



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Gebäude für Erholungs-, Beherbergungs- und Vereinszwecke

Darmstadt, 1885

Zehn Beispiele

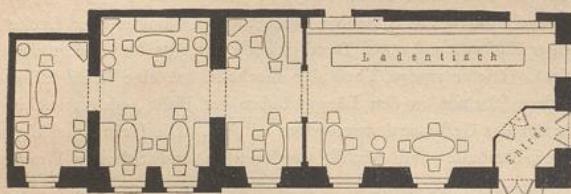
[urn:nbn:de:hbz:466:1-77990](#)

Die Anforderungen des Massenverkehrs, das Prinzip 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 besagten 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 Mittagsgaft verabreicht, im I. und II. Obergeschoß leichtere Speisen, auch Außern, 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. 89⁶⁹⁾ der Grundriss der Conditorei *Schilling* (an der Ecke der Friedrichs- und Kochstrasse) in Berlin mitgetheilt.

Fig. 89.



Conditorei *Schilling* in Berlin⁶⁹⁾. — 1/250 n. Gr.

Arch.: Hähnel.

Sie besteht aus 4 hinter einander liegenden Räumen, welche vor etwa 30 Jahren von *Hähnel* durch Umbau des Erdgeschoßes des betreffenden Gebäudes beschaffen wurden. Der Eckraum dient als Geschäfts-Local und enthält dem gemäss einen grossen Ladentisch und Glashäuschen mit Untersätzen, 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, Rohrstühle und Sofas für die Gäste aufgestellt. Das zweite Zimmer bildet zwar einen abgesonderten Sitzplatz, der aber in so fern zum Haupt-Local gehört, als die Trennungswand über Brüstungshöhe nicht geschlossen ist; Pilastry und Pfeiler mit Decken-Architraven, Postamente mit Blumenvasen bezeichnen die Theilung nach oben, gestatten aber den Durchblick von einem Raum zum anderen. Bei der Ausstattung der Zimmer wurde durch Anwendung verschiedenartiger Hölzer, als Eichenholz, Eschenholz und Palissander für Täfelung und Mobilier, so wie durch die architektonische Gliederung und decorative Behandlung der Wandflächen und Decken eine stimmungsvolle Wirkung und angemessene Abwechselung in Form und Farbe zu erreichen gefucht.

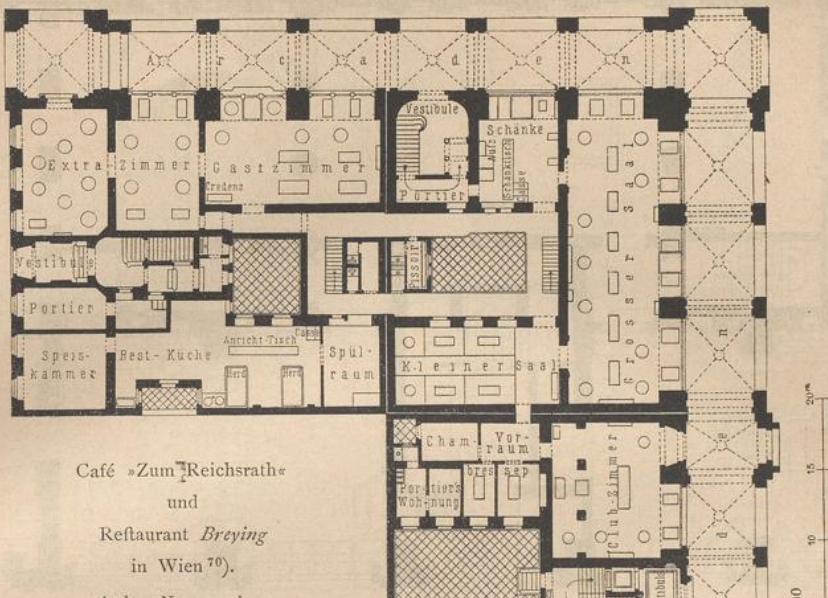
126.
Arcaden-Café
»Zum
Reichsrath«
in Wien.

Fig. 90 zeigt⁷⁰⁾ den Grundriss der Kaffeehaus- und Restaurations-Locale 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 Strafenshallen oder Arcaden erschwert. Mit Rückicht 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 Leseaal, 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 Rathaus enthält das Restaurations-Local, bestehend aus einem grossen und einem kleinen Saal mit Schenkraum, außerdem jenseits der Treppe 3 Gasträumen, welche durch einen glastüberdeckten 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.

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

Fig. 90.



Hinsichtlich der äusseren Erscheinung des Bauwerkes wurde eine kräftige Massenwirkung und zugleich eine Vermittelung zwischen den energischen Umrissen und Formen des Rathauses und den benachbarten Wohnhäusern zu erreichen gesucht. Die Anordnung der Arcaden war durch die gegebene Parcellen-Theilung, welche die Anwendung möglichst dünner Pfeiler und gleicher Arcaden-Oeffnungen nicht ermöglichte, beeinflusst. Fig. 49 (S. 52) giebt eine innere Ansicht derselben mit dem Rathause im Hintergrunde. Die Ausstattung fämmlicher Räume im Kaffeehaus und Restaurant ist in feiner und geschmackvoller Weise durchgeführt.

Das Erdgeschoß des Mittelbaues war ursprünglich zu Verkaufsgewölbien bestimmt.

Die Baukosten eines solchen fünfgeschossigen Arcaden-Hauses, welche sich naturgemäß höher stellen, als die eines normalen Hauses, betragen für das Quadrat-Meter bebauter Grundfläche beim Eckhaus rot. 550 Mark (333,30 Gulden), beim Mittelhaus rot. 460 Mark (277,70 Gulden).

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

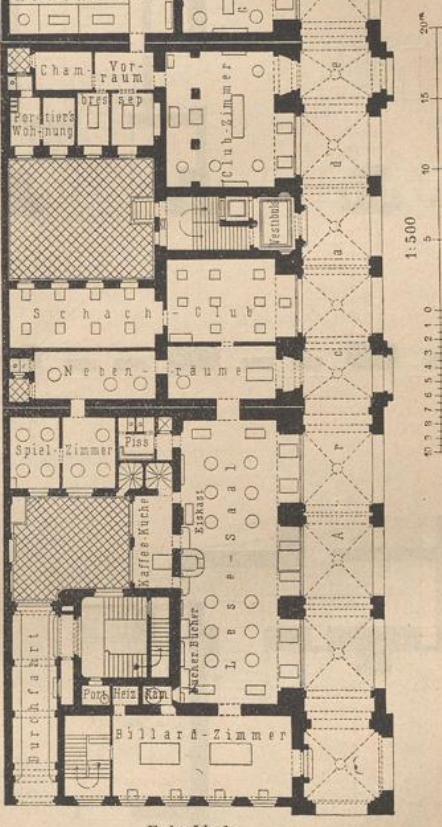


Fig. 91.

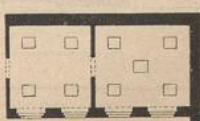


Fig. 92.

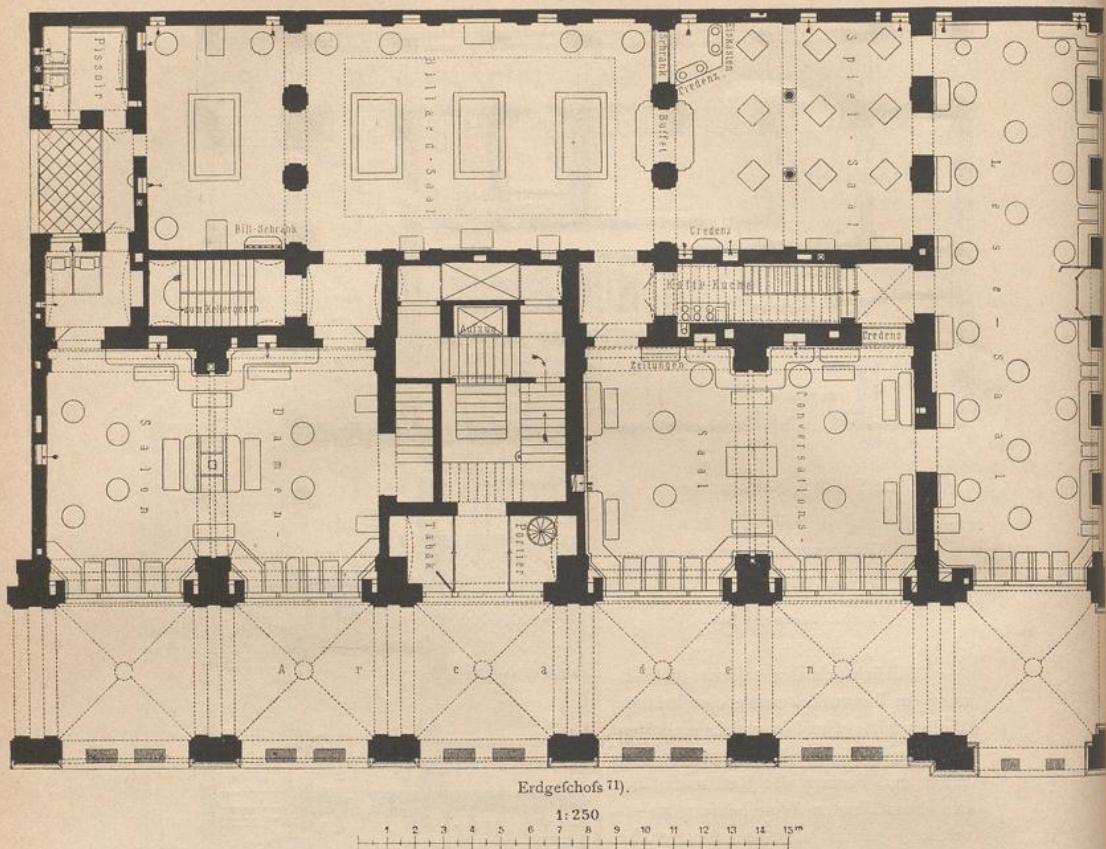


Fig. 93.

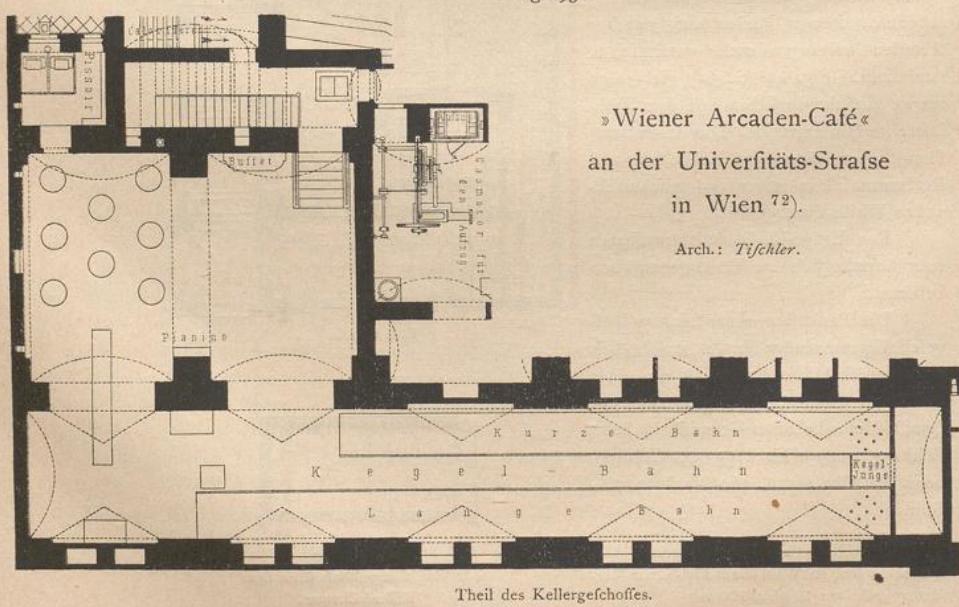
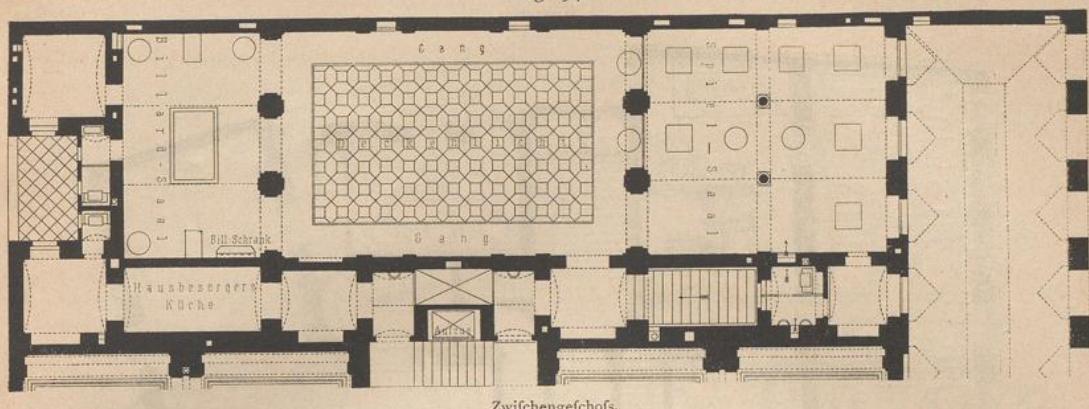


Fig. 94.

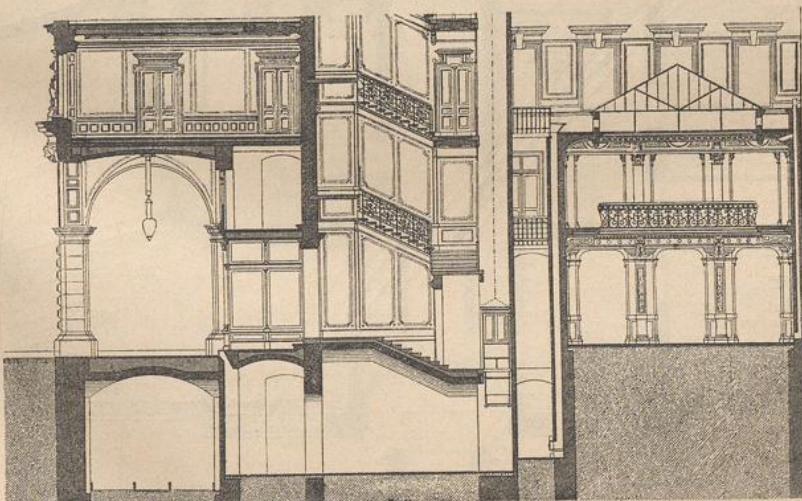


Ein anderes bemerkenswerthes Wiener Café an der Ecke der Universitäts- und Reichsrathsstrasse ist von *Tischler* erbaut und in Fig. 92 bis 95⁷²⁾ abgebildet.

Der Kaffee-Salon liegt gegenüber der Votiv-Kirche längs der Universitätsstrasse; Leseaal⁷¹⁾ 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 Halbgeschoß untergetheilt, während die Strafzenhallen 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 gefaßt worden. Die Ausstattung derselben ist durchaus geschmackvoll und manigfaltig. Auch auf die Anlage der Kegelbahnen mit der zugehörigen altdutschen Kegelstube im Kellergeschoß ist bereits aufmerksam gemacht worden. Aufser 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 Kellergeschoß vorhanden.

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

Fig. 95.



Querfchnitt 73).

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.

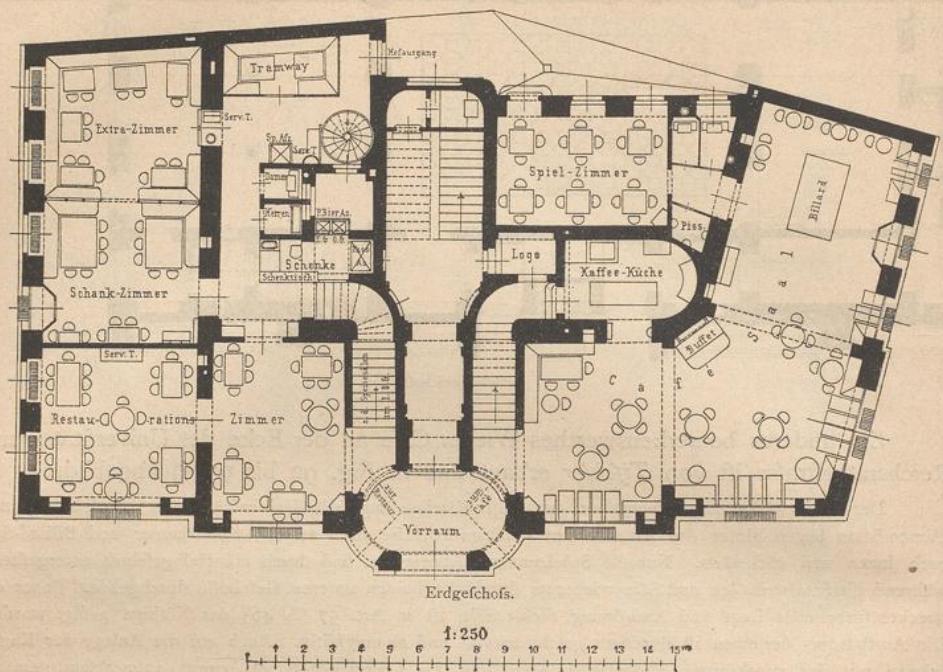
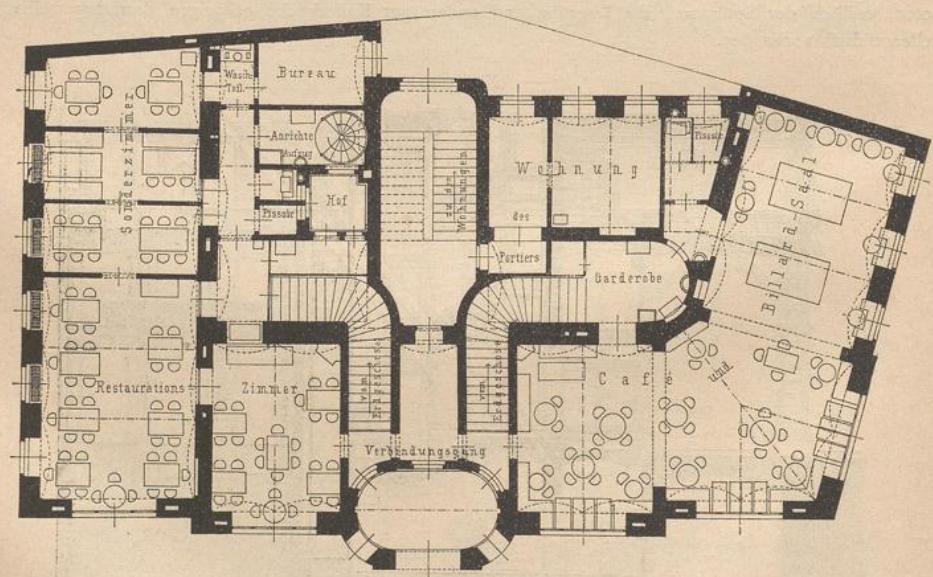


Fig. 97.



Obere Abtheilung des Erdgeschosses.

Restaurant »Zur Kugel« in Wien ^{72).}

Arch.: Tischler.

Das alte, wohl bekannte Haus »Zur Kugel« am Hof in Wien (Fig. 96 u. 97⁷²) ist gleichfalls von *Tischler* daselbst 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 Gelässe, 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 Kegelstube 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 Raumtheilung 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 indes 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. 99⁷⁴) 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.

Fig. 98.

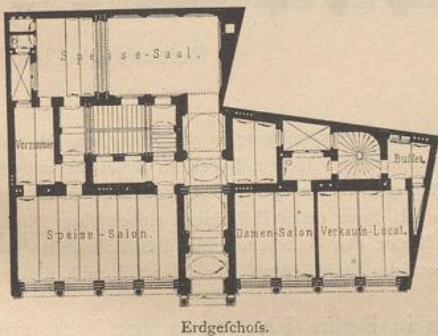
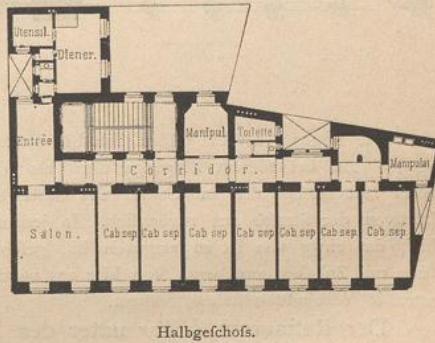


Fig. 99.

Etablissement *Sacher* in Wien⁷⁴.Arch.: *Fränkel*.

Der Restaurant enthält im Erdgeschoß einen Speise-Salon an der Straßenfront, ferner einen zum größeren Theil nicht überbauten, mit Deckenlicht erhellten zweiten Speiseaal 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. 100⁷⁵) im Grundriss dargestellte Restaurant »Zum Franziskaner« in Berlin, der durch Einbau in 6 Bogen der Stadtbahn an der Friedrichsstraße von *Kayser & v. Großheim* geschaffen wurde.

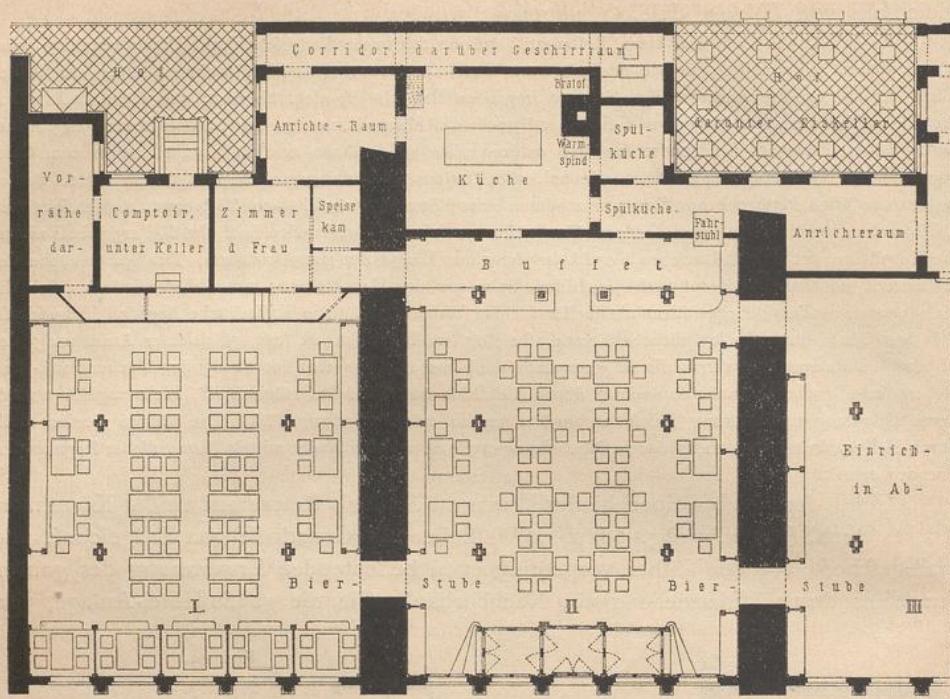
128.
Restaurant
»Zur Kugel«
in Wien.

129.
Etablissement
Sacher
in Wien.

130.
Restaurant
»Zum
Franziskaner«
in Berlin.

⁷⁴⁾ Nach: Allg. Bauz. 1877, S. 76 u. Bl. 69.⁷⁵⁾ Nach den von den Herren Architekten *Kayser & von Großheim* in Berlin freundlichst zur Verfügung gestellten Original-Plänen.

Fig.



Restaurant »Zum
Arch. Kayser

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.

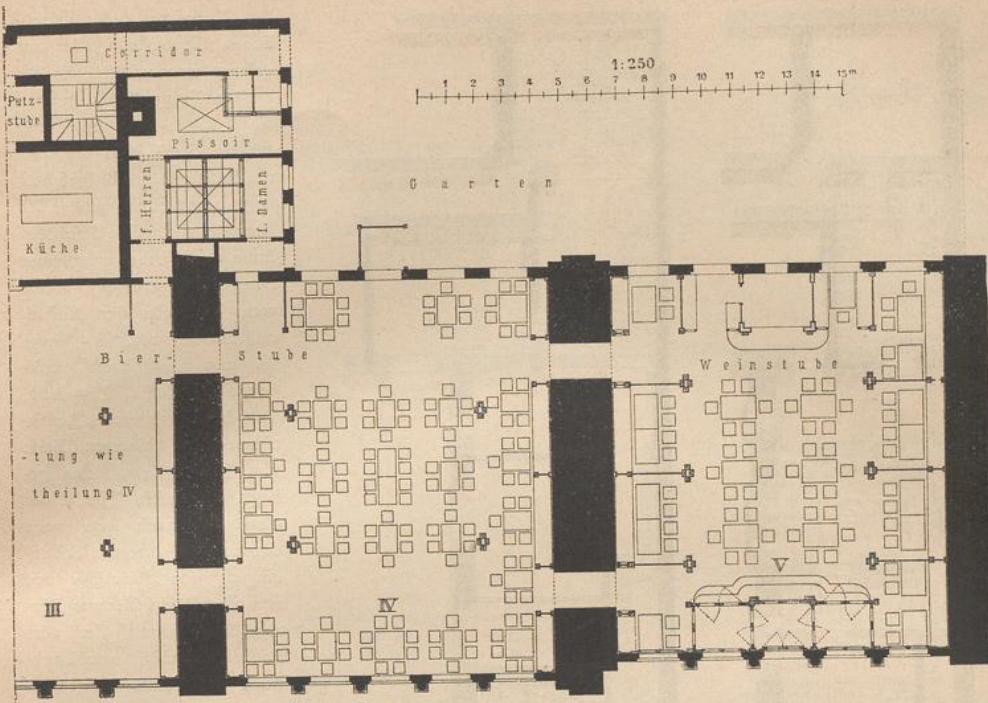
Der Restauran *Hiller* unter den Linden in Berlin (Fig. 101 u. 102⁷⁶) ist von Ende & Boeckmann vor einigen Jahren umgebaut und in opulenter Weise ausgestattet worden.

Das Erdgeschoß besteht aus dem eigentlichen Restaurations-Local im Vorderbau, der altdeutschen Weinstube, 2 zum Theil mit Deckenlicht erhellen Gasträumen im Hinterbau und aus einigen Zimmern für geschlossene Gesellschaften, sammelt Aborten, Laufstelle, Zahlraum und Buffet im Verbindungsbaus. Dieser Theil, so wie die 2 hinteren Gasträume 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 befondere Haustür zum Zahlraum.

Sämtliche 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 Consoles auslaufen und gleichzeitig die Seitenlehnen für die dazwischen angebrachten Sophas bilden. Die Consoles 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.

⁷⁶⁾ Nach den von den Herren Architekten Ende & Boeckmann freundlichst zur Verfügung gestellten Original-Plänen.

100.

Franziskaner in Berlin⁷⁵⁾.

& v. Großheim.

Der interessanteste Raum des Locals ist indefs 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 Butzenscheiben und Kathedralglas verglasten Fenster tragen das Ihre zur behaglichen und stimmungsvollen Einrichtung des Raumes bei.

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

Unter den neueren englischen Restaurants verdient das in Fig. 103 u. 104⁷⁷⁾ dargestellte *Criterion* (zwischen Piccadilly und Farnham-street) in London, von Verity erbaut und seit 1872 im Gebrauch, hervorgehoben zu werden.

^{132.}
Criterion
in
London.

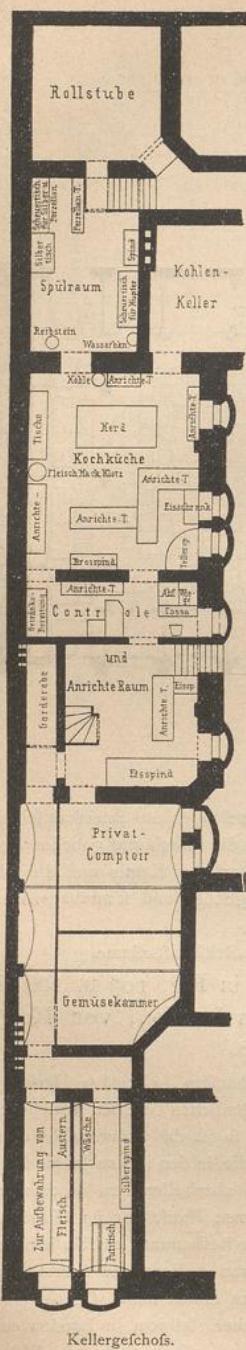
Es steht auf derselben Stelle, welche von zwei einst berühmten Gasthäusern, »Webb's« Herberge und dem »Weissen Bären« eingenommen wurde, letzteres eines der mit alterthümlichen Galerien versehenen Häuser. Gleich wie diese als Typen der guten alten Zeit zu betrachten sind, so ist das *Criterion* als eines der frühesten und zugleich bedeutendsten Beispiele der modernen Restaurants, die in den letzten Jahrzehnten in England entstanden sind, um einem längst gefühlten Bedürfnis daselbst abzuhelfen, 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 vortrefflich gespeist; es werden auch den Gästen, in Sälen von gediegenster Ausstattung, Annehmlichkeiten und Genüsse geboten, die sonst nur im Hause des Reichen zu finden sind.

Dies gilt auch vom *Criterion*, welches das Vorbild einer Anzahl ähnlicher, seitdem in London entstandenen Locale geworden ist. Es ist zugleich ein Vergnügungs-Local; denn es enthält ein unterirdisches Theater, von dem indefs 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. $9 \times 7,5$ m führt.

⁷⁵⁾ Nach: *Builder*, Bd. 29, S. 526.

Fig. 101.



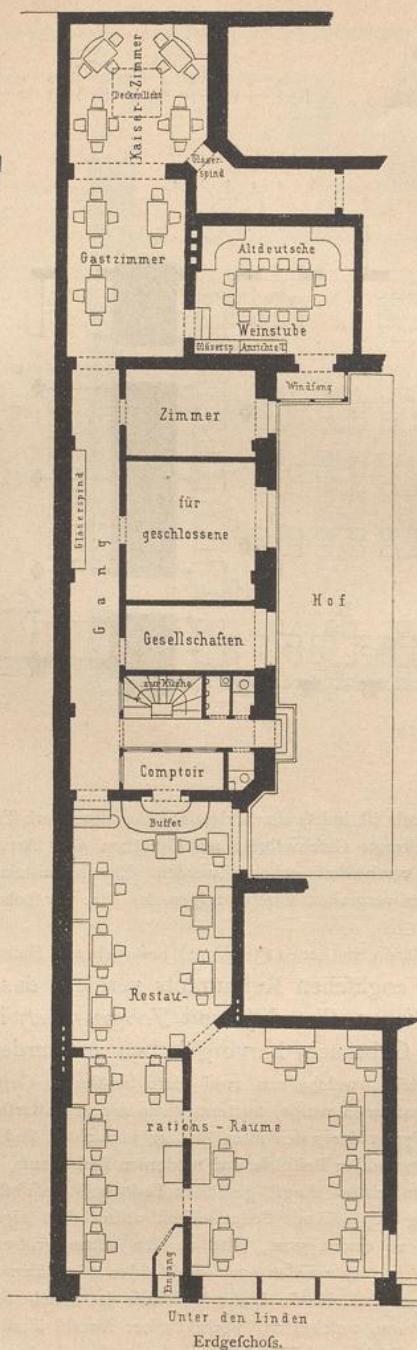
Kellergeschofs.

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

Restaurant Hiller in Berlin⁷⁶⁾.

Arch.: Ende & Boeckmann.

Fig. 102.



Es dient zur Vermittelung des Verkehrs mit sämtlichen Sälen; von hier aus gelangt man mittels der 3 m breiten Treppe zum großen *Table-d'hôte-Saal* und den anderen Speisefälen der oberen Geschosse. Im Erdgeschoß liegt unmittelbar neben der Haupttreppe die Geschäftsstube des Wirthes oder feines 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 Rauchzimmers am hinteren Ende von 12,0 × 7,5 m. Man gelangt zu diesem Theile des Gebäudes auch von vorn durch einen directen Seiten-eingang von *Piccadilly* und von der Rückseite von *Fernym-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 ausgespart 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. Obergeschoß liegt an der Rückseite ein zu Freimaurer-Versammlungen und anderen festlichen Zwecken dienender Saal mit den erforderlichen Nebenzimmern; der große, 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 große Bogenfenster und außerdem von oben durch Deckenlicht erhellt.

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

Das Sockelgeschoss enthält eine befondere Küche für den *grill-room*; doch wird darin auch für den Restaurant und das Buffet des Erdgeschosses viel gebraten; Gemüsekammer, Hauptpultraum, Gläsernchen und Beisteck-Putzraum schließen

sich an und bedienen den ganzen unteren Theil des Restaurants, dessen Leistungsfähigkeit aus der Thatssache, dass täglich im Durchschnitt 2000 Gedecke für Imbiß- oder Mittageessen verabreicht und an einigen Ausnahmestagen sogar die enorme Zahl von 4500 Gedecken geliefert wurde, zu beurtheilen ist. Die Küche des Erdgeschosses ist eigentlich nur Anrichte-Raum für Buffet-Saal und Restaurations-Local (Saucen, Omelettes und andere leichte Speisen werden hier, die großen Braten in der unteren, Entrées und andere Platten in der Hauptküche im Dachgeschoss zubereitet). Die Untertheilung im Halbgeschoss 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. 104) diejenigen für den Freimaurer-Saal und den großen Speisesaal umfasst; letzterer wird indes auch von der darüber befindlichen Hauptküche aus bedient. Sämtliche 6 Stockwerke von Küchen und Vorrathsräumen sind durch hydraulische Aufzüge und Lauftreppen in möglichst directe Verbindung gebracht. Die Leitung und Ueberwachung des Geschäftes erfolgt von der im Erdgeschoss zwischen Vestibule und Laufstiege 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 Sockelgeschoss an geeignetem Orte aufgestellt.

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

Fig. 103.

Erdgeschoß.

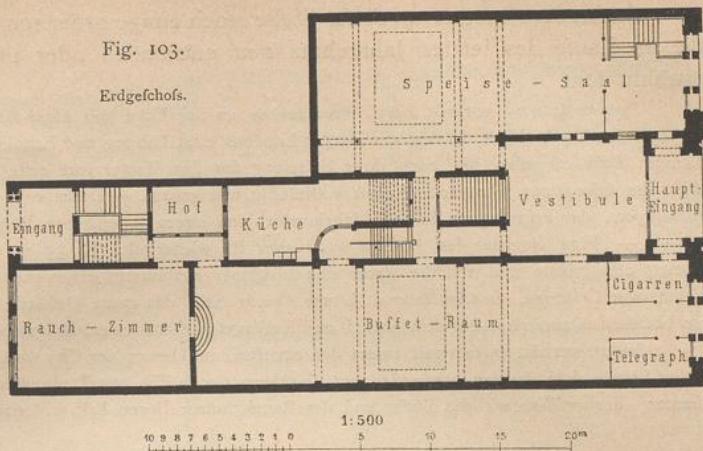
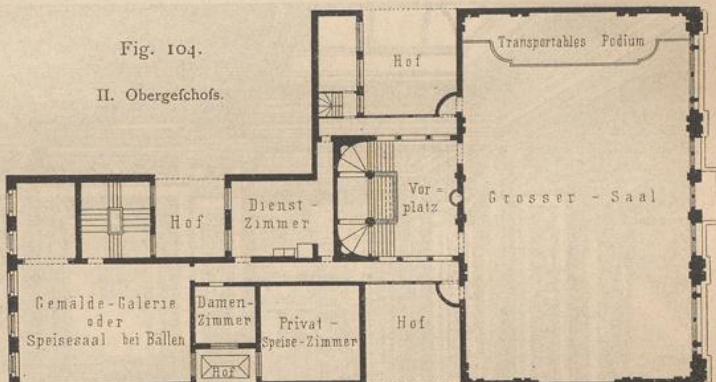


Fig. 104.

II. Obergeschoß.

Restaurant *Criterion* in London⁷⁷.

Arch.: Verity.

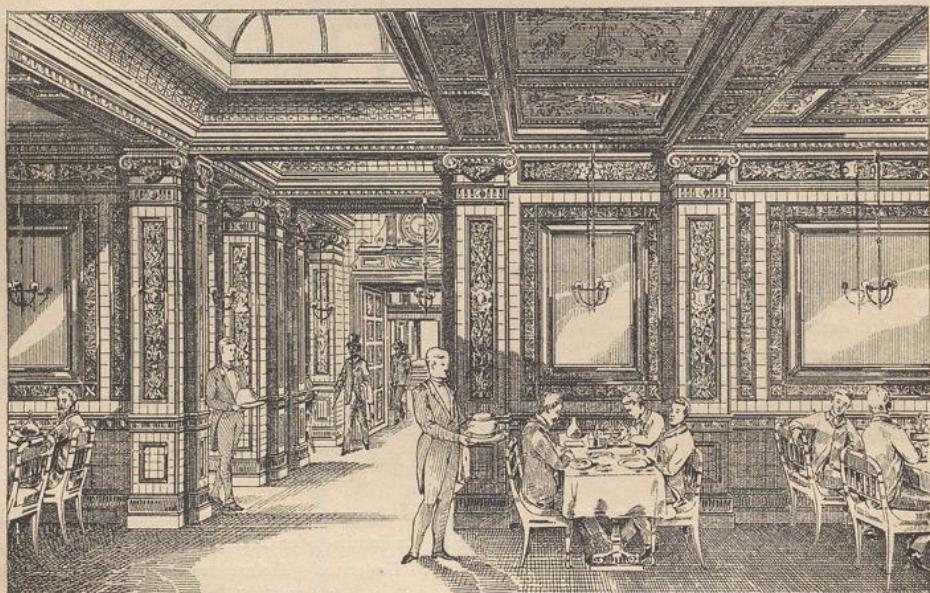
133.
Neuere
Restaurants
in
London.

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 angefehnten 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 sein⁷⁸⁾. 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 *Baffett Keeling* neu gebauten Keller-Locale, dem *Auction mart restaurant*, *Luthbury*, der in Fig. 105⁷⁹⁾ 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 London⁷⁹⁾.

Arch.: *Baffett 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, Farngewächsen und Palmen ausgestattet, und die Flächen wieder mit Spiegeln bekleidet.

Der Haupttreiz des Innenraumes besteht indes in der Auschmückung der Wände und Decken. Fig. 105 gibt ein Bild von dieser Decorationsweise mit gemalten Fayencen oder Majoliken, welche bei

⁷⁸⁾ Unsere Bemühungen, die Grundrisse desselben zu erhalten, waren erfolglos.

⁷⁹⁾ 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 *Burmantoft's fayence* ist ganz von *Wilcock & Co.* in Leeds geliefert. Auf einem hohen Sockel von braunen Kacheln erheben sich ionische Pilaſter, welche reich ornamentierte Frieze 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. Gefimse 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 *Burmantoft's fayence* geschmückt ist. Breite Marmorstufen führen in das Innere. Die Eingangsaxe ist zugleich die Fluchlinie, die durch die Öffnungen färmlicher Scheide-wände durchgeführt ist. Am Ende des Restaurants befindet sich der »Ueberlauf-Raum« (*overflow room*), der 50 Personen aufnehmen kann und dessen Wände mit *Lincrusta 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 ventiliert sein sollen. Einen Begriff vom Verkehr erhält man durch die Notiz, daß 500 Dutzend Messer und Gabeln beständig im Besteck-

Fig. 106.

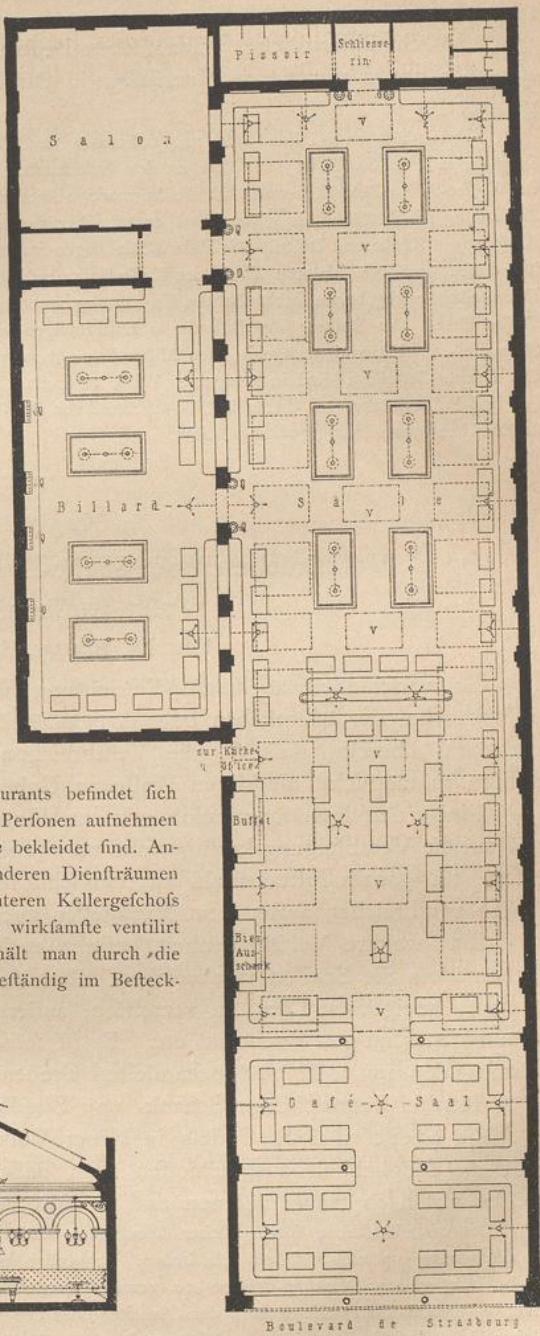
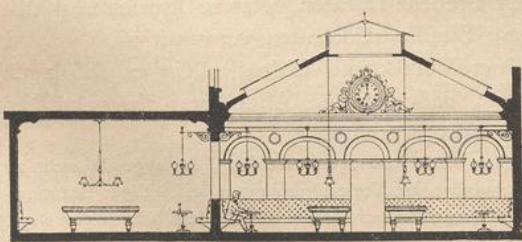


Fig. 107.



Querschnitt.

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

Café du globe in Paris⁸⁰⁾.

Grundriss

⁸⁰⁾ Nach einer von Herrn Architekten G. Mohr in Paris freundlichst mitgetheilten Handskizze.

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

^{134.}
Café du globe
in Paris.

Als charakteristisches französisches Beispiel ist in Fig. 106 u. 107⁸⁰⁾ 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 Bierschenke 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 Kaffeesaales erfolgt bei Tag durch zahlreiche im Grundriss und Durchschnitt angegebenen Deckenlichter, die Lüftung hauptsächlich durch die im Grundriss mit *V* bezeichneten Firschauffäste. Die Stellung der Billards in Entfernnungen von 1,25 m an den Langseiten und 1,75 m an den Schmalseiten ist knapp genugend, 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 Kaffeesaal 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-Kaffehäuser.

Von Dr. EDUARD SCHMITT.

^{135.}
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 Mittagsmahl zu thunlichst reducirten Herstellungskosten; wieder andere verabreichen außer dem Mittageessen 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 Speisesaal 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 Speisesaal 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 Almosenspenden auftreten, ist ein sehr hoher. Es genügt der Verkauf von guten und billigen Nahrungsmitteln, wie er durch Confum-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 Mittagsmahl 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 Jahrhundertes ausgesprochen; indess traten dieselben besonders im Jahre 1813 und in den Hungerjahren