

bedarf es zur Vorrichtung und Zubereitung von Speisen und Getränken bei großen Anlagen noch besonderer Arbeits- und Vorrathsräume.

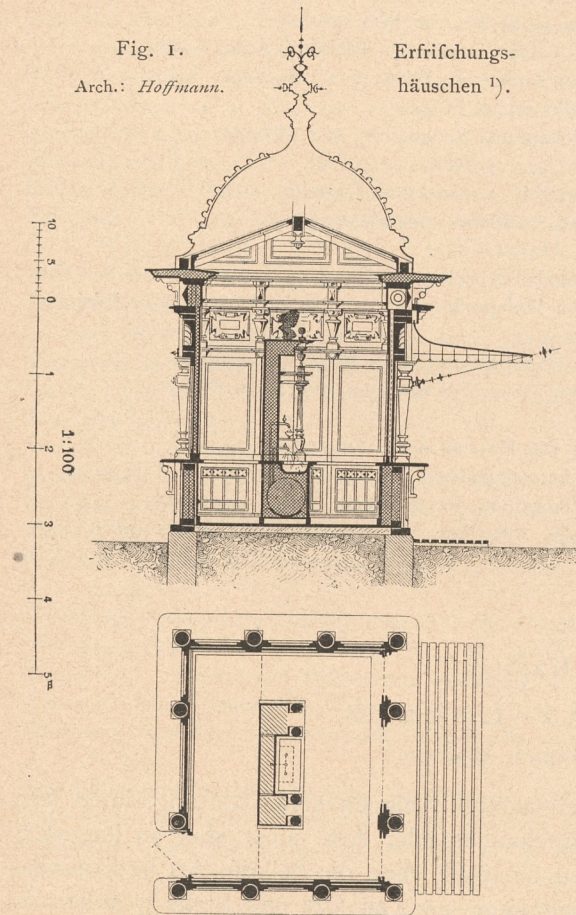
Das Charakteristische dieser Locale besteht indess gerade in der Knappheit und Einfachheit ihrer Anlage.

a) Erfrischungshäuschen, Trink- und Kofthallen.

Erfrischungshäuschen werden fast immer im Freien, in öffentlichen Gärten oder an verkehrsreichen Straßen und Plätzen der Stadt errichtet und bilden einen nach

vorn offenen Raum, der mit einem auf Säulchen oder Pfosten ruhenden, zeltartigen Dach überdeckt und gerade groß genug ist, um den oder die Verkäufer und deren Vorräthe zu bergen. Die Grundform ist viereckig, polygonal oder rund, der Aufbau leicht und zierlich, das Material Holz oder Metall oder beide Baustoffe gemischt. Der Tisch bildet den Abschluss nach einer oder mehreren Seiten; er dient als Credenz, enthält einen Eisbehälter und sonstige Einrichtungen, die theils für Aufbewahrung, theils für Zubereitung der Erfrischungen nöthig sind. Demselben Zweck dienen Gestelle für Glas, Porzellan und dergl., die an den Innenseiten der oft nur gitterartig geschlossenen Wände angebracht sind. Der Raum über den Tischseiten muss verschließbar, der Dachvorsprung groß genug sein, um auch den vor dem Credentztisch stehenden Consumenten Schutz zu gewähren.

Am häufigsten in Deutschland sind die Erfrischungshäuschen in Straßen und Parks für den Verkauf von kohlensaurem Wasser, Limonade etc. Fig. 1, in Grundriss und Durchschnitt¹⁾ dargestellt, diene als Beispiel hierfür.



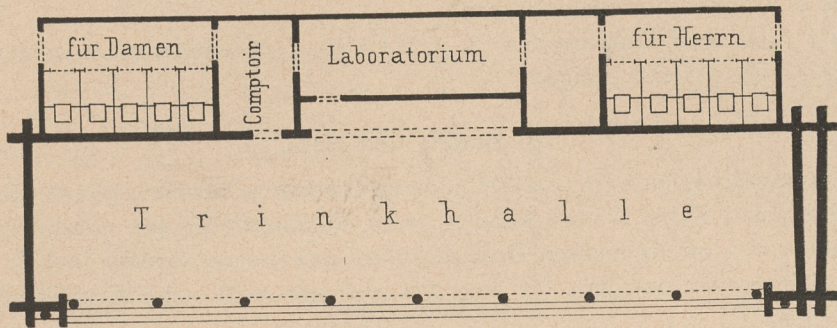
Von etwas anderer Art sind die Trinkhallen. Sie unterscheiden sich von den Erfrischungshäuschen wesentlich dadurch, dass sie nicht allein Verkaufslocal sind, sondern auch zum zeitweiligen Aufenthalt der Gäste dienen. Fig. 2 giebt den Grundriss von *Angerstein's* Trinkhalle in Hannover²⁾.

Dieselbe ist für den Ausschank künstlichen Mineralwassers auf einem von der Stadt zur zeitweiligen Benutzung hierzu eingeräumten Platze erbaut worden. An der Rückseite der Halle befindet sich der Credenz- und Caffentisch, daneben ein Arbeitsraum und das Comptoir. Links und rechts sind Herren- und Damen-Aborte für Curgäste angebaut.

Ganz ähnlich sind die Kofthallen, die meist zum Versuchen von Liqueuren,

1) Nach: Entwürfe des Architekten-Vereins zu Berlin. 1883. Bl. 6.

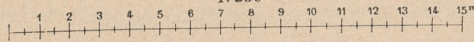
Fig. 2.



Angerstein's Trinkhalle zu Hannover²⁾.

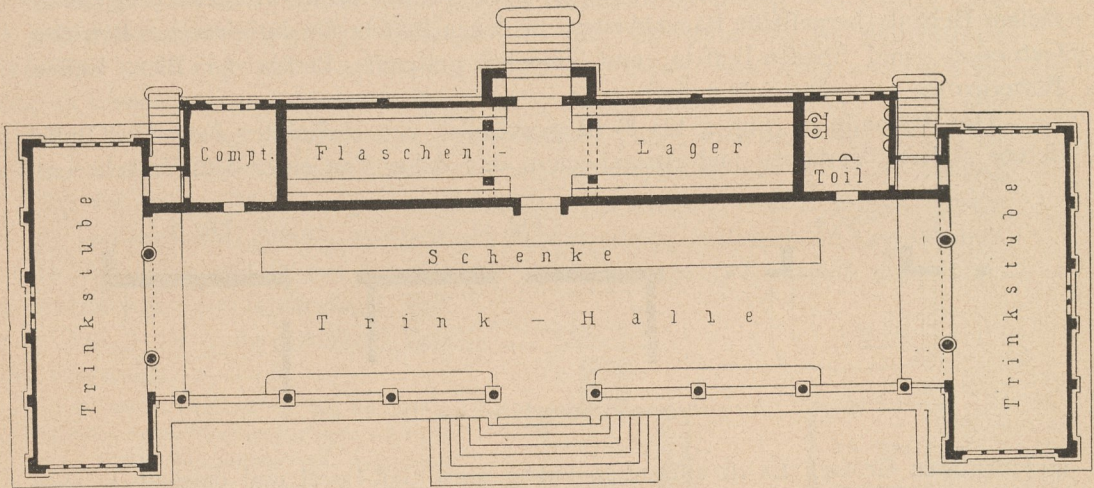
Arch.: Hafe.

1:250



feinen Getränken und Getränkemischungen in Ausstellungen, Märkten, Messen etc. bestimmt sind. Sie erhalten, gleich dem Beispiel in Fig. 2, gewöhnlich die Hallenform, zeichnen sich im Uebrigen durch Größe und Ausstattung aus. Letztere ist, obgleich dem provisorischen Charakter des Baues angepasst, mehr oder weniger elegant und zierlich.

Fig. 3.



Probirhalle der rheinischen Wein-Producenten auf der Ausstellung zu Philadelphia³⁾. — $1\frac{1}{250}$ n. Gr.

Arch.: Ende u. Böckmann.

Von sehr bedeutenden Abmessungen ist die von Ende und Böckmann für die Ausstellung in Philadelphia errichtete Probirhalle der rheinischen Weinproduzenten (Fig. 3³⁾.

Die große Trinkhalle mit den Trinkstuben an den beiden Giebelenden bildet den Hauptbau in Form eines H . Daran schlossen sich nach rückwärts ein großes Flaschenlager, ein Comptoir- und ein Toilette-Raum mit Ausgängen.

2) Nach: Zeitchr. d. Arch.- u. Ing.-Ver. zu Hannover 1860, S. 479 u. Bl. 183.

3) Nach: Architektonisches Skizzenbuch, Heft 143, Bl. 6 und freundlichen Mittheilungen der Herren Architekten.

Auch Buden für den Ausschank von Kaffee, Thee und Chocolate sind als verwandte Anlagen hier zu erwähnen.

Für alle diese Baulichkeiten ist der Holzbau in constructiver und formaler Beziehung vorzugsweise geeignet.

b) Buffets und Bars.

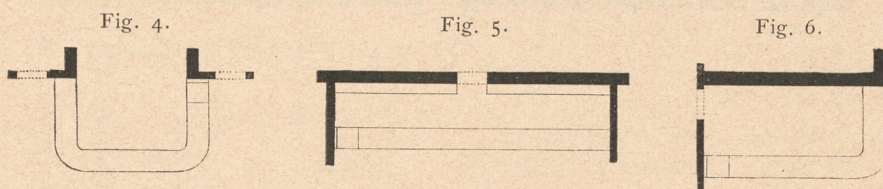
5.
Bestimmung
und
Anordnung.

Sie unterscheiden sich von den anderen Credenzen fast nur dadurch, daß Alles, was Küche und Keller bieten können, vom Verkaufstische aus verabreicht wird, jedoch mit der naturgemäßen Beschränkung, daß warme Speisen nur in solchen Localen abgegeben werden, die mit den nöthigen Gast- und Wirthschaftsräumen versehen sind.

Von letzteren zunächst abgesehen, zeigen die Buffets im Allgemeinen die allen Credenz-Localen eigenthümliche, knappe Anordnung, die es ermöglicht, auf engstem Raume eine große Anzahl von Gästen gleichzeitig aufzunehmen und zu bedienen. Sie sind daher, an Stelle der eigentlichen Gast-Localen, immer in solchen Fällen am Platze, wo großer Menschenandrang zu erwarten und die rascheste Verabreichung von Speisen und Getränken geboten ist. Sie bilden demgemäß nicht allein einen unentbehrlichen Bestandtheil von Bahnhöfen, Theatern, Concert- und Festhallen etc., sondern erhalten, theils für vorübergehende, theils für dauernde Benutzung, bei Ausstellungen, Volksfesten und Luftbarkeiten aller Art, gleich wie im Park, im Palmenhaus, im zoologischen Garten etc., eine selbständige Bedeutung.

Diesen Zwecken dienen bequem gelegene Räume, nach Erforderniß eigene zu diesem Behufe hergestellte Baulichkeiten, in denen Buffets für die einzelnen Betriebe, Getränke- und Speisen-Buffets, und zuweilen getrennte Buffets für Bier, Kaffee, Butterbrote etc. eingerichtet sind.

Der Grundplan (Fig. 4 bis 8) ist gewöhnlich von einfachster Art. Das Buffet ist vor Allem Verkaufs- und Ausgaberaum und daher von einer dem Verkehr ent-



Anordnung von Credenztischen. — $\frac{1}{250}$ n. Gr.

sprechenden Größe. Es ist außerdem häufig auch Gast-Local und deshalb je nach Umständen mit Windfang, Vorbau oder Vorhalle, nöthigenfalls mit Arbeitsraum und, wie bereits angedeutet, mit Küche, Keller etc. versehen⁴⁾. Oft muß indess ein einziger Raum mit geeigneter Einrichtung sämtlichen Anforderungen genügen.

6.
Credenztisch.

Das Local enthält vor Allem den Credenztisch (Buffet oder Bar), welcher wiederum die Gäste vom Wirth und dessen Personal trennt. Der Tisch erhält eine solche Form und Längenausdehnung, daß vor demselben eine möglichst große Zahl von Erfrischungsbedürftigen gleichzeitig sich aufhalten können und hinter demselben der zur Bedienung erforderliche Platz vorhanden ist. Es erscheinen deshalb die Anordnungen in Fig. 4 bis 6, so wie in Fig. 7 vorthellhaft.

⁴⁾ Siehe das folgende Kapitel (unter b).