



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Schankstätten und Speisewirtschaften, Kaffeehäuser und Restaurants

Wagner, Heinrich

Darmstadt, 1904

a) Volksküchen und Speiseanstalten für Arbeiter; Volkskaffeehäuser

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

Speisenausgabe selbst holen müssen, so ist besonderes Bedienungspersonal in der Regel nicht notwendig; doch fehlt es nicht an Beispielen, daß auch Wärter zur Bedienung der Speisenden vorhanden sind.

177.
Volks-
kaffeehäuser.

Den öffentlichen Speiseanstalten sind endlich die zur Steuerung der Trunksucht bestimmten Volkskaffeehäuser (auch Kaffeehallen oder Kaffeeshenken genannt) und ähnliche Aufenthalts- und Erholungsstätten ohne alkoholische Getränke, die vor etwa 25 Jahren in England entstanden sind, sich schnell in andere Länder verpflanzten und auch in Deutschland sich rasch einbürgern, beizuzählen. Dies sind Schankstätten, aus denen alle geistigen Getränke durchaus verboten sind und wo statt dessen Milch, Kaffee, Thee, Kakao u. s. w. feilgehalten werden, und zwar möglichst gute Ware zu billigsten Preisen.

Schon um das Jahr 1850 hat ein schottischer Edelmann in Dundee eine Kaffeewirtschaft für das Volk errichtet. Der Missionär *Livingstone* sprach 1857 die Absicht aus, die ihm für einen in Glasgow abgehaltenen Vortrag zugesicherte Vergütung zur Anlage einer Schenke ohne Spirituosen zu verwenden; 1865 wurden in Cork und 1867 in Leeds solche errichtet. Dies waren indes nur vereinzelte Vorzeichen der später allgemeiner werdenden Einrichtungen. In London entstand im Sommer 1877 ein Verein für Volkskaffeehäuser (*The coffee public house association*), und die dadurch eingeleitete Bewegung hat seitdem außerordentliche Fortschritte gemacht. Meist sind diese Kaffeehallen von Aktiengesellschaften errichtet worden, die zum Teile gute Geschäfte machen; sie gehen durchweg von dem richtigen Grundsatz aus, daß die Anstalt sich selbst erhalten muß, um dem Arbeiter das drückende Gefühl des Beschenktwerdens zu ersparen. Solche Anstalten bestehen gegenwärtig nicht nur in englischen Städten, sondern auch in Berlin, Hamburg, Bremen, Lübeck, Wiesbaden, Brüssel u. s. w.¹³¹⁾

In neuerer Zeit sind in London auch *Temperance-eating rooms* entstanden, in denen trefflich zubereitete einfache Speisen zu mäßigen Preisen verabreicht werden, ohne daß die Gäste gezwungen sind, Getränke zu bestellen.

Im folgenden wird zunächst (unter a) von der Anlage und Einrichtung der Volksküchen und Speiseanstalten für Arbeiter u. s. w. die Rede sein; den Volkskaffeehäusern werden (unter b) die letzten Schlußartikel dieses Kapitels gewidmet werden.

a) Volksküchen und Speiseanstalten für Arbeiter.

178.
Erfordernisse.

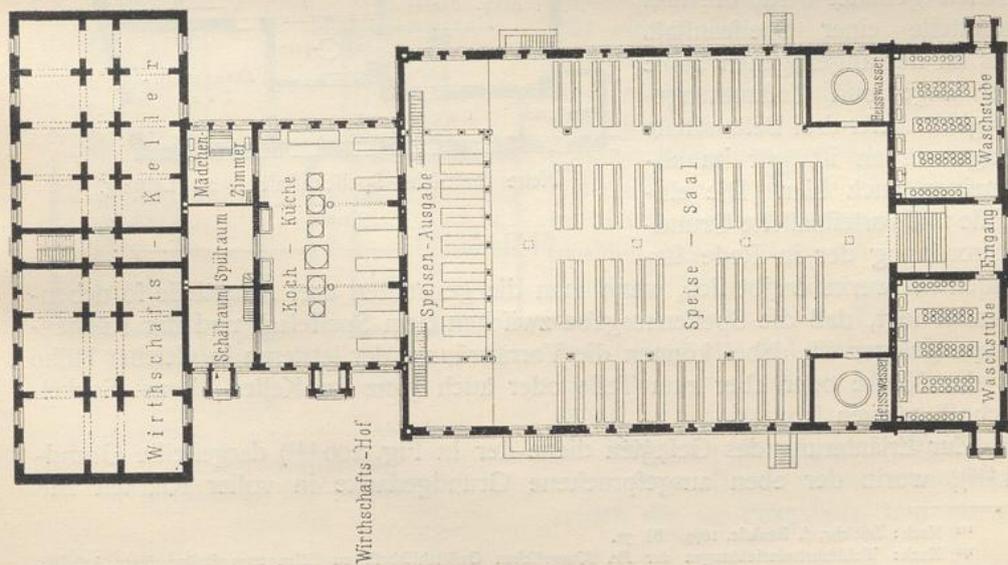
Eine wohl ausgerüstete Volksküche oder sonstige damit verwandte Speiseanstalt erfordert folgende Räumlichkeiten:

- 1) die Küche mit den entsprechenden Nebenräumen, von letzteren insbesondere:
 - α) Vorratsräume;
 - β) Arbeitsraum, Schälraum, Putzraum u. s. w. zum Zurichten und Vorbereiten der zu kochenden Gemüse, des Fleisches u. s. w.;
 - γ) Spülküche, Aufwaschraum;
 - δ) den Raum für die Speisenausgabe;
- 2) den Speisesaal oder das Refektorium;
- 3) die Geschäftsstube oder sonstige Diensträume für den Beamten u. s. w., die Wohnungen für diesen und das Dienstpersonal;
- 4) Abort und Pissoirs;
- 5) Räume für Brennstoff, und unter Umständen (bei Dampfkoch-, bezw. Dampfheizeinrichtungen)
- 6) das Dampfkesselhaus.

Bisweilen sind mit derartigen Speiseanstalten noch Bäckereien und Metzgereien, Stallungen für das zu schlachtende Vieh u. s. w. verbunden. Weiters

¹³¹⁾ In London erscheint eine den betreffenden Bestrebungen gewidmete Zeitschrift unter dem Titel: *The Coffee Public-House News and Temperance Hotel Journal*.

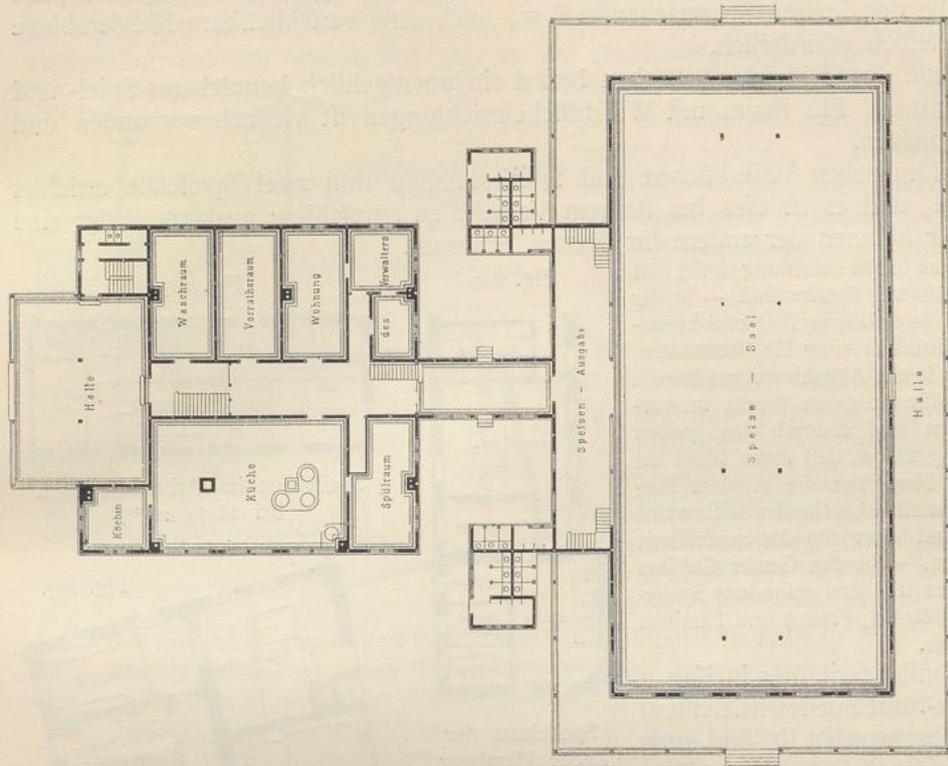
Fig. 200.



Kofthaus des Bochumer Vereins für Bergbau und Gußtahtfabrikation zu Stahlhauften 1893.

Arch.: Spetzler.

Fig. 201.



Menage in der Kolonie Nordhof der Gußtahtfabrik von Fried. Krupp zu Essen 1893.

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

wird, wo Ehrendamen u. f. w. die Überwachung der Speisebereitung leiten, die Ausgabe der Speisen überwachen u. f. w., noch eine verschließbare Kleiderablage für dieselben erforderlich.

Jede der Genfer Volksküchen besitzt ein unentgeltlich benutzbares Spiel- und Lesezimmer. Ein Raum mit Waschtischeinrichtungen ist vielfach vorhanden und zu empfehlen.

In manchen Volksküchen und Speiseanstalten sind zwei Speisefäle errichtet worden, und es ist dies bei starkem Verkehr zu empfehlen; alsdann ist der eine Saal für Männer, der andere für Frauen bestimmt.

Eine solche Scheidung findet sich in der Altonaer Speiseanstalt. — In der Volksküche zu Leipzig sind zwei Speisefäle vorhanden: einer für Abonnenten, d. i. für solche Abnehmer, welche die Marken für die ganze Woche im voraus lösen und dadurch den großen Vorteil genießen, daß ihnen selbst bei stärkster Nachfrage die bezahlte Portion unter allen Umständen aufbewahrt wird, und einer für das wechselnde Publikum. — In den Genfer *Cuifines populaires* sind drei gefonderte Speisefäle für Männer, Frauen und Familien vorhanden.

179.
Grundriß-
anordnung.

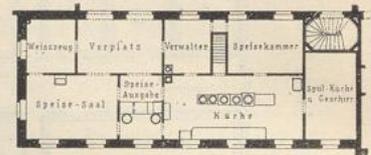
Ähnlich, wie dies in Kap. 2 (Schank- und Speisewirtschaften) ausgeführt worden ist, sind auch hier der Speisefaal, die Speisenausgabe und die Raumgruppe, welche von der Küche mit ihren Vorrats- und sonstigen Nebengelassen gebildet wird, die drei Hauptteile einer Speiseanstalt. Was an der angezogenen Stelle über Lage und Zusammengehörigkeit dieser drei Bestandteile gefagt worden ist, gilt im allgemeinen auch hier. Die einfachste und vorteilhafteste Grundrißanordnung der in Rede stehenden Bauwerke ergibt sich, wenn man die genannten drei Hauptteile so nebeneinander legt, daß die Speisenausgabe zwischen dem Speisefaal und der Küchengruppe gelegen ist; dabei können die Vorratsräume der letzteren in gleicher Höhe mit der Küche oder aber zum Teile oder auch ganz im Keller-, bzw. Sockelgeschoß gelegen sein.

Zur Erläuterung des Gefagten diene der in Fig. 200¹³²⁾ dargestellte Grundriß¹³³⁾, worin der eben ausgesprochene Grundgedanke in voller Klarheit zur

Fig. 202.



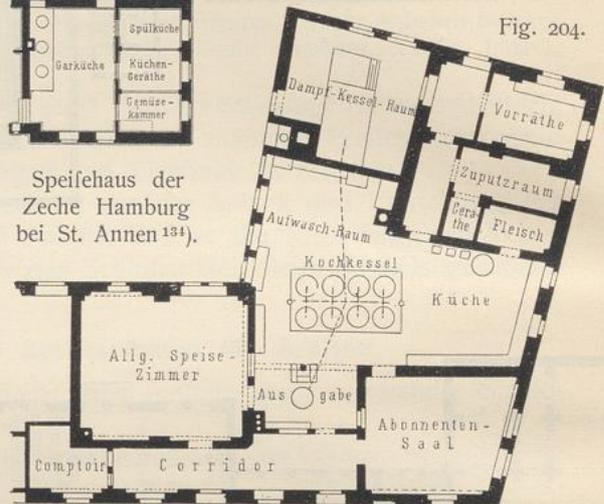
Fig. 203.



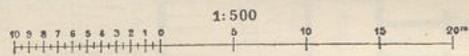
Speisehaus im Arbeiterdörfchen bei Stuttgart¹³⁵⁾.

Arch.: v. Morlok.

Fig. 204.



Neue städtische Speiseanstalt I. zu Leipzig.



¹³²⁾ Nach: Zeitschr. f. Baukde. 1879. Bl. 32.

¹³³⁾ Nach: Wohlfahrtseinrichtungen der *Fr. Krupp'schen* Gußstahlfabrik zu Essen zum Befen ihrer Arbeiter. Bl. 9 des Atlas.

¹³⁴⁾ Nach: Die Einrichtungen zum Befen der Arbeiter auf den Bergwerken Preußens. Band II. Berlin 1876. Bl. 36.

¹³⁵⁾ Nach: Allg. Bauz. 1874, Bl. 8. — Vergl. auch Art. 183 (S. 166), unter *β*.

¹³⁶⁾ Vergl. auch Art. 183, unter *ε*.

Durchführung gekommen ist. Nicht minder, wenn auch in weniger hüblcher Weise, ist dies bei der in Fig. 202¹³⁴⁾ dargestellten Anlage¹³⁷⁾ geschehen. Ebenso augenfällig und klar wie in Fig. 200 ist die Grundrißanordnung in Fig. 201¹³³⁾;

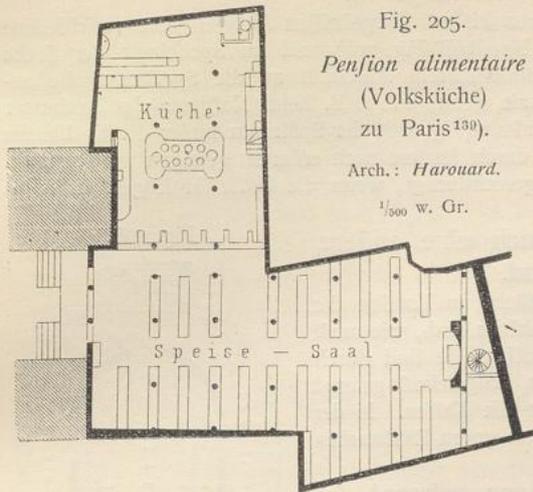


Fig. 205.
Pension alimentaire
(Volksküche)
zu Paris¹³⁸⁾.
Arch.: Harouard.
1/500 W. Gr.

dieselbe unterscheidet sich von jener im wesentlichen nur dadurch, daß zwischen Küchen- und Verwaltungsräumen einerseits und Speisesaal mit Speisenausgabe andererseits ein besonderer Verbindungsgang eingefchaltet ist¹³⁸⁾.

Den gleichen Grundgedanken der Grundrißanordnung verfolgt, wenn auch in weniger augenfälliger Weise, die Anordnung in Fig. 203¹³⁵⁾.

Gestattet der verfügbare Bauplatz keine genügende Längenentwicklung, so läßt sich mit Vorteil eine L-förmige Grundrißanordnung durchführen, wie dies z. B. bei der in Fig. 205¹³⁹⁾ dargestellten Volksküche geschehen ist¹⁴⁰⁾.

Auch der Grundriß der neuen städtischen Speiseanstalt I in Leipzig (Fig. 204) zeigt im wesentlichen den gleichen Typus; die geringe Regelmäßigkeit der Anlage ist aus dem Umfande zu erklären, daß sie durch den Umbau des alten St. Johannes-Stiftes entstanden ist.

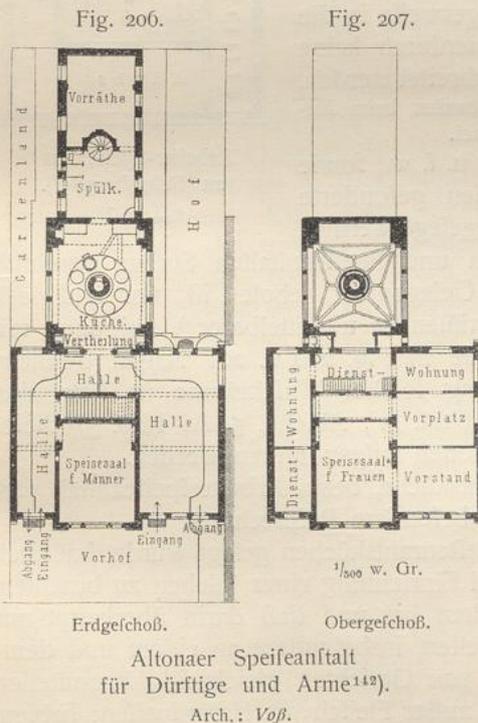


Fig. 206.
Fig. 207.
Altonaer Speiseanstalt
für Dürftige und Arme¹⁴²⁾.
Arch.: Vofß.

Die Grundrißanordnung erhält, wenn auch nicht grundsätzlichen, so doch in den Einzelheiten eine etwas andere Gestalt, sobald darauf Rückficht zu nehmen ist, daß ein großer Teil der verabfolgten Speisen außerhalb des Gebäudes verzehrt wird. Alsdann müssen die Speisenspenden die Schalter der Speisenausgabe erreichen können, ohne den Speisesaal passieren zu müssen. Breite Gänge, in denen durch Schranken die Kommanden, bezw. Wartenden von den Abgehenden entsprechend gefondert sind, dürfen in einem solchen Falle nicht fehlen. (Vergl. die Ω -förmigen Hallen im Erdgeschoßgrundriß der Altonaer Speiseanstalt in Fig. 206¹⁴¹⁾).

Eine von den bisher vorgeführten etwas abweichende Grundrißanordnung zeigen die in Petersburg und Moskau

¹³⁷⁾ Vergl. auch Art. 183, unter ζ .

¹³⁸⁾ Vergl. auch Art. 183, unter η .

¹³⁹⁾ Nach: *Nouv. annales de la confit.* 1878, Pl. 37-38.

¹⁴⁰⁾ Vergl. auch Art. 183, unter δ .

¹⁴¹⁾ Nach den von Herrn Architekten H. Vofß in Altona freundlichst mitgetheilten Plänen.

errichteten Volksspeiseanstalten (Fig. 208¹⁴²), in denen der Arbeiter allein oder mit seiner Familie eine einfache, gelunde und reinlich zubereitete Mahlzeit im geräumigen und jederzeit erwärmten Speisesaal einnehmen kann. Letztere Anstalt ist von einer offenen und überdachten Galerie umgeben.

Der Spülraum hat bei den durch Fig. 200 bis 206 dargestellten Anlagen eine verschiedene Lage erhalten. Im Menagehaus der Kolonie Nordhof (Fig. 201) und im Speisehaus der Zeche Hamburg (Fig. 202) ist die Spülküche in unmittelbarem Anschluß an die Speisenausgabe angeordnet; dies ist für den Betrieb bequemer, als wenn, wie z. B. beim Kosthaus des Bochumer Vereins (Fig. 200) und bei der Altonaer Speiseanstalt (Fig. 206), der Spülraum hinter der Kochküche gelegen ist, wonach das gebrauchte Eßgeschirr durch letztere nach ersterem getragen werden muß. Eine solche Lage der Spülküche ist nur dann gerechtfertigt, wenn die Gäste ihr Eßgeschirr selbst mitbringen.

Die Grundrißanordnung wird auch eine andere, wenn mehrere Speisefäle vorzusehen sind.

So liegen in der 1900 eröffneten Volksküche zu London die Speisefäle, deren jeder 500 Personen faßt, sowohl im Erd-, wie auch in den beiden darüber befindlichen Obergeschossen; sie sind durch bequeme Treppen miteinander verbunden. Im Erdgeschoß gelangt man beim Durchschreiten der Eingangshalle an die Kassen. In der Mitte jedes Saales steht der Schanktisch, an dem gegen Zahlmarken Speisen und Getränke verabreicht werden.

Die Aborte, für Männer und Frauen getrennt, sowie die Pissoirs werden häufig im Hofraum in einem besonderen kleineren Bau angeordnet; doch werden sie auch mit dem eigentlichen Küchenbau vereinigt. Im letzteren Falle verlegt man sie zweckmäßigerweise in die Nähe des Speisesaales, jedoch so, daß hierdurch keine Störung eintritt und üble Gerüche nicht verbreitet werden.

Sehr zweckmäßig sind die beiden Abortanbauten beim Menagehaus der Kolonie Nordhof (Fig. 201) angeordnet.

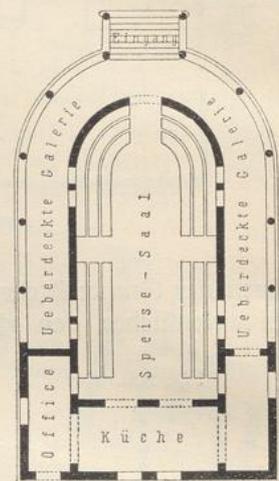
Für das Küchenpersonal, die Wärter u. s. w., sowie für den leitenden Beamten u. s. w. müssen gefonderte Aborte, am besten im Gebäude selbst, angelegt werden.

Mehrfach sind mit den Volksküchen und Speiseanstalten Stuben vereinigt worden, in denen den Arbeitern u. s. w. Gelegenheit geboten ist, vor und nach der Mahlzeit sich zu waschen; dieselben müssen in unmittelbarer Verbindung mit dem Speisesaal gelegen sein. Die Beispiele in Fig. 200 u. 201 zeigen treffliche Anordnungen dieser Art. Die Ausrüstung solcher Waschräume ist stets eine einfache und solide; in Teil III, Band 5 (Abt. IV, Abchn. 5, A, Kap. 5) dieses „Handbuches“ sind einschlägige Konstruktionen aufgenommen worden.

Von den einzelnen Räumen einer Volksküche, bzw. Arbeiter-Speiseanstalt verdienen die Küche und der Speisesaal eine besondere Besprechung.

Was in Kap. 2 u. 3 allgemein über Restaurantsküchen gesagt wurde, hat auch hier seine Gültigkeit; doch ist vor allem bei Einrichtung einer solchen zu beachten, daß sie einem großen Bedarf zu entsprechen hat und daß darin überhaupt nur eine verhältnismäßig geringe Zahl von Speisen, insbesondere an einem und demselben Tage nur eine sehr kleine Anzahl von Gerichten gleichzeitig herzustellen sind. So z. B. bilden in den Volksküchen außer Fleisch die Hauptspeisen: Erbsen, Linfen, Bohnen, Reis, Hirse, Gerste und Kartoffeln, daneben, soweit es die Jahreszeit gestattet, Grünkohl, Weißkraut, Möhren, Welschkohl, Spinat, Bohnen, Kohl-

Fig. 208.

Arbeiter-Speisehaus
zu Petersburg¹⁴²).

1/500 w. Gr.

180.
Küche.¹⁴²) Nach: *Encyclopédie d'arch.* 1876, S. 92.

rüben u. f. w. Die wenigen Speisen, die bei einer Mahlzeit zuzubereiten sind, werden in einigen (bald kupfernen, bald verzinnnten eisernen) Kesseln gekocht und den letzteren, dem großen Bedarf entsprechend, die erforderliche Größe gegeben.

Zum Kochen der Speisen dienen zur Zeit Kesselherde und Dampfkocheinrichtungen. Von den ersteren ist in Teil III, Band 5 dieses „Handbuches“ (Abschn. 5, A, Kap. 1, b) eingehend die Rede gewesen. Die dort erwähnten Herde mit offenen Kesseln bedingen einen großen Aufwand an Brennstoff, lassen ein Anbrennen der Speisen befürchten und veranlassen eine bedeutende Wrafsenanfammlung in der Küche. Vorteilhafter sind die Herde mit nach *Papin'schem* System geschlossenen Kesseln von *A. Senking* in Hildesheim u. a.; dieselben sind mit den gedachten Übelständen nicht behaftet. Die Dampfkocheherde wurden im gleichen Bande dieses „Handbuches“ behandelt, und daselbst wurde auch ein Vergleich zwischen denselben und den eben erwähnten Herden mit geschlossenen Kesseln angestellt; daraus geht hervor, daß Dampfkocheinrichtungen den letzteren nur in bestimmten Fällen vorzuziehen sind. Schließlich sei noch des *Becker'schen* Verfahrens zur Massenbereitung von Speisen im Dampf- und Wasserbad gedacht, welches an gleicher Stelle besprochen worden ist.

Wird für die Kocheinrichtung ein besonderes Dampfesselhaus notwendig, so lege man es in tunlichster Nähe der Küche an, um eine zu große Abkühlung der Dämpfe durch eine zu lange Rohrleitung zu vermeiden.

Werden in der Speiseanstalt auch Frühstück und Abendessen verabreicht, so werden zwar für letzteres nur selten besondere Einrichtungen zu treffen sein; für die Zubereitung des Frühstückes indes ist eine Kaffee-, bezw. Teeküche einzurichten.

Die zur Küche gehörigen Vorratsräume für Gemüse u. f. w. erhalten hier, dem bedeutenden Massenbedarf entsprechend, eine größere Ausdehnung als bei den in Kap. 2 besprochenen Speisehäufern.

Die Speisefäle der in Rede stehenden Speiseanstalten sind in der Regel ziemlich große Räume; Säle dieser Art unter 200^{qm} Grundfläche sind sehr selten; doch kommen viel größere Grundflächen vor. Der Speisesaal der in Fig. 205 (S. 161) dargestellten Pariser Volksküche mißt 330,00^{qm} (mit 400 Plätzen), jener in der Kolonie Nordhof (Fig. 201, S. 159) etwa 770,00^{qm} und jener des Kolthausens zu Stahlhausen in Fig. 200 (S. 159) nahe an 1300,00^{qm} (mit 1000 Sitzplätzen). Da nun in solchen Sälen gleichzeitig eine große Zahl von Menschen sich aufhält, so sollen sie luftig, vor allem genügend hoch erbaut werden; bei größeren Sälen dieser Art sind Höhen von 7,00, 8,00 und 9,00^m nichts Seltenes. Aus gleichem Grunde muß man auch für eine kräftig wirkende Lüftungseinrichtung sorgen, und man wird bei Wahl des Systems der Lüftung und Heizung, sowie beim Entwerfen der einschlägigen konstruktiven Einzelheiten in Rücksicht zu ziehen haben, daß solche Säle nur während sehr weniger Tagesstunden benutzt zu werden pflegen.

Die Grundform der Speisefäle ist in der Regel die eines Rechteckes; die Tische werden fast stets in der Querrichtung gestellt. Meist sind bloß 2 Reihen quer gestellter Tische vorhanden; nur die ganz großen Säle, wie z. B. jener in Fig. 200 (S. 159), erhalten 3 und 4 Reihen. Die Gangbreite zwischen den einzelnen Reihen findet man mit 1,60 bis 2,30^m; eine Breite von 1,80 bis 2,00^m dürfte die entsprechende sein. Die Tischbreite übersteigt sehr selten 65 bis 70^{cm}, und die Achsenentfernung der Tische beläuft sich meist auf 1,60 bis 1,70^m; man findet indes noch geringere Abstände: 1,50^m, selbst 1,42^m.

181.
Speisesaal.

Für einen Sitzplatz ist auf Grund der vorliegenden Ausführungen 0,75 bis 0,80^{qm} Grundfläche zu rechnen; 0,90^{qm} sind selten zu finden. Zum Sitzen dienen in der Regel nur einfache hölzerne Bänke (Fig. 209¹⁴³). Die Tische sind meist auch aus Holz hergestellt; doch haben sie in einzelnen Fällen (z. B. in der 1900 eröffneten Volksküche zu London) auch Marmorplatten erhalten.

An den Wänden sind Haken u. f. w. zum Aufhängen der Kopfbedeckungen, etwaiger Überkleider u. f. w. anzubringen.

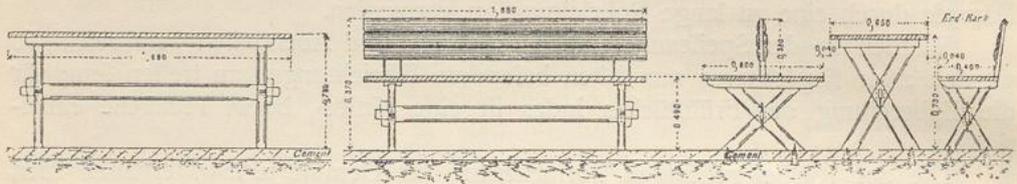
182.
Speisenausgabe.

Bei Einrichtung der Speisenausgabe ist zu berücksichtigen, daß (wenigstens in den meisten Fällen) die Speisen nicht gegen Geld, sondern gegen Marken, die in der Geschäftsstube u. f. w. zu lösen sind, verabreicht werden. Hiernach genügt die Anordnung mehrerer Schalterfenster mit Tischen, auf welchen die Portionen durch den Koch, bezw. die Köchin aufgestellt werden.

Die Küche als Speisenausgabe zu benutzen, ist nicht zu empfehlen; im Interesse der Ordnung sollen die Speisenempfänger die Küche niemals betreten.

Bisweilen ist die Speisenausgabe für Männer von jener für Frauen getrennt, wie z. B. in der noch vorzuführenden Volksküche in Stuttgart; oder es ist, wie in der Altonaer Speiseanstalt, die Speisenausgabe gegen gekaufte Marken von jener gegen Armenmarken geschieden.

Fig. 209.



Tische und Bänke im Speisehaus der Augsburger Kammgarnspinnerei¹⁴³⁾.

^{1/100} w. Gr.

183.
Acht
Beispiele
von
Volksküchen.

Zum Schlusse mögen die vorstehenden grundsätzlichen Erörterungen, sowie einige noch nicht berührte Einzelheiten an mehreren Beispielen erläutert werden.

α) Volksküche zu Leipzig. Die erste deutsche Volksküche wurde in Leipzig am 16. Januar 1849 dem Betriebe übergeben; wegen beabsichtigten Abbruches des ursprünglichen Gebäudes (am Königsplatz) wurde die schon auf S. 157 u. 160 erwähnte „Städtische Speiseanstalt I.“ 1873 in das vom Maurermeister *Siegel* umgebaute St. Johannes-Stift verlegt. Die Grundrißanordnung ist aus Fig. 204 (S. 160) ersichtlich; auf S. 163 wurde bereits des Vorhandenseins zweier Speisefäle Erwähnung getan. (Die Anstalt hat schon jährlich 400 000 Portionen und darüber verabreicht; die Portion mit Fleisch kostete bis 1872 12 Pfennige, von da ab 15 Pfennige.)

β) Die Speiseanstalt zu Altona wurde 1830 in das Leben gerufen und war bis zum Jahre 1880 in dem von der städtischen Verwaltung zu diesem Zwecke überlassenen Gebäude der früheren Bürgerwache untergebracht. Die wachsende Ausdehnung der Anstalt erforderte einen Neubau immer dringender, und bei einem 1879 ausgeschriebenen Wettbewerb erhielt *Voß* in Altona den ersten Preis. Sein Entwurf wurde mit einigen unwesentlichen Abänderungen und unter seiner Leitung ausgeführt; Ende 1880 konnte das Erdgeschoß in Benutzung genommen werden.

Wie aus den beiden Grundrissen auf S. 161 hervorgeht, ist der Speisesaal für Männer im Erdgeschoß, jener für Frauen im Obergeschoß angeordnet. Links und rechts vom ersteren Speisesaal sind Hallen angeordnet, die sich in einer vor den beiden Speisenausgabefächern gelegenen Querhalle vereinigen. Die Hallen haben getrennte Ein- und Ausgänge und sind der ganzen Länge nach durch 2,00 m hohe eiserne Schranken geschieden; die breitere Abteilung ist für die Wartenden, die schmalere für die Abgehenden bestimmt. Die Schranken haben ein dichtes Drahtgeflecht erhalten,

¹⁴³⁾ Fakf.-Repr. nach: POST, J. & H. ALBRECHT. Muttertätten persönlicher Fürsorge von Arbeitgebern für ihre Geschäftsangehörigen. Band II. Berlin 1893. S. 375.

damit von den Wartenden keine Gefäße zur rascheren Beförderung hindurchgereicht werden. An der Fensterwand der beiden Seitenhallen ist ein Tisch aufgestellt, um die gefüllten Gefäße wieder in die umhüllenden Tücher binden zu können.

Die Kochküche wurde mit einer Dampfkocheinrichtung nach den besonderen Angaben des Ingenieurs *Th. Zeise* von der Firma *Lange & Gehrrens* in Ottenfen um den Preis von 10 200 Mark hergestellt. Die doppelten Kochkessel zu je 500 Portionen sind im Inneren aus Kupfer konstruiert; um dieselben sind schmiedeeiserne Kessel gesetzt, in denen der Dampf zirkuliert. Die größten Leistungen betragen über 2500 Portionen in einem Tage. Außer diesen Kochkesseln ist noch 1 Knochen- und 1 Wasserkessel vorhanden; über sämtlichen Kesseln erhebt sich ein Qualmfang.

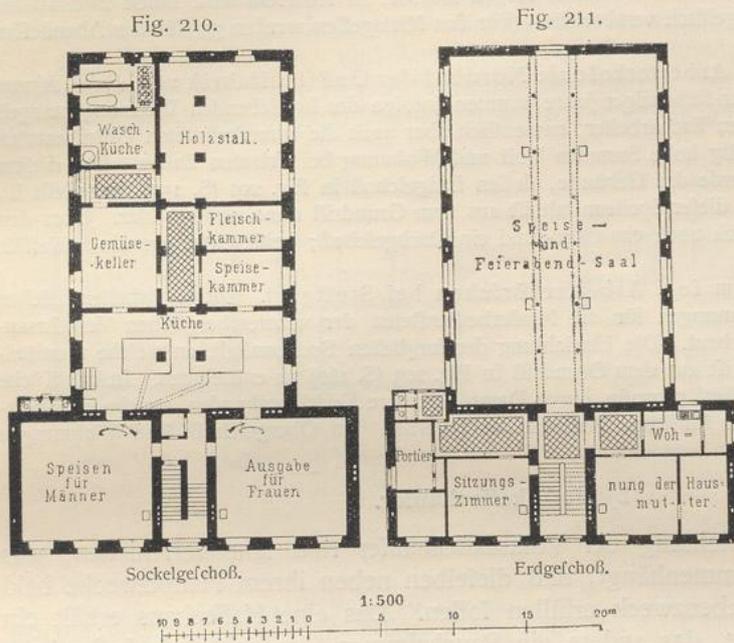
Die Gesamtkosten des Neubaus betragen 43 273 Mark; der Bauplatz (653,00 qm) kostete 12 602 Mark.

γ) Volksküche zu Stuttgart. Vom Verein zur Fürsorge für Fabrikarbeiterinnen wurde eine Herberge erbaut, welche im ganzen 240 Mädchen aufnehmen kann. (Siehe Abschn. 3, Kap. 3, die Beispiele unter b, 2.)

Durch Verwendung des Vereines für das Wohl der arbeitenden Klassen wurden im Sockelgeschoß (Fig. 210¹⁴⁴) ausgedehnte Räumlichkeiten für die Errichtung einer

Volksküche untergebracht; der Speisesaal ist im Erdgeschoß (Fig. 211¹⁴⁴) angeordnet. In der Volksküche werden täglich 3 bis 400 Portionen, zum Teile auch außer dem Hause verabreicht. (Suppe, Gemüse und Fleisch kosten 30, Gemüse und Fleisch 25, Suppe und Fleisch 22 Pfennige.)

δ) *Ruel's* Speiseanstalt zu Paris, *Rue de la Verrerie*. Diese schon auf S. 161 erwähnte und ebendafelbst im Grundriß dargestellte *Pension alimentaire* soll sowohl die Beamten der



Herberge für Fabrikarbeiterinnen zu Stuttgart¹⁴⁴.

Heimat und Volksküche.

Arch.: Tafel.

*Ruel's*chen Fabrik, als auch sonstige jüngere Leute des betreffenden Bezirkes mit gesunder, nahrhafter und billiger Kost versorgen. Der Speisesaal enthält 400 Sitzplätze auf 330,00 qm Grundfläche; die Küche mißt 157,00 qm, die Magazine, die Bäckerei und die Metzgerei 451,00 qm. Die Gesamtkosten des Bauwerkes, welches eine Grundfläche von nahe 500,00 qm bedeckt, betragen rund 96 000 Mark (= 120 721 Franken), wonach rund 194 Mark (= 242 Franken) für 1 qm. (Monatlich werden über 70 000 Mahlzeiten zu einem Durchschnittspreis von 50 Centimes verabreicht.)

ε) Kosthaus des Bochumer Vereines für Bergbau und Gußstahlfabrikation zu Stahlhausen. In den Jahren 1873—74 wurde von *Spetzler* das Kost- und Logierhaus Stahlhausen (am westlichen Ende von Bochum) für die Arbeiter der eigentlichen Gußstahlfabrik erbaut. Diese auf S. 161 bereits erwähnte Anlage ist zum Teile schon in Teil III, Band 4 dieses „Handbuches“ vorgeführt. Das Kosthaus oder die sog. Menage in Fig. 200 (S. 159) ist durch den Hofraum des Logierhauses von diesem getrennt und enthält einen großen Speisesaal für 1000 Mann mit den davor liegenden Waschtuben, der Dampfkochküche und den zugehörigen Wirtschaftsräumen. Nur die Waschtuben und der Speisesaal sind den Bewohnern des Logierhauses zugänglich, da das Essen von der Küche her an Schaltern gegen Marken ausgegeben wird.

¹⁴⁴ Nach: SCHITTENHELM, F. Privat- und Gemeindebauten. Stuttgart 1876—78. Heft 9, Bl. 4.

Der geräumige und helle Speisesaal wird durch eine Warmwasserheizung bis auf 18 Grad R. erwärmt und durch einen im Nebengebäude aufgestellten Exhaustor, der zugleich die Wasserdämpfe der Kochküche abfugt, gelüftet. (Die Einzelheiten dieser Einrichtungen sind in dem eben angegebenen Bande dieses „Handbuches“ beschrieben.) Die Dampfkochküche ist gewölbt.

ζ) Speisehaus der Zeche Hamburg bei St. Annen. Die große Schwierigkeit, den zahlreich zuwandernden Bergleuten angemessene Kofthäuser zu verschaffen, veranlaßte die Zeche Hamburg im Jahre 1873 zur Erbauung der in Fig. 202 (S. 160) dargestellten Speiseanstalt überzugehen, welche 100 bis 150 Personen aufnehmen sollte. Der Speisesaal mit Sitzplätzen für 100 Bergleute ist durch einen Schalter mit der Stube, worin das Essen verteilt wird, verbunden. Der in Fig. 202 nicht mit aufgenommene Teil des Erdgeschoßes enthält einerseits einen großen Aufenthaltsaal, auf der anderen Seite die Wohnung des Verwalters. In den Obergeschoßen sind Schlafstuben angeordnet.

Sämtliche Bewohner der Anstalt erhalten von der Verwaltung Mittag- und Abendessen, während sie für Butter und Brot, sowie Kaffee selbst sorgen müssen; zu letzterem wird ihnen zweimal am Tage heißes Wasser unentgeltlich verabreicht. (Für das Mittagessen werden 35, für das Abendessen 25 Pfennig bezahlt.)

η) Menage in der Arbeiterkolonie Nordhof der Gußstahlfabrik von *Fried. Krupp* zu Essen. Im Anfang der siebziger Jahre konnten infolge des herrschenden Wohnungsmangels die ledigen, besser gestellten Facharbeiter, namentlich aber auch die unverheirateten Unterbeamten nur gegen unverhältnismäßig hohe Summen Kost und Wohnung bei Privaten finden. Um diesem Übelstande abzuweichen, wurde das Gebäude, dessen Erdgeschoß in Fig. 201 (S. 159) dargestellt ist, errichtet. Die Anordnung dieser Speiseanstalt ist aus dem Grundriß ohne weiteres klar. Über den Küchenräumen befinden sich noch ein Ober- und ein Dachgeschoß; beide enthalten die Schlafläle für 80 Personen.

θ) Speiseanstalt im sog. Arbeiterdörfchen bei Stuttgart. Dieses Arbeiterdörfchen ist eine Kolonie von Wohnungen für die Niederbediensteten der württembergischen Verkehrsanstalten, durch *v. Morlok* erbaut. Die Einrichtung der fraglichen Speiseanstalt, an welche unmittelbar eine Badeanstalt stößt, ist aus dem Grundriß in Fig. 203 (S. 160) zu entnehmen. In der Küche sind außer einem großen Herd 5 große, durch Dampf heizbare Kessel vorhanden, welche es ermöglichen, täglich die Speisen für 1000 Personen zu bereiten. Im Obergeschoß sind Wohnungen untergebracht.

b) Volkskaffeehäuser.

184.
Anlage
und
Einrichtung.

Anlage und Einrichtung der Volkskaffeehäuser sind sehr verschieden, was zum Teile damit zusammenhängt, daß dieselben neben ihrem Hauptzwecke bald diesen, bald jenen Nebenzweck erfüllen sollen. Das eine Kaffeehaus erhält ein besonderes Lesezimmer, das andere ein Rauchzimmer, das dritte ein besonderes Zimmer für Frauen oder Kinder, das vierte ein Billard; dieses ist mit einer Volksbibliothek in Verbindung, jenes mit einer Badeanstalt; ein anderes nimmt Schlafgäste auf; wieder ein anderes hat nicht allein ständige Gasträume, sondern schickt auch einen kleinen Wagen mit warm gehaltenen Getränken durch die Straßen u. s. w.

Die großartigste Tätigkeit auf dem in Rede stehenden Gebiete entfaltet der „Verein für Volkskaffeehallen“ zu Hamburg. Bereits im Jahre 1892 betrieb er 21 Speiseanstalten; die meisten derselben sind so groß, daß gleichzeitig in einer Halle bis zu 1700 Personen beköstigt werden können. 1891 wurden 2 Mill. Tassen Kaffee ($\frac{1}{4}$ l zu 5 Pfennig) ausgegeben.

Eine Kaffeeschenke liegt am besten inmitten eines Arbeiterviertels, an einer belebten Straße und, wenn möglich, im belebtesten Teile derselben; die Nähe des Platzes, auf dem die Wochenmärkte abgehalten werden, ist besonders empfehlenswert.

Das Erdgeschoß wird in der Regel von der eigentlichen Kaffeehalle eingenommen, also vom Saal oder Schenkzimmer, worin Kaffee, Tee u. s. w. verabreicht

¹⁴⁵⁾ 2. Aufl.: S. 360 u. Tafeln dazu.

¹⁴⁶⁾ 2. Aufl.: Taf. bei S. 360.