



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

# **Gebäude für Erholungs-, Beherbergungs- und Vereinszwecke**

**Darmstadt, 1885**

Zehn Beispiele

---

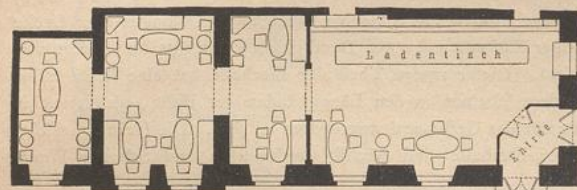
[urn:nbn:de:hbz:466:1-77990](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-77990)

Die Anforderungen des Massenverkehrs, das Princip der Ausnutzung von jedem verfügbaren Zoll der Baustelle wird besonders durch die Londoner Beispiele in Fig. 103 u. 105 veranschaulicht. Bemerkenswerth ist ferner bei der befragten Bauweise die Ordnung, mittels welcher für jedes Geschoss die geeignete Verwendung gefunden wird, so daß z. B. im Keller-Local die auf dem Bratrost zubereiteten Speisen, zu ebener Erde sowohl Butterbrote dem Eiligen, als die substantiellen Braten oder *joints* dem behaglichen Mittagsgast verabreicht, im I. und II. Obergeschoss leichtere Speisen, auch Austern, Hummern etc. verzehrt werden und Sonderzimmer angeordnet sind. Die Hauptküche ist hierbei meist im obersten Geschoss.

125.  
Conditorei  
Schilling  
in Berlin.

Zunächst wird zum Vergleich mit den zu beschreibenden Kaffeehäusern und anderen verwandten Anlagen in Fig. 89<sup>69)</sup> der Grundriß der Conditorei *Schilling* (an der Ecke der Friedrichs- und Kochstraße) in Berlin mitgetheilt.

Fig. 89.



Conditorei *Schilling* in Berlin<sup>69)</sup>. — 1/250 n. Gr.

Arch.: Hänel.

Sie besteht aus 4 hinter einander liegenden Räumen, welche vor etwa 30 Jahren von *Hänel* durch Umbau des Erdgeschosses des betreffenden Gebäudes beschaffen wurden. Der Eckraum dient als Geschäfts-Local und enthält dem gemäß einen großen Ladentisch und Glaskränke mit Unterläufen, welche die ganze Wand einnehmen und durch zwei Thüren unterbrochen werden, von denen die eine zur Backstube, die andere in das Comptoir führt. Am Fenster der kleineren Wand ist ein Schreibtisch für

die Buchführung aufgestellt. Der Eingang erfolgt von beiden Straßen durch den Windfang über Ecke. Im Geschäfts-Local, gleich wie in den 3 anschließenden Zimmern sind Marmortische, Rohrsthühle und Sophas für die Gäste aufgestellt. Das zweite Zimmer bildet zwar einen abgeordneten Sitzplatz, der aber in so fern zum Haupt-Local gehört, als die Trennungswand über Brüstungshöhe nicht geschlossen ist; Pilaster und Pfeiler mit Decken-Architraven, Postamente mit Blumenvasen bezeichnen die Theilung nach oben, gefalteten aber den Durchblick von einem Raum zum anderen. Bei der Ausstattung der Zimmer wurde durch Anwendung verschiedenartiger Hölzer, als Eichenholz, Eschenholz und Palissander für Täfeln und Mobiliar, so wie durch die architektonische Gliederung und decorative Behandlung der Wandflächen und Decken eine stimmungsvolle Wirkung und angemessene Abwechslung in Form und Farbe zu erreichen gesucht.

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

Fig. 90 zeigt<sup>70)</sup> den Grundriß der Kaffeehaus- und Restaurations-Local einer Gruppe von 3 Häusern an der Reichsrathsstraße nächst dem Rathhaus in Wien, von *Neumann jun.* erbaut.

Die Aufgabe wurde durch die Bedingung der Vorlegung von Straßenhallen oder Arcaden erschwert. Mit Rücksicht hierauf wurde die Lage der Treppenhäuser so gewählt, daß dieselben möglichst wenig von den unmittelbar an die Arcaden anschließenden Räumen beanspruchen. Das Eckhaus gegen den Parlamentsbau enthält das Café, nämlich einen großen durch Erdgeschoss und Halbgeschoss durchgehenden Kaffee- und Lesesaal, einen vollständig mit Holzgetäfel versehenen Billard-Saal, 2 Spielzimmer, Kaffeeküche und Abort, so wie im Halbgeschoss über dem Billard-Saal 2 weitere Spielzimmer. Hieran schließen sich im Erdgeschoss des mittleren Hauses mehrere Club-Zimmer und Sonderzimmer. Das Eckhaus gegen das Rathhaus enthält das Restaurations-Local, bestehend aus einem großen und einem kleinen Saal mit Schenkraum, außerdem jenseits der Treppe 3 Gastzimmern, welche durch einen glasüberdeckten Gang mit den vorderen Zimmern, so wie den Hauswirthschafts- und Nebenräumen in Verbindung gebracht sind. Diese sind ebenfalls im Erdgeschoss im rückwärtigen Theile des Hauses angeordnet und von den Lichthöfen aus erhellt. Auch der große Restaurations-Saal nimmt die ganze Höhe von Erd- und Halbgeschoss ein; über dem kleinen Saal ist noch ein Club-Zimmer vorhanden, das mittels der Treppe vom Glasgange aus erreicht wird.

<sup>69)</sup> Nach: ROMBERG's Zeitschr. f. pract. Bauk. 1855, S. 241 u. Taf. 24.



Fig. 90.

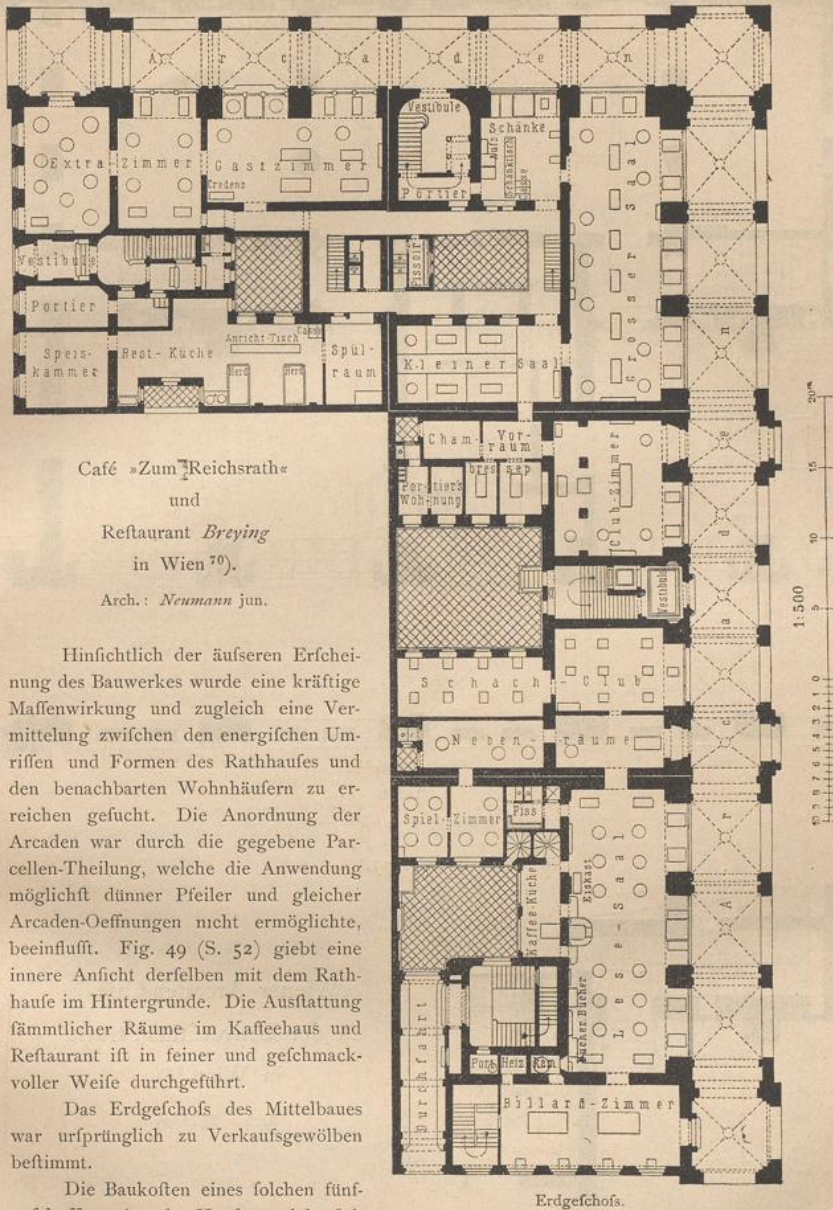
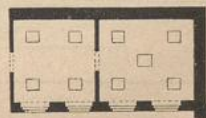


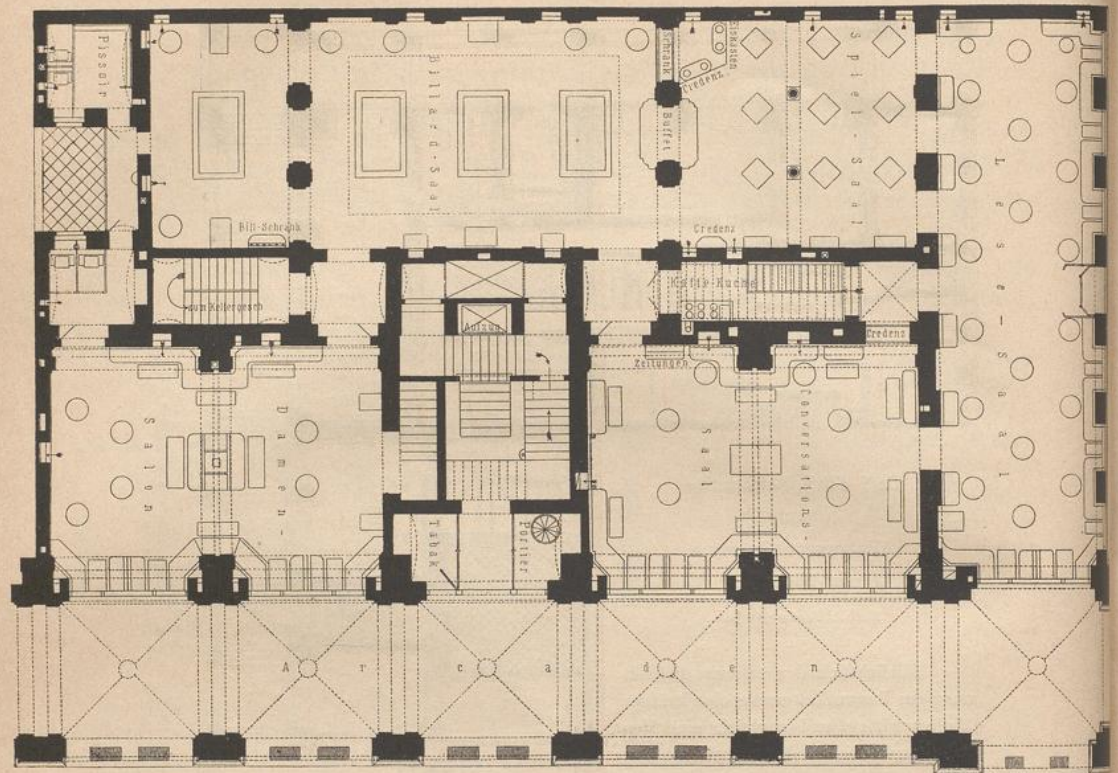
Fig. 91.



<sup>70)</sup> Nach den von Herrn Baurath *Franz Neumann* jun. in Wien freundlichst zur Verfügung gestellten Original-Plänen.



Fig. 92.

Erdgeschoss <sup>71)</sup>.

1:250

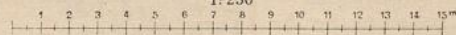
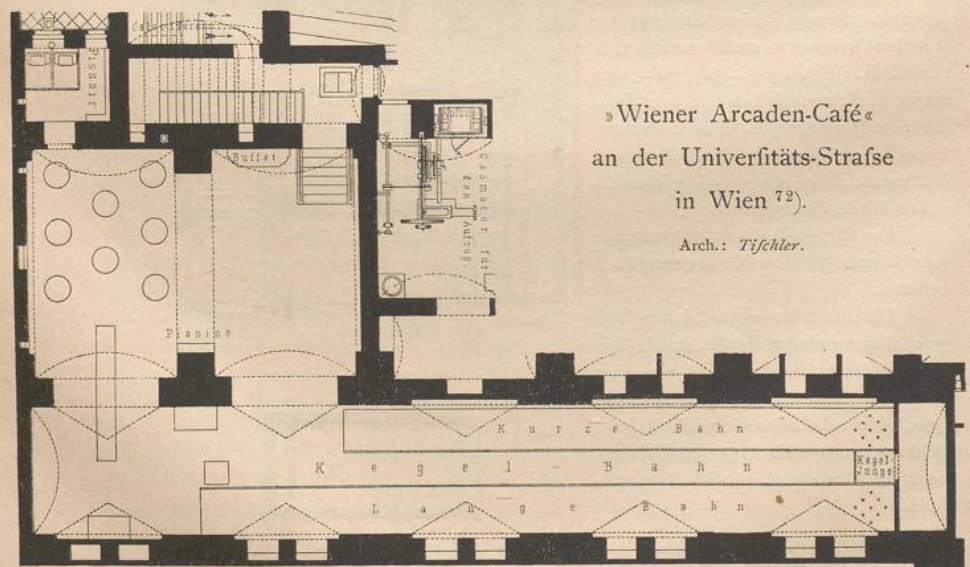


Fig. 93.



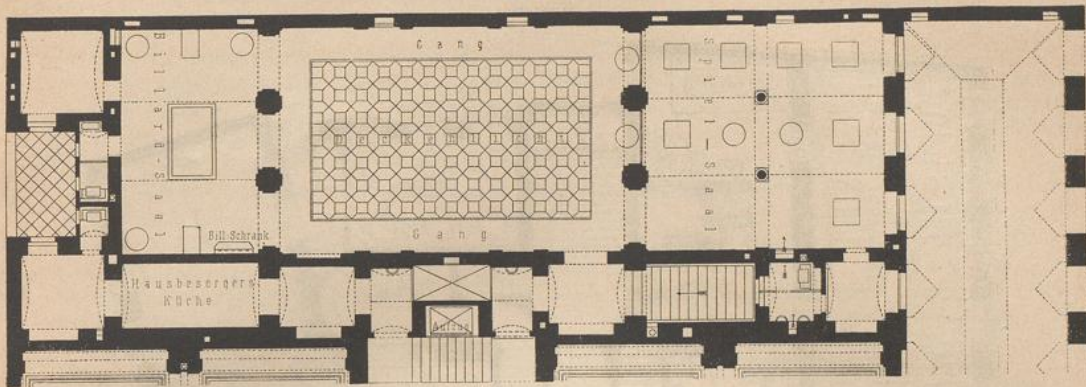
»Wiener Arcaden-Café«  
an der Universitäts-Straße  
in Wien <sup>72)</sup>.

Arch.: Tifchler.

Theil des Kellergefchoffes.



Fig. 94.



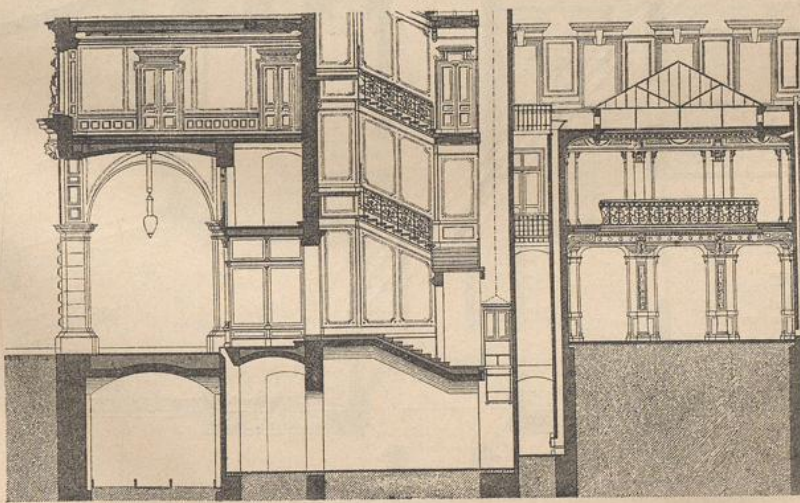
Zwischengeschloß.

Ein anderes bemerkenswerthes Wiener Café an der Ecke der Universitäts- und Reichsrathsstrasse ist von *Tischler* erbaut und in Fig. 92 bis 95<sup>72)</sup> abgebildet.

Der Kaffee-Salon liegt gegenüber der Votiv-Kirche längs der Universitätsstrasse; Leseaal<sup>71)</sup> und Damen-Salon liegen hinter den Arcaden der Reichsrathsstrasse nach außen, Spielzimmer und Billard-Saal nach innen und rückwärts. Nur die Spielzimmer, Aborte etc. sind durch ein Halbgeschloß untergetheilt, während die Straßenhallen und Säle wiederum durch die beiden unteren Geschosse durchgehen. Ueber die zweckentsprechende Lage und Anordnung dieser Säle ist in Art. 57 (S. 46) das Nöthige gesagt worden. Die Ausstattung derselben ist durchaus geschmackvoll und mannigfaltig. Auch auf die Anlage der Kegelbahnen mit der zugehörigen altdeutschen Kegelstube im Kellergeschloß ist bereits aufmerksam gemacht worden. Außer den Kellern der einzelnen Wohnungen sind noch Räume für die elektrische Lichtmaschine und den Gasmotor, für die Heizöfen der Feuerluftheizung, für den Personen-Aufzug und zugehörigen Gasmotor, endlich der Spülraum, die Eisgrube und andere zur Kaffeeküche gehörigen Vorrathsgewölbe im Kellergeschloß vorhanden.

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

Fig. 95.

Querschnitt<sup>73)</sup>.

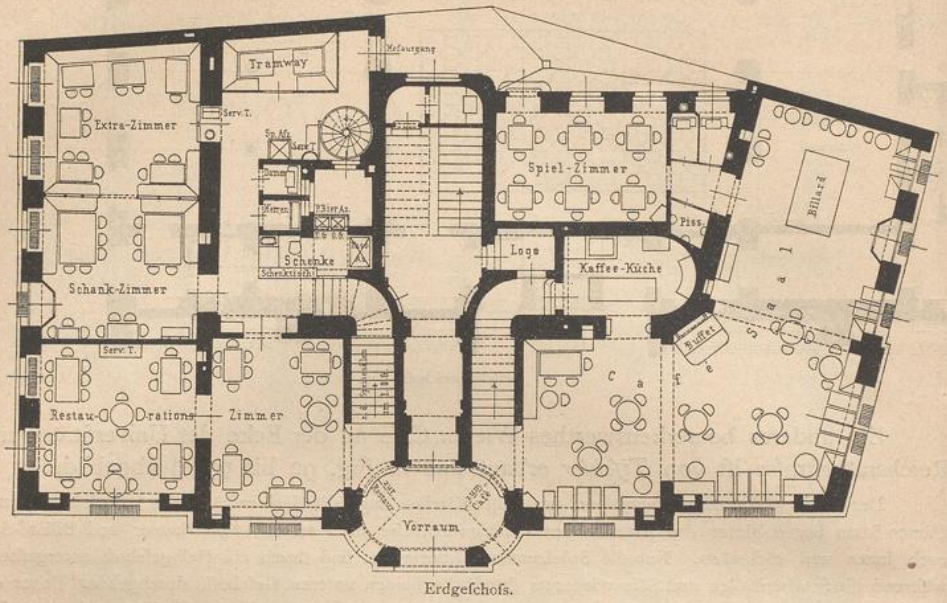
71) In Fig. 92 hat es statt »Lese-Saal« zu heißen: »Kaffee-Saal« und statt »Conversations-Saal«: »Lese-Saal«.

72) Nach den von Herrn Architekt *L. Tischler* in Wien freundlichst mitgetheilten Original-Plänen.

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



Fig. 96.



Erdgeschoss.

1:250

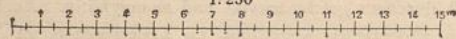
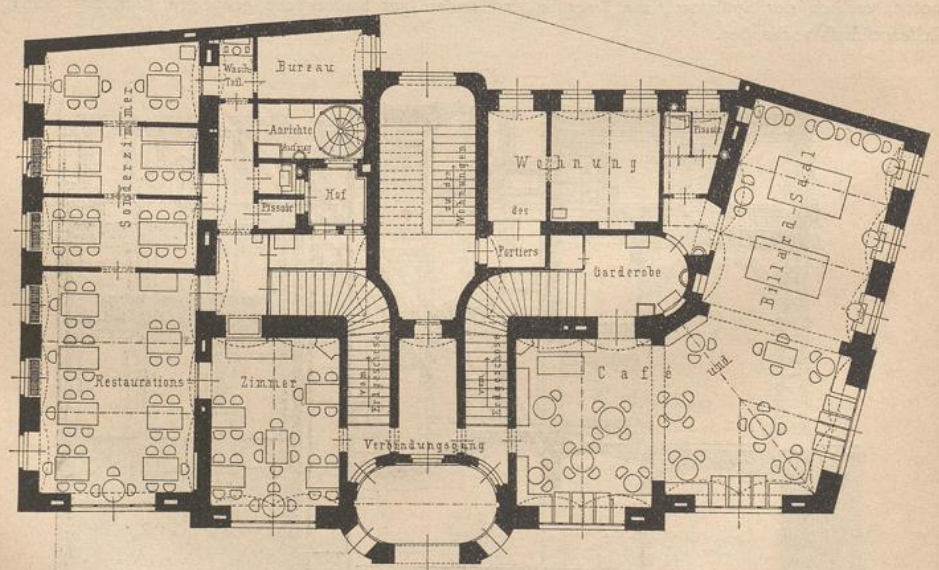


Fig. 97.



Obere Abtheilung des Erdgeschosses.

Restaurant »Zur Kugel« in Wien <sup>72</sup>).

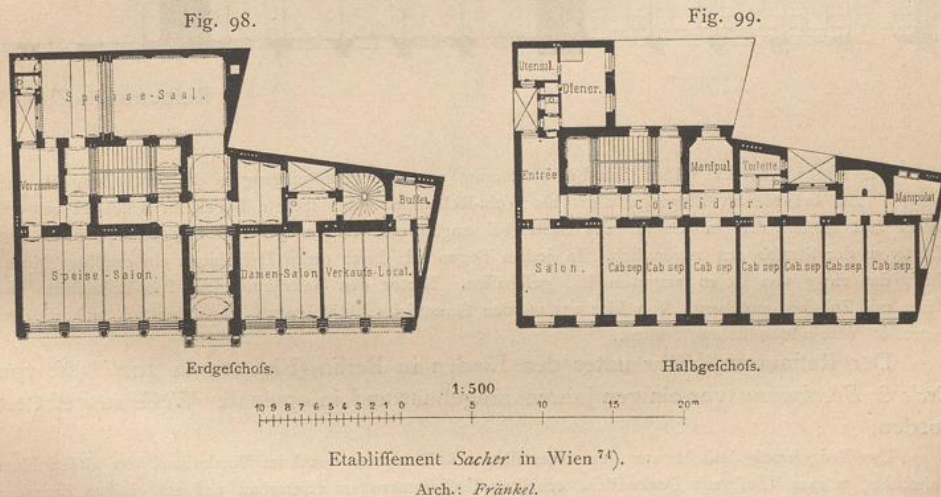
Arch.: Tischler.



Das alte, wohl bekannte Haus »Zur Kugel« am Hof in Wien (Fig. 96 u. 97<sup>72)</sup>) ist gleichfalls von *Tischler* dafelbst umgebaut worden.

Es enthält ein Café und einen Restaurant, welche das ganze Erdgeschoss mit Unterabtheilung, von 3,85 m, bzw. 3,75 m Höhe, so wie den größeren Theil des Kellergeschosses einnehmen. Nur ein kleiner Theil der an der Kreuzung der drei Straßen liegenden Baustelle ist nicht überbaut und dient als Lichthof für die nach rückwärts liegenden Gelasse, während die Hauptzimmer an den Straßenfronten angeordnet sind. In der Hauptaxe der Straße liegt das ovale Vestibule, das links zum Restaurant, rechts zum Café, geradeaus zur Wohnungstreppe führt. Zu beiden Seiten des Verbindungsganges gelangt man mittels zweier im rechten Winkel gebrochenen Treppen zu den oberen Räumen, einerseits vom Restaurant, andererseits vom Café, welche durch einen Gang und eine Garderobe mit einander verbunden sind. Im Kellergeschoss nimmt die Kegelbahn mit der altdeutschen Kegeltube die ganze Länge der Hauptfront ein. Die Speiseküche des Restaurant mit Zubehör beansprucht den Theil links von der Haupttreppe; unter dieser befinden sich die Heizapparate; alles Uebrige dient als Keller für die Wohnungen. Die Kaffeeküche liegt im Erdgeschoss. Die aus den Grundrissen ersichtliche Raumeintheilung im Einzelnen ist mit geschickter Ausnutzung des disponiblen Raumes getroffen. Recht compendiös ist insbesondere die Anordnung der Küchendienst- und Nebenräume, welchen zwar, so weit es durch Lichthöfe und Schächte möglich ist, Licht zugeführt wird, deren Erhellung und Lüftung indess nothgedrungen zu wünschen übrig läßt. Die Räume werden theils durch Heißwasserheizung, theils durch Ofenheizung erwärmt und bei Nacht mittels *Siemens'scher* Regenerativ-Brenner erhellt.

Eines der feinsten Speisehäuser Wiens ist *Sacher's* Restaurant an der Kärnthnerstraße (Arch. *Fränkel*); Fig. 98 u. 99<sup>74)</sup> stellen die Grundrisse von Erdgeschoss und Halbgeschoss, vor der seither vorgenommenen bedeutenden Erweiterung des ganzen Anwesens durch Hinzuziehung von Nachbarhäusern in die ganze Hotel-Anlage, vor.



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

Eine eigenartige Aufgabe zeigt der in Fig. 100<sup>75)</sup> im Grundriß dargestellte Restaurant »Zum Franziskaner« in Berlin, der durch Einbau in 6 Bogen der Stadtbahn an der Friedrichstraße von *Kayser & v. Groszheim* geschaffen wurde.

<sup>74)</sup> Nach: Allg. Bauz. 1877, S. 76 u. Bl. 69.

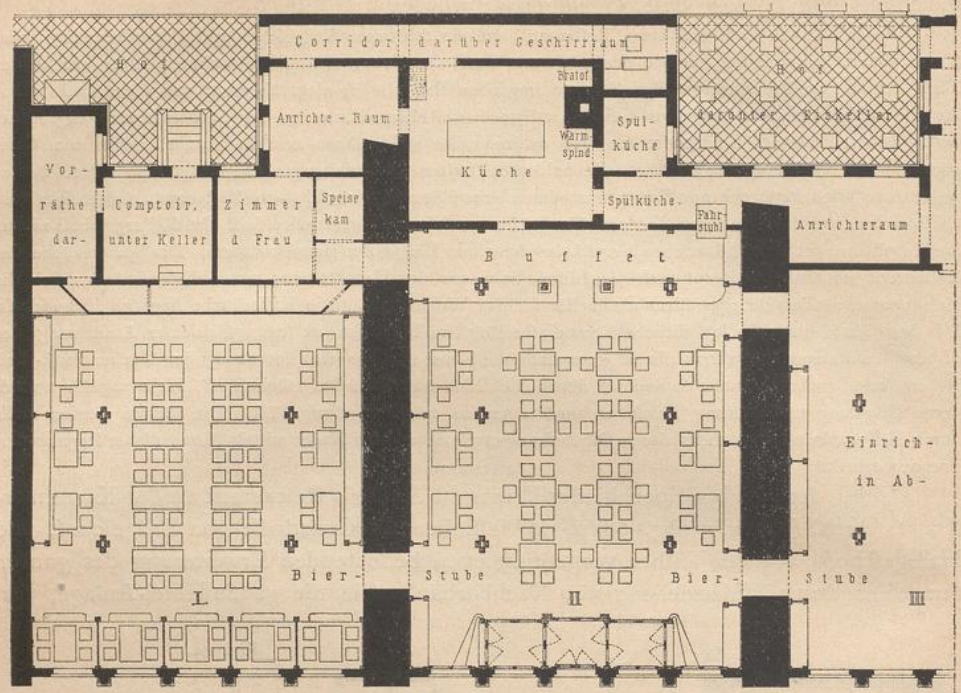
<sup>75)</sup> Nach den von den Herren Architekten *Kayser & v. Groszheim* in Berlin freundlichst zur Verfügung gestellten Original-Plänen.

128.  
Restaurant  
»Zur Kugel«  
in Wien.

129.  
Etablissement  
Sacher  
in Wien.

130.  
Restaurant  
»Zum  
Franziskaner«  
in Berlin.





Restaurant »Zum

Arch. Kayfer

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

131.  
Restaurant  
Hiller  
in Berlin.

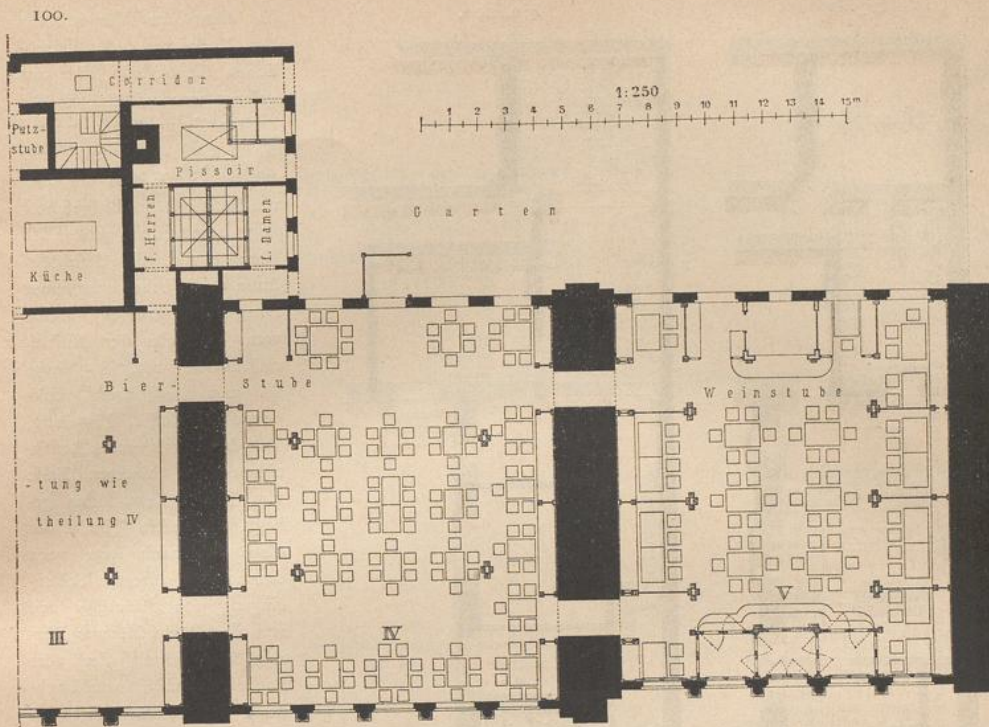
Der Restaurant *Hiller* unter den Linden in Berlin (Fig. 101 u. 102<sup>76)</sup> ist von *Ende & Boeckmann* vor einigen Jahren umgebaut und in opulenter Weise ausgestattet worden.

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

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

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





Franziskaner in Berlin <sup>75)</sup>.

8<sup>e</sup> v. Grofsheim.

Der interessanteste Raum des Locals ist indess die altdeutsche Weinstube mit Täfelungen aus amerikanischem Kiefernholz; darüber das ausgekragte Geschirrbrett mit Geräthen aller Art, die durch die gobelinartige Tapete der oberen Wandflächen vortheilhaft gehoben werden. Ein spätmittelalterlicher Kamin und die mit Butzenfcheiben und Kathedralglas verglasten Fenster tragen das Ihre zur behaglichen und stimmungsvollen Einrichtung des Raumes bei.

Das Kellergeschofs enthält die in Art. 113 (S. 74) besprochenen Hauswirthschaftsräume.

Unter den neueren englischen Restaurants verdient das in Fig. 103 u. 104 <sup>77)</sup> dargestellte *Criterion* (zwischen *Piccadilly* und *Fermyn-street*) in London, von *Verity* erbaut und seit 1872 im Gebrauch, hervorgehoben zu werden.

132.  
*Criterion*  
in  
London.

Es steht auf derselben Stelle, welche von zwei einst berühmten Gasthäusern, »*Webb's*« Herberge und dem »Weissen Bären« eingenommen wurde, letzteres eines der mit alterthümlichen Galerien versehenen Häuser. Gleich wie diese als Typen der guten alten Zeit zu betrachten sind, so ist das *Criterion* als eines der frühesten und zugleich bedeutendsten Beispiele der modernen Restaurants, die in den letzten Jahrzehnten in England entstanden sind, um einem längst gefühlten Bedürfnis daselbst abzuhefen, zu bezeichnen. Während früher die Bewirthung gepaart mit Behaglichkeit ausser dem eigenen Haufe nur im Club und allenfalls im Hotel in England zu finden war, wird in den neuen grossen Restaurants nicht allein um mässigen Preis vortreflich gespeist; es werden auch den Gästen, in Sälen von gediegenster Ausstattung, Annehmlichkeiten und Genüsse geboten, die sonst nur im Haufe des Reichen zu finden sind.

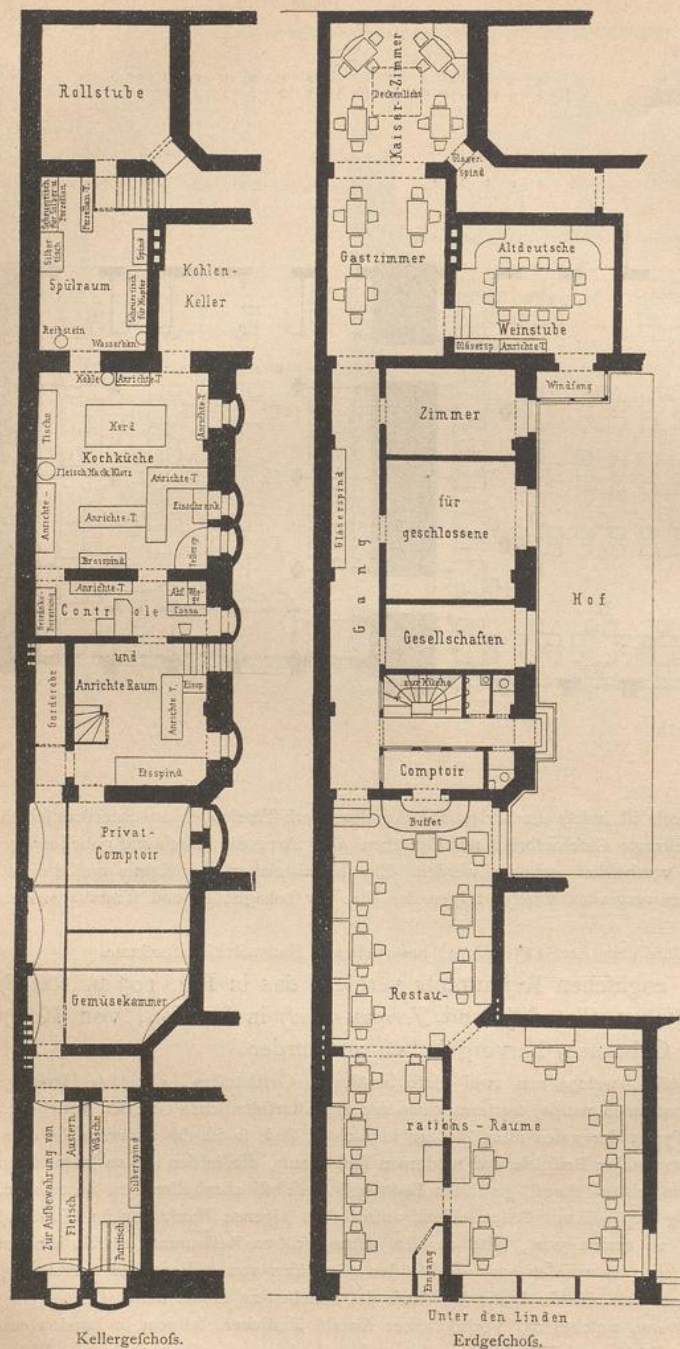
Dies gilt auch vom *Criterion*, welches das Vorbild einer Anzahl ähnlicher, seitdem in London entstandenen Locale geworden ist. Es ist zugleich ein Vergnügungs-Local; denn es enthält ein unterirdisches Theater, von dem indess hier nicht weiter die Rede zu sein braucht.

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

<sup>77)</sup> Nach: *Builder*, Bd. 29, S. 526.



Fig. 102.



Es dient zur Vermittelung des Verkehrs mit sämmtlichen Sälen; von hier aus gelangt man mittels der 3 m breiten Treppe zum grossen *Table-d'hôte*-Saal und den anderen Speisesälen der oberen Geschosse. Im Erdgeschoss liegt unmittelbar neben der Haupttreppe die Geschäftsstube des Wirthes oder seines Dirigenten (*manager*), rechts vom Vestibule der Restaurations-Saal, rot. 21 m lang, 7,5 und 9,0 m breit, links davon das Buffet, 27 m lang, 7,5 m breit, mit einem Rauchzimmer am hinteren Ende von 12,0  $\times$  7,5 m. Man gelangt zu diesem Theile des Gebäudes auch von vorn durch einen directen Seiteneingang von *Piccadilly* und von der Rückseite von *Ferryman-street* mittels der vom Sockelgeschoss bis zum Dachstock des Hauses führenden zweiten Treppe. Die Tiefenlage der Strasse an diesem Ende gestattete die Anordnung des *grill-room* im Sockelgeschoss; zugleich wurde für diesen Raum, durch Erhöhung des Fussbodens des darüber befindlichen Rauchzimmers, 60 cm über den Fussboden des Erdgeschosses, eine grössere Höhe erlangt, als für den übrigen Theil des Sockelgeschosses.

Während im Erdgeschoss (Fig. 103) der ganze verfügbare Raum überbaut und benutzbar ist, mußten in den oberen Geschossen zur Erhellung der nach innen gelegenen Theile an geeigneten Stellen einige Lichthöfe ausgepart werden. Im I. Obergeschoss befinden sich nach vorn zwei Speisefäle von gleicher Größe, 15 m lang und 7,5 m breit; der eine, rechts vom Vestibule, für das *dîner parisien*, der andere, links, für Festmahl bestimmt; nach hinten



einige Sonderzimmer für Gesellschaften von 10 bis 15 Personen mit zugehörigen Diensträumen. Im II. Obergechofs liegt an der Rückseite ein zu Freimaurer-Verfammlungen und anderen festlichen Zwecken dienender Saal mit den erforderlichen Nebenzimmern; der grofse, etwas höher gelegene Saal von 24 m Länge, 15 m Breite und 11 m Höhe nimmt die ganze Länge der Hauptfront ein und wird von hier aus durch fünf grofse Bogenfenster und ausserdem von oben durch Deckenlicht erhellt.

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

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

sich an und bedienen den ganzen unteren Theil des Restaurants, dessen Leistungsfähigkeit aus der Thatfache, dafs täglich im Durchschnitt 2000 Gedecke für Imbifs- oder Mittagessen verabreicht und an einigen Ausnahmestagen fogar die enorme Zahl von 4500 Gedecken geliefert wurde, zu beurtheilen ist. Die Küche des Erdgefchofs ist eigentlich nur Anrichte-Raum für Buffet-Saal und Restaurations-Local (Saucen, Omelettes und andere leichte Speisen werden hier, die grofsen Braten in der unteren, Entrées und andere Platten in der Hauptküche im Dachgefchofs zubereitet). Die Untertheilung im Halbgefchofs dient als Spülraum für Teller und Tafelgeschirr. Das I. Obergefchofs enthält die nöthigen Diensträume für die beiderseitigen Speiseräume in ähnlicher Weise, wie das II. Obergefchofs (Fig. 104) diejenigen für den Freimaurer-Saal und den grofsen Speisesaal umfaßt; letzterer wird indefs auch von der darüber befindlichen Hauptküche aus bedient. Sämmtliche 6 Stockwerke von Küchen und Vorrathsräumen sind durch hydraulische Aufzüge und Laufftreppen in möglichst directe Verbindung gebracht. Die Leitung und Ueberwachung des Geschäftes erfolgt von der im Erdgefchofs zwischen Vestibule und Laufftreppe gelegenen Geschäftsstube aus. Drei 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 Ventilation etc.; sie sind im Sockelgefchofs an geeignetem Orte aufgestellt.

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

Fig. 103.

Erdgefchofs.

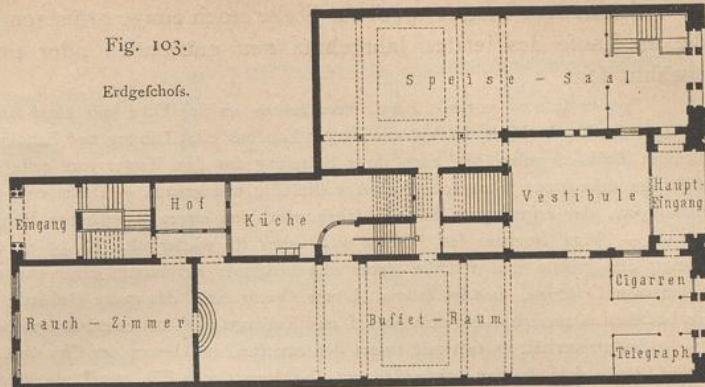
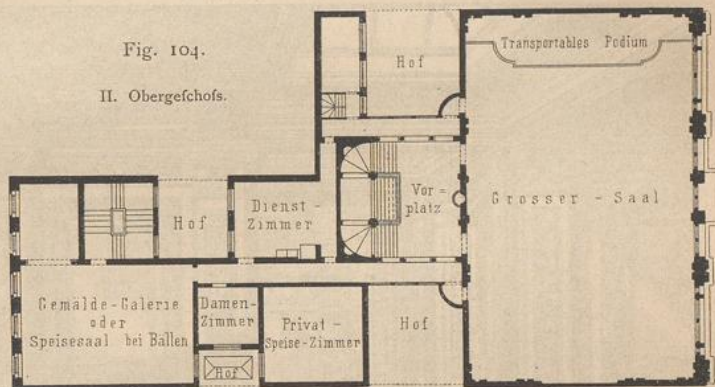


Fig. 104.

II. Obergefchofs.

Restaurant *Criterion* in London <sup>77)</sup>.

Arch.: Verity.



133.  
Neuere  
Restaurants  
in  
London.

Außerdem mögen an dieser Stelle noch einige größeren Londoner Restaurants, die im Laufe des letzten Jahrzehnts neu entstanden oder umgebaut worden sind, erwähnt sein.

*London tavern*, vormals *King's head tavern* an der Ecke von *Mark-lane* und *Fenchurch street*, ist zugleich das älteste Haus, in dem die Bürger Londons einst Labung und Erholung zu suchen pflegten. Die Königin *Elisabeth* nahm hier nach ihrer Befreiung aus dem Tower ihre erste Mahlzeit ein. Es wurde zu Ende der siebenziger Jahre von *Francis* vollständig neu gebaut. — Dasselbe ist der Fall mit *Crosby hall* in *Bishopsgate*, das ursprünglich im XV. Jahrhundert von einem angesehenen Bürger, *John Crosby*, errichtet wurde. — Vom Neubau des *Holborn restaurant* ist wiederholt (S. 55 u. 60) die Rede gewesen; es scheint der größte und reichste unter den Londoner Restaurants ersten Ranges zu sein<sup>78)</sup>. Es nimmt, gleich dem *Criterion*, *London tavern*, so wie *Crosby hall*, das ganze Gebäude für Bewirthungszwecke ein. Sie bestehen sämmtlich außer dem Sockel- und Kellergeschoß aus einem Erdgeschoß und zwei Obergeschoßen.

Anders verhält es sich mit einem der neuesten, im Herzen der City von *Bassett Keeling* neu gebauten Keller-Local, dem *Auction mart restaurant*, *Luthbury*, der in Fig. 105<sup>79)</sup> abgebildet ist. Die einzelnen Speisezimmer, der *grill-room*, das Buffet und das Rauchzimmer liegen halb unterirdisch im Sockelgeschoß der

Fig. 105.



*Auction mart restaurant in London*<sup>79)</sup>.

Arch.: *Bassett Keeling*.

*Tokenhouse*-Gebäude, haben eine Ausdehnung von rot. 1000 qm und gewähren reichlich Raum für 350 Gäste im eigentlichen Restaurant, so wie für 150 weitere Personen im Buffet-Saal und Rauchzimmer. Der Grundriß bildet ein unregelmäßiges Viereck, das in 3 längliche Joche getheilt ist, an deren Enden große Fenster und Lichtschächte, die zugleich zur Lüftung dienen, zur Erhellung beitragen. Diese wird vorzugsweise bewirkt durch Deckenlichter, die in der Flucht der Haupt- und Eingangsaxe des Grundrisses angeordnet sind; auch wird durch zahlreiche Wandspiegel das Licht reflectirt und dem Inneren zugeführt. Bemerkenswerth ist die Erweiterung des Innenraumes mittels kojenartiger, unterirdischer Grotten unter dem Pflaster von *Tokenhouse-yard* und *King's Arms-yard*. Sie sind mit Felsstücken, Farrengewächsen und Palmen ausgestattet, und die Flächen wieder mit Spiegeln bekleidet.

Der Hauptreiz des Innenraumes besteht indess in der Ausschmückung der Wände und Decken. Fig. 105 giebt ein Bild von dieser Decorationsweise mit gemalten Fayencen oder Majoliken, welche bei

<sup>78)</sup> Unsere Bemühungen, die Grundrisse desselben zu erhalten, waren erfolglos.

<sup>79)</sup> Nach: *Building news*, Bd. 45, S. 874; Bd. 46, S. 166.



diesem und den vorgenannten Londoner Restaurants in ausgedehntem Maße und in wirkungsvoller Weise zur Anwendung gekommen sind, wenn gleich auf die Wiedergabe der Farbenwirkung verzichtet werden mußte. Die Bekleidung der Wände mit *Burmantofts fayence* ist ganz von *Wilcock & Co.* in Leeds geliefert. Auf einem hohen Sockel von braunen Kacheln erheben sich jonische Pilaster, welche reich ornamentierte Frieße und Kranzgesimse tragen. Der Localton ist lichtgelb und goldfarbig; er wird gehoben durch blau und weißes Ornament und einrahmende braune Gliederungen, die auch die Füllungen der goldgetonten Pilaster und Wandfelder umziehen. Diese sind mit venetianischen Spiegeln geschmückt, die von einem blauen Blatt-Ornament auf lichtgelbem Grund umgeben sind. Die Decke ist von emaillirtem Eisen gebildet. Gesimse und Rippen in Blattgold und Bronze von verschiedenen Tönen theilen die Fläche in einzelne Felder, die mit Ranken-Ornament verziert sind. Den wirksamsten Einblick genießt man vom Haupteingang von *Luthbury*, der gleichfalls mit *Burmantofts fayence* geschmückt ist. Breite Marmorstufen führen in das Innere. Die Eingangsaxe ist zugleich die Fluchtlinie, die durch die Oeffnungen sämtlicher Scheidewände durchgeführt ist. Am Ende des Restaurants befindet sich der »Ueberlauf-Raum« (*overflow room*), der 50 Personen aufnehmen kann und dessen Wände mit *Linerusta Walton* bekleidet sind. Anrichtezimmer mit Buffet, Theezimmer und anderen Diensträumen sind in bequemer Verbindung mit den im unteren Kellergeschoß gelegenen Küchen und Zubehör, die auf das wirksamste ventilirt sein sollen. Einen Begriff vom Verkehr erhält man durch die Notiz, daß 500 Dutzend Messer und Gabeln beständig im Besteck-

Fig. 106.

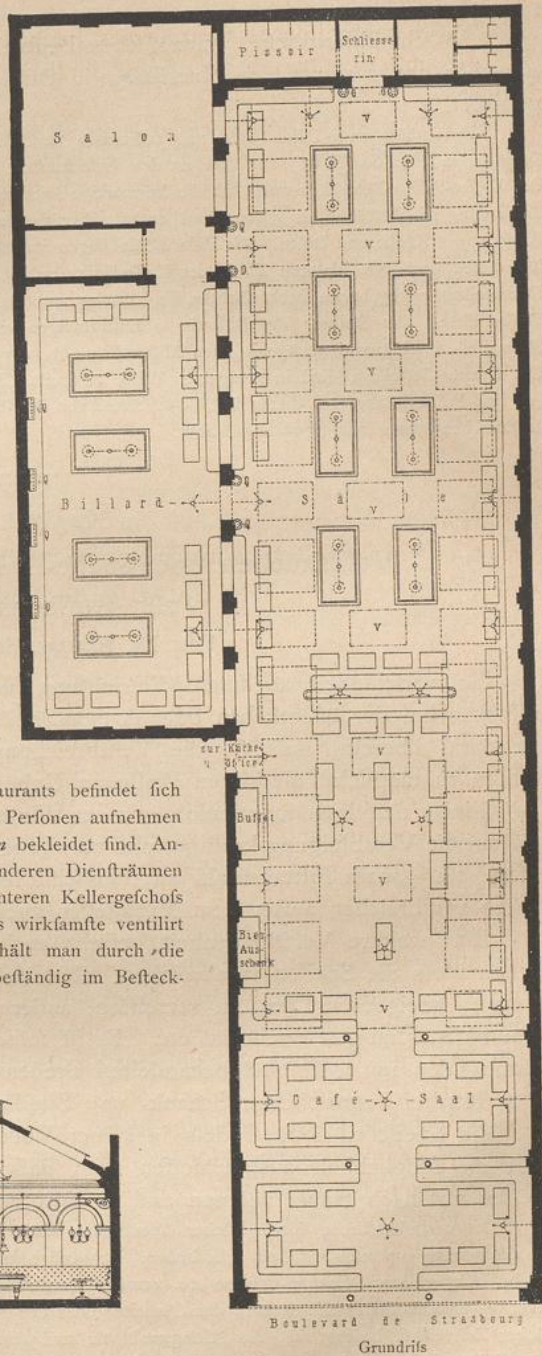
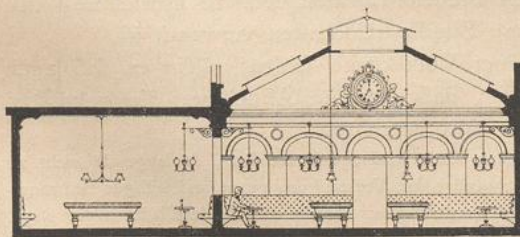
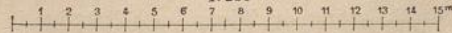


Fig. 107.



Querschnitt.

1:250

Café du globe in Paris<sup>80)</sup>.

<sup>80)</sup> Nach einer von Herrn Architekten *G. Mohr* in Paris freundlichst mitgetheilten Handkizze.



raum aufbewahrt werden. Der Umbau ist mit einem Aufwand von im Ganzen 300 000 Mark (£ 15 000) ausgeführt worden.

<sup>134.</sup>  
Café du globe  
in Paris.

Als charakteristisches französisches Beispiel ist in Fig. 106 u. 107<sup>80)</sup> das *Café du globe* am *boulevard de Strasbourg* in Paris im Grundriss und Durchschnitt abgebildet.

Es enthält zwei Billard-Säle mit zusammen 12 Billards, welche, gleich wie diejenigen des *«libre échange»* in Fig. 66 (S. 61) zur Zeit zu den besuchtesten von Paris gehören. Vorn am Boulevard liegt der Kaffee-Saal. Bemerkenswerth ist die kojenartige Anordnung der beiden ersten Abtheilungen; die dritte Abtheilung ist beträchtlich größer und enthält Bierstube und Buffet. Nächst diesem befindet sich der Ausgang zur Küche und Office. Die Billard-Säle liegen im rückwärtigen Theile des Anwesens; die Erhellung für diesen und den hinteren Theil des Kaffee-Saales erfolgt bei Tag durch zahlreiche im Grundriss und Durchschnitt angegebenen Deckenlichter, die Lüftung hauptsächlich durch die im Grundriss mit *V* bezeichneten Firstauffätze. Die Stellung der Billards in Entfernungen von 1,25 m an den Langseiten und 1,75 m an den Schmalseiten ist knapp genügend, der Abstand von 3,0 m von der Rückwand der Sitze dagegen reichlich. Die Queues-Gestelle *Q* sind in geeigneter Weise vertheilt. Rings an den Wänden von Billard- und Kaffee-Saal sind Polsterbänke, vor diesen in 75 cm Abstand von der Rückwand kleine Marmortische von 1,00 × 0,55 m in Zwischenräumen von 31 cm angebracht.

#### 4. Kapitel.

### Volksküchen und Speise-Anstalten für Arbeiter; Volks-Kaffeehäuser.

Von Dr. EDUARD SCHMITT.

<sup>135.</sup>  
Volksküchen.

So verschieden auch die Einrichtung und Organisation der verschiedenen Volksküchen, der öffentlichen oder Armen-Speise-Anstalten ist, so stimmen sie doch alle darin überein, daß sie die Verabreichung guter, kräftiger und sättigender Speisen zu möglichst niedrigem Preise an Unbemittelte bezwecken.

Einige derselben functioniren nur zur Winterszeit und beschränken ihre Thätigkeit auf die Verabfolgung kräftiger und nahrhafter Suppe (Suppen-Anstalten); andere liefern ein ganzes Mittagmahl zu thunlichst reducirten Herstellungskosten; wieder andere verabreichen ausser dem Mittagessen auch Frühstück und Abendessen etc.

Eine weitere Verschiedenheit besteht auch noch darin, daß einzelne Volksküchen bloß die Speisen verabreichen, ohne daß sie Gelegenheit geben, dieselben in einem geeigneten Local zu verzehren; andere bieten diese Gelegenheit in einem geräumigen, luftigen Speisefaal etc. Es ist sofort ersichtlich, daß die erstere Einrichtung den im 1. Kapitel behandelten Credenz-Localen, letztere Einrichtung den im 2. Kapitel besprochenen Schank- und Speisewirthschaften verwandt ist.

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

Der wirtschaftliche Werth solcher öffentlichen Koch- und Speise-Anstalten, so lange sie nicht als Almosenpenden auftreten, ist ein sehr hoher. Es genügt der Verkauf von guten und billigen Nahrungsmitteln, wie er durch Consum-Vereine etc. erreicht werden kann, für die arbeitende Classe in der Regel nicht; es handelt sich meist darum, dem Arbeiter oder der Arbeiterin, ohne daß für sie dadurch irgend welcher Zeitverlust bedingt ist, das Mittagmahl fix und fertig zu einem niedrigen Preis zu liefern und ihnen Gelegenheit zu geben, dasselbe am Orte der Herstellung zu verzehren, ohne daß sie für Geschirr etc. Sorge zu tragen hätten. Hierdurch bewirkt das Princip der Volksküchen in wirtschaftlicher Beziehung drei große Zwecke: bessere Nahrung zu niedrigen Preisen, Sparfamkeit und Förderung der Sittlichkeit.

Rumford hatte den den Volksküchen zu Grunde liegenden Gedanken schon zu Ende des vorigen Jahrhunderts ausgesprochen; indess traten dieselben besonders im Jahre 1813 und in den Hungerjahren