftsstunden zusammenströmenden Bevölkerung nicht fehlen dürfen. Fig. 152<sup>102)</sup> ist ein Beispiel dieser Art.

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

Fig. 152.



Kaffeehaus und Restaurant  
auf dem Viehmarkt zu München<sup>102)</sup>.

Arch.: *Zenetti*.

Im Untergeschoß liegen ein Biertunnel von 140,00 qm Flächeninhalt, die Wirtschaftsräume, sowie die Wohnung des Wirtes. Eine Terrasse vor dem Hause und verglaste Hallen zu beiden Seiten der Hinterfront gewähren erhöhte Sitzplätze für das Publikum. Die Gesimse und Säulen des Gebäudes (Fig. 154) sind aus Sandstein hergestellt, die Flächen geputzt; das Dach ist mit Kupfer eingedeckt.

Das Kaffeehaus am Emmafee im Bürgerpark zu Bremen wurde von *Klingenberg & Weber* erbaut. Der Grundriß und ein Schaubild sind in Fig. 155 u. 156<sup>104)</sup> wiedergegeben.

Es enthält einen größeren Sommeraal (13,40 × 9,85 m) mit anstoßenden Veranden und ein Winterzimmer (7,35 × 10,50 m). Die Wirtschaftsräume umgeben einen Hof, nach welchem Ausgänge aus Spül- und Kochküche münden. Auch der Verkehr der Kellner muß über diesen Hof gehen,

und im übrigen bezüglich des zweigeschossigen Vorderbaues nur bemerkt werden, daß derselbe unterkellert ist und im Obergeschoß die Wohnungen des Wirtes und eines Tierarztes enthält. Das Erdgeschoß hat eine lichte Höhe von 4,00 m. Die Bierhalle (14,00 × 21,00 m) ist weder unterkellert noch überbaut. Das innere, durch die 8 Säulen bezeichnete Rechteck der Decke ist in den Dachraum erhöht und behufs kräftiger Lüftung mit zwei Dunstschloten von 1,00 m im Geviert versehen, die bis auf 2,00 m über First geführt sind. Dieser innere Teil der Bierhalle hat eine lichte Höhe von 6,30 m, der äußere Umgang 5,00 m. Außerdem scheinen in den Längswänden der Halle, gleichwie in den Mittelwänden des Vorderbaues, Abluftrohre für die Gasträume angeordnet zu sein. Die Heizung erfolgt mittels Kachelöfen. Im Kaffeesaal und in der Bierhalle sind nächst Speisenabgabe und Schenke Wandbrunnen angebracht.

Der Zugang erfolgt durch Windfänge an den beiden Nebenseiten und an der Rückseite.

Das „Neue Haus“ im Stadtwald „Eilenriede“ bei Hannover (Arch.: *Rowald*) enthält im Hauptgeschoß, um einen 11,00 m breiten, 18,00 m langen Saal gruppiert, wie aus dem Grundriß in Fig. 153<sup>103)</sup> hervorgeht, die Galtzimmer von im ganzen 266,00 qm Grundfläche, den Ausschank und die Aborte.

147.  
Beispiel  
VI.

148.  
Beispiel  
VII.

149.  
Beispiel  
VIII.

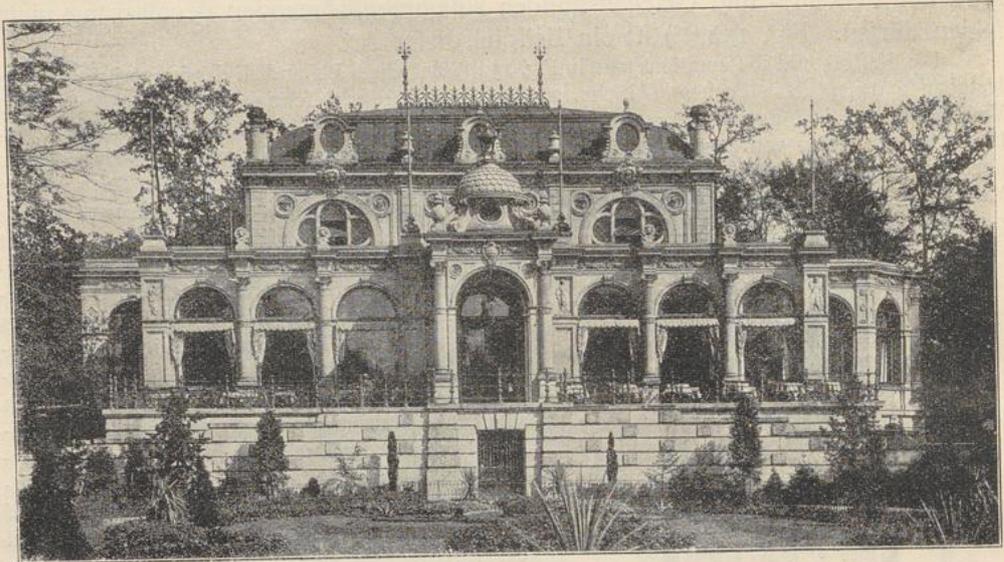
<sup>102)</sup> Nach: ZENETTI, A. Der Vieh- und Schlachthof München. München 1880. Taf. 11.

<sup>103)</sup> Fakf.-Repr. nach: Zeitschr. f. Arch. u. Ing. 1896, S. 295, 296 u. Bl. 25.

<sup>104)</sup> Fakf.-Repr. nach: Zeitschr. f. Arch. u. Ing. 1898, Wochausg., S. 321, 322, 319.

wenn die Speisen und leeren Gefchirre nicht fämtlich durch die Kaffeeküche befördert werden sollen.

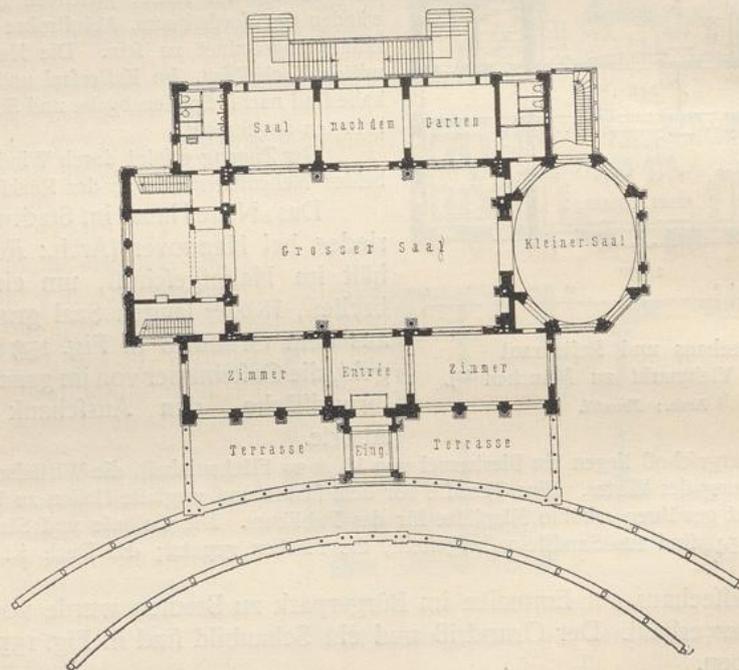
Fig. 153.



Anficht.

Fig. 154.

1/500 w. Gr.



Erdgehoß.

Arch.:  
Rowald.

„Neues Haus“ im Stadtwald „Eilenriede“ bei Hannover<sup>103)</sup>.

150.  
Beispiel  
IX.

Das alte Eierhäuschen bei Treptow bei Berlin am Spreeufer gelegen und 1892 von *Blankenstein* erbaut, ist im Besitz der Stadt Berlin. Es enthält im Hauptgebäude (Fig. 158<sup>105)</sup> eine größere Wirtschaft, sowie im Obergehoß Zimmer zur

<sup>103)</sup> Fakt.-Repr. nach: Berlin und feine Bauten. Berlin 1896. Bd. II, S. 529.

Aufnahme von Sommergärten. Eine bedeckte Halle schließt mit dem Hauptgebäude einen großen, längs der Spree sich hinziehenden Garten ein. Rückwärts liegt an einem Wirtschaftshof ein Stall für Ausspannung, sowie ein Eiskeller. Von der sehr anprechenden Architektur gibt Fig. 157<sup>105)</sup> eine Vorstellung.

Der *Pavillon pour Restaurant aux Champs-Élysées* zu Paris ist als Sukkurfale eines großen Boulevardrestaurant von *Ballu* erbaut (Fig. 159 u. 160<sup>106)</sup>. Im Kellergehoß liegen die Wirtschaftsräume, im Hauptgeschoß der Restaurationsaal mit halbkreisförmigem Ausbau nebst Aborten, Treppenhaus u. f. w.; ein Zwifchenge-

151.  
Beispiel  
X.

Fig. 155<sup>104)</sup>.



foß über letzteren enthält ein Speisezimmer und Aborte für die Kellner, sowie ein Bureau, ein Obergeschoß endlich eine Anzahl von Zimmern (*Cabinets séparés*).

Es seien nur noch einige Beispiele von Restaurationen gegeben, welche auf Bergen liegen und deshalb eine besonders malerische Gruppierung erhalten mußten. Zunächst sei das Restaurationsgebäude auf dem Pötlingsberg bei Linz a. D. erwähnt (Arch.: *Heffner & Schmidt*).

Das Gebäude liegt mit seiner Rückwand auf und an der alten Festungsmauer. Die Lage des Baues, sowie die Terrainverhältnisse bedingten eine malerische Gruppierung der Räume, welche aus Fig. 162<sup>107)</sup> hervorgeht. Wegen der schönen Aussicht in das Donautal und auf die östliche Alpen-

152.  
Beispiel  
XI.

<sup>106)</sup> Fakf.-Repr. nach: *La construction moderne*, Jahrg. 14, S. 233 u. Pl. 44.

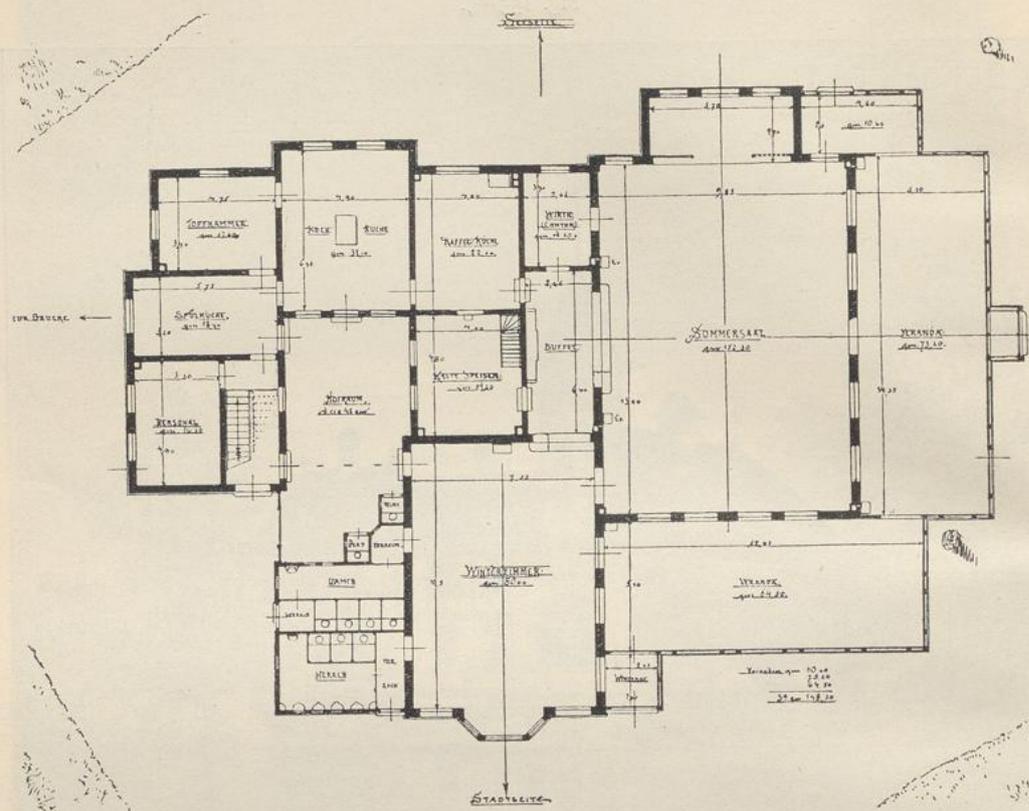
<sup>107)</sup> Fakf.-Repr. nach: *Architektonische Rundschau* 1900, Taf. 65.

kette sind den Restaurationsräumen Terrassen mit einigen hundert Sitzplätzen vorgelegt. Wie aus dem Schaubild in (Fig. 161<sup>107</sup>) zu erkennen ist, ist für die untere Terrasse Zyklopenmauerwerk verwendet, während das Gebäude im übrigen geputzt und nur in den obersten Stockwerken aus Fachwerk hergestellt ist.

153.  
Beispiel  
XII.

Des weiteren sei das Restaurationsgebäude „Uto-Kulm“ auf dem Ütliberg bei Zürich aufgenommen, das auf den Fundamenten des im November 1878 abgebrannten Hauses in veränderter Gestalt im Sommer 1879 von A. & F. Brunner in Zürich neu erbaut wurde (Fig. 163<sup>108</sup>).

Fig. 156.



Grundriß zu Fig. 155<sup>104</sup>).

Die Hauptaufgabe bestand in der Beschaffung von Räumen zum Genuß der schönen Aussicht im Anschluß an den Saal. Demgemäß sind bedeckte Hallen und Terrassen rings um das Gebäude, insbesondere aber nach Süden und Osten, letztere mit dem Blick nach der Stadt Zürich, angelegt. Der große Saal nimmt die ganze Höhe des Gebäudes ein; daran schließen sich nach Westen der zeltartig überdeckte Rundbau, nach Osten der zweigeschossige Querbau. Letzterer enthält im Erdgeschoß die Hauswirtschaftsräume, im Obergeschoß nach Osten einen kleinen Saal nebst Hallen gegen Süden und Osten, außerdem zwei Zimmer für den Wirt. — Der ganze Bau ist in einfacher Holzarchitektur mit einem Aufwand von 76 000 Mark (= 95 000 Franken) ohne die bereits vorhandenen Keller und Fundamente ausgeführt.

154.  
Beispiel  
XIII.

Fig. 164 u. 165<sup>109</sup>) zeigen den preisgekrönten Entwurf zu einem Restaurationsgebäude auf dem Stadtberge bei Löbau i. S. von Kuder & Müller. Die Anein-

<sup>108</sup>) Nach: Eifenb., Bd. 13, S. 56.

<sup>109</sup>) Fakt.-Repr. nach: Deutsche Bauz. 1893, S. 564.



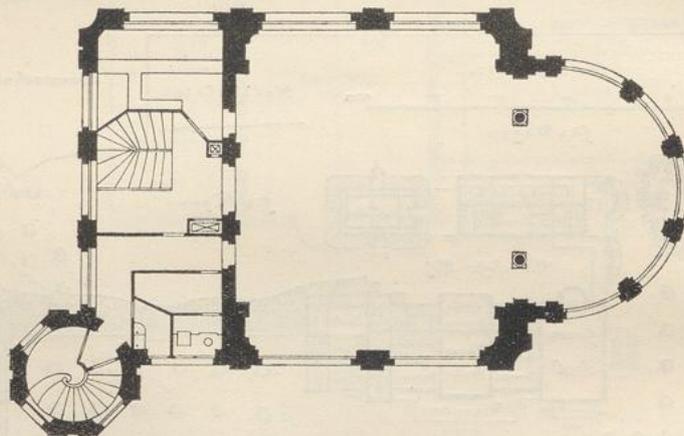
anderreihung der Restaurationsräume im Erdgeschoß, welche ein zusammenhängendes Ganze bilden, gestattet es, nach Bedarf einen oder mehrere für eine einzelne Gesellschaft abzufordern. Die Wirtschaftsräume sind im Untergeschoß untergebracht, während in einem Obergeschoß und über den Restaurationszimmern einige kleinere Räume für Sommergäste liegen. Die Ausführung war in Ziegelbau mit gefugten und geputzten Teilen gedacht (Fig. 164).

Fig. 159.



Schaubild.

Fig. 160.

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

Erdgeschoß.

Arch.  
Baller.

*Pavillon pour Restaurant aux Champs-Elysées zu Paris<sup>100)</sup>.*

155.  
Restaurants  
für  
vorübergehende  
Zwecke.

Restaurationen für vorübergehende Zwecke, also für Ausstellungen, Gefangs-, Turner- und Schützenfeste und dergl. werden meist aus leichten, nicht dauerhaften Stoffen hergestellt. Sie sollen hier nicht weiter berücksichtigt werden, und es sei nur untenstehend<sup>110)</sup> auf einige einschlägige Ausführungen hingewiesen.

<sup>110)</sup> *Restaurant Belge* auf der Weltausstellung zu Paris 1878: *Gaz. des arch. et du bât.* 1878, S. 322, 331.

*Restaurant Duval* auf der Weltausstellung zu Paris: *Le recueil d'architecture*, Jahrg. 19, Pl. 18, 19.

Erfrischungsgebäude auf der Berliner Gewerbeausstellung 1896. *Centralbl. d. Bauverw.* 1896, S. 429.

Weinrestaurant in dem deutschen Repräsentationsgebäude auf der Weltausstellung in Paris 1900: *Berl. Architekturwelt* 1900, S. 436.

Fig. 161.

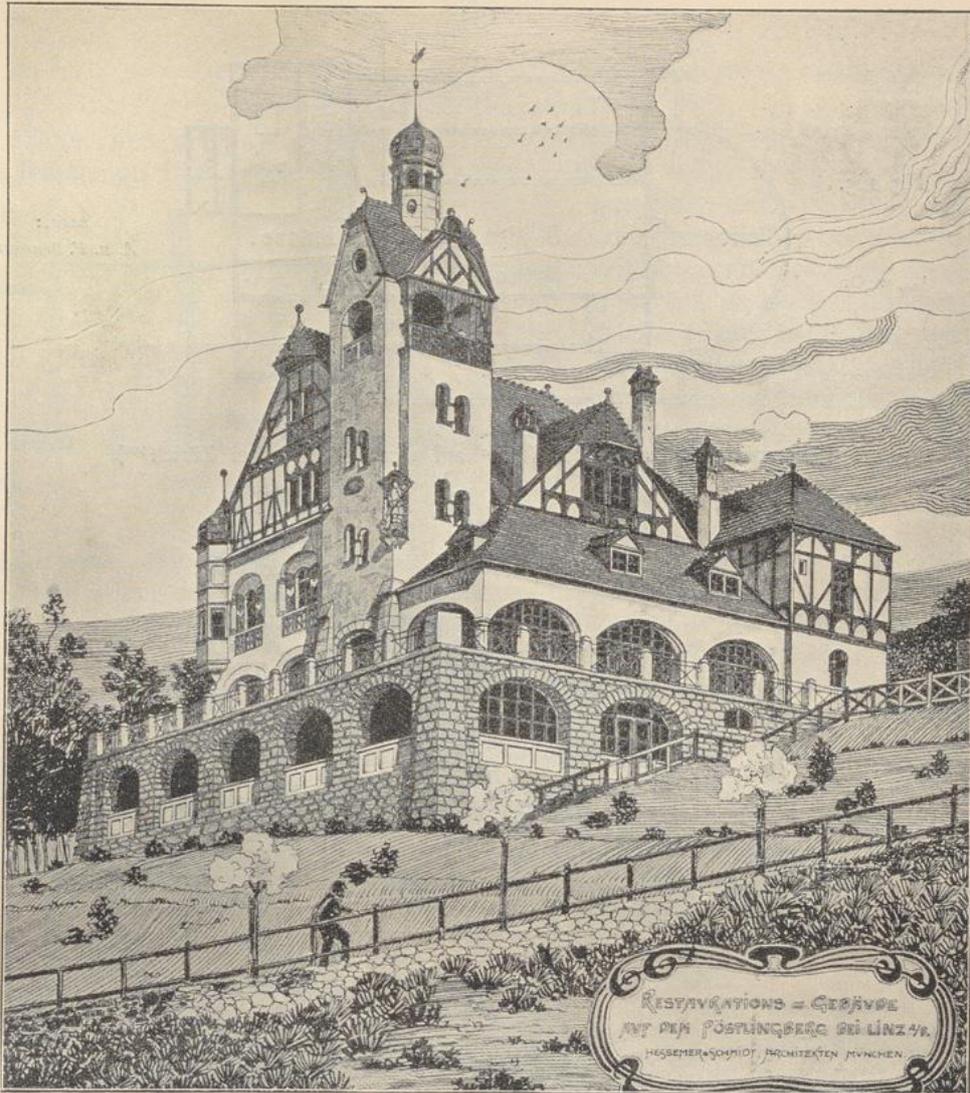
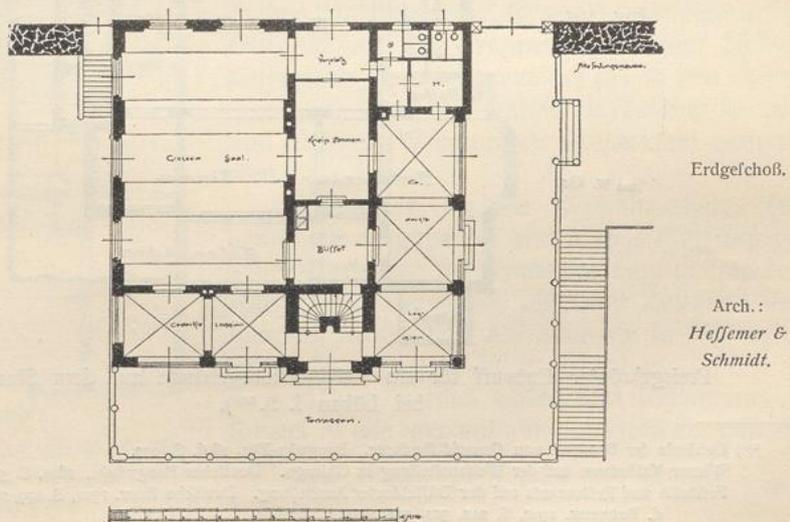


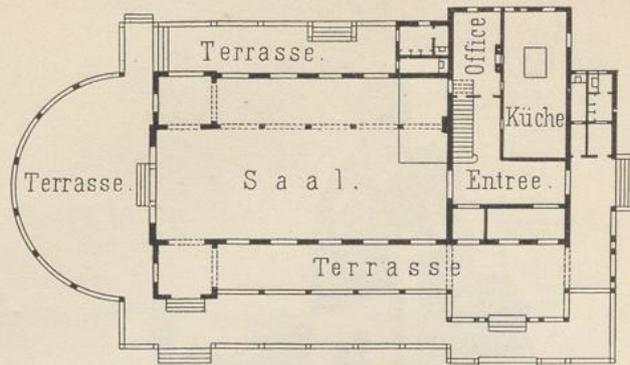
Fig. 162.



Restaurationsgebäude auf dem Pödlingberg bei Linz a. D.<sup>107)</sup>.

Fig. 163.

$\frac{1}{500}$  w. Gr.



Arch.:  
A. u. F. Brunner.

Restaurationsgebäude „Uto Kulm“ auf dem Uetliberg bei Zürich<sup>108)</sup>.

Fig. 164.

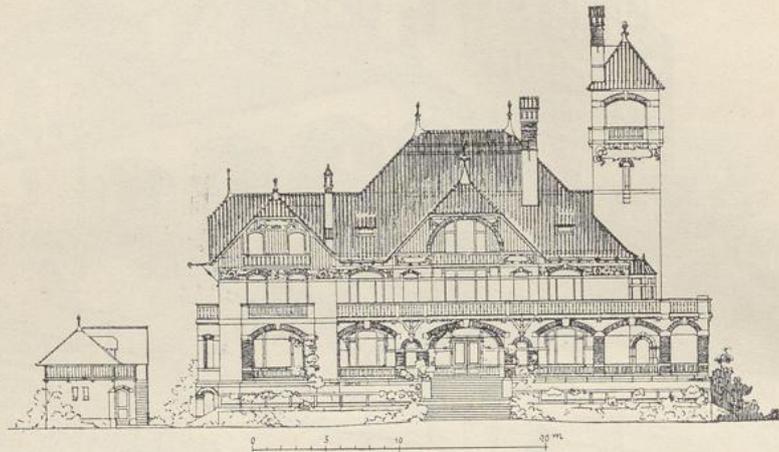
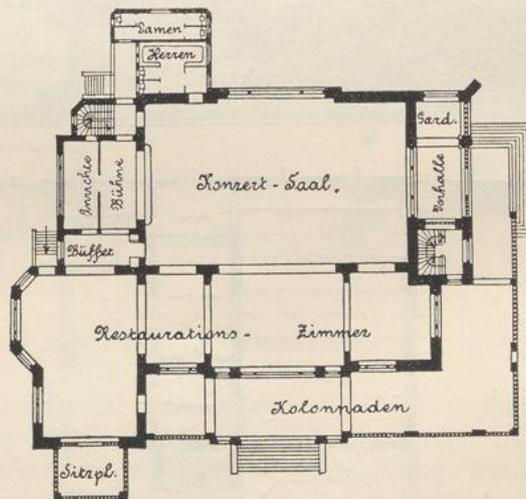


Schaubild.

Fig. 165.

$\frac{1}{500}$  w. Gr.



Erdgehoß.

Arch.:  
Kuder &  
Müller.

Preisgekrönter Entwurf für ein Restaurationsgebäude auf dem Stadtberge bei Löbau i. S.<sup>109)</sup>.

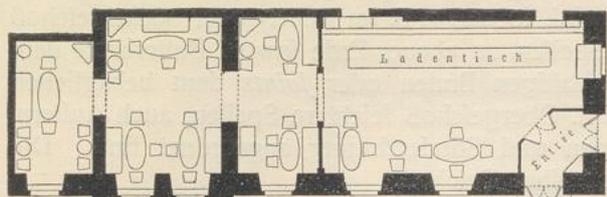
<sup>110)</sup> Gebäude der Brauerei von Oswald Berliner. *Baugwks-Ztg.* 1896, S. 959.  
Wiener Kaffeehaus auf der Weltausstellung in Chicago. *Deutsches Baugwksbl.* 1894, S. 54.  
Festhalle und Restaurants auf der Düffelder Ausstellung. *Deutsche Bauz.* 1902, S. 279, 280 – fowie: *Centralbl. d. Bauverw.* 1902, S. 212, 321, 322, 323.

## 2) Städtische Wirtschaften.

Unter den meist in geschlossener Reihe gebauten städtischen Kaffeehäusern und Restaurants sind die selbständigen, ausschließlich dem Zweck der Bewirtung dienenden Gebäude selten.

156.  
Bedingungen  
und  
Merkmale.

Fig. 166.

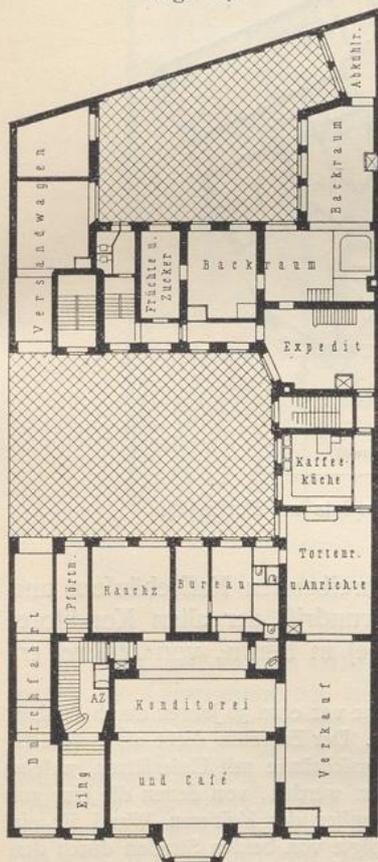


Alte Konditorei Schilling zu Berlin<sup>111)</sup>. —  $\frac{1}{250}$  w. Gr.

Arch.: Hähnel.

spricht wird, daß, wie bereits erwähnt, für ein darin eingerichtetes Café oder Restaurant außer dem Kellergeschoß meist das Erdgeschoß genügt. Zuweilen ist noch ein Halbgeschoß oder Obergeschoß vorhanden. Der Haupt Gesichtspunkt,

Fig. 167.



Konditorei Schilling am Kurfürstendamm zu Berlin. —  $\frac{1}{250}$  w. Gr.

Arch.: Zaar & Kahl.

der bei der Anlage solcher städtischer Kaffeehäuser und Restaurants im Auge zu behalten ist, besteht sonach darin, den Plan in solcher Weise zu entwerfen, daß er nicht allein für Zwecke der Bewirtung, sondern auch für die Hauptbestimmung des Gebäudes, in der Regel Geschäfts- oder Mietshaus, dessen Bestandteil sie bilden, wohl geeignet sei. Durch diese Bedingung, durch Gestalt und Größe der Baustelle und durch andere örtliche Umstände wird die Grundriß-einteilung wesentlich beeinflußt.

Besonders deutlich tritt die ortsübliche Wohnhausbauart bei den Wiener Wirtschaften hervor. Ohne hierauf näher einzugehen, mag auf die Einteilung der Räume in zwei oder drei Reihen hintereinander, ferner auf die eigenartige Gruppierung der Treppen, Vor- und Nebenräume um Lichthöfe und auf die in den oberen Stockwerken oft vorkommende Teilung in zwei und mehrere Wohnungen aufmerksam gemacht werden.

Auch der Berliner Wohnhaustypus (ein beiderseits eingebauter und mittels Flurgang geteilter Vorderbau mit schmalen, lang gestrecktem Seitenflügel, durch das „Berliner Zimmer“ verbunden) ist aus den Abbildungen in Fig. 34 (S. 34) u. 68 (S. 62) leicht zu erkennen.

Häufig werden Cafés und Restaurants in solcher Weise geplant und ausgeführt, daß sie,

111) Nach: ROMBERG's Zeitschr. f. prakt. Bauk. 1855, S. 241 u. Taf. 24.



gefonderten Sitzplatz, der aber infolgedessen zum Hauptraum gehört, als die Trennungswand über Brüstungshöhe nicht geschlossen ist; Pilaster und Pfeiler mit Deckenarchitraven, Postamente mit Blumenvasen bezeichnen die Teilung nach oben, gefalteten aber den Durchblick von einem Raum in den anderen. Bei der Ausstattung der Zimmer wurden durch Anwendung verschiedenartiger Hölzer, als Eichenholz, Eschenholz und Palisander für Tafelung und Mobiliar, sowie durch die architektonische Gliederung und dekorative Behandlung der Wandflächen und Decken eine stimmungsvolle Wirkung und angemessene Abwechslung in Form und Farbe zu erreichen gesucht.

Die Räume sind in neuerer Zeit renoviert und etwas verändert worden.

Fig. 169.

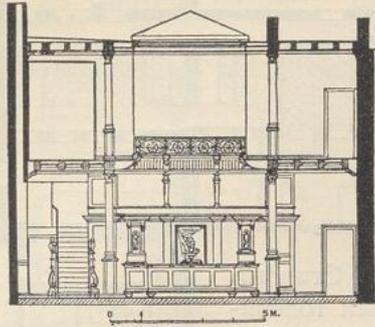
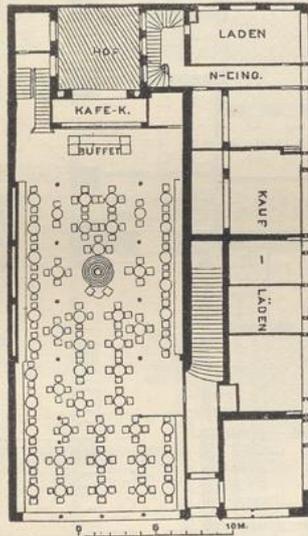
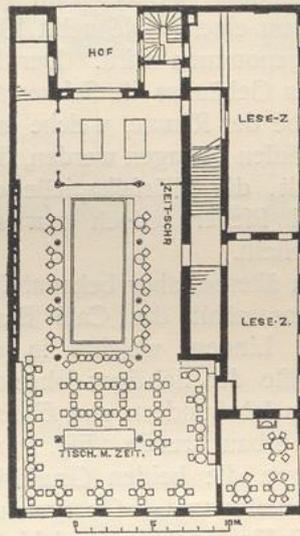
Schnitt durch  
das  
Deckenlicht.

Fig. 170.



Erdgeschoß.

Fig. 171.



Obergeschoß.

Café Bauer Unter den Linden zu Berlin<sup>113)</sup>.

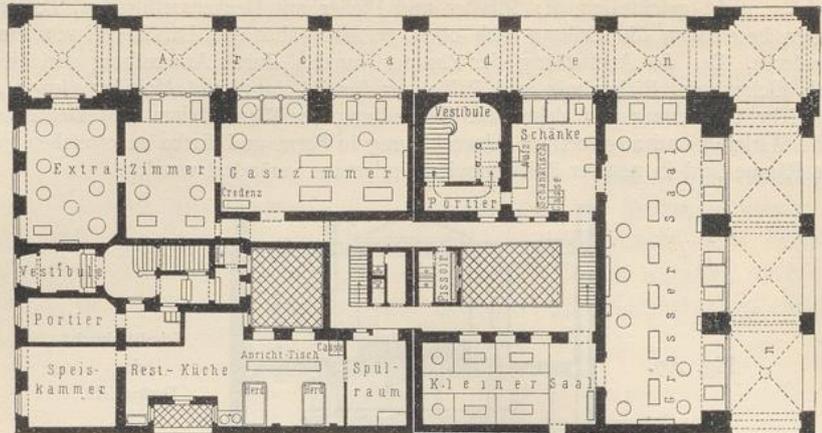
Arch.: Ende & Boeckmann.

In Fig. 167 ist der Grundriß der neuen Konditorei *Schilling* am Kurfürstendamm zu Charlottenburg nebst allen Wirtschaftsräumen gegeben, welche von *Zaar & Vahl* erbaut wurde.

Das Erdgeschoß wird durchweg für die Zwecke der Konditorei benutzt, während die oberen Geschosse des Gebäudes Wohnungen enthalten, zu denen die Eingangshalle mit der zugehörigen Treppe und dem Aufzuge führen. Der Geschäftsraum der Konditorei, in welche man durch den Windfang tritt, besteht nur aus dem Verkaufsraume, in welchem der Länge nach ein großer Ladentisch steht, dem Café und dem Lesezimmer, an welche sich noch zwei Büroräume und die Aborte anschließen. Die übrigen Räume sind sämtlich Wirtschaftsräume, welche von zwei Höfen ihr Licht empfangen.

<sup>113)</sup> Fakt.-Repr. nach: Baukunde des Architekten. Bd. II, Teil 5, 2. Aufl. Berlin 1902. S. 281.

Fig. 172.



159.  
Beispiel  
III.

Fig. 168<sup>112)</sup> bringt den Grundriß des Erdgeschosses des neuen romanischen Hauses am Augulta Viktoriaplatz zu Charlottenburg, welches zum großen Teile von einem Café nebst Konditorei eingenommen wird. Der Erbauer dieses Gebäudes ist *Schwechten*. Die Gewölbe der Räume, welche zum Teile von Säulen getragen werden, sind reich bemalt, die Würfelkapitäl der Säulen und Pfeiler jedoch nur aus Stuck hergestellt.

160.  
Beispiel  
IV.

Zu den älteren, aber bekanntesten Cafés Berlins zählt das Café Bauer Unter den Linden, welches in der zweiten Hälfte der siebziger Jahre des vergangenen Jahrhunderts von *Ende & Boeckmann* erbaut wurde. Fig. 170 u. 171<sup>113)</sup> zeigen die beiden Grundrisse des Erdgeschosses und I. Obergeschosses des sonst für Geschäfts- und Hotelzwecke eingerichteten Gebäudes, Fig. 169 den Querschnitt durch das Café.

Dieses enthält im Erdgeschoß einen einzigen großen Raum, dessen mittlerer Teil durch beide Stockwerke hindurchgeht und durch Spiegelscheiben gegen das obere Geschoß abgeschlossen ist. Die Vorderseite trennen von der Straße zwischen eisernen Stützen 4 große Glaswände, welche sich in den Keller verfenken lassen, so daß man im Sommer ebenerdig von der Straße aus das Café betreten kann. Über den Paneelen von schwarzem

<sup>114)</sup> Nach den von Herrn Baurat *Franz Neumann jun.* in Wien freundlichst zur Verfügung gestellten Originalplänen.

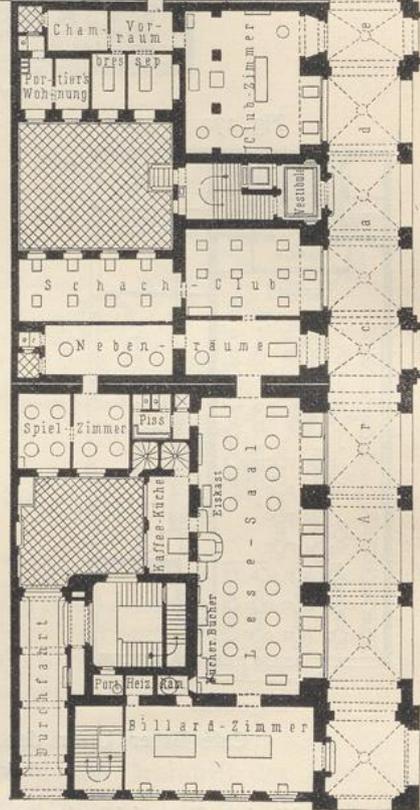
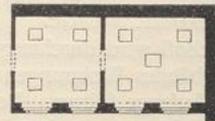


Fig. 173.

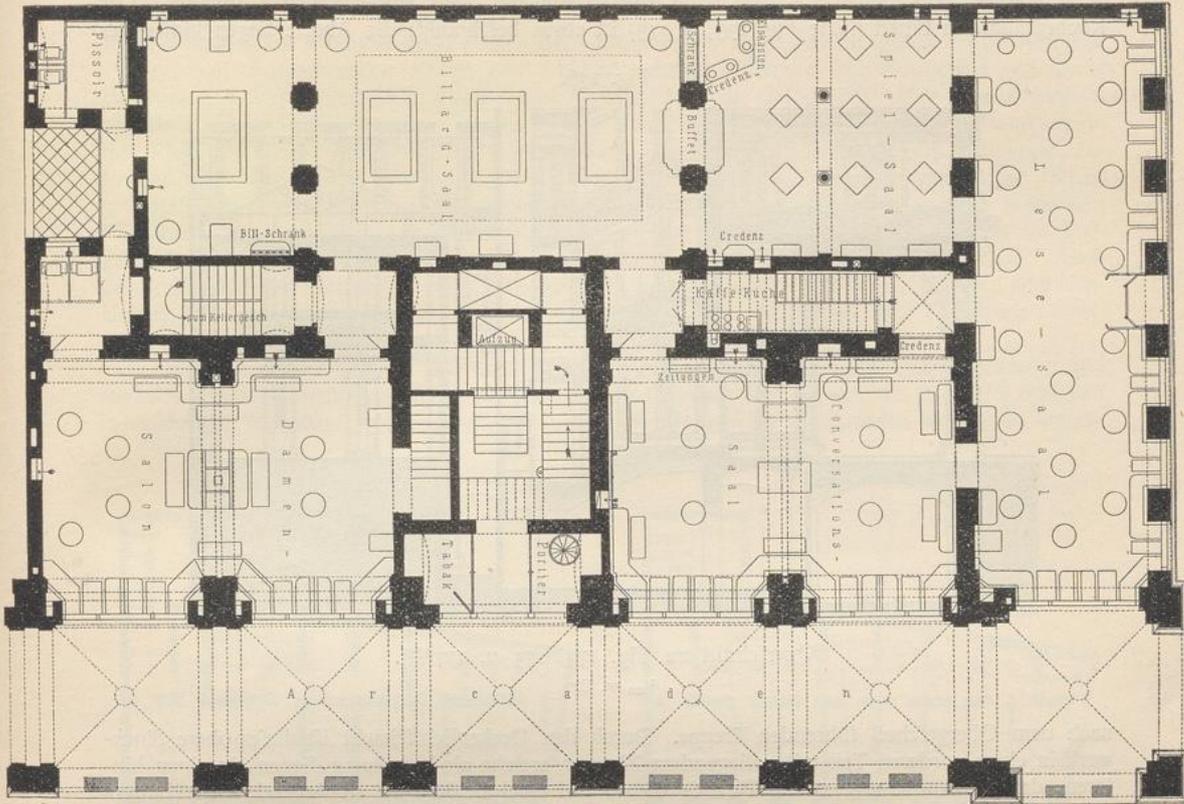


1:500  
10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 0 5 10 15 20m

Spielzimmer im Zwischengeschoß über dem Rauchzimmer.

Erdgeschoß.  
Café "Zum Reichsrat" und Restaurant *Breying* zu Wien<sup>114)</sup>.  
Arch.: *Neumann jun.*

Fig. 174.

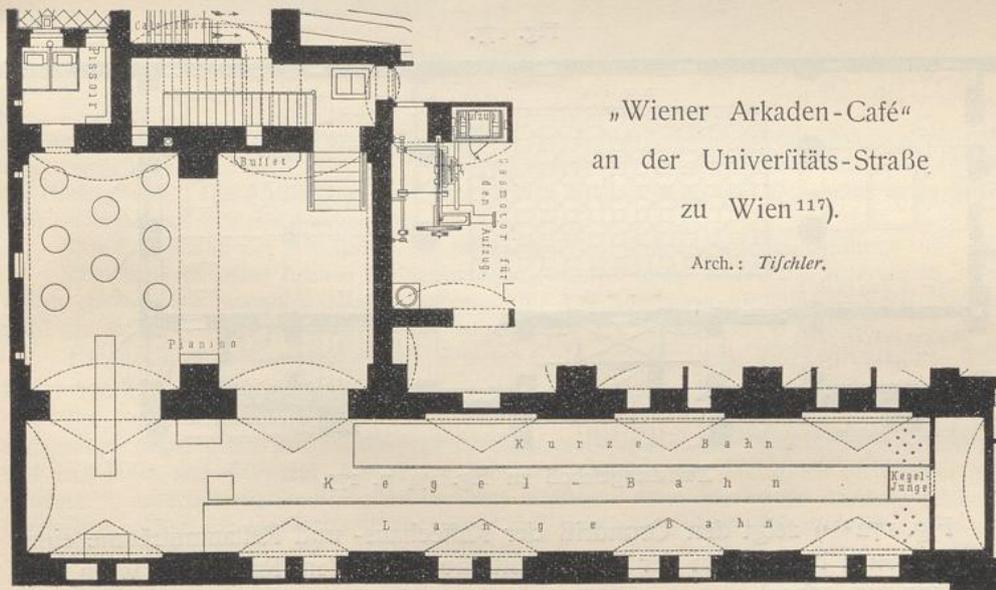


Erdgechoß.

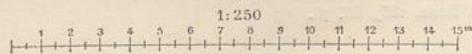
Fig. 175.

„Wiener Arkaden-Café“  
an der Univerlitäts-Straße  
zu Wien<sup>117)</sup>.

Arch.: Tifchler.

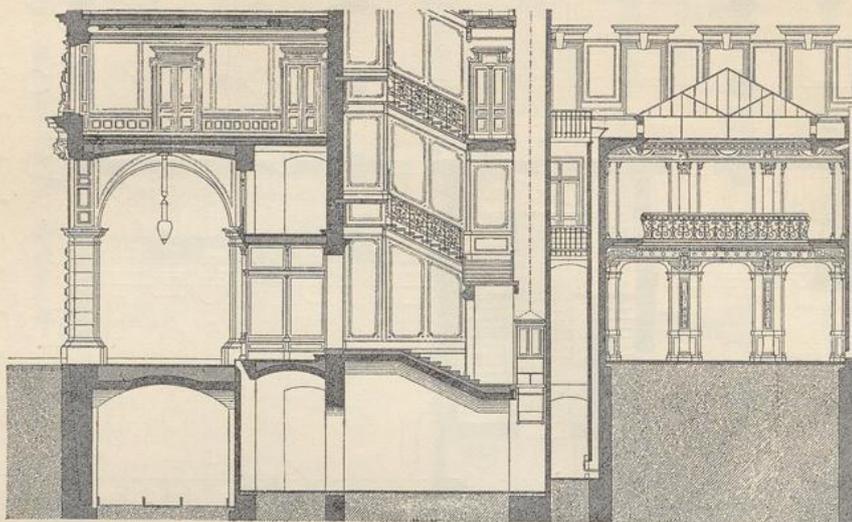


Teil des Kellergechoffes.



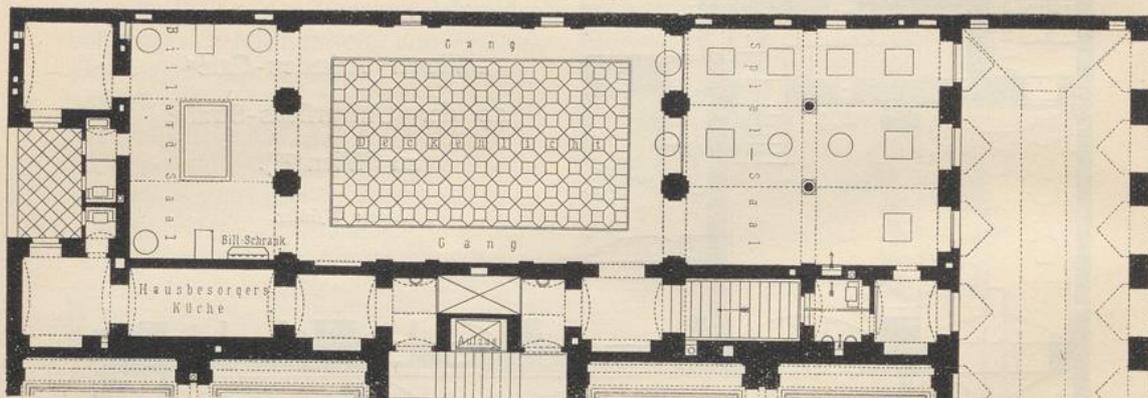
Holze, in welche die Divans hineingearbeitet sind, schmücken die Wände Gemälde von *A. v. Werner*, teils Szenen aus dem alten Rom darstellend, teils landschaftlichen Inhaltes. Der Küchenraum am Büfett (siehe Fig. 135, S. 115) ist etwas beschränkt; die Aborte liegen hinter der

Fig. 176.

Querschnitt zu Fig. 174, 175 u. 177<sup>110)</sup>. $\frac{1}{250}$  w. Gr.

nach dem Obergeschoß führenden Treppe. Durch den Deckenlichtschacht ist dieses obere Stockwerk in einen vorderen Teil mit anliegendem Zimmer, welche als Leserräume dienen, in einen hinteren, der zur Aufstellung zweier Billards dient, und zwei beide verbindende Galerien zerlegt. Auch diese Räume erhalten ihren vornehmsten Schmuck durch landschaftliche Gemälde von *Hertel*. Balkone an der Linden- und Friedrichsstraßenseite geben Gelegenheit, das Treiben der Großstadt bequem aus der Höhe zu beobachten.

Fig. 177.



Zwischengeschoß zu Fig. 174 u. 175.

161.  
Beispiel  
v.

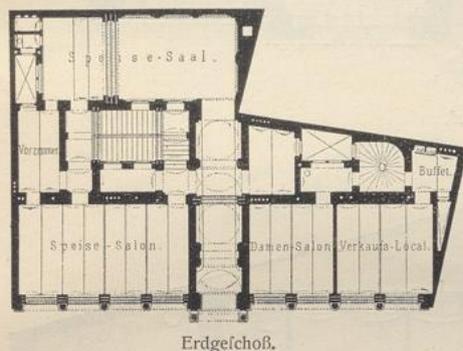
Fig. 172<sup>114)</sup> zeigt den Grundriß der Kaffeehaus- und Restauranträume einer Gruppe von 3 Häusern an der Reichsratsstraße nächst dem Rathaus in Wien, von *Neumann jun.* erbaut.

<sup>115)</sup> Fakf.-Repr. nach: Allg. Bauz. 1883, Bl. 78.

Die Aufgabe wurde durch die Bedingung der Vorlegung von Straßenhallen oder Arkaden erschwert. Mit Rücksicht hierauf wurde die Lage der Treppenhäuser so gewählt, daß dieselben möglichst wenig von den unmittelbar an die Arkaden anschließenden Räumen beanspruchen. Das Eckhaus gegen den Parlamentsbau enthält das Café, nämlich einen großen, durch Erdgeschoß und Halbgeschoß durchgehenden Kaffee- und Lesesaal, einen vollständig mit Holzgetäfel versehenen Billardsaal, 2 Spielzimmer, Kaffeeküche und Aborte, sowie im Halbgeschoß über dem Billardsaal 2 weitere Spielzimmer (Fig. 173). Hieran schließen sich im Erdgeschoß des mittleren Hauses mehrere Klubzimmer und Sonderzimmer. Das Eckhaus gegen das Rathaus enthält das Restaurant, bestehend aus einem großen und einem kleinen Saal mit Schenkraum, außerdem jenseits der Treppe 3 Gaßzimmer, welche durch einen glasüberdeckten Gang mit den vorderen Zimmern, sowie den Hauswirtschafts- und Nebenräumen in Verbindung gebracht sind. Diese sind ebenfalls im Erdgeschoß im rückwärtigen Teile des Hauses angeordnet und von den Lichthöfen aus erhellt. Auch der große Saal des Restaurants nimmt die ganze Höhe von Erd- und Halbgeschoß ein; über dem kleinen Saal ist noch ein Klubzimmer vorhanden, das mittels der Treppe vom Glasgange aus erreicht wird.

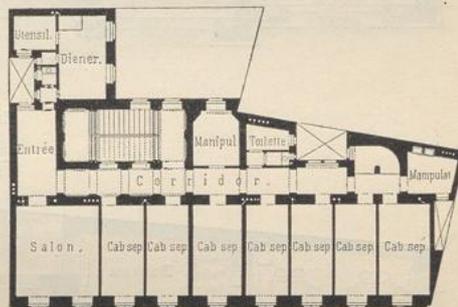
Hinichtlich der äußeren Erscheinung des Bauwerkes wurde eine kräftige Maffenwirkung und zugleich eine Vermittelung zwischen den energischen Umrissen und Formen des Rathauses und den benachbarten Wohnhäusern zu erreichen gesucht. Die Anordnung der Arkaden war durch die ge-

Fig. 178.

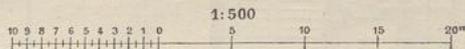


Erdgeschoß.

Fig. 179.



Halbgeschoß.

Etablissement Sacher zu Wien<sup>116)</sup>.

Arch.: Fränkel.

gebene Teilung, welche die Anwendung möglichst dünner Pfeiler und gleicher Arkadenöffnungen nicht ermöglichte, beeinflusst. Fig. 107 (S. 93) gibt eine innere Ansicht derselben mit dem Rathaus im Hintergrunde. Die Ausstattung sämtlicher Räume im Kaffeehaus und Restaurant ist in feiner und geschmackvoller Weise durchgeführt.

Das Erdgeschoß des Mittelbaues war ursprünglich zu Verkaufsgewölben bestimmt.

Die Baukosten eines solchen fünfgeschossigen Arkadenhauses, welche sich naturgemäß höher stellen als die eines normalen Hauses, betragen für 1 qm überbauter Grundfläche beim Eckhaus rund 570 Mark (= 333,80 Gulden), beim Mittelhaus rund 475 Mark (= 277,70 Gulden).

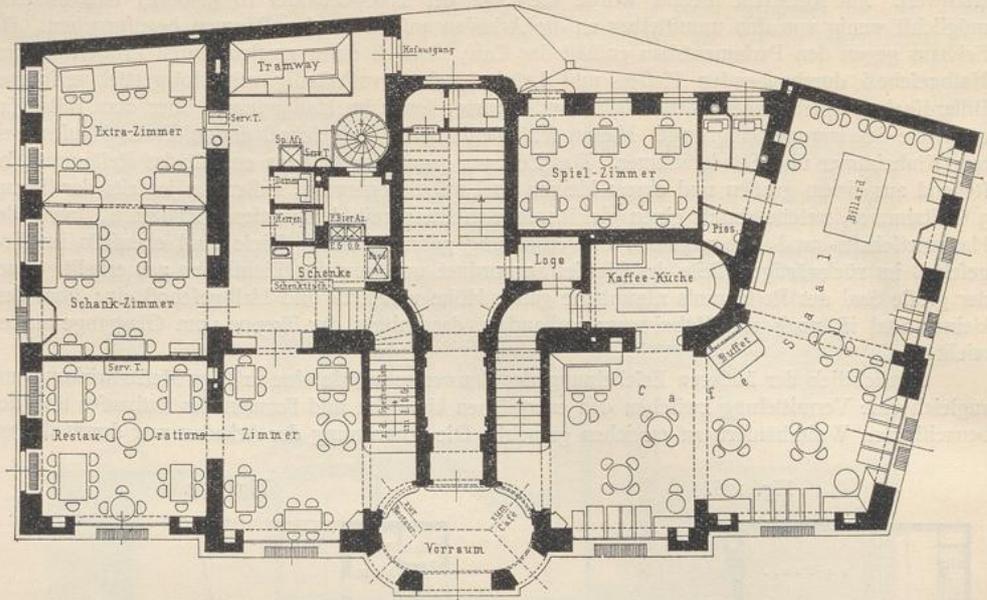
Ein anderes bemerkenswertes Wiener Café an der Ecke der Universitäts- und Reichsratsstraße ist von *Tischler* erbaut und in Fig. 174 bis 177<sup>117)</sup> abgebildet.

Der Kaffeesalon liegt gegenüber der Votivkirche längs der Universitätsstraße; Lesesaal<sup>116)</sup> und Damensalon liegen hinter den Arkaden der Reichsratsstraße nach außen, Spielzimmer und Billardsaal nach innen und rückwärts. Nur die Spielzimmer, Aborte u. f. w. sind durch ein Halbgeschoß untergeteilt, während die Straßenhallen und Säle wiederum durch die beiden unteren Geschosse durchgehen. Über die zweckentsprechende Lage und Anordnung solcher Säle ist in Art. 97 (S. 97) das Nötige gesagt worden. Die Ausstattung derselben ist durchaus geschmackvoll und mannigfaltig.

<sup>116)</sup> In Fig. 172 ist statt „Lesesaal“ zu lesen: „Kaffeesaal“ und statt „Konversationsaal“: „Lesesaal“.

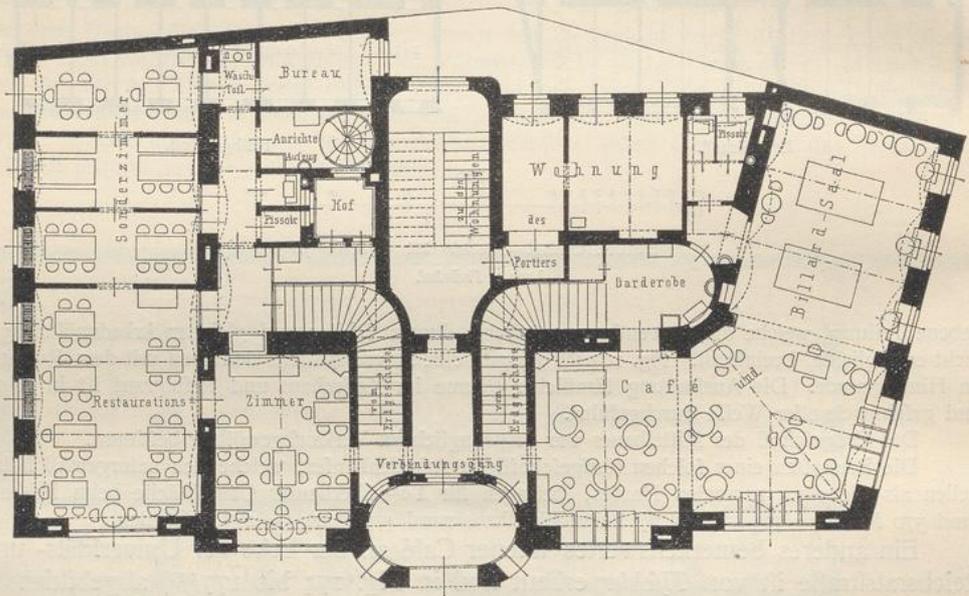
<sup>117)</sup> Nach den von Herrn Architekt *L. Tischler* in Wien freundlichst mitgeteilten Originalplänen.

Fig. 180.

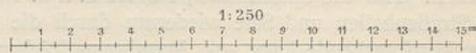


Erdgehoß.

Fig. 181.



Obere Abteilung des Erdgehoßes.



Restaurant „Zur Kugel“ zu Wien<sup>115)</sup>.

Arch.: Tischler.

Auch auf die Anlage der Kegelbahnen mit der zugehörigen altdeutschen Kegelstube im Keller-  
geschoß ist bereits aufmerksam gemacht worden (siehe Art. 34, S. 40). Außer den Kellern der einzel-  
nen Wohnungen sind noch Räume für die elektrische Lichtmaschine und den Gasmotor, für die  
Heizöfen der Feuerluftheizung, für den Personenaufzug und den zugehörigen Gasmotor, endlich der  
Spülraum, die Eisgrube und andere zur Kaffeeküche gehörigen Vorratsgewölbe im Kellergeschoß  
vorhanden.

Fig. 182.

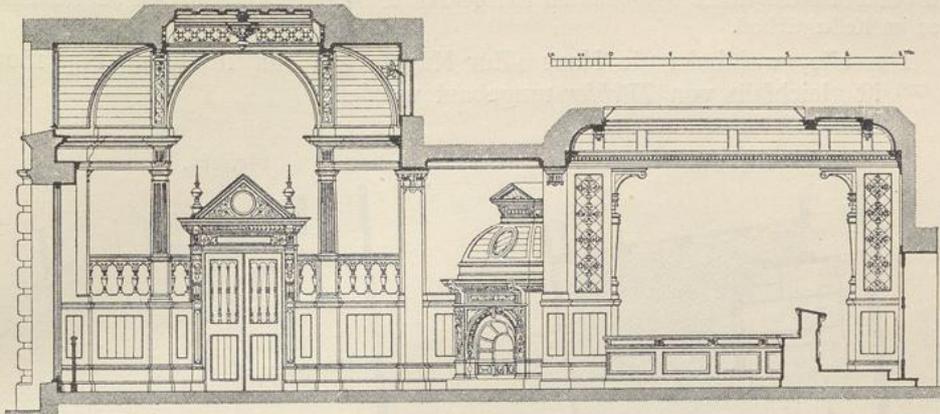
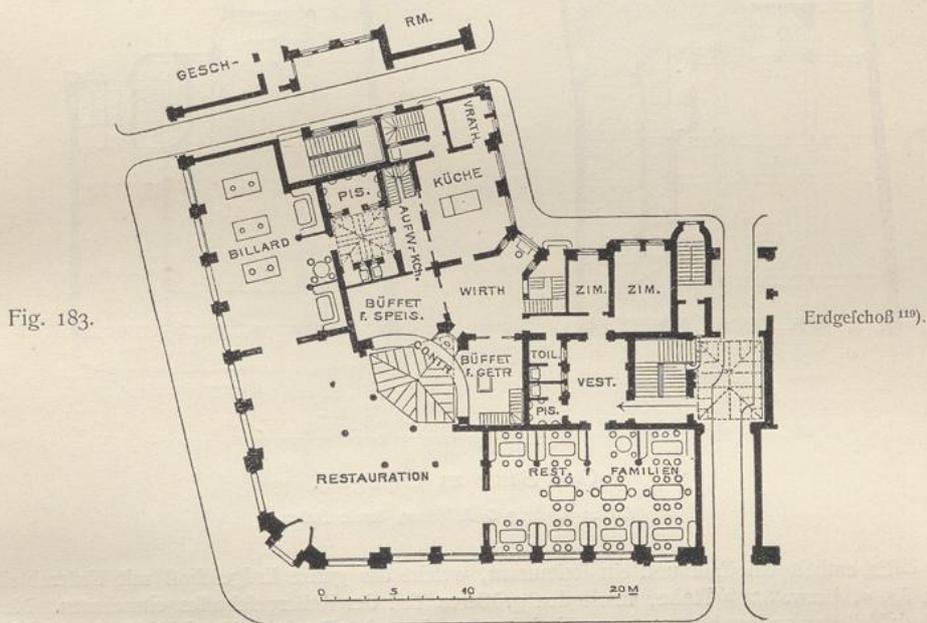
Innenansicht <sup>120)</sup>.

Fig. 183.

Erdgeschoß <sup>119)</sup>.

Germania-Restaurant zu Strassburg.

Arch.: Kayser &amp; v. Grofzheim.

Eines der feinsten Speisehäuser Wiens ist *Sacher's* Restaurant an der Kärntner-  
straße (Arch. *Fränkel*). Fig. 178 u. 179 <sup>118)</sup> stellen die Grundrisse von Erdgeschoß  
und Halbgeschoß, und zwar vor der seither vorgenommenen bedeutenden Erwei-

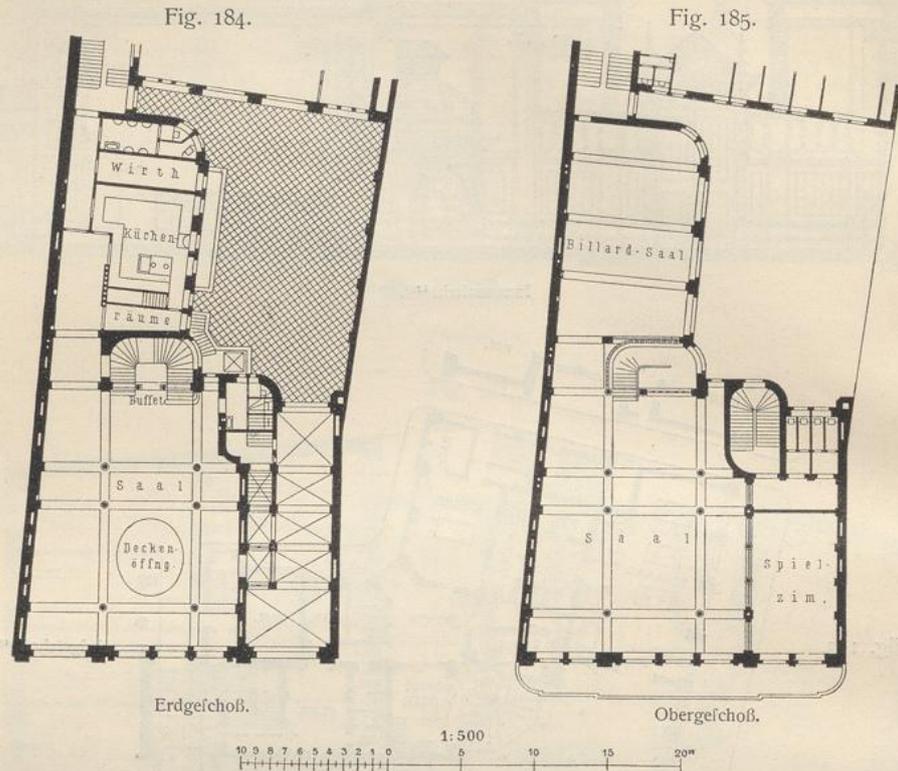
163.  
Beispiel  
VII.<sup>118)</sup> Nach: Allg. Bauz. 1877, S. 76 u. Bl. 69.<sup>119)</sup> Fakf.-Repr. nach: Baukunde des Architekten. Bd. II, Teil 5. 2. Aufl. Berlin 1902. S. 274.<sup>120)</sup> Fakf.-Repr. nach: Strassburg und seine Bauten. Strassburg 1894. S. 550.

terung des ganzen Anwesens durch Hinzuziehen von Nachbarhäusern in die ganze Galthofanlage, dar.

Das Restaurant enthält im Erdgeschoß einen Speisefalon an der Straßenfront, ferner einen zum größeren Teil nicht überbauten, mit Deckenlicht erhellten zweiten Speisefaal mit gemeinschaftlichem Vorzimmer, im Halbgeschoß einen Salon, 7 Sonderzimmer und die zugehörigen Diensträume. Rechts vom Hauseingang im Erdgeschoß ist ein Delikateffengeschäft angeordnet. Die lichte Höhe beträgt im Erdgeschoß 5,60 m und im Halbgeschoß 3,80 m. Die Küchenräume des Restaurants liegen im Kellergeschoß.

164.  
Beispiel  
VIII.

Das alte, wohlbekanntes Haus „Zur Kugel“ am Hof in Wien (Fig. 180 u. 181<sup>115)</sup> ist gleichfalls von *Tischler* umgebaut worden.



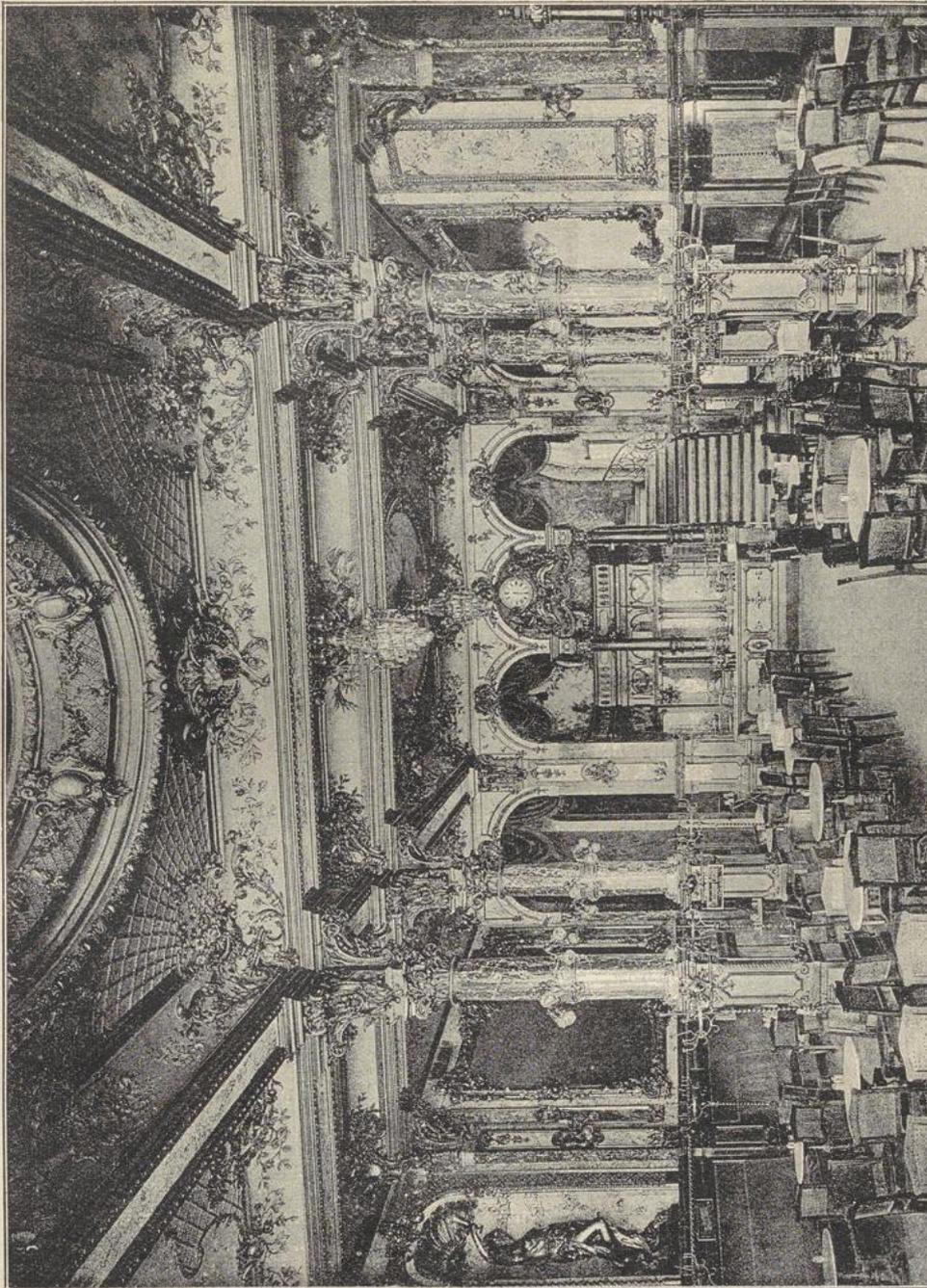
Café Bauer zu Leipzig<sup>121)</sup>.

Arch.: Ludwig & Hülßner, sowie Bohm.

Es enthält ein Café und ein Restaurant, welche das ganze Erdgeschoß mit Unterabteilung, von 3,85 m, bzw. 3,75 m Höhe, sowie den größeren Teil des Kellergeschoßes einnehmen. Nur ein kleiner Teil der an der Kreuzung von drei Straßen liegenden Baufelle ist nicht überbaut und dient als Lichthof für die nach rückwärts liegenden Gelasse, während die Hauptzimmer an den Straßenfronten angeordnet sind. In der Hauptachse der Straße liegt die ovale Eingangshalle, die links zum Restaurant, rechts zum Café, geradeaus zur Wohnungstreppe führt. Zu beiden Seiten des Verbindungsganges gelangt man mittels zweier im rechten Winkel gebrochener Treppen zu den oberen Räumen, einerseits vom Restaurant, andererseits vom Café, welche durch einen Gang und eine Kleiderablage miteinander verbunden sind. Im Kellergeschoß nimmt die Kegelbahn mit der altdeutschen Kegeltube die ganze Länge der Hauptfront ein. Die Speiseküche des Restaurants mit Zubehör beansprucht den Teil links von der Haupttreppe; unter dieser befinden sich die Heiz-

<sup>121)</sup> Nach: LICHT & A. ROSENBERG. *Architektur der Gegenwart*. Bd. 2. Berlin 1892. Taf. 43 bis 45 – sowie nach: Leipzig und feine Bauten. Leipzig 1892. S. 528.

Fig. 186.



Café Bauer zu Leipzig.

Innenansicht (21).

vorrichtungen; alles übrige dient als Keller für die Wohnungen. Die Kaffeeküche liegt im Erdgeschoß. Die aus den Grundrissen ersichtliche Raumeinteilung im einzelnen ist mit geschickter Ausnutzung des verfügbaren Raumes getroffen. Recht zweckmäßig auf engem Raume ist insbesondere die Anordnung der Küchendienst- und Nebenräume, welchen zwar, soweit es durch Lichthöfe und Schächte möglich ist, Licht zugeführt wird, deren Erhellung und Lüftung indes notgedrungen zu wünschen übrig lassen. Die Räume werden teils durch Heißwasserheizung, teils durch Ofenheizung erwärmt.

165.  
Beispiel  
IX.

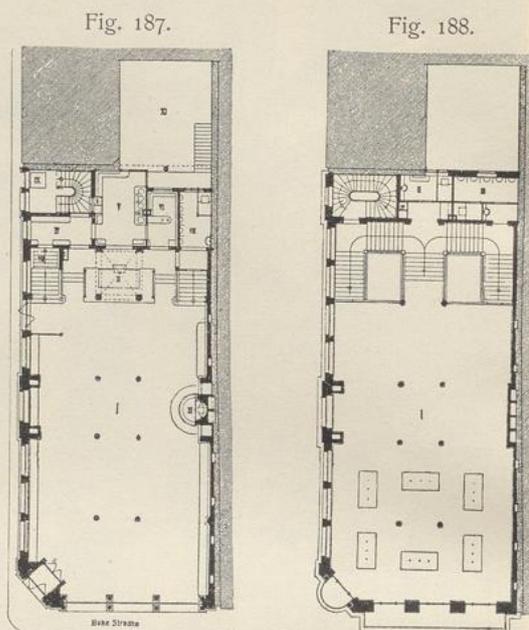
Eine besonders gute Lösung der Aufgabe, ein Restaurant in einem sonst für Wohnungen bestimmten Gebäude unterzubringen, ist in dem von *Kayser & v. Großheim* ausgeführten Gebäude der Germania in Straßburg gegeben.

An den die stumpfe Ecke bildenden Hauptsaal mit Büfets und Kontrolle gegenüber dem Eingang schließen sich zu beiden Seiten der Billardsaal und ein Gesellschaftsraum mit Kojen für einzelne Familien an. Hinter diesen Räumen liegen, bequem zugänglich, die Aborte, hinter den Büfets die Küche, nebst Abwaschraum und ein Zimmer des Wirtes. Die Anlage ist im Grundriß Fig. 182<sup>120)</sup> ersichtlich gemacht; Fig. 183<sup>119)</sup> zeigt den Schnitt durch den Mittelsaal.

166.  
Beispiel  
X.

Das Café *Bauer* zu Leipzig (Fig. 184 bis 186<sup>121)</sup>) wurde von *Ludwig & Hülßner* in Leipzig entworfen und 1888 begonnen, von *Bohm* in Berlin 1890 fertiggestellt.

Café und Restaurant nehmen das Erdgeschoß und das I. Obergeschoß, Wohnungen die übrigen Geschosse des am Roßplatz gelegenen Vorderhauses des Anwesens ein, dessen Hinterhaus ein großes Reitinstitut bildet. Die Kaffee- und Restauranträume sind in reichen Barockformen ausgestattet und in jeder Beziehung musterhaft durchgeführt. Das Erdgeschoß enthält, neben der 6,00 m breiten, zur Durchfahrt und Wohnungstreppe führenden Eingangshalle, einen großen, 6,00 m hohen, ebenerdigen Saal, hinter welchem die Küchenräume, das Wirtszimmer und die Bedürfnisräume für Herren angeordnet sind. Die Bedürfnisräume für Damen befinden sich unter der Wohnungstreppe. In der Mittellinie des Saales, im Anschlusse an die Küche, liegt das Büfett, um welches sich die Treppe windet, welche zu den oberen Kaffee- und Restauranträumen führt. Diese Räume bestehen aus einem 5,00 m hohen Saale von gleicher Größe wie der untere, einem über der Eingangshalle und Durchfahrt gelegenen Spielzimmer, an das sich Flurgang und Aborte anreihen, sowie aus dem Billardsaal, welcher das I. Obergeschoß des Hofflügels einnimmt. Die beiden Säle sind durch eine ovale Öffnung verbunden, die in der Decke des unteren Saales angebracht und von einem Rundtisch mit Spiegelglaswänden umgeben ist. Die Decken der Säle im Erdgeschoß und I. Obergeschoß sind von 6 eisernen Stützen getragen, die mit feuerlicherem Drahtputz ummantelt und mit Stuckmarmor bekleidet sind. Die Wandflächen haben Ebenholzpaneele und darüber eine Bekleidung von echtem Marmor, der mit Bronzeleisten umrahmt und verziert ist (Fig. 186). Die Wandbilder sind von *Wilberg* und die Deckengemälde von *Poppe* in Berlin ausgeführt. Die



#### Erdgeschoß.

- I. Saal.
- II. Büfett.
- III. Springbrunnen.
- IV. Kellner.
- V. Kaffeeküche.
- VI. Bierauschank.
- VII. Aborte für Herren.
- VIII. Kellertreppe.
- IX. Faßaufzug.
- X. Büfettaufzug.
- XI. Hof.

#### Obergeschoß.

- I. Billardsaal.
- II. Waichraum und Aborte für Herren.
- III. Waichraum und Aborte für Damen.
- IV. Büfettaufzug.

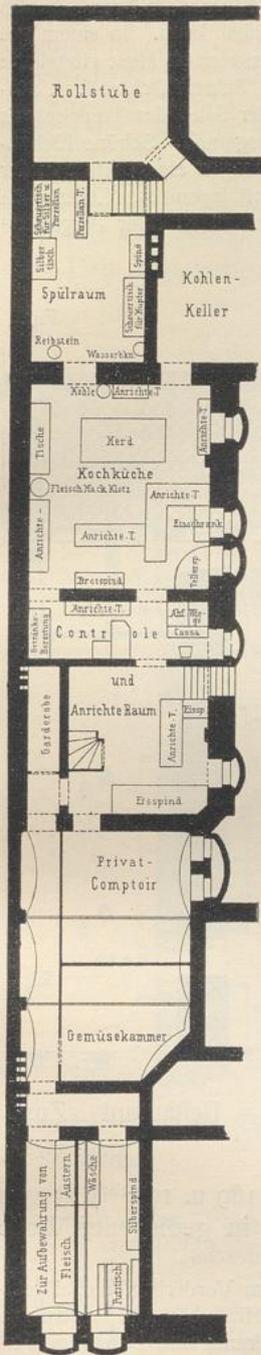
Arch.:

*Schreiterer & Schreiber.*

Café Monopol zu Cöln<sup>122)</sup>.

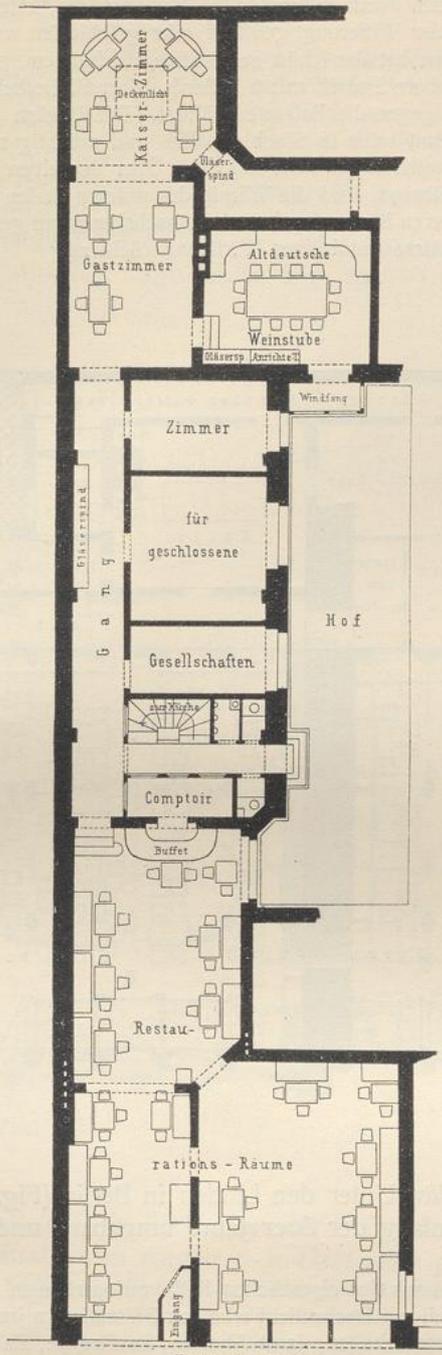
<sup>122)</sup> Fakf.-Repr. nach: Cöln und seine Bauten. Cöln 1888. S. 619.

Fig. 189.



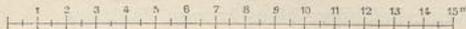
Kellergechoß.

Fig. 190.



Unter den Linden Erdgechoß.

1:250



Restaurant Hiller zu Berlin<sup>123)</sup>.

Arch.: Ende & Boeckmann.

Fassade, deren Formen und Ornamente nach Art der reizvollsten und besten Muster des Rokoko durchgebildet sind, ist in Sandstein mit Verwendung von Granit für den Sockel, sowie für die Säulen und Pilaster des Erdgeschosses u. a. m. ausgeführt.

Ein sehr bemerkenswertes Beispiel eines für die ausschließlichen Zwecke einer Kaffeewirtschaft errichteten Hauses ist das an der Ecke der Hohestraße und des Perlenpfehl in Cöln gelegene, 1886 eröffnete Café Monopol (damals Café Tewelé). Der Bau ist ein Werk von Schreiterer & Schreiber (Fig. 187 u. 188<sup>122)</sup>.

Das Haus enthält im Erdgeschoß und I. Obergeschoß je einen großen Saal, welche durch eine an der Rückseite angelegte dreiarmlige Marmortreppe verbunden sind. Unter dieser Treppe und um dieselbe sind die Büfets, Küchen, Aborte und Wafchräume gruppiert. Im Kellergechoß liegen die Spülküchen, die Bier- und Weinkeller, die Räume für die Heizung und der Maschinenraum für elektrische Beleuchtung. Das oberste Geschoß dient als Wohnung des Wirtes; im Dachstock befinden sich Gelasse für die Bedienteten.

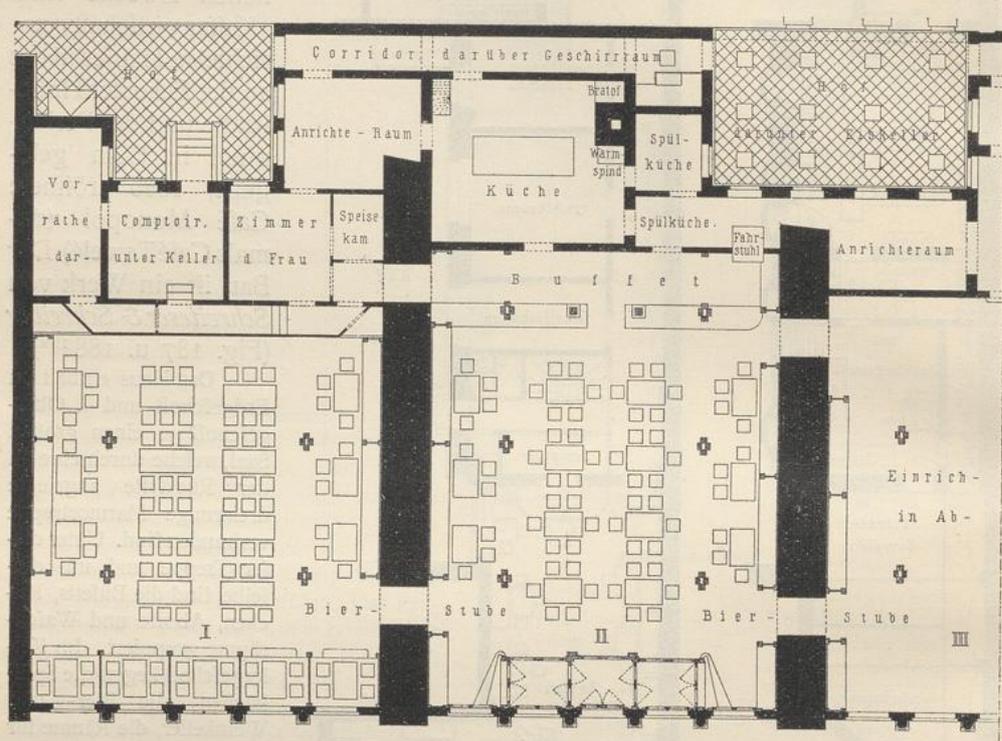
Das Innere des Gebäudes macht, namentlich bei Abend, wenn das Licht von 7 Bogenlampen und 112 Glühlampen die Räume durchflutet, einen glänzen-

<sup>123)</sup> Nach den von den Herren Architekten Ende & Boeckmann freundlichst zur Verfügung gestellten Originalplänen.

167.  
Beispiel  
XI.

den Eindruck. Die ganze Vorderwand des unteren Saales, 111 m lang, aus Spiegelscheiben in Eisenumrahmung bestehend, senkt sich durch hydraulischen Druck in die Tiefe, so daß die Frontseite des Saales im Sommer, je nach der Witterung, geöffnet oder geschlossen werden kann. In einem gewölbten Raum unter der Treppe hat das schön geschnitzte, in dunklem, gemasertem Holz eingelegte Büfett Platz gefunden. Der obere Saal ist mit 6 Billards, einer Bibliothek, Schreibtisch u. f. w. ausgestattet und mittels 4 Türen gegen die Balkone geöffnet. Die Decken der Säle, das Treppenhaus und verschiedene Wandteile sind reich in Stuck gehalten und prächtig ausgemalt. Schöne Eichenholztafelungen bekleiden die unteren Teile der Wände. Über denselben hängen eingerahmte Bilder anmutiger Landschaften. Im übrigen sind die Wände des unteren Saales mit japanischer Ledertapete überspannt, diejenigen des oberen Saales durch Gobelinnachmungen geschmückt. Der „Irrgarten“ des Obergeschosses ist die spätere Zutat eines Wirtschaftspächters.

Fig.



Restaurant „Zum

Arch.: Kayfer

168.  
Beispiel  
XII.

Das Restaurant *Hiller* Unter den Linden in Berlin (Fig. 189 u. 190<sup>128</sup>) ist von *Ende & Boeckmann* Anfang der 80er Jahre umgebaut und in gediegener Weise ausgestattet worden.

Das Erdgeschoß besteht aus den eigentlichen Restaurationsräumen im Vorderbau, der altdeutschen Weinstube, zwei zum Teil mit Deckenlicht erhellten Gaftzimmern im Hinterbau und aus einigen Zimmern für geschlossene Gesellschaften, samt Aborten, Laufstiege, Zahlraum und Büfett im Verbindungsbau. Dieser Teil, sowie die zwei hinteren Gaftzimmer liegen um einige Stufen höher als die übrigen Räume. Die vorderen Säle werden durch einen Eingang gleicher Erde von der Straße aus, die altdeutsche Weinstube durch einen zweiten unmittelbaren Eingang vom Hof aus erreicht. Von diesem aus gelangt man auch durch eine besondere Haustür zum Zahlraum.

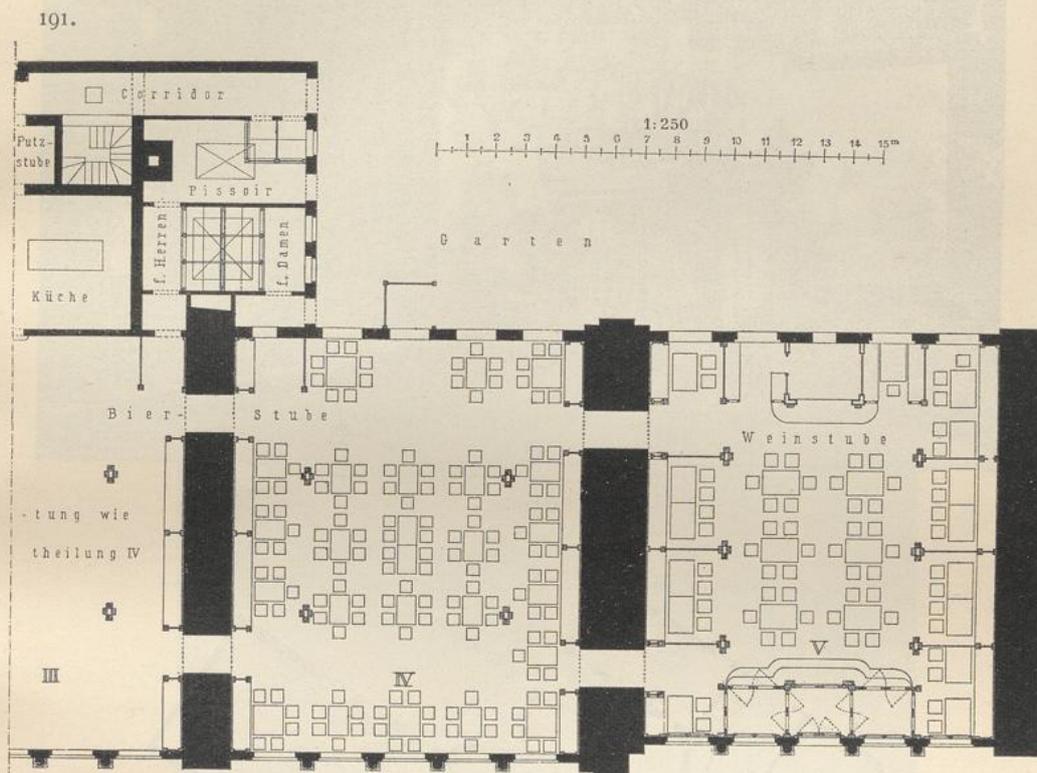
Sämtliche Räume haben eine vornehmen Anforderungen entsprechende Einrichtung und Durchbildung erhalten. Die Wände der vorderen Säle werden durch lotrecht laufende Streifen geteilt, deren untere Teile in mächtige Konfolen auslaufen und gleichzeitig die Seitenlehnen für die

dazwischen angebrachten Sofas bilden (siehe Fig. 119, S. 99). Die Konfolen tragen Vasen mit Früchten; große Spiegel an den Wandflächen über den Sitzpolstern scheinen den Raum zu vergrößern; sie sind oben segmentbogenförmig begrenzt, und die Scheitelpunkte der Bogen werden durch Schlußsteine bezeichnet, auf denen Büsten oder Figuren ruhen. Der wirkungsvollste Raum des Anwesens ist indes die alteutsche Weinstube mit Tafelungen aus amerikanischem Kiefernholz; darüber das ausgekragte Geschirrbrett mit Geräten aller Art, die durch die gobelinartige Tapete der oberen Wandflächen vorteilhaft gehoben werden. Ein spätmittelalterlicher Kamin und die mit Butzenscheiben und Kathedralglas verglasten Fenster tragen das Ihre zur behaglichen und stimmungs-vollen Einrichtung des Raumes bei.

Das Kellergeschoß enthält die in Art. 138 (S. 119) besprochenen Hauswirtschaftsräume.

Eine eigenartige Aufgabe zeigt das in Fig. 191<sup>124)</sup> im Grundriß dargestellte

169.  
Beispiel  
XIII.



„Franziskaner“ zu Berlin<sup>124)</sup>.

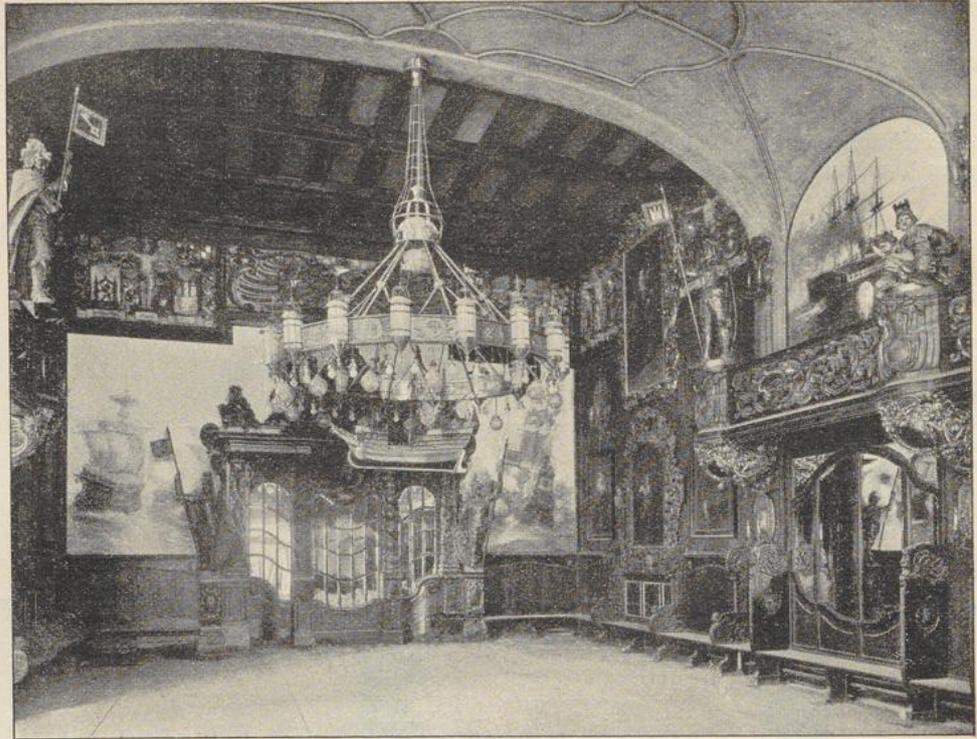
& v. Grofzheim.

Restaurant „Zum Franziskaner“ in Berlin, das durch Einbau in 6 Bogen der Stadtbahn an der Friedrichsstraße von *Kayser & v. Grofzheim* geschaffen wurde.

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

<sup>124)</sup> Nach den von den Herren Architekten *Kayser & v. Grofzheim* in Berlin freundlichst zur Verfügung gestellten Originalplänen. — Abbildungen der äußeren Architektur des Restaurants sind zu finden in: *Architektonische Rundschau* 1886, Taf. 82 u. 83.

Fig. 192.



Hanfssaal.

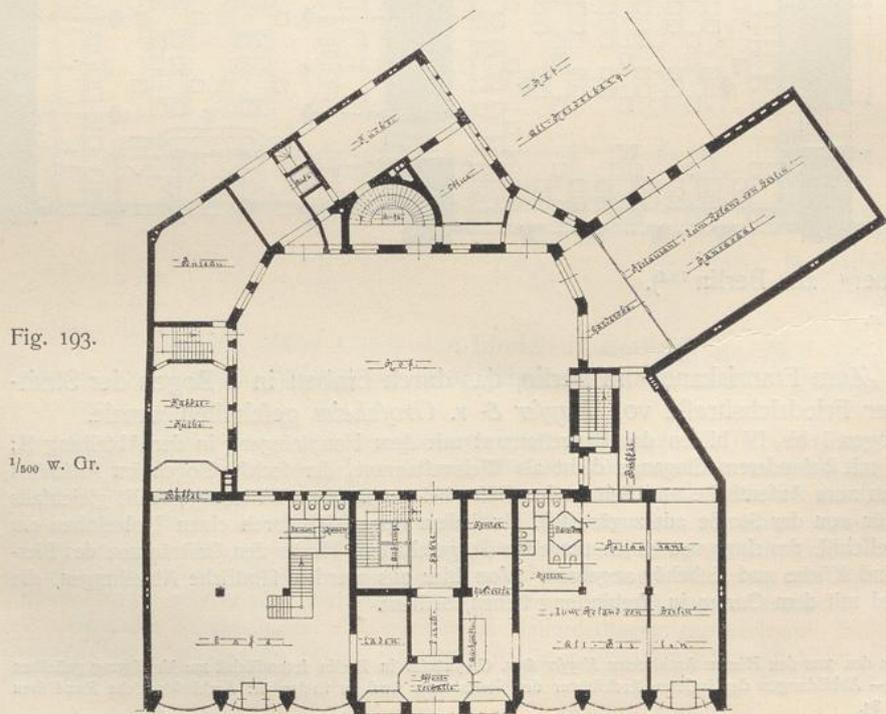


Fig. 193.

1/1000 w. Gr.

Erdgeschoss.

Arch.: Walther.

Restaurant zum „Roland von Berlin“.

Das Restaurant zum „Roland von Berlin“, dessen Grundriß in Fig. 193 dargestellt ist, wurde von *Walther* in einem Gebäude eingerichtet, welches in den oberen Stockwerken zu Geschäftsräumen benutzt wird. Es besteht aus einem Café und dem eigentlichen Restaurant, welche getrennt bewirtschaftet werden. Beide sind höchst geschmack- und prunkvoll ausgestattet.

Das erstere ist sowohl im Erdgeschoß, sowie in dem großen, darüberliegenden Raume, der sich noch über den anstoßenden Laden und die Durchfahrt hinzieht, durchweg mit Paneelen aus

170.  
Beispiel  
XIV.

Fig. 194.



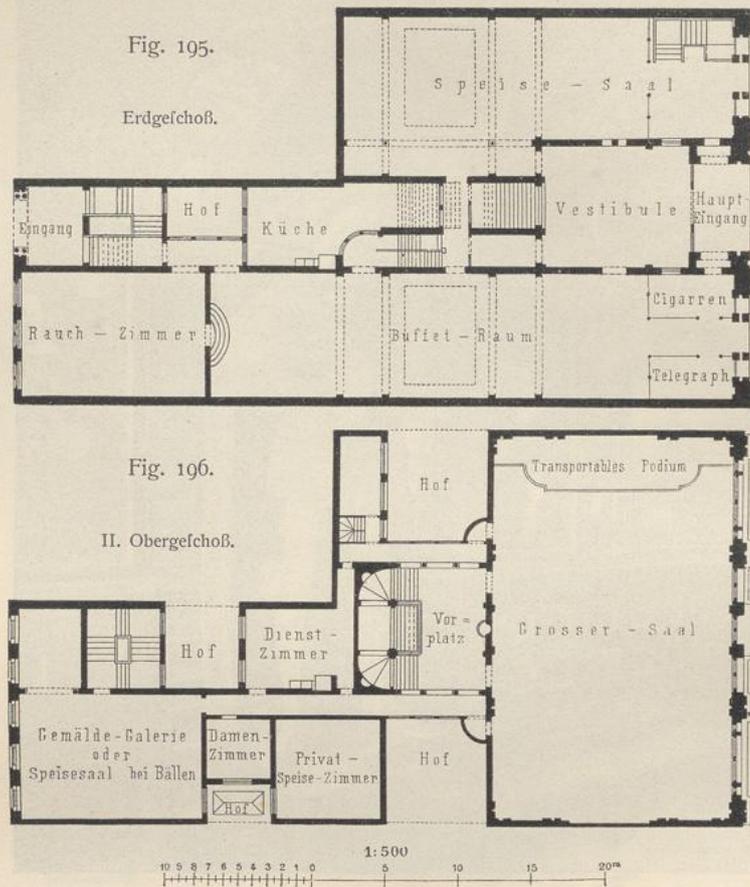
Restaurant zum „Roland von Berlin“.  
Saal „Alt-Berlin“.

poliertem Mahagoniholz versehen, über welchen die Wände mit Spiegeln bekleidet sind. Das Restaurant besteht im Erdgeschoß aus den beiden Sälen „Alt-Berlin“ und dem „Hanfafaal“, von deren Einrichtung im Stile der Lübecker und Bremer Patrizierhäuser Fig. 192 u. 194 einen Begriff geben sollen. Die Wände von „Alt-Berlin“ sind mit dunklem Paneel bekleidet, darüber mit Ölgemälden, teils Bildnissen verdienter Männer, teils Berliner Ansichten aus früherer Zeit, geschmückt. Ein riesiger *Roland* mit *Bismarck*-Kopf aus blankem Messing hält in der Mitte Wacht. Die schwere Balkendecke ist in dunklen Farben getönt. Auch der „Hanfafaal“ enthält in feinen Paneelen und der Galerie reiches Schnitzwerk von gebeiztem Eichenholz, stellenweise mit dunklen Farben hervorgehoben. Die Wände sind außerdem mit Bildnissen und Seelstücken in Ölmalerei verziert. Die Decke ist zum Teile gewölbt, zum Teile in Holz ausgeführt, wodurch der malerische Reiz des

Raumes noch erhöht wird. Auch die beiden Höfe, von denen der größere rein architektonisch in reicher, deutlicher Renaissance behandelt, der kleinere mit landschaftlichen Bildern in Glasmosaik zwischen beranktem Gitterwerk ausgefattet ist, dienen gleichfalls Restaurationszwecken. Das Obergeschoß enthält noch mehrere für größere Gesellschaften geeignete Räume, von denen besonders zwei bemerkenswert sind, deren Wände aus großen Spiegeln in feiner palmenartiger, in Kupfer getriebener und einmal vernickelter, das andere Mal vergoldeter Umrahmung bestehen, wie sie im Stadtschloß von Potsdam vorbildlich sind.

171.  
Beispiel  
XV.

Unter den englischen Restaurants verdient das in Fig. 195 u. 196<sup>125)</sup> dargestellte *Criterion* (zwischen *Piccadilly* und *Jermyn-street*) in London, das von *Verity* erbaut und seit 1872 im Gebrauch ist, hervorgehoben zu werden.



Restaurant *Criterion* zu London<sup>125)</sup>.

Arch.: *Verity*.

Es steht auf derselben Stelle, welche von zwei einst berühmten Gasthäusern, »*Webb's*« Herberge und dem »*Weissen Bären*« eingenommen wurde, letzteres eines der mit altertümlichen Galerien versehenen Häuser. Gleichwie diese als Typen der guten alten Zeit zu betrachten sind, so ist das *Criterion* als eines der frühesten und zugleich bedeutendsten Beispiele der modernen Restaurants, die in den letzten Jahrzehnten in England entstanden sind, um einem längst gefühlten Bedürfnis daselbst abzuweichen, zu bezeichnen. Während früher in England die Bewirtung, gepaart mit Behaglichkeit, außer dem eigenen Hause nur im Klub und allenfalls im Gasthof zu finden war, wird in den neuen großen Restaurants nicht allein um mäßigen Preis vortrefflich gespeist; es

<sup>125)</sup> Nach: *Builder*, Bd. 29, S. 526.

werden auch den Gäften, in Sälen von gediegener Ausstattung, Annehmlichkeiten und Genüße geboten, die sonst nur im Haufe des Reichen zu finden sind.

Dies gilt auch vom *Criterion*, welches das Vorbild einer Anzahl ähnlicher, seitdem in London entstandener Restaurants geworden ist. Es ist zugleich eine Vergnügungstätte; denn es enthält ein unterirdisches Theater, von dem indes hier nicht weiter die Rede zu sein braucht.

Der Haupteingang erfolgt an der Nordseite, in der Mitte der *Piccadilly*-Front, unter einer weiten logenartigen Bogenöffnung, die in eine durch zwei Geschosse reichende Flurhalle von rund  $9,00 \times 7,50$  m führt. Sie dient zur Vermittelung des Verkehrs mit sämtlichen Sälen; von hier aus gelangt man mittels der  $3,00$  m breiten Treppe zum großen *Table-d'hôte*-Saal und den anderen Speisefälen der oberen Geschosse. Im Erdgeschoß liegt unmittelbar neben der Haupttreppe die Geschäftstube des Wirtes oder seines Vertreters (*Manager*), rechts von der Flurhalle der Restaurationsaal (rund  $21,00$  m lang,  $7,50$  und  $9,00$  m breit), links davon der Büfettaum ( $27,00$  m lang,  $7,50$  m breit), mit einem Rauchzimmer am hinteren Ende von  $12,00 \times 7,50$  m. Man gelangt zu diesem Teile des Gebäudes auch unmittelbar von außen durch einen ebenerdigen Seiteneingang von *Piccadilly* und von der Rückseite (von *Jermyn-street*) mittels der vom Sockelgeschoß bis zum Dachstock des Hauses führenden zweiten Treppe. Die Tiefenlage der Straße an diesem Ende gestattete die Anordnung des *Grillroom* im Sockelgeschoß; zugleich wurde für diesen Raum, durch Erhöhung des Fußbodens des darüber befindlichen Rauchzimmers um  $60$  cm über den Fußboden des Erdgeschosses, eine größere Höhe erlangt als für den übrigen Teil des Sockelgeschosses.

Während im Erdgeschoß (Fig. 195) der ganze verfügbare Raum überbaut und benutzbar ist, mußten in den oberen Geschossen zur Erhellung der nach innen gelegenen Teile an geeigneten Stellen einige Lichthöfe ausgepart werden. Im I. Obergeschoß befinden sich nach vorn zwei Speisefäle von gleicher Größe,  $15,00$  m lang und  $7,50$  m breit; der eine, rechts von der Flurhalle, für das *Dîner parisien*, der andere, links, für Feilmahle bestimmt; nach hinten einige Sonderzimmer für Gesellschaften von 10 bis 15 Personen mit zugehörigen Diensträumen. Im II. Obergeschoß liegt an der Rückseite ein zu Freimaurerversammlungen und anderen festlichen Zwecken dienender Saal mit den erforderlichen Nebenzimmern; der große, etwas höher gelegene Saal von  $24,00$  m Länge,  $15,00$  m Breite und  $11,00$  m Höhe nimmt die ganze Länge der Hauptfront ein und wird von hier aus durch fünf große Bogenfenster und außerdem von oben durch Deckenlicht erhellt.

Die Hauswirtschaftsräume liegen in sechs Geschossen übereinander, und zwar ist die Hauptküche im obersten Geschchoß angeordnet.

Das Sockelgeschoß enthält eine besondere Küche für den *Grill-room*; doch wird darin auch für das Restaurant und das Büfett des Erdgeschosses viel gebraten; Gemüsekammer, Hauptspülraum, Gläserfchwenke und Befleckputzraum schließen sich an und bedienen den ganzen unteren Teil des Restaurants, dessen Leistungsfähigkeit aus der Tatsache, daß täglich im Durchschnitt 2000 Gedecke für Imbiß- oder Mittagessen verabreicht und an einigen Ausnahmestagen sogar die erstaunliche Zahl von 4500 Gedecken geliefert wurde, zu beurteilen ist. Die Küche des Erdgeschosses ist eigentlich nur Anrichterraum für Büfettaal und Restaurationsräume (Saucen, Omelettes und andere leichte Speisen werden hier, die großen Braten in der unteren, Entrees und andere Platten in der Hauptküche im Dachgeschoß zubereitet). Die Unterteilung im Halbggeschoß dient als Spülraum für Teller und Tafelgeschirr. Das I. Obergeschoß enthält die nötigen Diensträume für die beiderseitigen Speiseräume in ähnlicher Weise, wie das II. Obergeschoß (Fig. 196) diejenigen für den Freimaurersaal und den großen Speisefaal umfaßt; letzterer wird indes auch von der darüber befindlichen Hauptküche aus bedient. Sämtliche 6 Stockwerke von Küchen und Vorratsräumen sind durch hydraulische Aufzüge und Lauftreppen in möglichst bequeme Verbindung gebracht. Leitung und Überwachung des Geschäftes erfolgen von der im Erdgeschoß zwischen Flurhalle und Lauftrappe gelegenen Geschäftstube aus. Drei Dampfkessel, von denen zwei zu beständigem Gebrauche dienen und einer zur Aushilfe bei der alle zwei Monate wiederkehrenden Reinigung und Prüfung derselben bestimmt ist, liefern den Dampf für Kochzwecke, für die Warmwasserleitung, für Heizung und Lüftung u. s. w.; sie sind im Sockelgeschoß an geeignetem Orte aufgestellt.

Vor etwa 20 Jahren hat durch Anbau an der Ostseite eine Vergrößerung des Anwesens stattgefunden. Die neuen Räume sind im Erdgeschoß mit dem Büfett, in den oberen Geschossen mit den Sonderzimmern, bzw. dem großen Saale in Verbindung gebracht und werden von den Hauswirtschaftsräumen des Hauptbaues aus besorgt.

Außerdem mögen an dieser Stelle noch einige größere Londoner Restaurants, die im Laufe der letzten Jahrzehnte neu entstanden oder umgebaut worden sind, erwähnt sein.

172.  
Andere  
Restaurants  
zu London.

*London tavern*, vormals *King's head tavern* an der Ecke von *Mark-lane* und *Fenchurch-street*, ist zugleich das älteste Haus, in dem die Bürger Londons einst Labung und Erholung zu suchen pflegten. Die Königin *Elisabeth* nahm hier nach ihrer Befreiung aus dem Tower ihre erste Mahlzeit ein. Es wurde zu Ende der siebenziger Jahre des vorigen Jahrhunderts von *Francis* vollständig neu gebaut. — Dasselbe ist der Fall mit *Crosby hall* in *Bishopsgate*, welches Haus ursprünglich im XV. Jahrhundert von einem angeesehenen Bürger, *John Crosby*, errichtet wurde. — Vom Neubau des *Holborn restaurant* ist wiederholt (S. 97 u. 103) die Rede gewesen; es scheint das größte und reichste unter den Londoner Restaurants ersten Ranges zu sein; es nimmt, gleich dem *Criterion*, *London tavern*, sowie *Crosby hall*, das ganze Gebäude für Bewirtungszwecke ein. Diese Anlagen bestehen sämtlich außer dem Sockel- und Kellergeschoß aus einem Erdgeschoß und zwei Obergeschoßen.

Anders verhält es sich mit den im Herzen der City von *Bassett Keeling* gebauten Kellerräumen, dem *Auction mart restaurant*, *Luthbury*, das in Fig. 197<sup>126)</sup> abgebildet ist. Die einzelnen

Fig. 197.

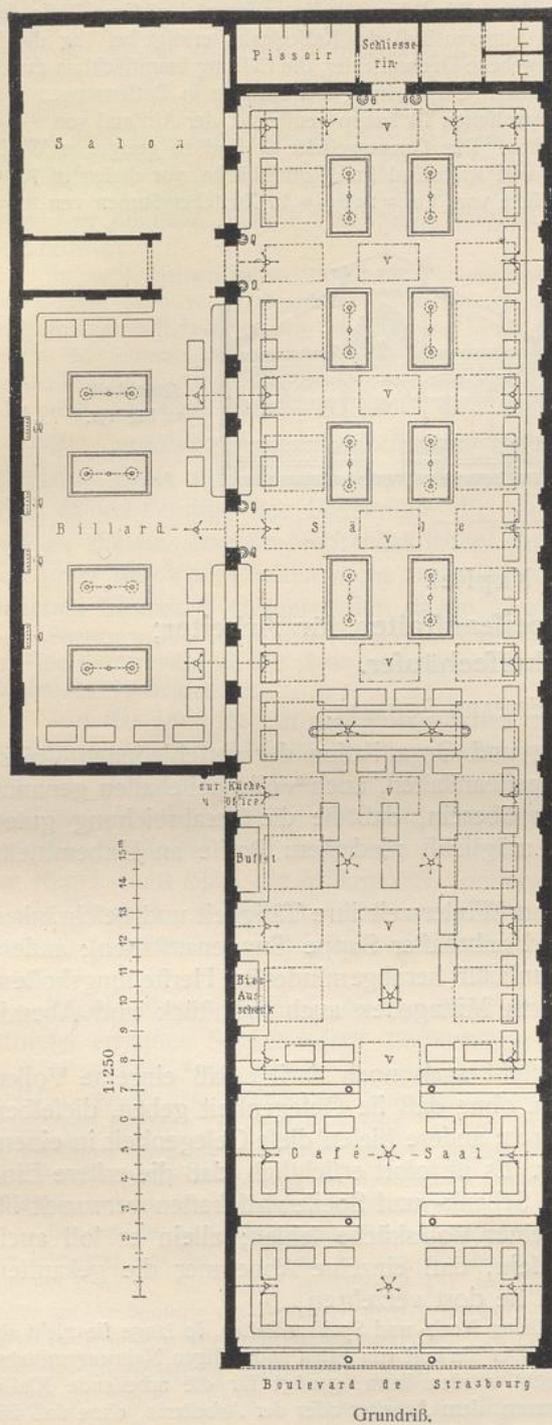
*Auction mart restaurant* zu London<sup>126)</sup>.Arch.: *Bassett Keeling*.

Speisezimmer, der *Grill-room*, das Büfett und das Rauchzimmer liegen halb unterirdisch im Sockelgeschoß der *Tokenhouse*-Gebäude, haben eine Ausdehnung von rund 1000 qm und gewähren reichlich Raum für 350 Gäste im eigentlichen Restaurant, sowie für 150 weitere Personen im Büfettfaal und Rauchzimmer. Der Grundriß bildet ein unregelmäßiges Viereck, das in 3 längliche Joche geteilt ist, an deren Ende große Fenster und Lichtschächte, die zugleich zur Lüftung dienen, zur Erhellung beitragen. Diese wird vorzugsweise bewirkt durch Deckenlichter, die in der Flucht der Haupt- und Eingangssache des Grundrisses angeordnet sind; auch wird durch zahlreiche Wandspiegel das Licht gespiegelt und dem Inneren zugeführt. Bemerkenswert ist die Erweiterung des Innenraumes mittels kolenartiger, unterirdischer Grotten unter dem Pflaster von *Tokenhouse-yard* und *King's Arms-yard*; sie sind mit Felsstücken, Farngewächsen und Palmen ausgestattet und die Flächen wieder mit Spiegeln bekleidet.

Der Hauptreiz des Innenraumes besteht indes in der Ausschmückung der Wände und Decken. Fig. 197 gibt ein Bild von dieser Dekorationsweise mit gemalten Fayencen oder Majoliken, welche bei diesem und den vorgenannten Londoner Restaurants in ausgedehntem Maße und in wirkungs-

<sup>126)</sup> Nach: *Building news*, Bd. 45, S. 874; Bd. 46, S. 166.

Fig. 198.

Grundriß.  
Café du globe zu Paris<sup>127)</sup>.

liegt der Kaffeesaal. Bemerkenswert ist die kojenartige Anordnung der beiden ersten Abteilungen;

<sup>127)</sup> Nach einer von Herrn Architekten G. Mohr in Paris freundlich mitgeteilten Handkizze.

voller Weise zur Anwendung gekommen sind, wenngleich auf die Wiedergabe der Farbenwirkung verzichtet werden mußte. Die Bekleidung der Wände mit *Burmantofts fayence* ist ganz von *Wilcock & Co.* in Leeds geliefert. Auf einem hohen Sockel von braunen Kacheln erheben sich jonische Pilaster, welche reich ornamentierte Frieße und Kranzgesimse tragen. Der Lokalton ist lichtgelb und goldfarbig; er wird durch blau und weißes Ornament und einrahmende braune Gliederungen gehoben, die auch die Füllungen der goldgetönten Pilaster und Wandfelder umziehen. Diese sind mit venetianischen Spiegeln geschmückt, die von einem blauen Blattornament auf lichtgelbem Grund umgeben sind. Die Decke ist aus emailliertem Eisen gebildet. Gesimse und Rippen in Blattgold und Bronze von verschiedenen Tönen teilen die Fläche in einzelne Felder, die mit Rankenornament verziert sind. Den wirksamsten Einblick genießt man vom Haupteingang von *Luthbury*, der gleichfalls mit *Burmantofts fayence* geschmückt ist. Breite Marmortufen führen in das Innere. Die Eingangsachse ist zugleich die Fluchtlinie, die durch die Öffnungen sämtlicher Scheidewände durchgeführt ist. Am Ende des Restaurants befindet sich der „Überlaufraum“ (*Overflow room*), ein Raum, in welchem bei großem Andrang die Gäste untergebracht werden, der 50 Personen aufnehmen kann und dessen Wände mit *Lincrusta Walton* bekleidet sind. Anrichtezimmer mit Büfett, Teezimmer und anderen Diensträumen sind in bequemer Verbindung mit den im unteren Kellergerchoß gelegenen Küchen und Zubehör, die auf das wirksamste gelüftet sein sollen. Einen Begriff vom Verkehr erhält man durch die Notiz, daß 500 Dutzend Messer und Gabeln beständig im Besteckraum aufbewahrt werden. Der Umbau ist mit einem Aufwand von im ganzen 300 000 Mark (= £ 15 000) ausgeführt worden.

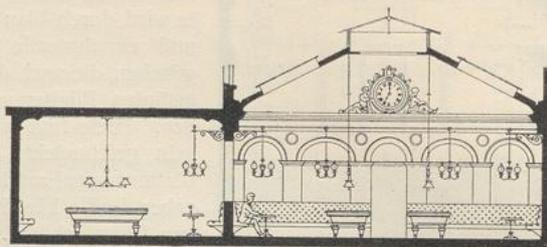
Als charakteristisches französisches Beispiel ist in Fig. 198 u. 199<sup>127)</sup> das *Café du globe* am *Boulevard de Strasbourg* in Paris in Grundriß und Durchschnitt abgebildet.

Es enthält zwei Billardfäle mit zusammen 12 Billards. Vorn am Boulevard

173.  
*Café du globe*  
zu  
Paris.

die dritte Abteilung ist beträchtlich größer und enthält Bierchenke und Büfett. Nächft diefem befindet fich der Ausgang zur Küche und Anrichte. Die Billardfäle liegen im rückwärtigen Teile des Anweſens; die Erhellung für diefen und den hinteren Teil des Kaffeefaaes erfolgt bei Tag durch zahlreiche im Grundriß und Durchſchnitt angegebene Deckenlichter, die Lüftung hauptſächlich durch die im Grundriß mit *V* bezeichneten Firftauffätze. Die Stellung der Billards in Entfernungen von 1,25 m an den Langſeiten und 1,75 m an den Schmalfseiten ift knapp genügend, der Abftand von 3,00 m von der Rückwand der Sitze dagegen reichlich. Die Queuesgeftelle *Q* find in geeigneter Weiſe verteilt. Rings an den Wänden von Billard- und Kaffeefaal find Polfterbänke, vor diefen in 75 cm Abftand von der Rückwand kleine Marmortifche von 1,00 m  $\times$  0,55 m in Zwischenräumen von 31 cm angebracht.

Fig. 199.

 $\frac{1}{1250}$  w. Gr.Querschnitt  
zu Fig. 198.

#### 4. Kapitel.

### Volksküchen und Speiseanstalten für Arbeiter; Volkskaffeehäuser.

Von Dr. EDUARD SCHMITT.

174.  
Volksküchen.

So verſchieden auch Einrichtung und Organization der verſchiedenen Volksküchen, der öffentlichen oder Armenſpeiſeanſtalten, auch Volkſpeiſehallen genannt, ſind, ſo ſtimmen ſie doch alle darin überein, daß ſie die Verabreichung guter, kräftiger und ſättigender Speiſen zu möglichſt niedrigem Preiſe an Unbemittelte bezwecken.

Einige derſelben entfalten nur zur Winterszeit ihre Tätigkeit und beſchränken ſich auf das Verabfolgen kräftiger und nahrhafter Suppe (Suppenanſtalten); andere liefern ein ganzes Mittagſmahl zu tunlichſt herabgeminderten Herſtellungskoften; wieder andere verabreichen außer dem Mittageffen auch Frühſtück und Abendeffen u. ſ. w.

Eine weitere Verſchiedenheit beſteht auch noch darin, daß einzelne Volksküchen bloß die Speiſen verabreichen, ohne daß ſie Gelegenheit geben, dieſelben in einem geeigneten Raume zu verzehren; andere bieten dieſe Gelegenheit in einem geräumigen, luftigen Speiſefaal u. ſ. w. Es iſt ſofort erſichtlich, daß die erſtere Einrichtung den in Kap. 1 beſprochenen Schank- und Speiſewirtſchaften verwandt iſt.

Ein Speiſefaal ſollte indes in keiner Volksküche fehlen; allein es ſoll auch nicht die Möglichkeit ausgeſchloſſen ſein, daß einzelne Abnehmer die gekauften Speiſen mit nach Hauſe nehmen und ſie dort verzehren.

Der wirtſchaftliche Wert folcher öffentlicher Koch- und Speiſeanſtalten, ſo lange ſie nicht als Almoſenſpenden auftreten, iſt ein ſehr hoher. Der Verkauf von guten und billigen Nahrungsmitteln, wie er durch Konſumvereine u. ſ. w. erreicht werden kann, genügt für die arbeitende Klaſſe in der Regel nicht; meiſt handelt es ſich darum, dem Arbeiter oder der Arbeiterin, ohne daß für ſie dadurch irgend welcher Zeitverluſt bedingt iſt, das Mittagſmahl fix und fertig zu einem niedrigen Preiſe zu liefern und ihnen Gelegenheit zu geben, daſelbe am Orte der Herſtellung zu verzehren, ohne daß ſie für Gefchirr u. ſ. w. Sorge zu tragen hätten. Hierdurch bewirkt der Grundgedanke der Volksküchen in wirtſchaftlicher Beziehung drei große Zwecke: beſſere Nahrung zu niedrigen Preiſen, Sparſamkeit und Förderung der Sittlichkeit.