



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Schankstätten und Speisewirtschaften, Kaffeehäuser und Restaurants

Wagner, Heinrich

Darmstadt, 1904

b) Bestandteile und Einrichtung

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

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 Linkrasta, 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 untreitig 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. Insofern 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.

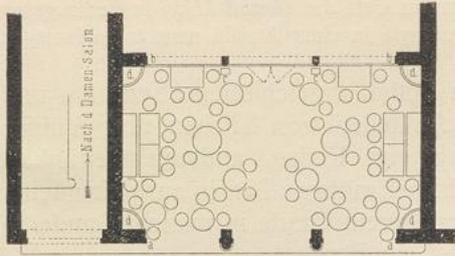
90.
Bestimmung.

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 Regenschirmständer, 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 Wien⁶⁸⁾.

Arch.: Franz Neumann jun.

⁶⁸⁾ 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. 107⁹⁸⁾ 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. 108⁹⁹⁾ 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.

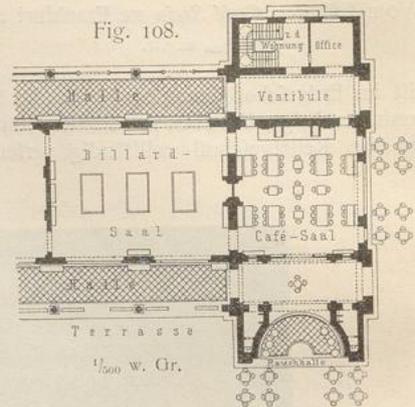
Bemerkenswert ist die in Wiener Cafés übliche Anordnung von kleinen Tischen mit Sitzplätzen (Fig. 109 u. 110), die zur Ausnutzung der infolge der vorgeschriebenen Mauerdicken entstehenden Tiefe der Fensterbänke getroffen ist.

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.

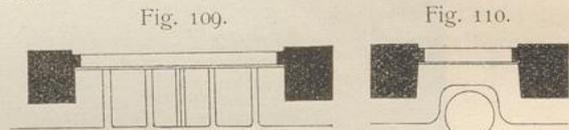
In den Pariser Kaffeehäusern pflegen ringsum an den Wänden der Säle bequeme Polsterbänke und vor diesen kleine Marmortische in Abständen von 25 bis 30 cm, um das Durchgehen zu gestatten, angebracht zu sein. An der Innenseite dieser Tischreihen werden leicht bewegliche Sessel benutzt. Das in Fig. 126 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

⁹⁹⁾ Nach: WULLIAM & FARGE. *Le recueil d'architecture*. Paris. 8e année, f. 22.



Vom Kurhaus zu Puy⁶⁹⁾.
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 ⁷⁰⁾.

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 ⁷⁰⁾ 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.

⁷⁰⁾ 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.

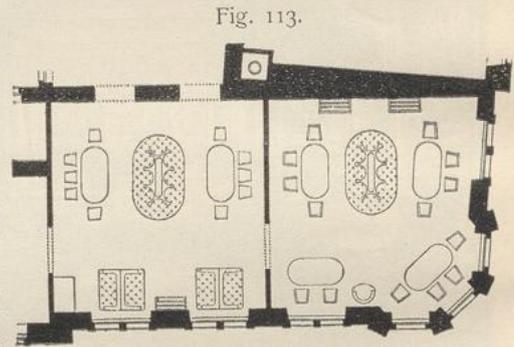


Fig. 113.

Vom Hause der Museums-Gesellschaft
zu Stuttgart.

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

Arch.: Wagner & 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 Freien⁷¹⁾.

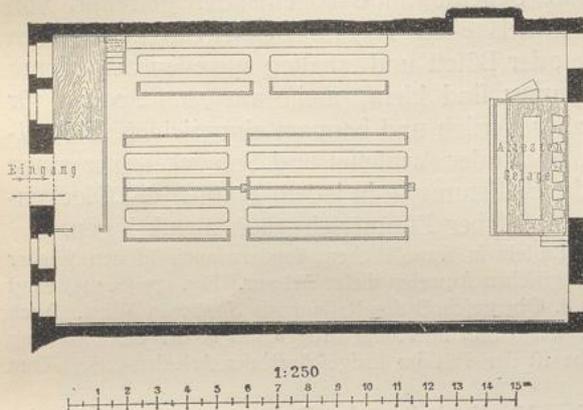
⁷¹⁾ Siehe auch in Abfchn. 3, 4 u. 5 die Lesesäle von Gasthöfen, Kurhäusern, Vereins- und Gesellschaftshäusern u. f. w.

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 Lübeck⁷²⁾.

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 kochenartiger Einrichtung ist u. a. die Schifferhalle in Lübeck. Der in Fig. 114 abgebildete Grundriß⁷²⁾ 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.

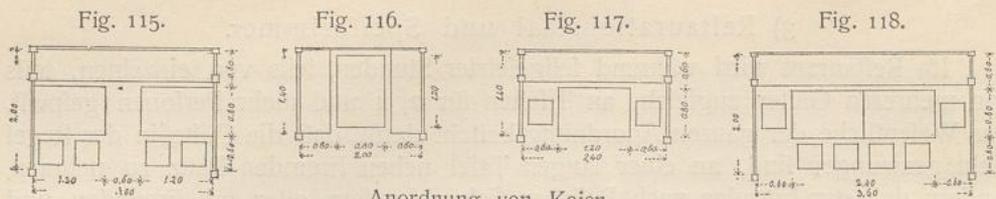
Ähnliche Einrichtungen können in den mit Galerien umgebenen Sälen getroffen werden.

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

⁷²⁾ 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; dasgleiche 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 Kneiptube 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.

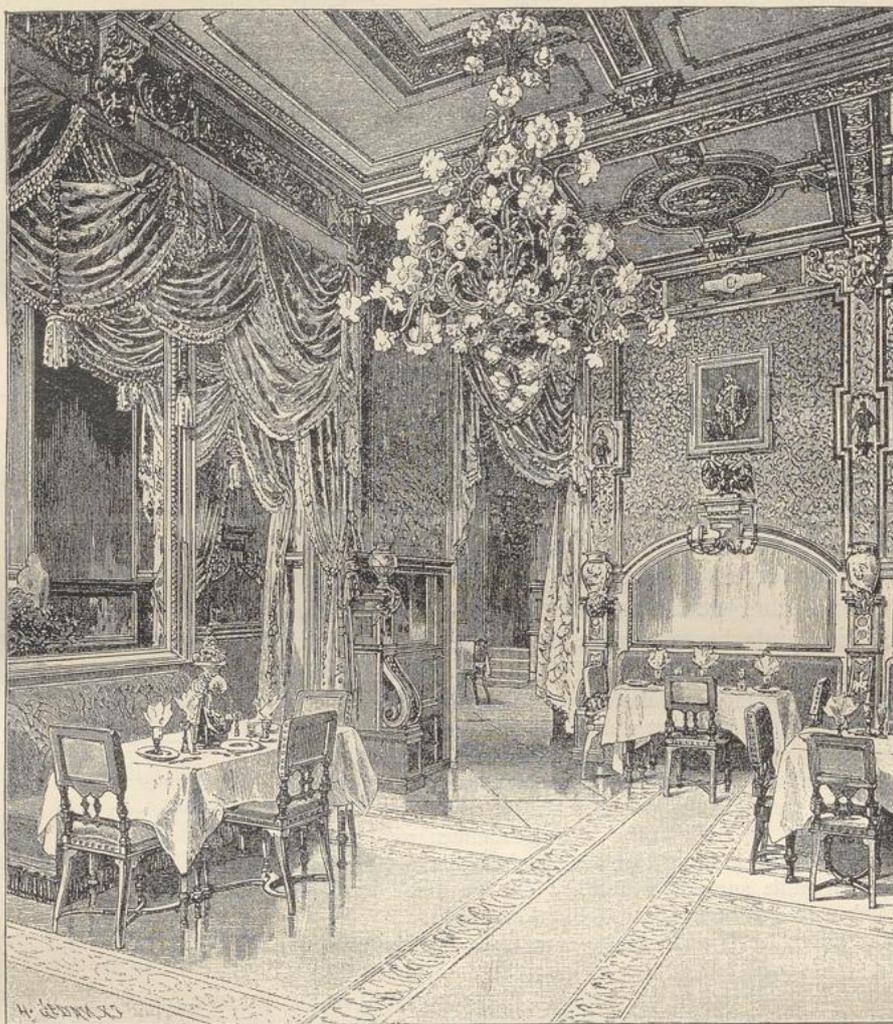
Ein Bild des viel besuchten Restaurants *Hiller* in Berlin gibt Fig. 119⁷³⁾; es veranschaulicht die behagliche, in Art. 170 noch zu beschreibende Ausrüstung.

⁷³⁾ 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 Berlin⁷⁸⁾.
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.

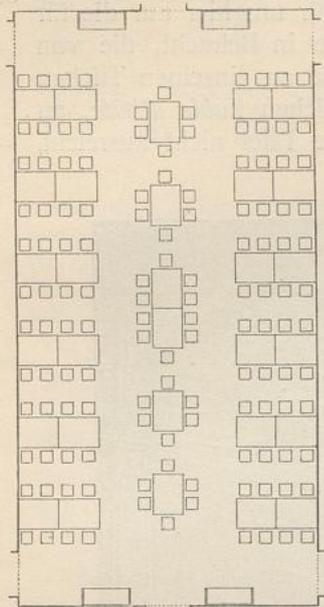


Fig. 121.

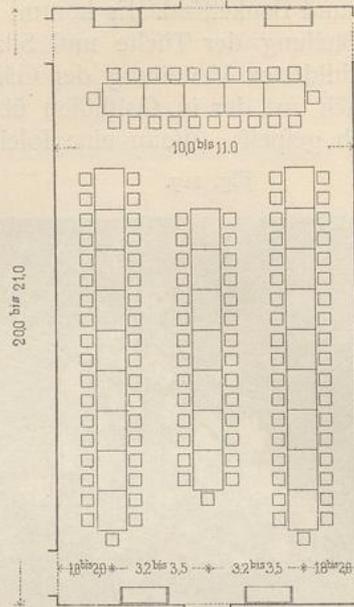
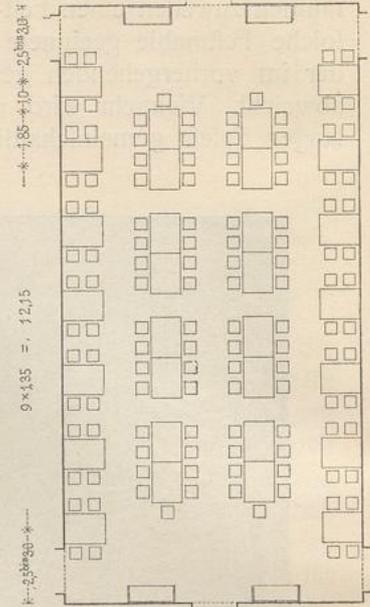
 $\frac{1}{200}$ w. Gr.

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.

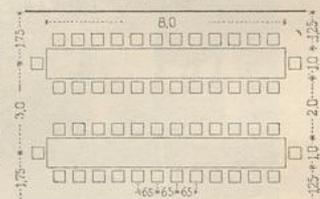
Unter Bezugnahme auf dasjenige, was in Art. 25 (S. 27) über die Stellung der Tische gesagt wurde, ist in Fig. 123 die Anordnung von zwei parallelen Tafeln für Festmahle und Gesellschaftstafeln (*Table d'hôte*) abgebildet. Eine geringere Entfernung als 2,00 m zwischen den Tischen, weniger als 1,25 m Abstand 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.

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.

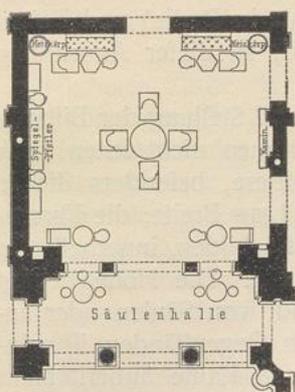
Für die Ausstattung des Rauchzimmers sind immer solche Stoffe zu wählen, die vom Rauche wenig angegriffen werden und leicht zu reinigen sind. Deshalb sind dunkle Holzpaneele für den unteren Teil der Wände, Ledertapete oder Linkrusta für den oberen Teil zu empfehlen. Auch die Decke dürfte am zweckmäßigsten 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 müßten.

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 Gastwirthschaften 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 ⁷⁵⁾ 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 Theiles 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.

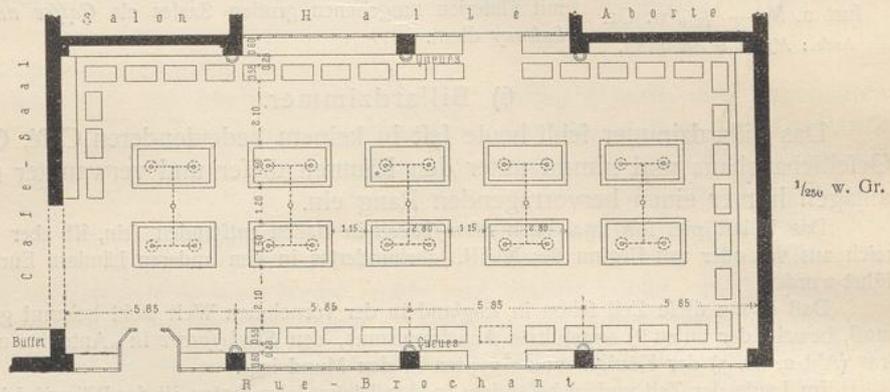
⁷⁵⁾ *Cleopatra: Give me some music; music, moody food, Of us that trade in love* *Cleopatra: Gebt mir Musik, Musik, der Sehnsucht Speise. Uns, die um Liebe feilschen.*
Attendant: The music, ho! *Diener: Musik herbei!*
Cleopatra: Let it alone; let us to billiards . . . *Cleopatra: Laßt es nur sein; wir 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^m Länge und 1,85^m Breite; die Karambolebillards wechseln von 2,30 × 1,30^m bis 2,80 × 1,55^m; sie bilden, innerhalb der Banden gemessen, ziemlich genau ein doppeltes Quadrat⁷⁶⁾. Die Höhe beträgt 85 bis 87^{cm} vom Fußboden. Als Abstand von der Wand, von Säulen oder anderen zur Anlage und Einrichtung des Raumes gehörigen Gegenständen ist mindestens 1,30^m, als Entfernung zweier Billards von Kante zu Kante äußerstenfalls nach der Langseite 1,00^m, nach der Schmalseite 1,20^m zu rechnen.

Fig. 126.



Vom *Café du libre échange* zu Paris⁷⁷⁾.

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 Paris⁷⁷⁾ mit 10 Billards. Diese sind an den Langseiten 1,20^m, an den Schmalseiten sogar nur 1,15^m 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 angebracht⁷⁸⁾. 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^m, an den Schmalseiten, wo sich die Billardspieler benachbarter Billards am häufigsten begegnen, auf 1,80 bis 2,00^m

⁷⁶⁾ 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	"

⁷⁷⁾ Nach einer von Herrn Architekt G. Mohr in Paris freundlichst mitgeteilten Handkizze.

⁷⁸⁾ 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^m 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^m Breite auf 5,50 bis 6,50^m 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^m, bezw. 4,00 bis 4,50^m 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^{cm} anzunehmen ist⁷⁹⁾.

Nach diesen Angaben ist das Raumerfordernis im einzelnen Falle leicht zu ermitteln. Werden für das Beispiel in Fig. 127⁸⁰⁾ zwei Billards von 2,75 × 1,54^m, der Abstand zwischen beiden zu 1,80^m, der freie Spielraum ringsum zu 1,35^m Breite, die Sitze an den beiden Schmalseiten zu 90^{cm} Tiefe und der Vorsprung des Kamins an der Mittelwand zu 65^{cm} angenommen, so berechnet sich die Länge des Saales auf 9,40^m und die Breite desselben auf 6,10^m.

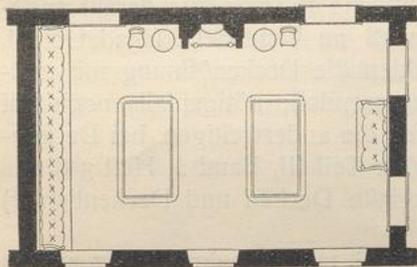


Fig. 127⁸⁰⁾.

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.

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

⁸⁰⁾ 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^{cm} 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 wird⁸¹⁾. 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^m nicht überschreitet. Die Flammen werden in der Höhe von 75 bis 85^{cm} 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^{cm} nach rechts und links Abstand haben. Die hier abgebildete einschirmige Lampe⁸²⁾, deren Flammen etwas nach abwärts gerichtet sind, gewährt den Vorteil, keinen Schatten auf die Spielfläche zu werfen und diese vollständig zu erhellen.

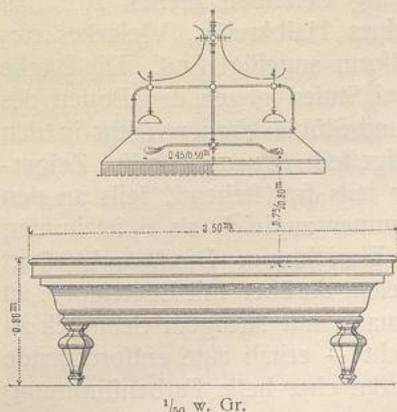
Es kann nicht ausbleiben, daß im Billardsaal infolge der Notwendigkeit der Benutzung einer großen Anzahl Gasflammen, selbst abgesehen von der raschen Luftverschlechterung, eine fast unerträgliche Hitze herrscht. Dieser Mißstand wird zwar bei Verwendung von Gasglühlicht, welches bekanntlich vor dem gewöhnlichen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

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

⁸²⁾ 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.



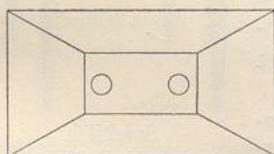
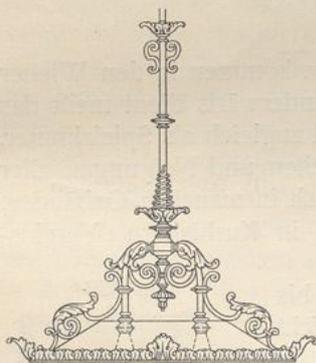
So z. B. im Arkaden-Café an der Univeritätsstraße in Wien (Arch.: Tischler), wo außer den Straßenhallen nur der Billardsaal mit Bogenlampen erhellt ist; die Höhe beträgt (Fig. 174 bis 177) 7,40 m bis zum Deckenlicht. Die durch Bogenlicht mit Verwendung von Blendscheinwerfern bewirkte indirekte Beleuchtung, welche in neuester Zeit sehr vervollkommenet und für Sammlungsäle, Schulfäle etc. erprobt worden ist⁸³⁾, dürfte wohl auch für Billardsäle geeignet sein. Bislang werden letztere jedoch meist mit elektrischem Glühlicht erhellt, und Fig. 129⁸⁴⁾ 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, auf-

geführt. Dies erscheint indes, bei sonst guter Konstruktio, nicht erforderlich. Bei Anordnung des Raumes in einem Obergeschoß ist unter allen Umstände dem Gebäk eine angemessene Stärke zu geben, außerdem durch geeignete Konstruktio für mögliche Übertragung der ungleichförmigen Belastung, verursacht durch

die Billards, sowie eine nach Umstände 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-Billardlampe⁸⁴⁾.

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 gebohnt 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

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

⁸⁴⁾ 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 werden⁸⁵⁾.

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. 130⁸⁶⁾ dargestellt, benutzt werden. Dieser Spieltisch, von G. Colditz in Eibensteinock 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.

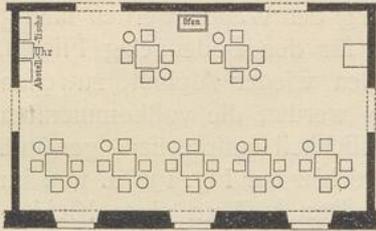


Spieltisch
von G. Colditz⁸⁶⁾.

⁸⁵⁾ 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.

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

Fig. 131.



Spielzimmer im Haupte der „Ver-einigten Gefellfchaft“ zu Darmftadt.

1/250 w. Gr.

im wefentlichen mit denjenigen des Rauchzimmers überein.

an den Ecken des Spieltifches Käftchen, die als Geld-näpfchen, Zündholzbehälter, Afchenbecher u. f. w. benutzt werden, angebracht.

Für das Schachfpiel kann man kleinere Tifche, auf deren Platte zuweilen die Schachbrett-teilung eingelegt ift, benutzen. Domino wird auf glatten, polierten Holz- oder Marmortifchen ge-fpielt.

Raumerfordernis und Einteilung find nach obigen Angaben leicht zu treffen, im übrigen aus Fig. 131 und aus den Beifpielen unter c, 2 er-fichtlich. Die fonftigen Anforderungen ftimmen

8) Wafchzimmer und Bedürfnisräume.

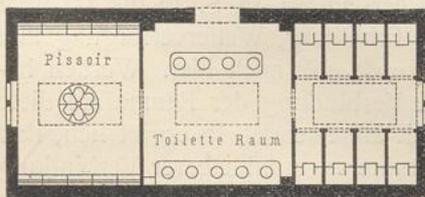
Ein Wafchzimmer follte weder in der Herren-, noch in der Damenabteilung fehlen. Es empfiehlt fich, daselbe mit den Bedürfnisräumen in der Weife zu ver-einigen, daß die Vorräume der letzteren mit Wafchtifcheinrichtungen verfehen werden. Der Eingang zu den Bedürfnisräumen darf nur durch das Wafchzimmer ftattfinden. Die Größe des letzteren ift nach der Zahl der erfteren zu richten, und zwar erhält es ungefähr die gleiche Grundfläche wie Aborte und Piffoirs zu-fammen. Bei den kleinften Anlagen ift je ein Wafferbecken für die Herren- und Damenabteilung ausreichend; nach Bedarf find 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 Gäfte und zur Reinhaltung der Wafchtifcheinrichtungen und Aborte hierher beordert find, dienen. Sehr zweckmäßig find die in Teil III, Band 5 (Abt. IV, Abfchn. 5, A, Kap. 5) dieses „Handbuches“ befchriebenen Kippbecken von *G. Jennings* mit Marmorplatten und fchrankförmigem Unterlatz. Auf diefe und andere Wafchtifch-einrichtungen, auf Warm- und Kaltwafferzuführung und Entwässerung braucht hier ebenlowenig eingegangen zu werden als auf die bezüglichlichen Einzelheiten für Aborte und Piffoirs.

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 Mißftändige der Anlage und Herftellung hier mit um fo größerer Sorg-falt zu vermeiden ift, als die Anforderungen der Gäfte weitergehende find als dort. Wenn fomit auch alle gefundheitlichen Bedingungen bei den Aborten volkstüm-licher Schank- und Speifewirtfchaften in dem gleichen Maße zu erfüllen find wie bei

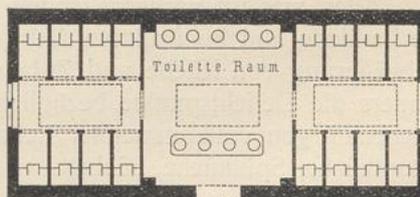
117. Aborte.

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 gehen⁸⁷⁾.

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

⁸⁷⁾ 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 gelegt⁸⁸). Der Querschnitt sollte nicht weniger als 50×65 cm (meist 80×90 cm) im Lichten messen, damit große Platten und dergl. befördert werden können, und eine Belastung 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 Wärmeschrank⁸⁹) 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

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

⁸⁹) 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 Dunstrohr.

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 Wafchtisch, 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 Goffenstein⁹⁰⁾ mit Ablauftisch (siehe Fig. 135); in größeren Küchen werden, außer den meist dreiteiligen Spülbecken für das Tischgeschirr⁹¹⁾ mit zugehörigen Ablauftischen, eigene Spülbecken für das Kupfergeschirr, meist zweiteilig, sodann häufig auch die Wafchbecken für Salat, Gemüse und dergl. angeordnet. Diese Kessel sind zweckmäßigerweise rund oder oval, haben 60 bis 90^{cm} Durchmesser und meist eine solche Höhe, daß ein besonderer Tritt erforderlich ist, um bequem spülen zu können. Sie sind in der Regel aus

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

⁹¹⁾ 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 ausgefchlagen. Weil die Holzverkleidung der Einwirkung des überlaufenden heißen Spülwassers nicht lange Stand hält, so werden neuerdings die als Halbzylinder hergestellten Wannen frei in gebogene Eifengefelle gehängt. Für die Platten der Abtropftische wird Wellblech verwendet.

Der Spülraum enthält außer den erwähnten Abstell- und Putztischen noch Gefache, ferner eine Reibfandkilte, zuweilen einen Wagen für das Kupfergeschirr u. f. w.

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

Zur Erzeugung des heißen Spülwassers und auch für den Küchengebrauch werden bei größeren Anlagen besondere Heizkörper benutzt, die dann meist durch den Dampf der Sammelheizung gespeift, oft aber auch durch Gas geheizt werden. Fig. 134⁹²⁾ zeigt die Einrichtung in der Küche des Reichstags-hauses zu Berlin, bei welcher beide Betriebe in Anwendung kommen.

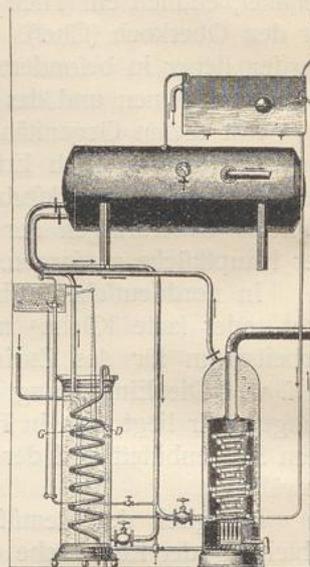
Der Warmwasserbehälter faßt 750 l Wasser. Der Dampf-warmwasserofen enthält eine einfache Dampfspirale, der Gas-apparat einen in den Wasserkessel eingebauten Gasofen mit zahlreichen offenen Querrohren; ein Wärmeregler bewirkt die selbsttätige Einstellung des Drosselventils *D* bei Dampftrieb oder nach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

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

In der Fleischkammer sind gut konstruierte Eisbehälter für die Aufbewahrung von geschlachtetem Fleisch, Seefischen u. f. w. unentbehrlich. Hierbei ist in bekannter Weise für Ableitung des Schmelzwassers (Schlammfang mit Wasserverchluß), sowie für gut absondernde Doppelwandungen der Behälter bei Anwendung von schlechten Wärmeleitern 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 deshalb 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 gelegene Räume einfacher Art. Sie enthalten, je nach Erfordernis, Schränke und Gelfelle für die Vorräte, Stangen zum Aufhängen für dieselben, Kästen mit Drahtgittern, damit die Luft zutreten kann, Tische und einige Stühle. Für Auf-

Fig. 134.



Heißwasserbereitung durch Dampf und Gas in der Küchenanlage des Reichstags-hauses zu Berlin⁹²⁾.

ca. 1/60 w. Gr.

125.
Speise-
kammern.

⁹²⁾ Fakt.-Repr. nach: Zeitschr. f. Bauw. 1897, S. 374.

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 m 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.

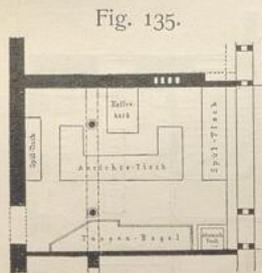


Fig. 135.
Kaffeeküche im
Café Bauer zu Berlin.
1/200 W. Gr.

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.

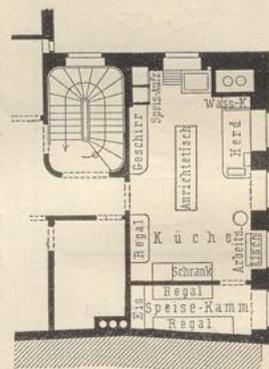
Anrichte, Spülraum, Küche mit Handspeisekammer, Fleisch- und Vorratskeller sind in richtiger Aneinanderreihung um das zentrale Treppenhaus im Sockelgeschoß gruppiert. Letzteres ist ganz überwölbt und $4,00$ m im Lichten hoch. Die Küche mit zugehörigen Räumen hat rund $250,00$ qm.

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.

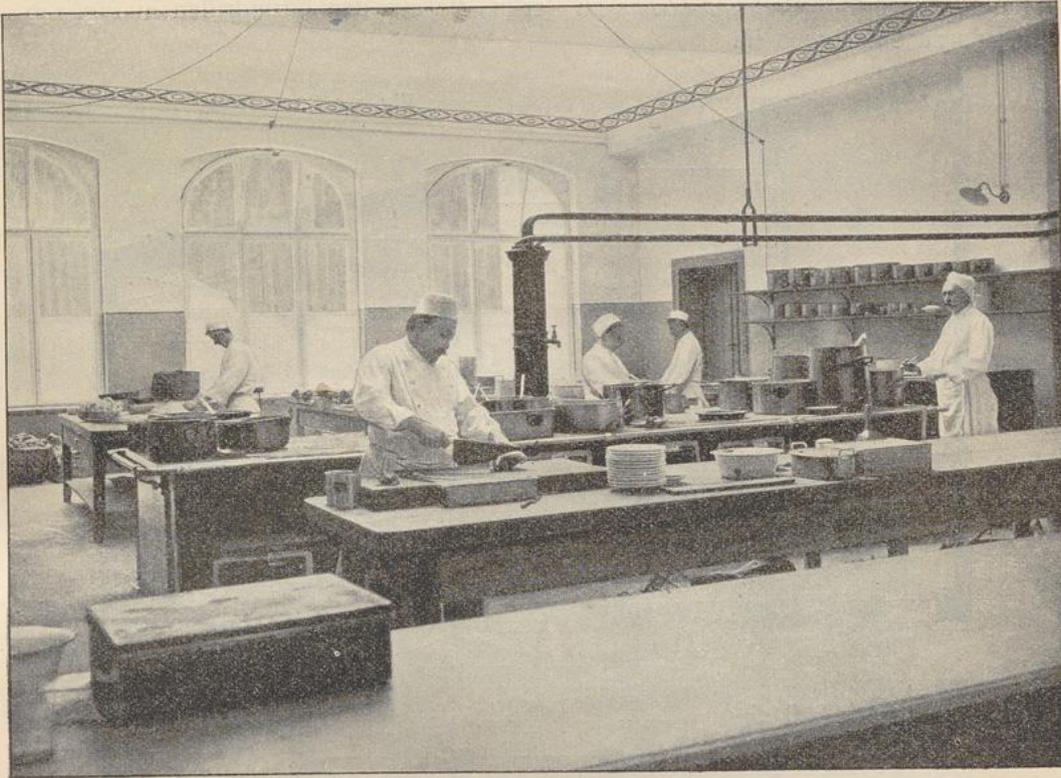
Eine kleine Bäckerei hat Zugang von dem Abwaschraume und der warmen Küche aus. Die letzteren beiden Räume haben weite Ausgabeöffnungen nach dem Anrichterraum, ebenso an der anderen Seite derselben die kalte Küche, neben welcher Kammern für Geflügel, Fische und Fleisch angeordnet sind, die ebenso wie 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. 138⁹³), welche in geschicktester Weise auf unregelmäßiger, durch Nachbarhäuser beengter Baustelle eingerichtet ist.

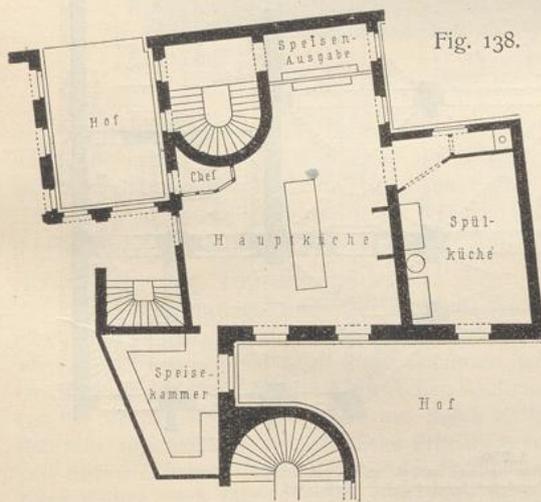


Fig. 138.

Küche des *Jockey-Club* zu Paris⁹³.

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.

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

135.
Beispiel
V.

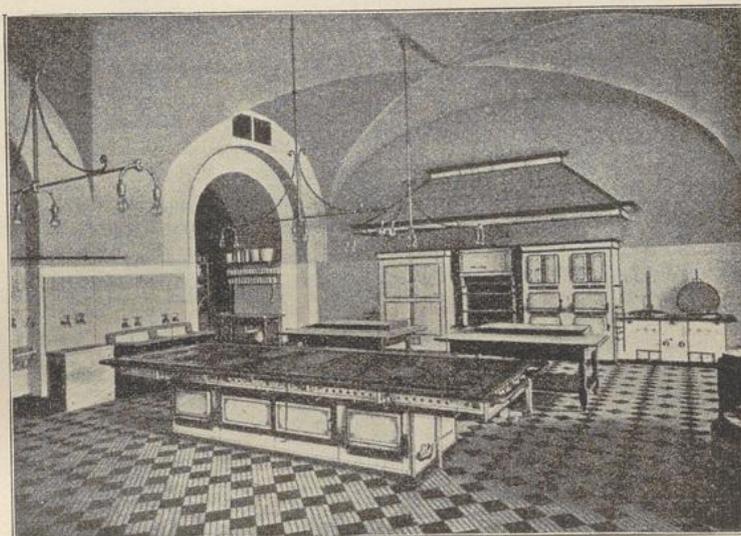
Den Zwecken des Gebäudes und der Baufelle entsprechend konnten Kochküche und Zubehör getrennt von der Kaffeeküche angelegt werden. Beide sind im Erdgeschoß. Die Kochküche ($5,00 \times 7,00 \text{ m}$) ist mit dem Büfett der Speisefäle durch Anrichte und Spülraum ($6,00 \times 7,00 \text{ m}$) in Verbindung gebracht. An diesem Ende ist der Zugang von außen; die Treppe führt zum unteren Sockelgeschoß, in dem sich Arbeitsraum, Fleischkammer, Vorratskeller und Bierkeller (zusammen $6,75 \times 18,00 \text{ m}$) befinden. Die Kaffeeküche ($3,50 \times 7,00 \text{ m}$) 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 Wirtschaftsangebäudes von größerer Ausdehnung mag die Anlage im Hause des Architektenvereines zu Berlin (Fig. 139⁹⁴) 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 $50,00 \text{ m}$ von der Rückwand der Lichthöfe bis zur Straßenfront erstreckt und in der Breite von $15,00 \text{ m}$ 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 Berlin⁹⁵).

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.

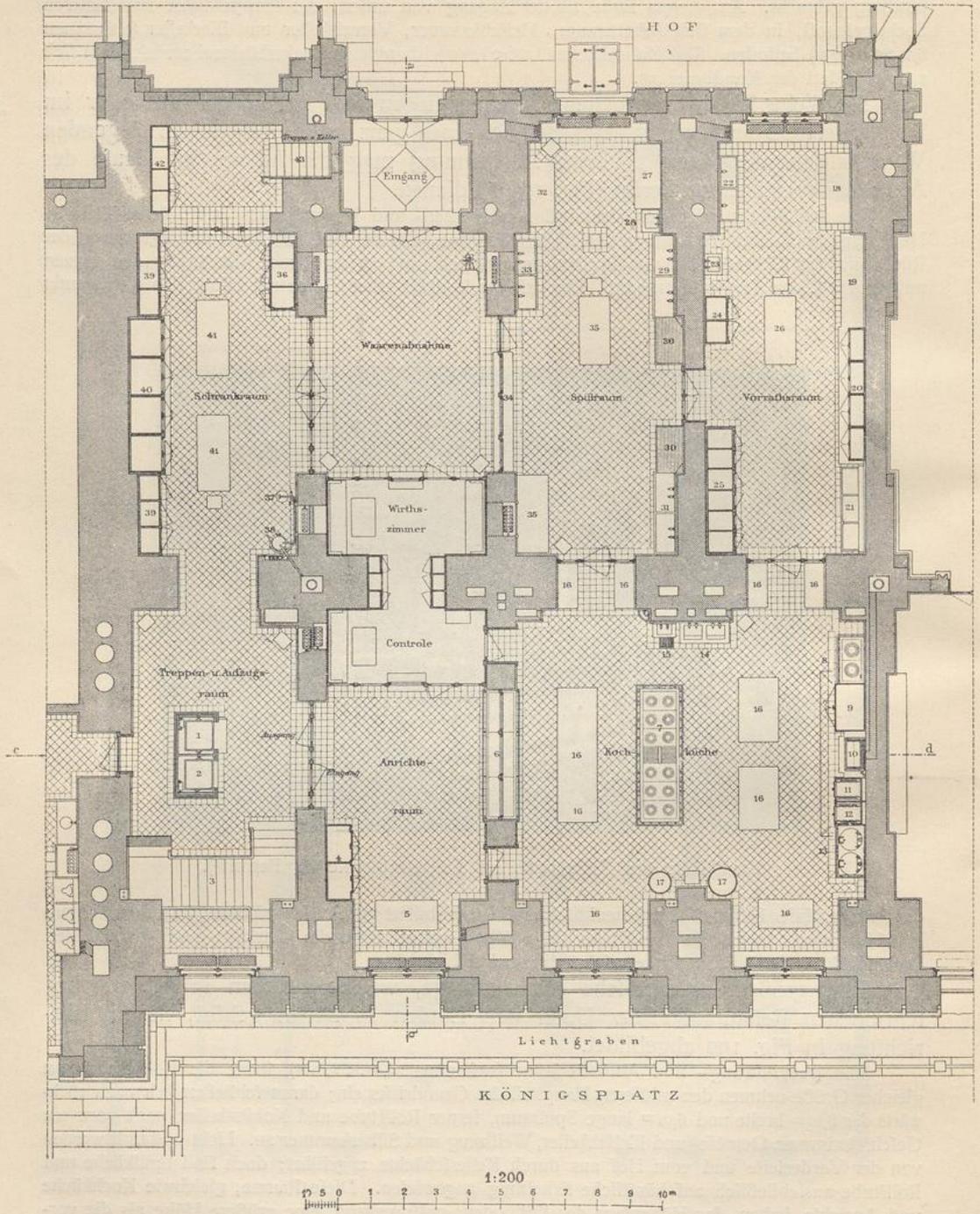
Eine größere unterirdische Küchenanlage, welche zu dem in Art. 169 beschriebenen Restaurant *Hiller* Unter den Linden in Berlin gehört, ist mit Einrichtung in Fig. 190 abgebildet.

Die Buchführungs- und Anrichteräume (zusammen $6,00 \times 7,00 \text{ m}$), sowie die Kochküche von gleicher Größe nehmen den mittleren Hauptteil des Grundriffes ein; daran schließen sich nach rückwärts der $3,80 \text{ m}$ breite und $6,00 \text{ m}$ lange Spülraum, ferner Rollstube 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 Rollstube 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.

⁹⁵) 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. 142⁹⁵⁾ 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.

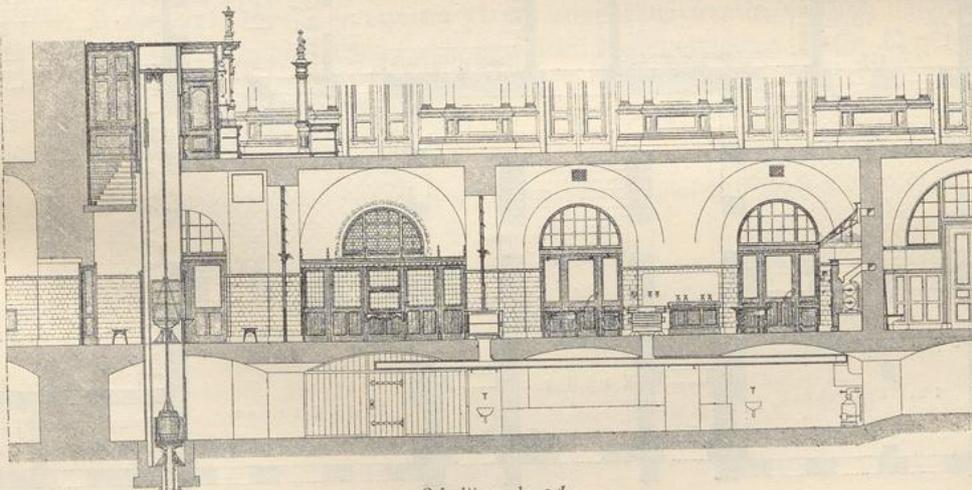
Spülraum.

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.

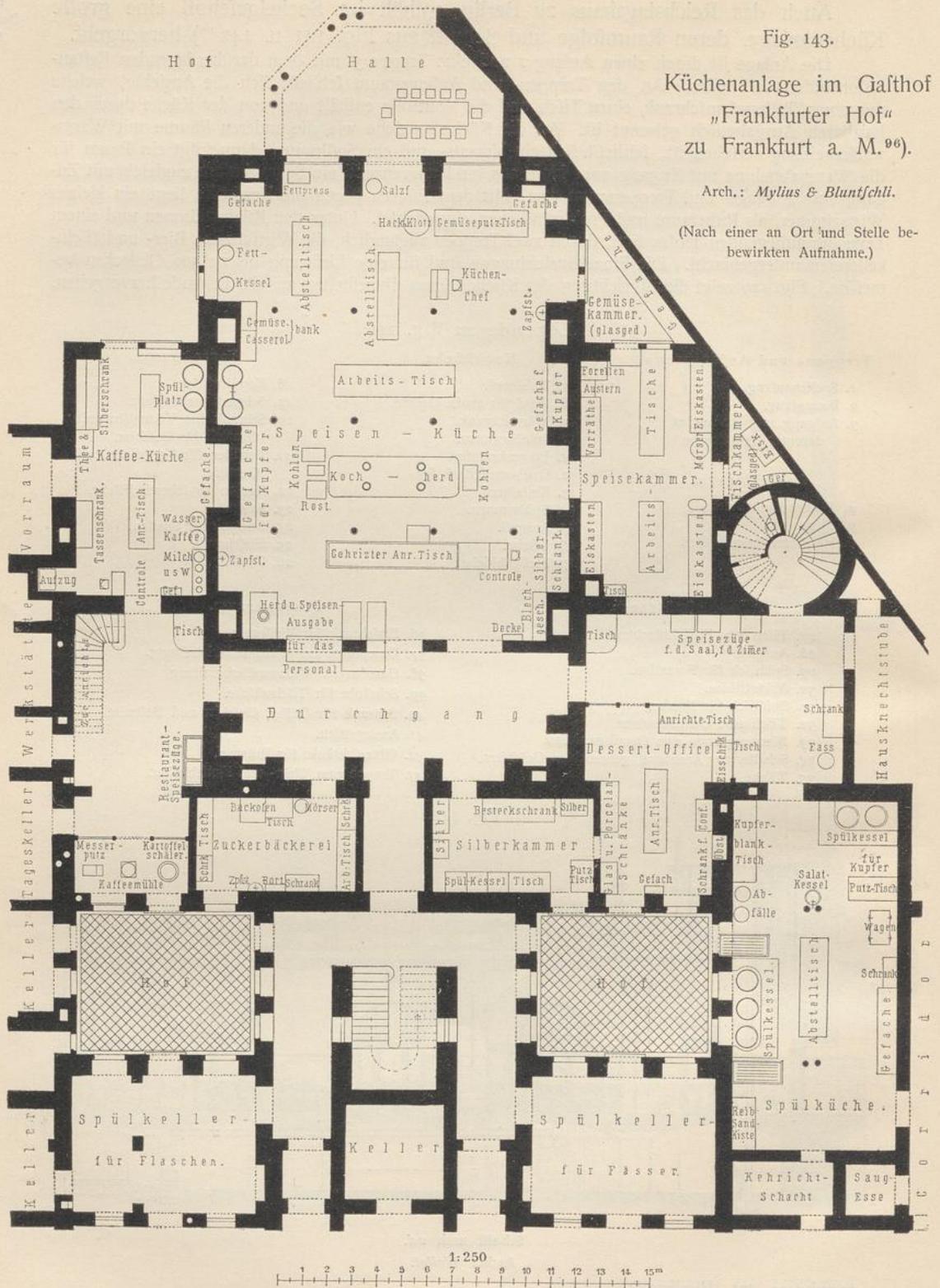
tagshaus zu Berlin⁹⁵⁾.

Fig. 143.

Küchenanlage im Galthof
„Frankfurter Hof“
zu Frankfurt a. M.⁹⁶).

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. 143⁹⁶⁾ 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 „Alte Pavillon“ zu Hamburg, der heute allerdings einem Neubau weichen mußte (Fig. 144⁹⁷⁾), 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-

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

⁹⁷⁾ 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.