



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

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

**Wagner, Heinrich**

**Darmstadt, 1904**

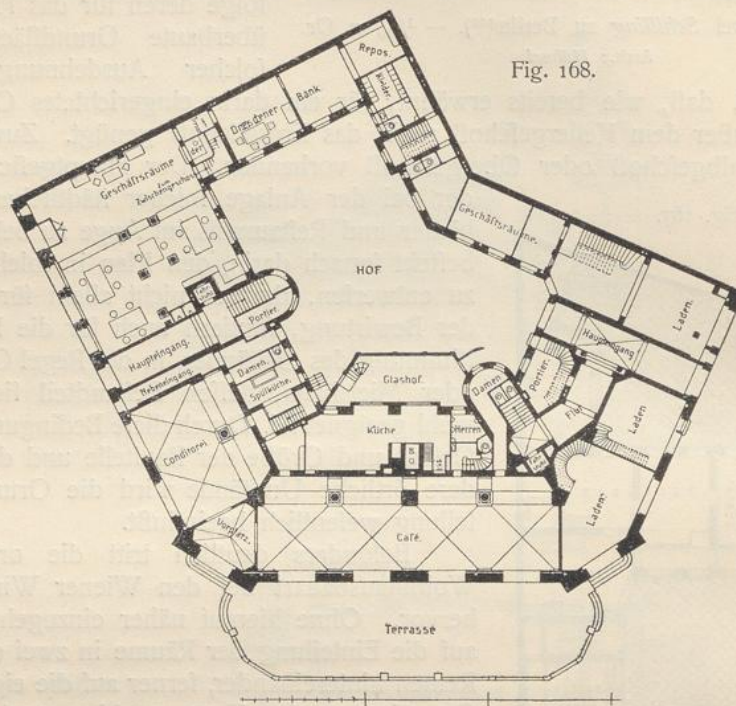
Siebzehn Beispiele

---

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

wie die in Art. 57 (S. 65) beschriebene Ausschank- und Speisewirtschaft, ohne große Umänderungen für ein Ladengeschäft eingerichtet werden können.

Der den Anforderungen des Massenverkehrs entsprechende Grundriss der Ausnutzung von jedem verfügbaren Zoll der Baustelle wird besonders durch die Londoner Beispiele in Fig. 195 bis 197 veranschaulicht. Bemerkenswert ist ferner bei der besagten Bauweise die Ordnung, mittels welcher für jedes Geschloß die geeignete Verwendung gefunden wird, so daß z. B. im Keller- oder Sockelgeschloß die auf dem Bratrost zubereiteten Speisen, zu ebener Erde sowohl Butterbrote dem eiligen Kunden, als die großen, saftigen Braten oder *Joints* dem behaglichen Mittagsgast verabreicht, im I. und II. Obergeschloß leichtere Speisen, auch Auflern, Hummern u. f. w. verzehrt werden und Sonderzimmer angeordnet sind. Die Hauptküche ist hierbei meist im obersten Geschloß.



Neues romanisches Haus am Augusta Viktoriaplatz zu Berlin<sup>112)</sup>.

Arch.: Schwechten.

157.  
Beispiel  
I.

Zunächst wird zum Vergleich mit den zu beschreibenden Kaffeehäusern und anderen verwandten Anlagen in Fig. 166<sup>111)</sup> der Grundriß der alten Konditorei *Schilling* (an der Ecke der Friedrich- und Kochstraße) in Berlin, von *Hähnel* erbaut, mitgeteilt.

Sie besteht aus 4 hintereinander liegenden Räumen, welche vor etwa 50 Jahren durch Umbau des Erdgeschosses des betreffenden Gebäudes geschaffen wurden. Der Eckraum dient als Geschäftsraum und enthält demgemäß einen großen Ladentisch und Glaschränke mit Unterfüßen, welche die ganze Wand einnehmen und durch zwei Türen unterbrochen werden, von denen die eine zur Backstube, die andere in das Geschäftszimmer führt. Am Fenster der kleineren Wand ist ein Schreibtisch für die Buchführung aufgestellt. Der Eingang erfolgte von beiden Straßen durch den Windfang überdeckt. Im Eckladen, gleichwie in den 3 anschließenden Zimmern sind Marmortische, Rohrstühle und Sofas für die Gäste aufgestellt. Das zweite Zimmer bildet zwar einen ab-

<sup>112)</sup> Fakt.-Repr. nach: Architektonische Rundschau 1902, S. 26.

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

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

Fig. 169.

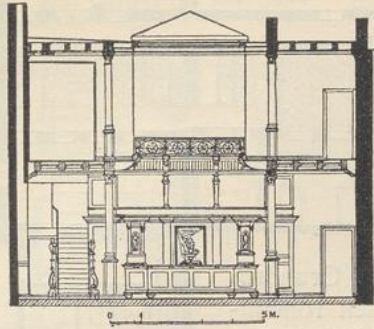
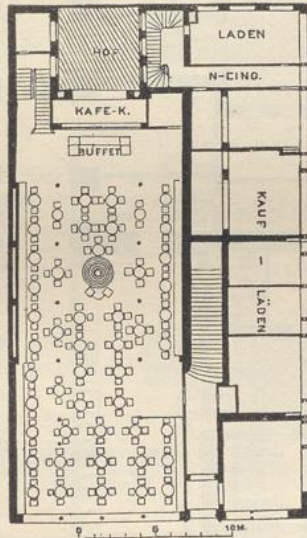
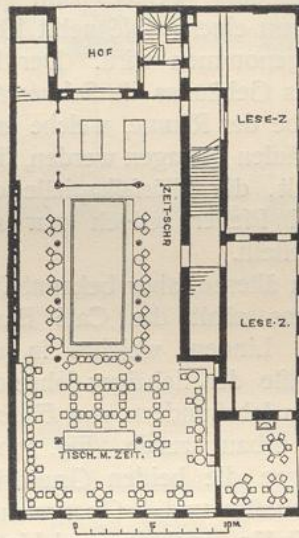
Schnitt durch  
das  
Deckenlicht.

Fig. 170.



Erdgeschoß.

Fig. 171.



Obergeschoß.

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

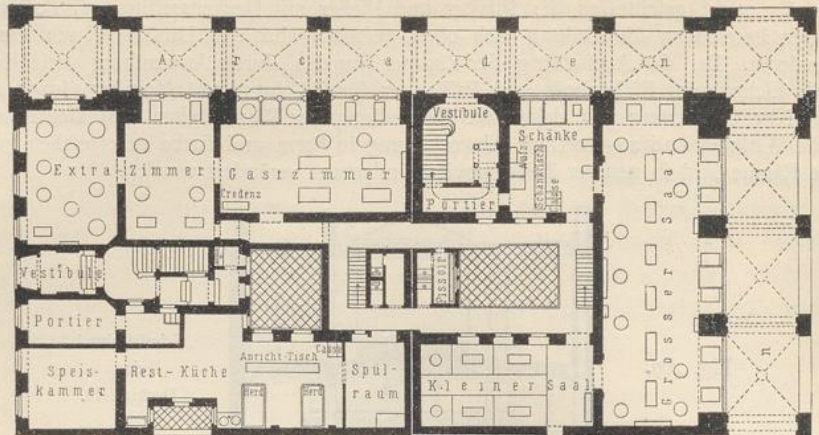
Arch.: Ende & Boeckmann.

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

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

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

Fig. 172.



159.  
Beispiel  
III.

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

160.  
Beispiel  
IV.

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

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

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

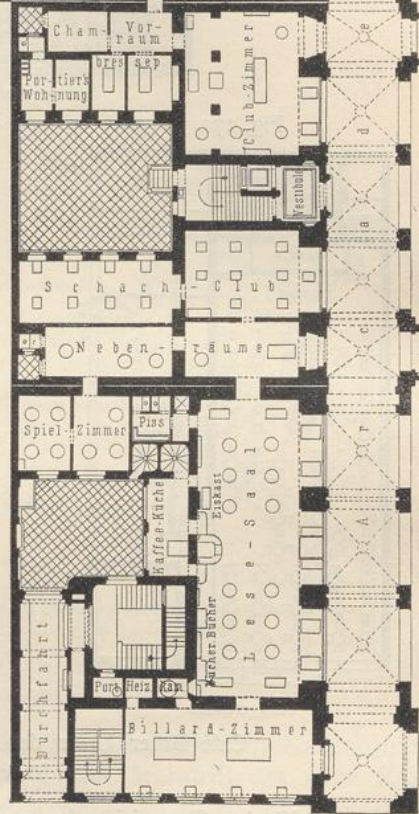
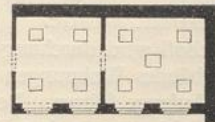


Fig. 173.

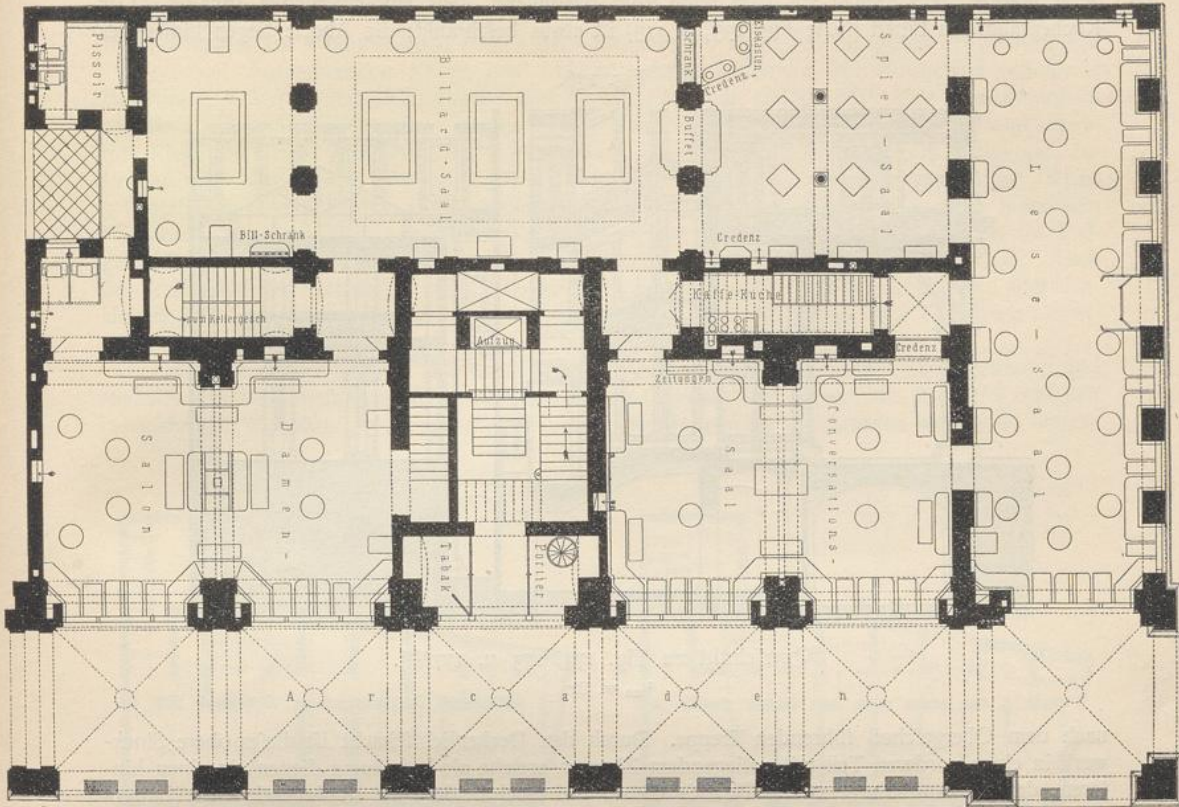


1:500  
10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 0 5 10 15 20m

Spielzimmer im Zwischengeschoß über dem Rauchzimmer.

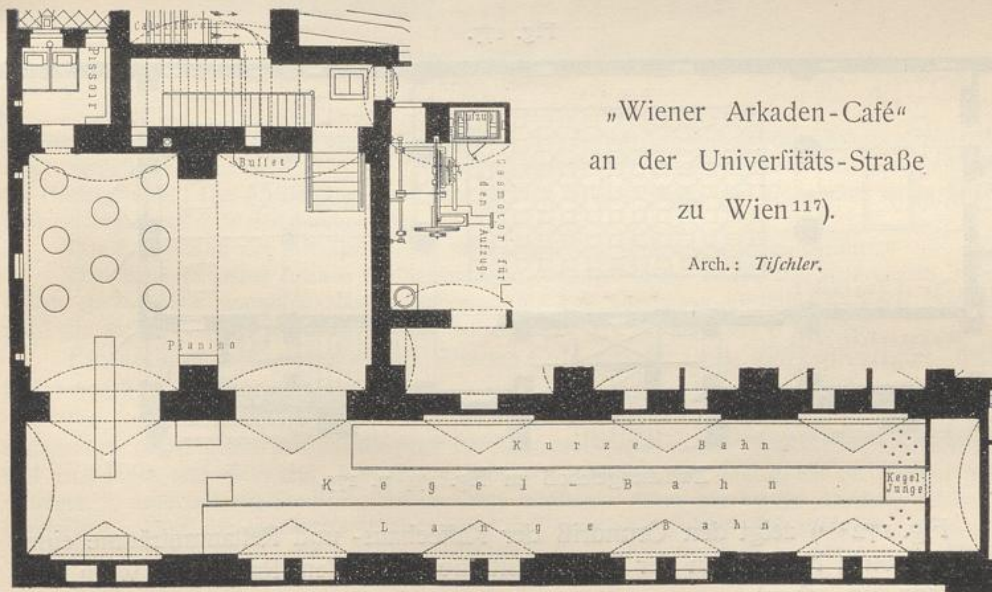
Erdgeschoß.  
Café "Zum Reichsrat" und Restaurant *Breying* zu Wien<sup>114)</sup>.  
Arch.: *Naumann jun.*

Fig. 174.



Erdgechoß.

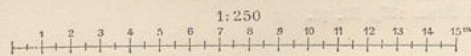
Fig. 175.



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

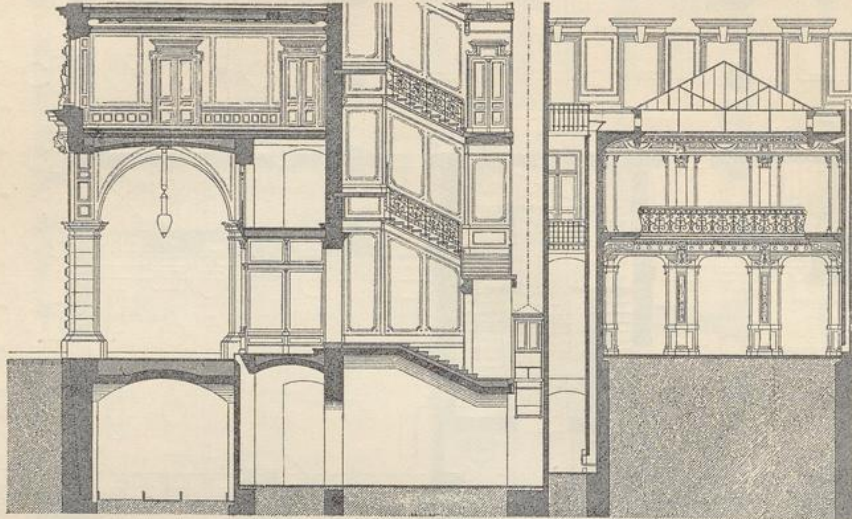
Arch.: Tifchler.

Teil des Kellergechoffes.



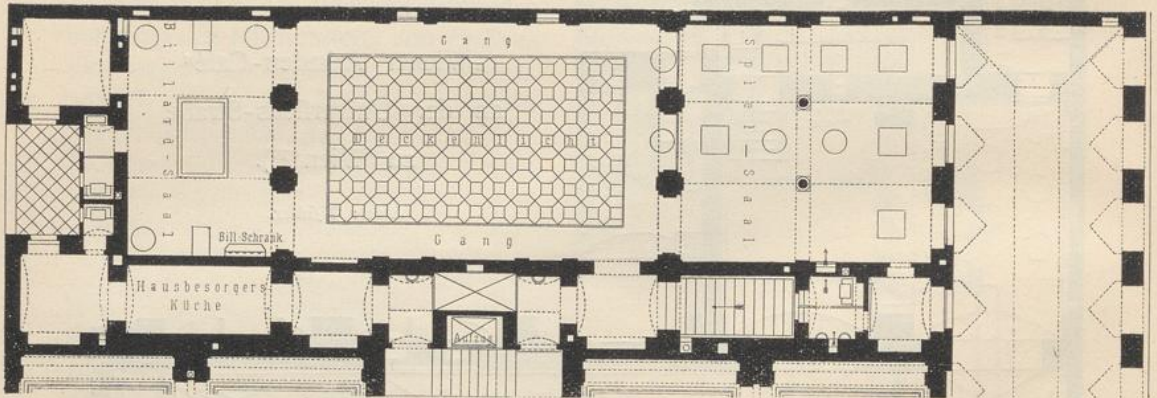
Holze, in welche die Divans hineingearbeitet sind, schmücken die Wände Gemälde von *A. v. Werner*, teils Szenen aus dem alten Rom darstellend, teils landschaftlichen Inhaltes. Der Küchenraum am Büfett (siehe Fig. 135, S. 115) ist etwas beschränkt; die Aborte liegen hinter der

Fig. 176.

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

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

Fig. 177.



Zwischengeschoß zu Fig. 174 u. 175.

161.  
Beispiel  
v.

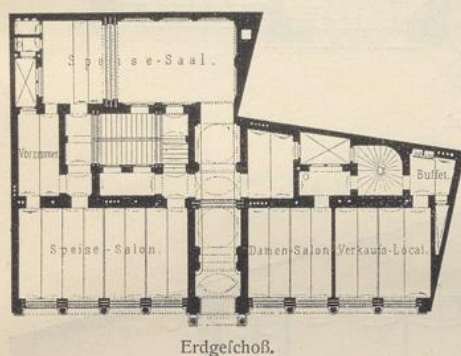
Fig. 172<sup>114)</sup> zeigt den Grundriß der Kaffeehaus- und Restauranträume einer Gruppe von 3 Häusern an der Reichsratsstraße nächst dem Rathaus in Wien, von *Neumann jun.* erbaut.

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

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

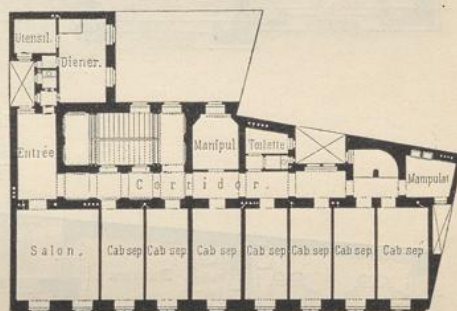
Hinichtlich der äußeren Erscheinung des Bauwerkes wurde eine kräftige Maffenwirkung und zugleich eine Vermittelung zwischen den energischen Umrissen und Formen des Rathauses und den benachbarten Wohnhäusern zu erreichen gesucht. Die Anordnung der Arkaden war durch die ge-

Fig. 178.

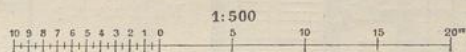


Erdgeschoß.

Fig. 179.



Halbgeschoß.

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

Arch.: Fränkel.

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

Das Erdgeschoß des Mittelbaues war ursprünglich zu Verkaufsgewölben bestimmt.

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

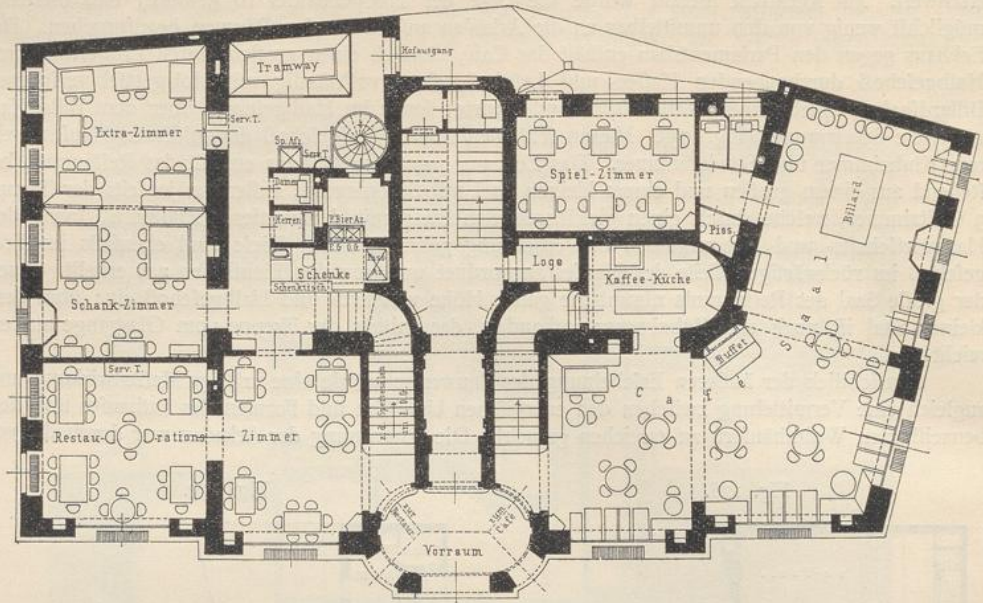
Ein anderes bemerkenswertes Wiener Café an der Ecke der Universitäts- und Reichsratsstraße ist von *Tischler* erbaut und in Fig. 174 bis 177<sup>117)</sup> abgebildet.

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

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

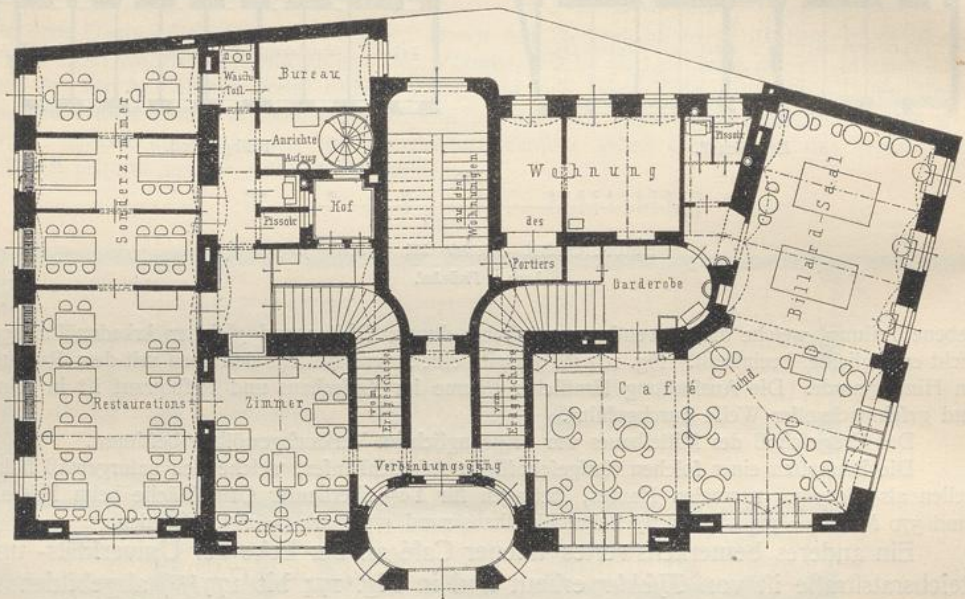
<sup>117)</sup> Nach den von Herrn Architekt *L. Tischler* in Wien freundlichst mitgeteilten Originalplänen.

Fig. 180.

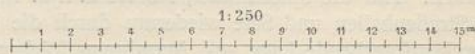


Erdgechoß.

Fig. 181.



Obere Abteilung des Erdgechoffes.



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

Arch.: Tischler.



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

Fig. 182.

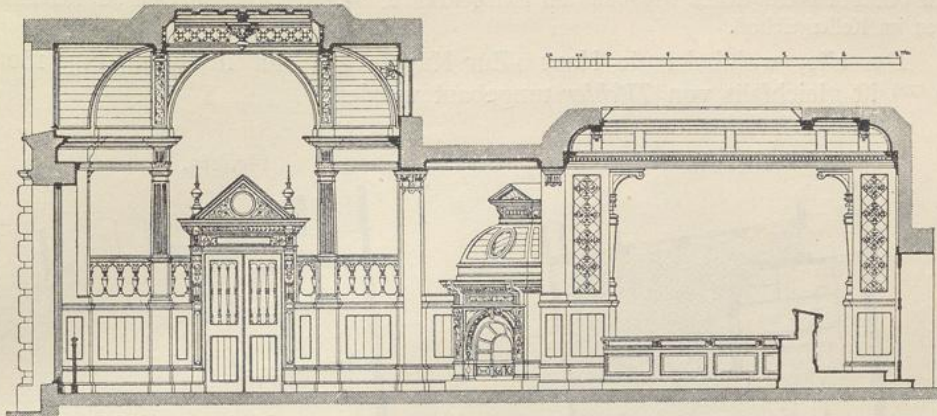
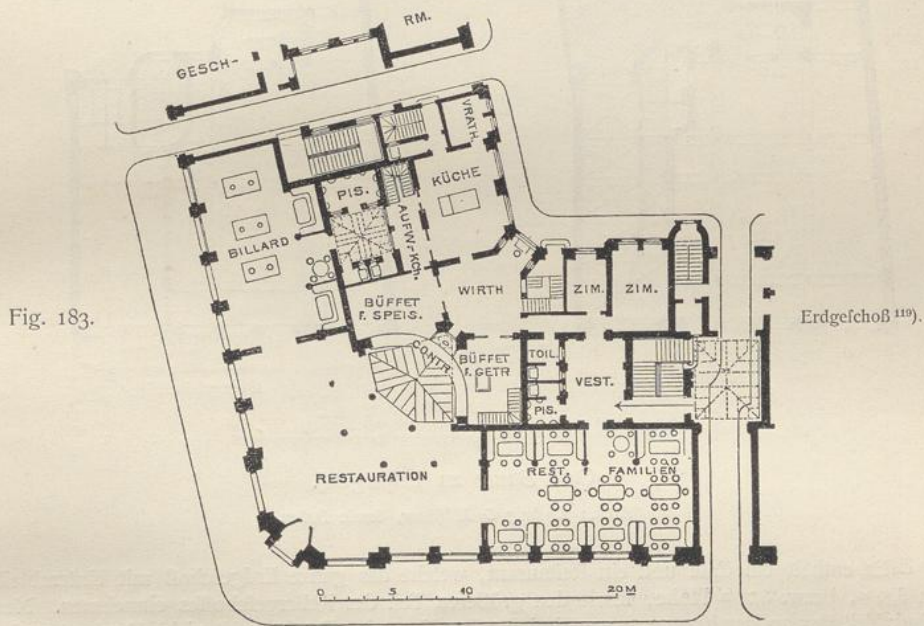
Innenansicht <sup>120)</sup>.

Fig. 183.

Germania-Restaurant zu Strassburg.

Arch.: Kayser &amp; v. Grofzheim.

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

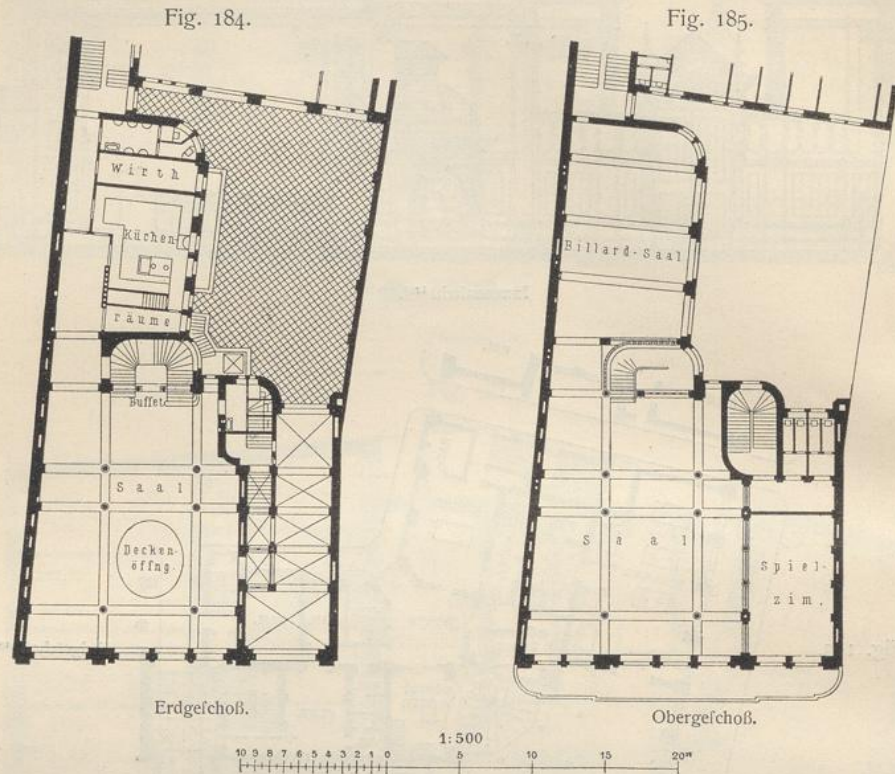
163.  
Beispiel  
VII.<sup>118)</sup> Nach: Allg. Bauz. 1877, S. 76 u. Bl. 69.<sup>119)</sup> Fakf.-Repr. nach: Baukunde des Architekten. Bd. II, Teil 5. 2. Aufl. Berlin 1902. S. 274.<sup>120)</sup> Fakf.-Repr. nach: Strassburg und seine Bauten. Strassburg 1894. S. 550.

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

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

164.  
Beispiel  
VIII.

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



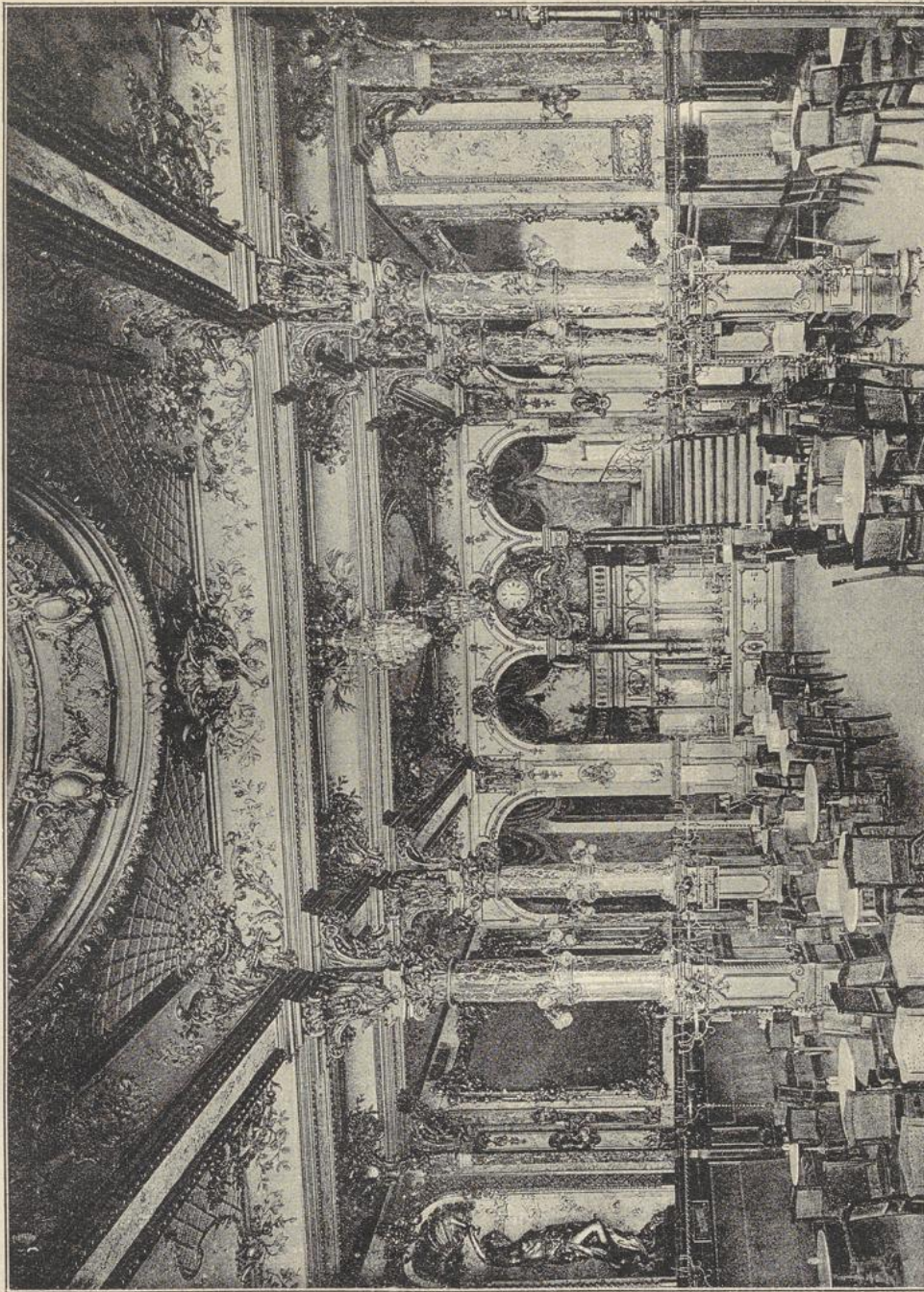
Café Bauer zu Leipzig<sup>121)</sup>.

Arch.: Ludwig & Hülßner, sowie Bohm.

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

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

Fig. 186.



Café Bauer zu Leipzig.

Innenansicht (21).

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

165.  
Beispiel  
IX.

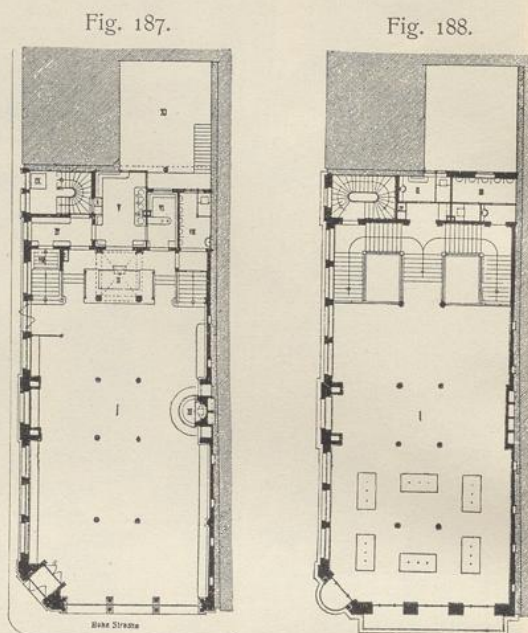
Eine besonders gute Lösung der Aufgabe, ein Restaurant in einem sonst für Wohnungen bestimmten Gebäude unterzubringen, ist in dem von *Kayser & v. Großheim* ausgeführten Gebäude der Germania in Straßburg gegeben.

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

166.  
Beispiel  
X.

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

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



Erdgeschoß.

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

Obergeschoß.

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

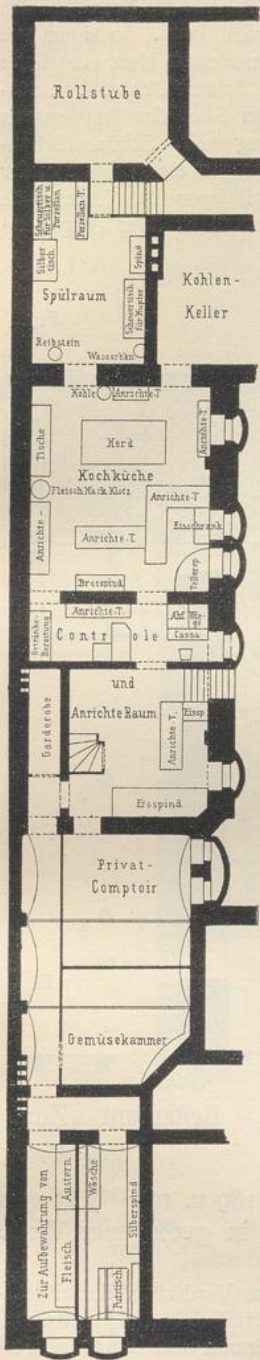
Arch.:

*Schreiterer & Schreiber.*

Café Monopol zu Cöln<sup>122)</sup>.

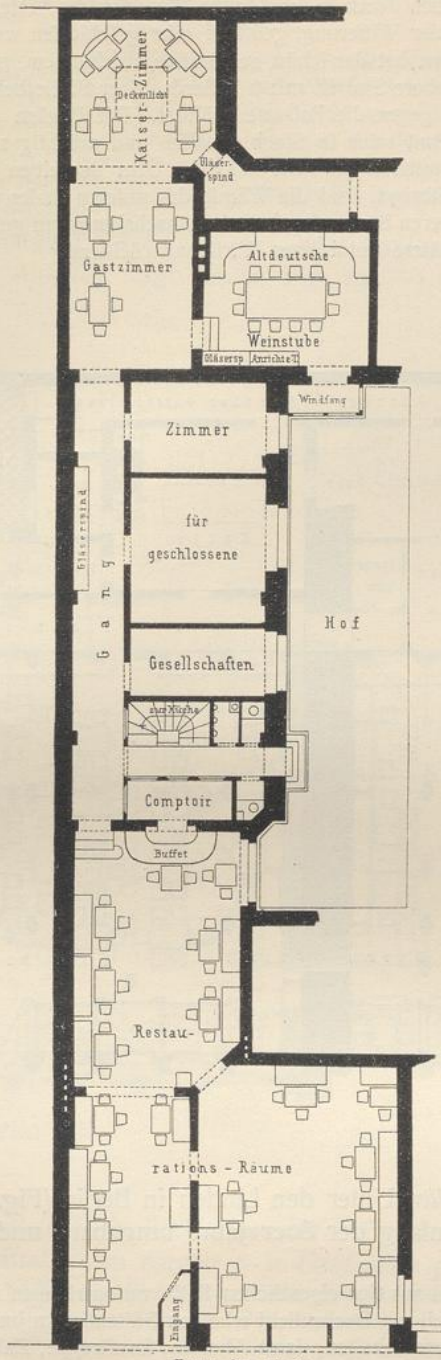
<sup>122)</sup> Fakf.-Repr. nach: Cöln und seine Bauten. Cöln 1888. S. 619.

Fig. 189.



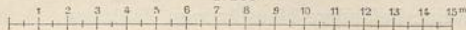
Kellergeschoß.

Fig. 190.



Unter den Linden Erdgeschoß.

1:250



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

Arch.: Ende & Boeckmann.

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

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

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

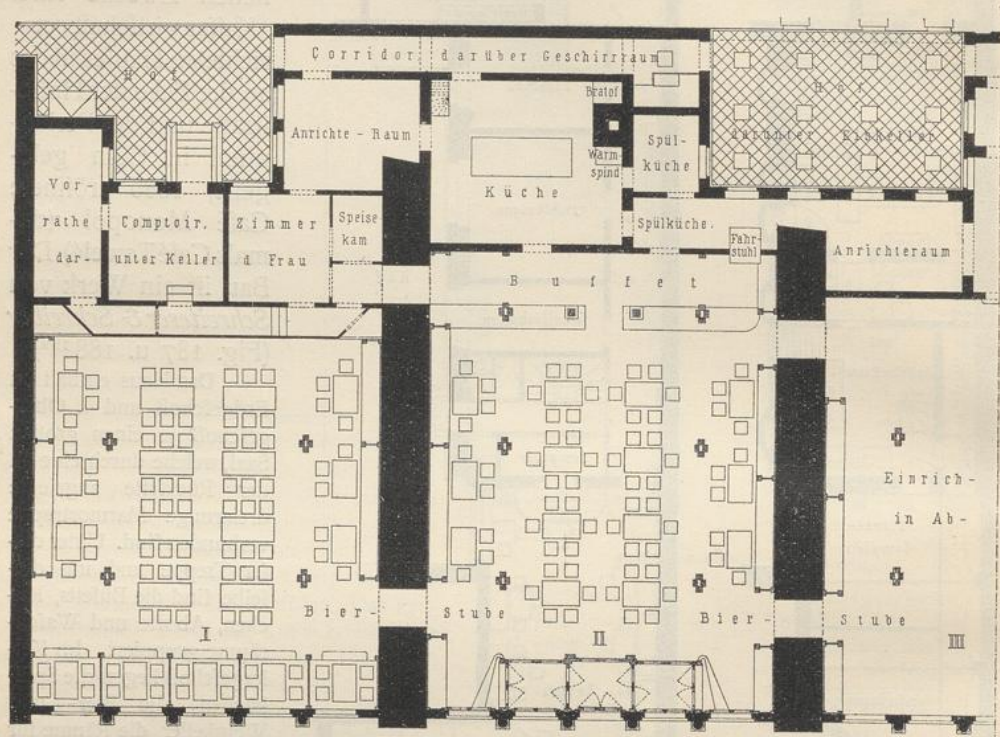
Das Innere des Gebäudes macht, namentlich bei Abend, wenn das Licht von 7 Bogenlampen und 112 Glühlampen die Räume durchflutet, einen glänzen-

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

167.  
Beispiel  
XI.

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

Fig.



Restaurant „Zum

Arch.: Kayfer

168.  
Beispiel  
XII.

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

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

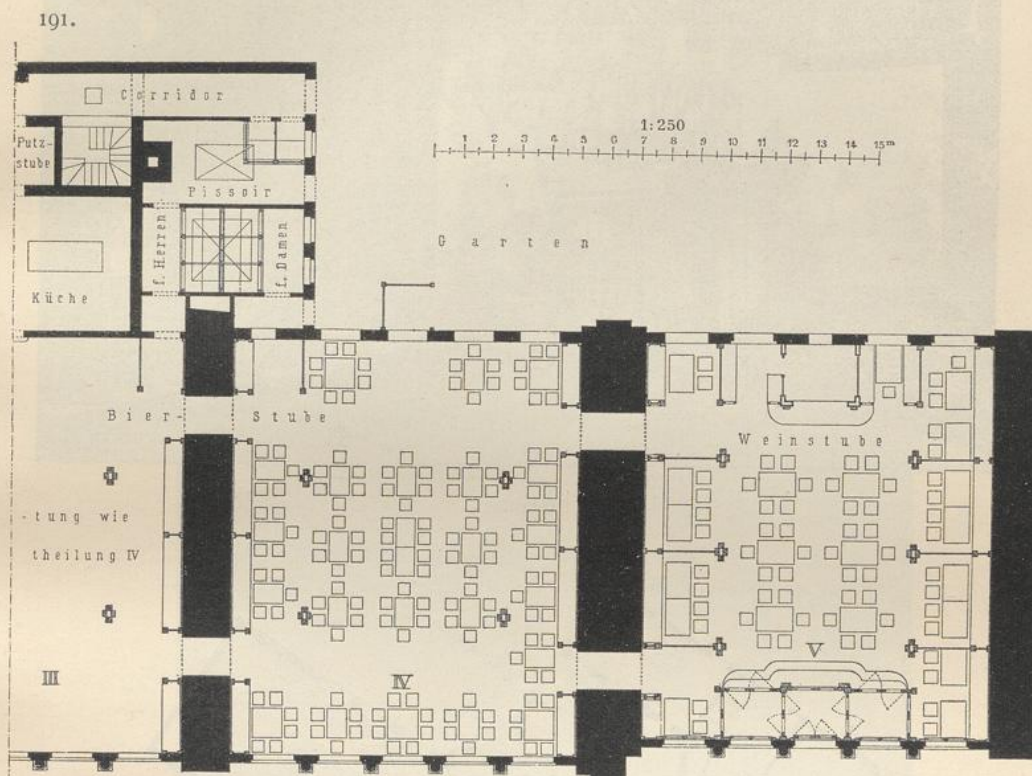
Sämtliche Räume haben eine vornehmen Anforderungen entsprechende Einrichtung und Durchbildung erhalten. Die Wände der vorderen Säle werden durch lotrecht laufende Streifen geteilt, deren untere Teile in mächtige Konfolen auslaufen und gleichzeitig die Seitenlehnen für die

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

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

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

169.  
Beispiel  
XIII.



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

& v. Grofzheim.

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

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

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

Fig. 192.



Hanfafaal.

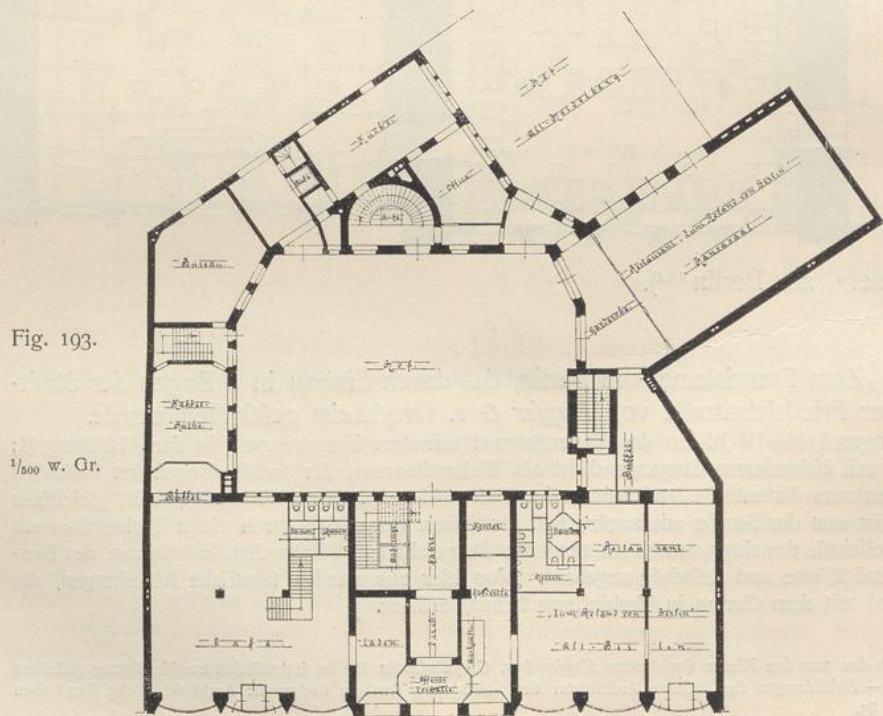


Fig. 193.

1/1000 w. Gr.

Erdgesch. 1/2

Arch.: Walther.

Restaurant zum „Roland von Berlin“.



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

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

170.  
Beispiel  
XIV.

Fig. 194.



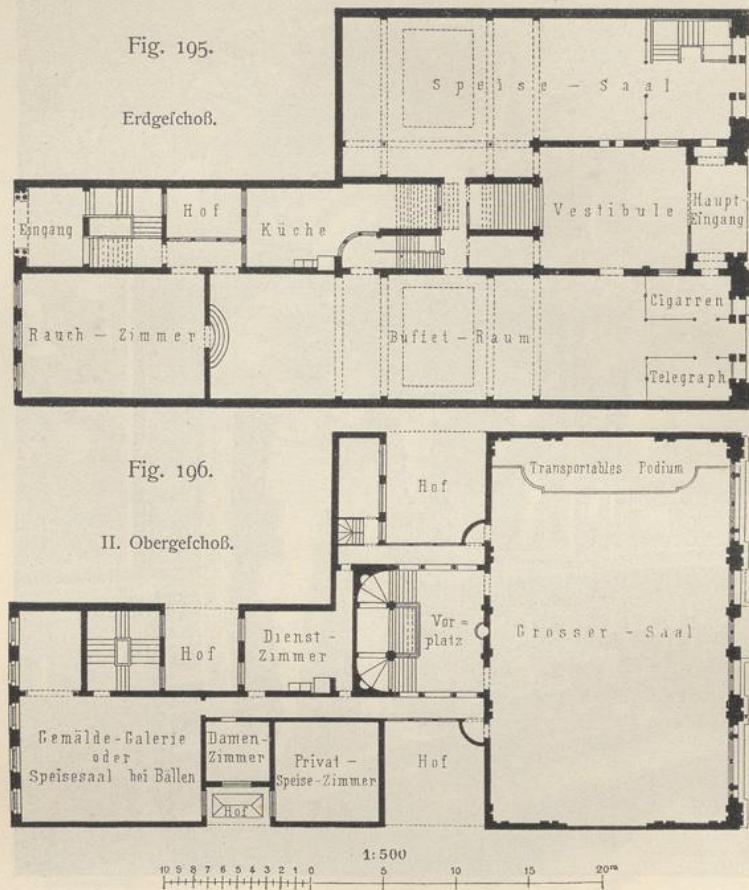
Restaurant zum „Roland von Berlin“.  
Saal „Alt-Berlin“.

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

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

171.  
Beispiel  
XV.

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



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

Arch.: *Verity*.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

172.  
Andere  
Restaurants  
zu London.

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

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

Fig. 197.

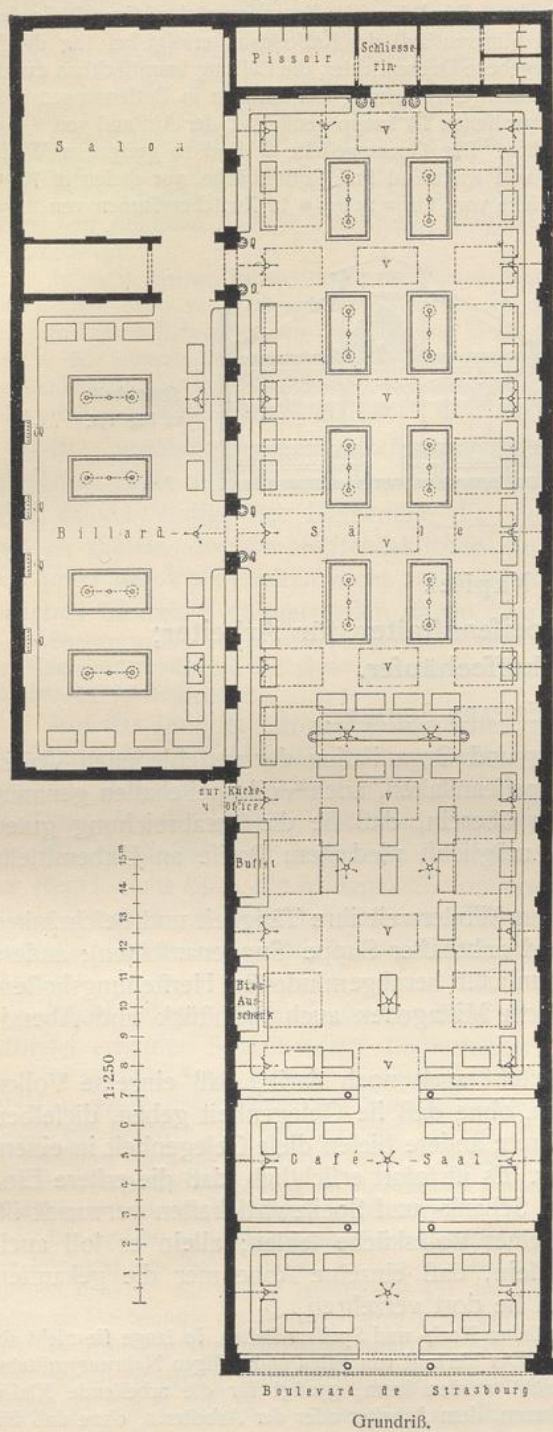
*Auction mart restaurant* zu London<sup>126)</sup>.Arch.: *Bassett Keeling*.

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

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

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

Fig. 198.

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

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

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

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

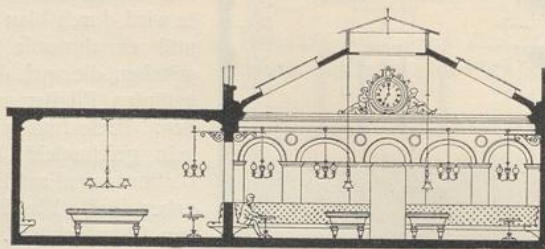
Es enthält zwei Billardfäle mit zusammen 12 Billards. Vorn am Boulevard

173.  
*Café du globe*  
zu  
Paris.

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

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

Fig. 199.

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

#### 4. Kapitel.

### Volksküchen und Speiseanstalten für Arbeiter; Volkskaffeehäuser.

Von Dr. EDUARD SCHMITT.

174.  
Volksküchen.

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

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

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

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

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