

Es gehört feinem Wefen nach schon zu den im nächften Kapitel zu betrachtenden Schank- und Speisewirthschaften, da es im Sockelgefchofs Küche und Keller, im Erdgefchofs Schank-Local und Buffet-Saal enthält. Außere Erfcheinung und Ausführung find ähnlich, wie im vorhergehenden Beispiel.

9.
Bars.

Ganz mustergiltig in ihrer Art find die englischen und amerikanischen *bars*, u. a. die *luncheon bars* oder Frühstück-Buffets, an welche die Gäste herantreten, um unter den dort aufgestellten Speifen die Auswahl für den Imbifs zu treffen. Die neueren Locale find zum Theil von beträchtlicher Gröfse, von oben bis unten mit Marmor, mit Majolika oder farbigen Fayencen bekleidet, überhaupt durchaus mit einem substantiellen Luxus ausgestattet und meist mittels Sonnenbrennern auf das Wirkfamfte ventilirt.

Sie kommen in dieser Weise bei englischen Hotels und Restaurants ersten Ranges vor und nehmen in einigen, in Kap. 3 (unter c, 2) aufgenommenen Beispielen mit die erste Stelle ein. Gewöhnlich ist ihre Ausstattung zwar viel einfacher, aber darum nicht minder rationell.

2. Kapitel.

Schank- und Speisewirthschaften.

VON HEINRICH WAGNER.

10.
Uebersicht.

Es werden hier einestheils die volksthümlichen Locale für die Bewirthung großer Massen, anderentheils auch diejenigen für den Kleinbetrieb ins Auge gefaßt, und zwar in erster Reihe die großen Trinkhallen, Keller- und Gartenwirthschaften, weil dieselben, in Folge des ungeheueren Wachstums der Städte und ihrer Bevölkerung, gewissermaßen zu einer Nothwendigkeit geworden sind, und weil sie unter dem Einflusse der Zeitströmungen eine besonders charakteristische Anlage angenommen haben. Dazu hat in nicht geringem Maße der zunehmende Bier-Consum, im Einklange mit dem steigenden Luxus der letzten Jahrzehnte, beigetragen. Diese Einflüsse sprechen sich allerdings sowohl in den Wirthshäusern und Trinkstuben, als auch in den kleinen Schank- und Speisewirthschaften mehr oder weniger aus; doch scheint es zur Klärung der Aufgabe beizutragen, wenn diesen letzteren die Locale für die Bewirthung großer Massen vorgestellt werden.

Im Uebrigen erscheint es nicht zweckmäßig, zwischen Schank- und Speisewirthschaften zu unterscheiden; denn das Speisehaus ist fast ausnahmslos zugleich auch Schank-Local, und in letzterem werden in der Regel, wenn nicht warme Speifen, so doch Erzeugnisse kalter Küche abgegeben.

a) Charakteristik und Gesamtanlage.

11.
Allgemeines.

Der Unterschied zwischen den volksthümlichen Schank- und Speisewirthschaften und den feineren Cafés und Restaurants wird am ehesten durch den Hinweis auf das in beiden verkehrende Publicum bezeichnet. Dadurch erhalten die Schank- und Speisewirthschaften den Charakter vollkommener Oeffentlichkeit, die Cafés und Restaurants den einer gewissen Exklusivität. Wer kennt nicht den Rathskeller in Bremen, das Hofbräuhaus in München? alle Welt geht darin ein und aus. Nicht so im *Café Bauer* in Berlin, im *Etablissement Sacher* in Wien u. a. m., in denen nur die besser bemittelten Stände verkehren. Die zuletzt genannten Locale verdanken der Mode, dem Geschmack und Luxus der Zeit ihr wandelbares Dasein;

die ersteren sind mit dem Wefen der Stadt, der sie angehören, verwachsen und haben ein echt volksthümliches und darum dauerhafteres Gepräge.

Es trifft dies allerdings nur bei solchen bevorzugten Schank-Localen, wie die eben genannten zu, welche ihre ganze Ursprünglichkeit bewahrt zu haben scheinen. Sie kennzeichnen zugleich zwei Haupttypen der Bauanlagen, die hier zu betrachten sind.

1) Keller-Localen.

Die tiefen Rathhauskeller sind nicht allein die vornehmsten, sondern wohl auch die ältesten Repräsentanten dieser unterirdischen Schank-Localen; wenigstens soll hier nicht unterfucht werden, wo die Vorbilder derselben zu finden sind. Wohl mögöglich, daß Keller und Refectorium der Klöster nicht ohne Einfluß darauf waren. Gewiß ist, daß von Alters her auch der Weinhandel in den Städten unter obrigkeitlicher Aufsicht stand, daß in Folge dessen namentlich in den Hansestädten schon frühzeitig große Kellereien angelegt und nicht allein zu Handelsniederlagen, sondern auch zum Ausschank von Wein, so wie von Bier benutzt wurden.

Daß solches in ausgedehntem Maße in Norddeutschland der Fall war, dies zeigen vor Allem die mächtigen Gewölbe des eben genannten Rathskellers in Bremen, in denen die ehrfame Jungfrau »1. Rose« und die »Zwölf Apostel« haufen; diese »Schlafkammern eines Jahrhunderts, die Ruhestätten eines herrlichen Geschlechtes, die da liegen in ihren dunkelbraunen Särgen, schmucklos ohne Glanz und Flitter«⁷⁾.

Dafür zeugt ferner der architektonisch und historisch nicht minder bemerkenswerthe Rathskeller von Lübeck, dessen Haupttheil spätestens um die Mitte des XIII. Jahrhunderts erbaut worden zu sein scheint⁸⁾. Aller Wein, den die Kaufleute dort einführten, mußte in alten Zeiten in den Rathswinkelkeller gebracht werden, um hier unter die Aufsicht zweier dazu deputirten Mitglieder des Rathes, »de winnmeslere« gestellt zu werden. Manche Räume desselben kommen mit bestimmten Namen schon im XV. Jahrhundert vor; dies sind namentlich das »Herrengemach«, die »Rose« und die »Linde«, welche zu gefelligigen Zusammenkünften dienen. Es muß des Abends viel Verkehr in »eines ehrbaren Rathes Keller« stattgefunden haben. Darauf weist schon der Umstand hin, daß zwar für das Öffnen desselben am Morgen eine bestimmte Stunde fest gesetzt war, nicht aber für den Schluß am Abend, welcher vielmehr dem Ermessen des Kellerhauptmanns anheimgegeben war.

Auch scheint es für diese Sitte in Deutschland niemals eine Main-Linie gegeben zu haben. Denn auch im »Grünbaum«, in der Rathhauschenke zu Würzburg, »sassen vordem die Bürger traulichlich beim Weinkrüge beisammen, bis die Wein- oder Schlafglocke zum Heimgange mahnte«. Und im Jahre 1584 ertheilte Bischof Julius dem Bürgermeister die Rüge, »daß im Rathskeller der Stadt Würzburg merkwürdlicher Zadel und Mangel an wälfchem Wein, Malvasier, Rheinwein, Meth und Bier vorgefallen«⁹⁾.

Einer der ältesten Bierkeller ist der Schweidnitzer Keller in Breslau. Er entstand, wie das da dazumal im heiligen römischen Reich deutscher Nation üblich war, zugleich mit dem Rathhaus, dessen Untergeschoß er bildet, und stammt aus den Zeiten, da die Könige Böhmens Herren von Breslau waren. Die ältesten Quittungen des Kellerbetriebes datiren bereits aus dem Jahre 1357. Seine dermalige, massiv ausgebaute Gestaltung erhielt der Keller aber im Jahre 1481. Er enthält den »Fürstenkeller«, dessen vier Kreuzgewölbe mit vorspringenden Rippen und Schlusssteinen versehen und durch einen mächtigen Mittelpfeiler gestützt sind; ferner einen Vorfaal und den hallenartigen Musiksaal. Seinen Namen erhielt der Keller vom Schweidnitzer Bier, das am Ende des XIV. Jahrhunderts in Breslau eingeführt und über 250 Jahre lang als Lieblingsgetränk der Breslauer im Gebrauche blieb.

Die Rathskeller sind nicht die einzigen Beispiele dieser Art. Wohl bekannt ist *Auerbach's Keller* in Leipzig; er soll aus dem Jahre 1530 stammen und enthält einige auf die Faust-Sage bezügliche alte Fresken.

Die Neuzeit, welche sich die Pflege nationaler Kunst und Sitte zur Aufgabemacht gemacht hat, durfte den in Sang und Lied verherrlichten Keller nicht in Vergessenheit kommen lassen. Was war natürlicher, als daß man ihn in den neuen Städten zu Berlin, München, Wien etc. wieder erstehen ließ? Andere zahlreiche

7) HAUFF, P. Phantasien im Bremer Rathskeller.

8) Siehe: Zeitschr. d. Ver. f. Lübeckische Geschichte und Alterthumskunde. Bd. 2, 1867, S. 75—128.

9) HEFFNER, C. Würzburg und seine Umgebung. Würzburg 1852. (2. Ausg. 1871.)

Neubauten sind mit stattlichen Kellerhallen versehen worden, die theils Schank-, theils auch Speise-Localen sind.

13.
Anordnung;
Vor- und
Nachtheile.

Die Keller-Localen bestehen aus dem zuweilen sehr ausgedehnten gewölbten Gastraum mit Schenke und den eigentlichen Getränkekellern, haben außerdem meist einen Arbeits- und Vorrathsraum für kalte Speisen und zuweilen eine vollständig eingerichtete Küche mit allem Zubehör für warme Speisen.

Die Anordnung von Kellerwirthschaften gestattet die ausgiebige Ausnutzung des Sockelgeschosses von solchen Gebäude-Complexen, deren Unterwölbung vorthellhaft, für andere Zwecke aber weniger gut verwerthbar erscheint. Andererseits wird eine zweckentsprechende Anlage nur in so weit möglich sein, als es die Substruction der oberen Mauermaffen zulässt.

Die tiefe, großentheils unterirdische Lage des Gast-Localen hat ihre Vor- und Nachtheile. Die Vortheile bestehen darin, dass sie im Sommer kühl, im Winter warm und zugleich feuerficher sind. Dazu trägt die Construction, insbesondere die Ueberwölbung bei. Die Nachtheile sind in den Schwierigkeiten, die Räume vollkommen trocken zu halten, so wie Licht und Luft in ausreichendem Masse zuzuführen, zu suchen.

Es ist nicht zu bestreiten, dass die meisten Keller-Localen in letzterer Hinsicht viel zu wünschen übrig lassen. Der Tabaksrauch, der Bier- und Speisendunst sind mitunter unerträglich. Diese Uebelstände können zwar durch kräftige Lüftungsmittel gehoben oder gemildert werden. Die Aufgabe ist indess nicht leicht, und man wird deshalb die Anlage von Kellerwirthschaften, von fog. Bier-Tunneln etc. nicht empfehlen, wenn nicht für reichliche Lüfterneuerung gesorgt ist.

Die Schwärmerei für Keller-Localen hat in neuerer Zeit einer nüchternen Auffassung Platz gemacht. Man ordnet sie nur da an, wo die Umstände dafür entschieden günstig und alle sanitären Anforderungen zu erfüllen sind.

Die neuere Kunstrichtung im Geiste der spät mittelalterlichen und Renaissance-Zeit ist für die Ausstattung der Keller-Localen sehr geeignet. Wand- und Gewölbemalerei, Glasgemälde, Holzpaneele, Fliesenboden etc. sind die decorativen Elemente, welche in Verbindung mit stilgerechtem Mobiliar zur inneren Einrichtung und Ausstattung des Gastraumes verwendet zu werden pflegen. Vor Allem aber sind es die einfachen und doch wirksamen Architekturformen jener Kunstperioden, welche zur kräftigen Gliederung von Pfeilern, Säulen, Thür- und Fensterumrahmungen dienen und bei Anwendung von echtem Material an sich schon einen erfreulichen behaglichen Eindruck hervorbringen.

Es mag hier als geeignetes Beispiel *Otzen's* Weinkneipe in Fig. 10 erwähnt werden (siehe auch unter c, 2).

2) Saal- und Gartenwirthschaften.

Es sind damit die nicht unterirdischen Localen, groß und klein, die Wirthshäuser, Hallen, Säle und Stuben in Stadt und Land, Haus und Hof gemeint, die in diese Kategorie von Schank- und Speisewirthschaften gehören.

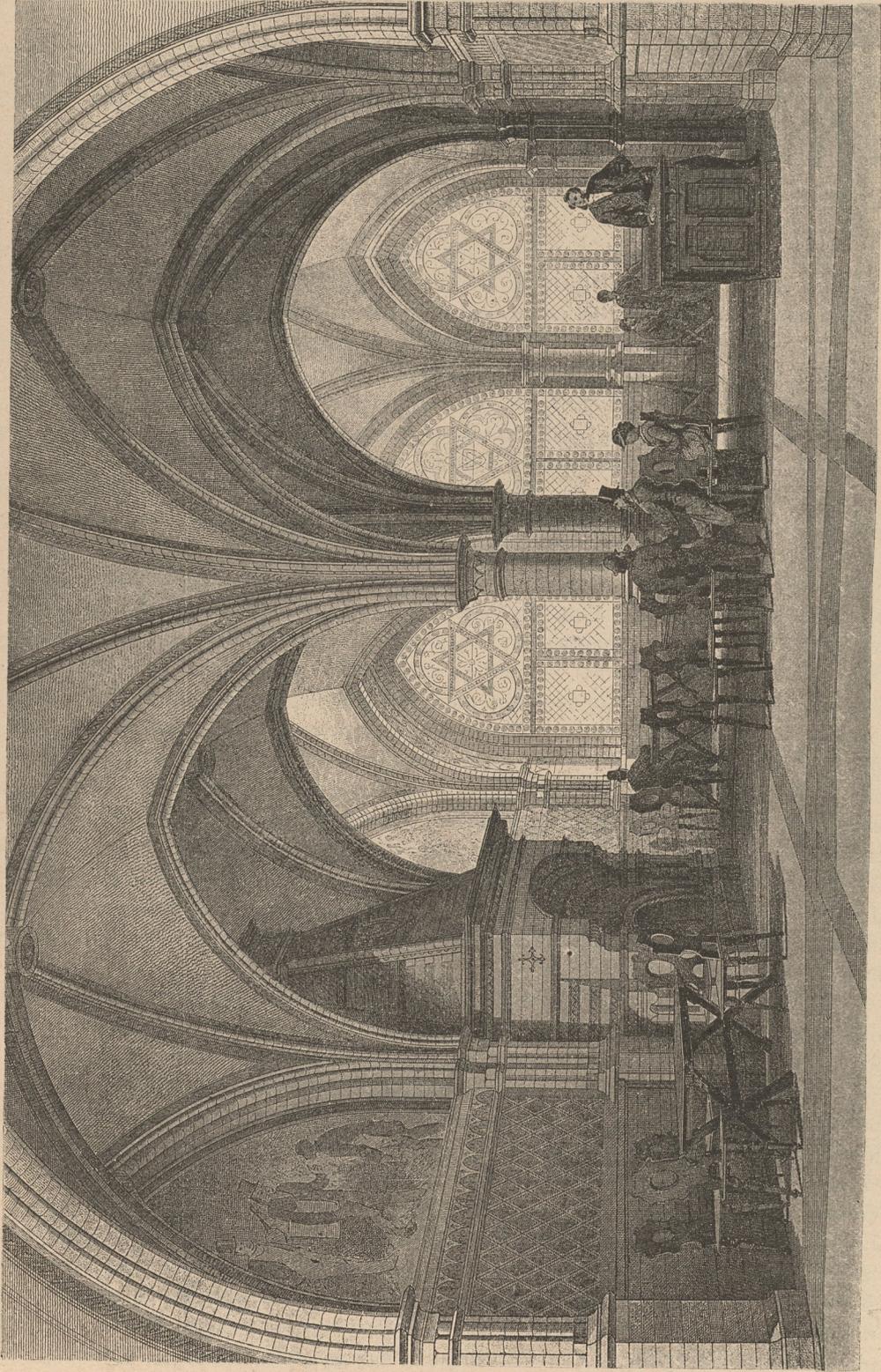
Hierbei nehmen die Localen, die vorzugsweise für den Ausschank von Bier bestimmt sind, nach Anlage und Ausdehnung eine hervorragende Stelle ein.

Auch das Brauhaus mit feinen Hallen und Trinkstuben hat seine Geschichte.

14.
Historisches.

Es ist bekannt, dass ein Hauptantheil an der Entwicklung der Bierbrauerei den Ordensstiften und Klöstern beizumessen ist. Heute noch bilden Brauhaus und Schenkstube mitunter einen Theil der Kloster-

Fig. 10.



Weinkneipe der Berliner Gewerbe-Ausstellung 1879.

Arch.: Otzen.

Facsim. nach: Architectonisches Skizzenbuch, Heft 160, Bl. 5.

gebäude; denn die Namen Klosterbräu, Franziskanerbräu etc. beruhen nicht auf bloßer Ueberlieferung. Auch andere, nicht klösterliche Anlagen aus alter Zeit (z. B. *Wolter's* Brauhaus in Braunschweig aus dem Jahre 1573) sind hier zu nennen.

Schlicht aber behaglich mögen sie gewesen sein, gleich den da und dort in Stadt und Land noch erhaltenen Beispielen. Man denke sich eine einfache, niedrige Decke, aus kräftig gekehlten Balken gebildet, durch starke Unterzüge mit geschnitzten Stielen und Kopfbändern gestützt; die Wände zum Theil getäfelt und ringsum mit festen Holzbänken versehen. Gewiss ist auch die in Art. 27 (S. 23) beschriebene Anlage der Thorhallen in Bayern eine uralte Einrichtung.

Ungleich reicher waren die Zunftstuben und Säle der Corporationen in den freien Städten, die wohl auch zur Bewirthung gedient haben. Prächtig geschnittene, eingelegte Arbeit zierte nicht selten Wände und Decken.

15.
Schenkstuben.

Den beiden zuletzt beschriebenen Typen hat die Neuzeit volles Recht angedeihen lassen, indem dieselben als Vorbilder für die neuerdings in grosser Zahl entstandenen altdeutschen Bierhallen und Trinkstuben gewählt wurden.

Die Gesamtanlage dieser Locale für den Kleinbetrieb besteht in der Regel aus zwei Räumen, der gewöhnlichen Schenke und einer Herrenstube, die meist im Erdgeschoß durch den Eingang getrennt oder in unmittelbarem Anschluß an einander liegen, zuweilen auch im Obergeschoß untergebracht und mit den nöthigen Küchen und Nebenräumen versehen sind.

Die Trennung von den bei städtischen Gebäuden in den oberen Geschoßen meist vorkommenden Miethwohnungen, namentlich die Abfonderung der Eingänge und Treppen, bildet einen Hauptpunkt der Aufgabe.

16.
Hallen
und Säle.

Weniger einfach ist die Anordnung der Locale für die Bewirthung grosser Massen, welche, wie erwähnt, als Schöpfungen der Neuzeit zu bezeichnen sind. Sie werden durch das Vorhandensein eines grossen Saales oder mehrerer Hallen und Säle charakterisirt. Hierbei kommt es in erster Reihe auf die Lage und Grösse des Saales, auch auf die Construction und Form desselben an, welche Gesichtspunkte indess an dieser Stelle nicht weiter verfolgt werden können. Es genügt hier die Bemerkung, daß sowohl die freifeitige, als die mehr oder weniger eingebaute Lage des Saales vorkommt, daß dieser aber in der Regel im Erdgeschoß angeordnet und nicht mit anderen Räumen überbaut zu werden pflegt. Die Säle bilden hiernach entweder einen ganz oder theilweise frei stehenden Bau, oder sie sind im rückwärtigen Theile eines geschlossenen Anwesens erbaut, während im vorderen Theile desselben sowohl die Zugangs- und Vorräume, als etwaige andere kleinere Gasträume liegen. Die nöthigen Hauswirthschafts- und Nebenräume sind den Umständen entsprechend zu vertheilen.

17.
Sommer-
Localé.

Auch bei Gartenwirthschaften und anderen Sommer-Localen bildet gewöhnlich der Saal oder die Halle einen Hauptbestandtheil der Gesamtanlage. In der Regel sind Lagerkeller, zuweilen auch Brauhaus und Wohnungen damit verbunden.

Während die kleinen Schank- und Speisewirthschaften vorzugsweise von der männlichen Bevölkerung besucht werden, pflegen nicht nur Männer und Frauen, sondern ganze Familien des erholungsbedürftigen Volkes ihre Feiertage in Gärten, Gartenwirthschaften und Hallen im Freien zuzubringen. Neuerdings hat sich diese Gewohnheit auch auf die Locale der grossen Städte zum Theile übertragen. Die Lage an einem schönen, frei und luftig gelegenen Punkte in den Aufsentheilen der Stadt oder deren Umgebung ist die erste Bedingung. In Ermangelung einer schönen Aussicht müssen Garten und Gasträume um so mehr Annehmlichkeiten bieten. Die räumlichen Erfordernisse richten sich nach dem zu erwartenden Besuch. Im Grundplane wird naturgemäss von der Gesamtanlage des Gebäude-Complexes, dessen

Theil das Sommer-Local ist, auszugehen fein. Im Einklange damit sind Gartenanlage und Gebäude im Grundriß und Aufbau zu entwerfen.

Die Ausstattung ist durch das Vorhergegangene im Allgemeinen gekennzeichnet. Doch mag ausdrücklich betont sein, daß Glanz und Prunk hier eben so wenig am Platze sind, wie Gedankenarmuth und Verwilderung, daß vielmehr der von volksthümlichen Bestimmung dieser Locale eine einfache, aber ansprechende Behandlung in Form und Farbe am angemessensten ist.

Anlage und Einrichtung im Einzelnen werden durch die nachfolgenden Erläuterungen und Beispiele verdeutlicht.

b) Bestandtheile und Einrichtung.

Bei allen im Vorhergehenden skizzirten Anlagen kommen außer den Ausgaberräumen und in Verbindung mit denselben die Gastwirthschaftsräume, so wie die Hauswirthschaftsräume mehr oder weniger entwickelt vor.

Zu den Gastwirthschaftsräumen gehören alle zur Bequemlichkeit und Erholung der Gäste dienenden Haupt- und Nebenräume; zu den Hauswirthschaftsräumen die Küche mit allem Zubehör, Keller, Waschküche und die erforderlichen Wohnräume für Wirth und Personal.

1) Hallen, Säle und Zimmer.

Hallen, Säle und Stuben für Gäste unterscheiden sich wohl in Größe, Form und Ausstattung, nicht aber in der Bestimmung, und diese besteht darin, den Besuchern einen möglichst angenehmen, für die Bewirthung geeigneten Aufenthaltsort zu verschaffen. Man will darin nicht allein Speise und Trank schlecht und recht genießen können, sondern auch Anregung und Erholung finden. Diese trifft man leichter in kleinen, jene mehr in großen Localen. Durch geeignete Anordnung der letzteren im Anschluß an Räume für Stammgäste und kleinere Gesellschaften sucht man Beides zu vereinigen. Ueber ihre Lage im Gebäude ist bereits das Nöthige gesagt.

Die weit gespannten Hallen und Säle sind für die Bewirthung großer Menschenmassen unstreitig sehr günstig; auch fehlt es darin nicht an Leben und Unterhaltung. Um dabei der erquicklichen Ruhe und Behaglichkeit nicht zu ermangeln, bedarf es aber einer gewissen Absonderung, und zu diesem Behufe werden mit Vorliebe Erker, Nischen und einzelne Abtheilungen des Saales angeordnet und aufgesucht. Wie weit das Verlangen nach solchen kleinen Räumen geht, dies zeigt die neuerdings immer mehr in Aufnahme kommende Anordnung von Kojen (siehe im folgenden Kapitel unter b, 3), welche nicht allein in Kaffeehäusern und Restaurants, sondern auch in großen Sälen am Platze sind, und hier um so mehr, als sie ein passendes Refugium für einzelne Gruppen von Gästen bilden, ohne das Leben und Treiben der wogenden Menge dem Blick zu entziehen.

Besonders gesucht sind Sitzplätze in erhöhter Lage. Diese ergeben sich oft in tiefen Fensternischen und anderen Raumerweiterungen. In Keller-Localen finden sich zwischen Säulen und Strebepfeilern der Gewölbe, in Gartenwirthschaften auf Terrassen und in Lauben lauschige Ecken und Plätze für einsamere Betrachtung.

Ein einziger ungetheilter Raum pflegt wohl für Abhaltung von Volksfesten, Ausstellungen und ähnliche Zwecke errichtet zu werden; für ständige Gastwirthschaft ist dies ein eben so unerfreulicher Aufenthalt, als zu kleine und niedrige Stuben. Am geeignetsten sind Säle mittlerer Größe, geräumige, helle und luftige Zimmer.

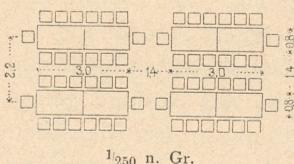
18.
Ausstattung.

19.
Bestimmung
und
Raumtheilung.

Die GröÙe der Räume richtet sich nach der Zahl der GäÙte und nach der GröÙe der Plätze. Die Vertheilung derselben, d. h. die Aufstellung der Tische und Sitze steht im Einklange mit jener Neigung der GäÙte für eine gewisse Absonderung. Es werden deshalb in der Regel nicht lange Tafeln, sondern kleinere, vier-, sechs- und achtsitzige Tische, die nach Belieben an einander gestossen werden können, verwendet. Selbstverständlich müssen sie zu diesem Zwecke sämmtlich von gleicher Breite und Höhe sein. Auch runde und ovale Tische sind sehr beliebt und an manchen Stellen wegen des Verkehrs zweckmäßiger, als rechteckige.

Bei der Vertheilung der Tische im offenen Raume ist von der Stellung des Schenktisches oder Buffets, so wie von der Lage der Thüren auszugehen. Hiernach wird die Richtung der Verkehrswege für die GäÙte und das Dienstpersonal bestimmt. Die Hauptgänge erhalten, zwischen den Rücklehnen der Stühle gemessen, mindestens 1,0 bis 1,5 m; die Zwischengänge 40 bis 60 cm Breite. Zwischen diesen Gängen sind die Tische in möglichst vortheilhafter Weise, nöthigenfalls ohne weitere Durchgänge, in Abständen von 1,0 bis 1,2 m von Kante zu Kante, was für die Aufstellung von Bänken, bezw. Stühlen äußersten Falles ausreicht, anzuordnen. Die Breite des Tisches bewegt sich zwischen 0,6 und 1,2 m, beträgt aber in den meisten Fällen zwischen 80 und 90 cm. Für einen Sitzplatz genügen in Schank-Localen alleräußersten Falles 45 bis 50 cm; zum Speisen ist mehr Raum erforderlich; man bedarf mindestens 55, besser 60 bis 70 cm Länge für einen Platz. Als Abstand der Tischkante von der Wand sind 50 bis 60 cm und, wenn noch ein Gang hinter den Sitzen gelassen werden soll, ist mindestens 1 m anzunehmen.

Fig. 11.



Hiernach können die Tische bei Anwendung von 80 cm Breite und nur schmalen Zwischengängen in Reihen von 2,2 m von Mitte zu Mitte gestellt werden, was bei 50 cm Sitzlänge (z. B. in der Stadthalle zu Mainz zur Carnevalszeit, Fig. 11) rot. 0,7 qm pro Kopf ergibt. Dies ist indess als die unterste Grenze für große Räume anzusehen und zu beachten, daß dabei der an Eingängen, am Buffet etc. zu gebende freie Platz nicht inbegriffen ist.

Anstatt schmale Gänge zwischen je zwei Tischreihen anzuordnen, können diese noch näher zusammengedrückt und zwischen den dadurch entstehenden Doppelreihen breitere Gänge gemacht werden.

Fig. 12 zeigt diese Anordnung. Hierbei sind die 70 cm breiten Tische von Mitte zu Mitte auf 1,9 m, und einschl. Gänge auf 3,0 m zusammengedrückt; an den Saalenden und Thüren ist reichlich freier Raum gelassen. Dies ergibt durchschnittlich 0,9 qm pro Kopf.

Eine ähnliche Tischstellung ist in den Sälen der »Marienthaler Bierhalle« in Hamburg (siehe Fig. 39, S. 38) getroffen. Hierbei kommen in der Haupthalle rot. 1 qm, in den Nebensälen 0,95 qm auf den Kopf.

In Gegenüberstellung zu Fig. 12 ist in Fig. 13 für denselben Saal eine andere Tischstellung eingezeichnet. Diese gewährt allerdings 36 Sitzplätze mehr, hat aber den Nachtheil, daß die inneren Tische jeder Mittelreihe kaum bedient werden können, es wäre denn, daß die mit *b* bezeichneten äußeren Tische entfernt würden.

Viel reichlicher ist die Platzbemessung in einigen später vorzuführenden Beispielen; so z. B. in der Trinkhalle des »Löwenbräu-Kellers« in München mit 1,2 qm pro Kopf. Das geringste Maß ergibt sich nach Fig. 25 (S. 23) mit 0,5 qm für

berechnet. Es geht daraus, im Hinblick auf die Einflüsse, welche zur Verschlechterung der Luft in Schank- und Speisewirthschaften beitragen, die unbedingte Nothwendigkeit hervor, den Räumen eine möglichst grose Höhe zu geben. Je unvollkommener die Ventilations-Einrichtungen sind und je geringer die Grundfläche des Raumes ist, desto gröser sollte die relative Höhe desselben sein.

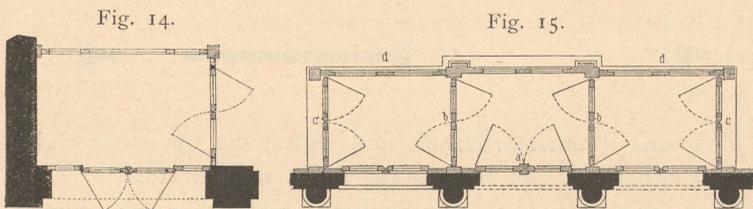
Für Decken, Wände und Fußböden ist nur dauerhaftes, leicht zu reinigendes Material zu wählen.

Die Ausprägung der Decken- und Dach-Construction mittels sichtbaren Balken- und Zimmerwerkes, wohl auch die Bekleidung desselben mit schlichter Holztäfelung ist eben so wirksam als zweckmäsig. Der nackte, nüchterne Deckenputz ist allerdings billiger herzustellen, muß aber fast alljährlich neu getüncht werden.

Die Wände werden bis über Brüstungs- oder Kopfhöhe gern mit Holztäfelung versehen. In Ermangelung derselben sollten sämmtliche Ecken Schutzleisten und die unteren Theile der Wände einen Oelfarbenanstrich erhalten. Tapeten sind für diese Locale ungeeignet; ein einfacher Leimfarbenanstrich ist vorzuziehen. Bezüglich etwaiger weiteren Ausschmückung bedarf die herrschende Geschmacksrichtung keiner Aneiferung. Wird die Malerei zum Schmuck der Wände, Decken und Fenster mit herangezogen, so wähle man leicht verständliche, volkstümliche Motive und eine einfache Art der Darstellung. Umrisszeichnung in wenigen Farbtönen auf hellem Putzgrunde mag vorherrschen und durch den Wechsel mit heller Zeichnung auf farbigem Grunde wirksam gehoben werden.

Die Fußböden der Säle und Zimmer sind aus starken (28 bis 33 mm), nicht zu breiten Brettern herzustellen und mit heißem Leinöl zu tränken. Cementestrich, Terrazzo oder Fliesenboden sind in Keller-Localen und offenen Gartenhallen am Platze.

Die Eingänge erhalten die zur Sicherung gegen Zug übliche Anordnung¹⁰⁾. Man gelangt durch einen Vorraum, event. durch einen in das Local eingebauten Windfang in das Innere. Diese Vorräume sind mit äußeren und inneren



Eingänge mit Windfängen. — $\frac{1}{125}$ n. Gr.

Thüren versehen, die nicht in einer Axenrichtung liegen, sondern gegen einander so versetzt sind, daß, nach Fig. 14, eine seitliche Wendung oder Drehung gemacht werden muß, um aus- oder einzugehen; nach Fig. 15 hat man vom Eingang *a* aus zwei Vorräume zu durchschreiten, um durch die Windfangthüren *b* und *c* links oder rechts in das Local einzutreten. Anstatt seitwärts könnte auch durch Anbringung der Thüren bei *d* der Eintritt nach vorn erfolgen. Die Thüren öffnen sich theils nach außen, theils nach innen und außen; sie erhalten selbstschließende Vorrichtungen.

Vorrichtungen zum Aufhängen von Bekleidungsgegenständen sind gewöhnlich in den Localen selbst vorhanden und thunlichst gleichmäsig zu vertheilen. Zu deren Anbringung dienen in kleineren Localen die Wände und Fensterbänke,

¹⁰⁾ Siehe hierüber Theil IV, Halbbd. 2 dieses „Handbuches“ (Abth. II, Abchn. 2: Gebäude für Handel und Verkehr), auch Theil IV, Halbbd. 1 (S. 191: Vorräume etc.).

22.
Decken,
Wände und
Fußböden.

23.
Eingänge.

24.
Kleiderhalter
etc.

ferner bei großen Räumen auch die zur Unterstützung der Decke vorhandenen Säulen oder Pfeiler, in Ermangelung derselben frei

stehende Kleiderhalter. Doch ist unter allen Umständen darauf zu achten, daß solche Einrichtungen die Benutzung der Sitzplätze nicht beeinträchtigen. Am gebräuchlichsten sind eiserne Doppelhaken in solcher Entfernung von den Flächen der Wände und Freistützen angebracht, daß die Oberkleider, Hüte etc. frei hängen. Diese Haken sollten in Abständen von mindestens 25 cm angebracht werden.

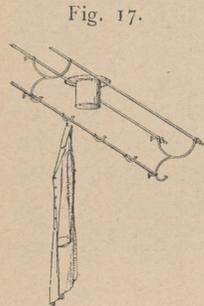


Fig. 17.

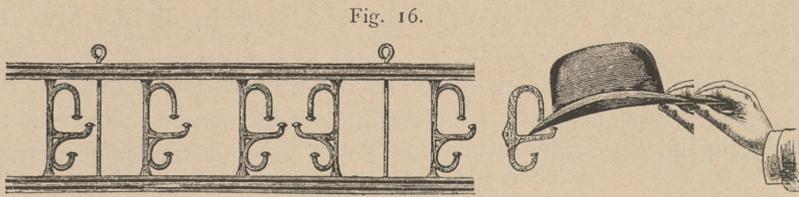


Fig. 16.

Huthaken von *Alcott & Smith* in New-Britain ¹¹⁾.

Fig. 18 zeigt eine eiserne Säule, deren unterer Theil von einem Schirm- und Stockhalter umgeben ist und an deren oberem Theil Hut- und Kleiderhaken angebracht sind. In Fig. 17 ist ein Wandrechen für Hüte und Oberkleider, der in England Verbreitung hat, in Fig. 16 ein verbesserter Huthaken ¹¹⁾, der von *Alcott & Smith* in New-Britain verfertigt wird, abgebildet; letzterer soll ein zufälliges Herunterfallen des Hutes, während man den darunter befindlichen Haken für Ueberröcke etc. benutzt, unmöglich machen.

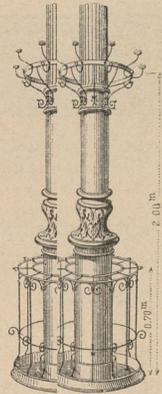
Möblirung und Einrichtung sind im Uebrigen sehr einfacher Art. Es mag deshalb die Bemerkung genügen, daß auch hier vor Allem die Wahl auf dauerhaftes, leicht zu reinigendes Material zu richten, sodann aber auf die Anwendung solcher Formen, die für den Gebrauch bequem und wohl geeignet sind, zu achten ist.

Die Lufterneuerung muß unabhängig von der Heizung und um so ausgiebiger sein, je größer die Zahl der Personen ist, die im Local verkehren und je mehr Flammen zur Beleuchtung erforderlich sind.

Die Luftverschlechterung, welche das Athmen der Menschen, so wie das Brennen zahlreicher Flammen verursacht und durch Speisengerüche und Tabakrauch wesentlich erhöht wird, ist eine erstaunlich rasche. Künstliche Lüftung ist daher unbedingt erforderlich. Diese beruht auf dem bekannten Princip der Pulsion und Aspiration, die in solcher Weise zu combiniren sind, daß die Uebereinstimmung beider Wirkungen gesichert ist. Die Lufterneuerung durch die Temperaturunterschiede allein zu erzielen, wird nur zu günstigen Zeiten, bei starkem Besuch der Locale und in ausreichendem Maße sehr selten gelingen. Es wird daher die im Winter auf 16 bis 18 Grad C. erwärmte, im Sommer nach Erforderniß künstlich gekühlte Luft durch die Heizkammer, bezw. den Kühlraum in das Local ungefähr in Kopfhöhe eingetrieben und im Winter über dem Fußboden, im Sommer unter der Decke wieder abggesaugt. Auch der Tabakrauch und die Verbrennungsproducte der Gasflammen werden an der Decke oder im oberen Theil des Raumes abggesaugt. Das in solcher Weise abgeführte Luftquantum ist ebendasselbe, wenn möglich von der übrigen Lufterneuerung getrennt, einzuführen.

Das Maß der Lufterneuerung wird nicht nach dem Volum, sondern besser

Fig. 18.

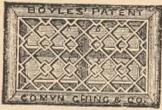
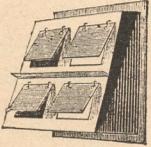


25.
Lüftung
und
Heizung.

¹¹⁾ Nach: *Techniker*, Bd. 6, S. 123.

nach der Zahl der Personen und der Flammen, die der Saal enthält, bemessen; es sind 25 bis 30^{cbm} Zuluft pro Kopf und 100 bis 120^{cbm} Zuluft pro Gasflamme in der Stunde zu rechnen; ferner für die Eintrittsgeschwindigkeit der Zuluft nicht mehr als 1^m anzunehmen. Von Wichtigkeit ist ferner, daß nur reine Luft im Freien geschöpft oder nöthigenfalls die Zuluft künstlich gereinigt werde.

Fig. 19.



Boyle's Lüftungs-Vorrichtung.

Neben der künstlichen Lüftung sollen auch Mittel zur zeitweisen Anwendung der natürlichen Lüftung mit benutzt werden können. Dazu dienen Luftzüge in der Decke, laternenartige Aufsätze mit Jalousie-Wänden im Dachfirst oder correspondirende Oeffnungen in den Hochwänden, Klappen im oberen Theile von Fenstern und Thüren etc.; stets muß dafür geforgt werden, daß sich dieselben leicht öffnen und schliessen lassen.

In Fig. 19 ist eine von Boyle in London patentirte Lüftungs-Vorrichtung abgebildet, die aus einem mit Glimmerplättchen versehenen Einsatz für Dunstschlote und einem Ziergitter besteht. Die Glimmerplättchen öffnen sich bei dem geringsten Auftrieb der Abluft und schliessen sich sofort bei entgegengesetzter Luftströmung.

Für die Erwärmung des Locales wird neben den verschiedenen Systemen der Sammelheizung neuerdings wieder vielfach zur Ofenheizung gegriffen. Dazu werden theils die sog. amerikanischen Oefen, theils mehr oder weniger decorativ ausgestattete Kachelöfen verwendet. In wie weit dieselben, ausser der localen Heizung, auch die Erwärmung der Zuluft in ausreichender Weise bewirken können, mag dahin gestellt bleiben.

Fig. 20.

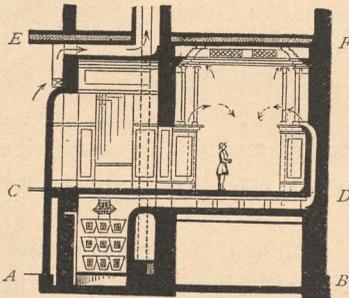


Fig. 20 in 1/250 u. Fig. 21 bis 23 in 1/500 n. Gr.

Fig. 22.

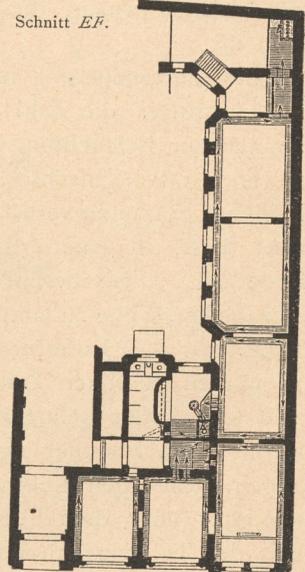
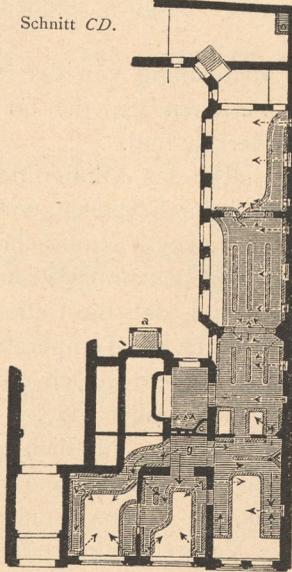
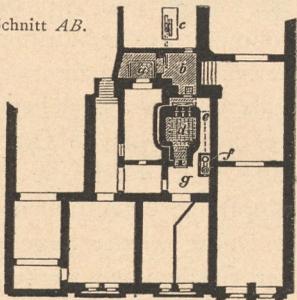
Fig. 23.

Schnitt CD.

Schnitt EF.

Fig. 21.

Schnitt AB.

Lüftungs-Anlage im Siechen'schen Restaurant zu Berlin¹²⁾.

Neuerdings wird der Lufterneuerung in Schankwirthschaften, Kaffeehäusern und Restaurants mehr Fürsorge zugewendet, als es bislang geschehen ist. Eine Anzahl neuerer großstädtischen Locale sind mit

¹²⁾ Fac.-Repr. nach: Centralbl. d. Bauverw. 1884, S. 12.

umfassenden, den Fortschritten der Technik entsprechenden Einrichtungen für Lüftung und Heizung versehen worden. Als Beispiel seien hier ¹³⁾ die Pläne (Fig. 20 bis 23) der Lüftungs-Einrichtungen in den neuen Restaurations-Localen von *Siechen* in Berlin abgebildet. Sie stimmen im Allgemeinen mit dem in seinen Hauptzügen oben geschilderten System der Lüfterneuerung (Pulvion verbunden mit Aspiration) überein.

In den Illustrationen bezeichnet: *a* einen Schacht von 1,75 qm Querschnitt im Hofe, in dem die Luft etwa 1 m über dem Boden geschöpft wird; die Eintrittsöffnungen sind mit Gitter und Drahtgaze abgedeckt; *b* eine mit *a* verbundene Kammer; sie enthält den Schrauben-Ventilator und Lattengefäße zur Aufbringung von Eis behufs Kühlung der Luft im Sommer; *c* den Raum für den Gasmotor und die Maschinen für die elektrische Beleuchtung; *d* den Ofen für Feuerluftheizung mit rauchverzehrender Feuerung; *e* und *f* den Rauchcanal, bzw. das gusseiserne Rauchrohr; *g* den Schürraum und darüber die Kammer, in der die warme Luft durch einen Wassersprüh-Apparat befeuchtet wird, um von da in das unter dem Fußboden des Erdgeschosses liegende Canalnetz und durch die Ausströmungsöffnungen (in etwa 2 m Höhe) in die Zimmer zu gelangen (siehe die Pfeile im Horizontalschnitt nach *CD* und im Durchschnitt); *k* und *i* die Saugföhlote für verdorbene Luft, welche denselben durch das Canalnetz an der Decke (siehe den Horizontalschnitt *EF* und den Durchschnitt in Fig. 20) zugeführt wird; beide enthalten eiserne Rauchrohre von Feuerungen und sind außerdem im Keller mit eisernen Füllöfen zur Anwärmung der Luft im Saugföhlote versehen, für den Fall, daß jene Feuerungen nicht functioniren.

Unter Zugrundelegung von 0,6 qm Grundfläche pro Sitzplatz vermag das Local, auf 180 qm dnm disponiblen Raum, bei voller Befetzung 300 Gäste aufzunehmen; die lichte Höhe beträgt 5 m. Bei einem stündlichen Luftwechsel von 30 cbm für die Person ergeben sich somit 9000 cbm Zuluft als stündlicher Bedarf, d. i. 10-fache Lüfterneuerung des Gesamttraumes. Darauf basiert die Feststellung der Abmessungen von Heizfläche, Canälen, Oeffnungen etc. Die Erfahrung hat ergeben, daß zwar die Einrichtungen selbst für einen 15-fachen Luftwechsel noch ausreichen, daß aber der 8- bis 10-fache Luftwechsel völlig genügt, um die dicht besetzten Räume durchaus rauchfrei zu erhalten. Bei einer Temperatur der zuströmenden Luft von 17 Grad C. wird alsdann die Luftbewegung an keiner Stelle merklich empfunden. Dieser Luftwechsel soll sich bis zu einer Außen-Temperatur von + 5 Grad C. ohne Beihilfe des Ventilators vollziehen haben, weshalb dieser wohl bei wärmerem Wetter in Betrieb zu setzen war. Die Heizfläche des Ofens genügt, um bei halb geschlossenen Abzugsöffnungen die zuströmende Luft auf 40 Grad C. zu erwärmen und die Abkühlung an Fenstern und Außenwänden bei — 20 Grad C. Außen-Temperatur zu decken. Die Anlage ist von *David Grove* in Berlin ausgeführt; die Kosten für dieselbe haben mit Ausschluß der Maurerarbeit mit 6900 Mark betragen.

Als Beispiel einer Sauglüftung sei auf die in der unten ¹³⁾ genannten Quelle beschriebene Einrichtung im *Café Bauer* in Berlin verwiesen; der dort angegebene 2-malige Luftwechsel ist offenbar nicht ausreichend. Abends machte sich, namentlich in den oberen Räumen eine fast unerträglich hohe Hitze fühlbar. Endlich mag noch auf die Lüftungs-Einrichtungen des alten *Siechen'schen* Locals ¹⁴⁾ a) aufmerksam gemacht werden.

In großen Räumen ist behufs wirksamer Tageserhellung hohes Seitenlicht, wenn möglich an beiden Langwänden, und bei bedeutender Tiefe auch Decken- oder Dachlicht anzuwenden. Diese Anordnung gestattet bei nicht überbauten Räumen die bereits erwähnte Anbringung von Dachaufsätzen zum Zweck kräftiger Lüftung. Wird der Ausblick in das Freie gewünscht, so müssen die Lichtöffnungen auf die übliche Brüstungshöhe oder, nach Art der Thüren, bis zum Fußboden hinuntergeführt werden. In kleinen Räumen pflegt man die Fenster theils gleich den den des Wohnhauses anzuordnen, theils nach Art der Geschäftshäuser als große Spiegelglaswände auszubilden, unter allen Umständen aber den oberen Theil zum Oeffnen einzurichten.

Die künstliche Erhellung wird meist noch mit Gaslicht bewerkstelligt; doch fehlt es nicht an Localen, die mit elektrischem Licht, theils Bogenlicht, theils Glühlicht, erhellt werden. Die Lüftung der Räume, dies geht aus dem eben Gesagten hervor, wird hierdurch wesentlich erleichtert, weil die Hauptursache der Verschlechterung und Erhitzung der Luft wegfällt; auch die Intensität des Lichtes und die

¹³⁾ Rohrleger 1878, S. 139.

¹⁴⁾ In: Rohrleger 1878, S. 312.

geringere Feuersgefahr fallen ins Gewicht. Diese Beleuchtungsart ist darum in der That die einzig richtige für Speise- und Gastwirthschaften und wird gewifs in kurzer Zeit das Gaslicht mehr und mehr verdrängen.

Für die Vertheilung der Glühlichter sind dieselben Gesichtspunkte maßgebend, wie für die Erhellung großer Räume mittels Gaslicht. Bei Anwendung von Bogenlicht ist darauf zu achten, daß dieses in solcher Höhe angebracht werde, daß die Bodenbeleuchtung, um die es sich hier vorzugsweise handelt, möglichst ausgiebig ist. Dies wird der Fall sein, wenn die Neigung der Lichtstrahlen gegen den Horizont 40 bis 45 Grad beträgt, was indess nicht immer zu erreichen sein wird. Auch ist bezüglich der Feststellung der Höhe für die Lichtquelle zu berücksichtigen, daß bekanntlich die Intensität des Lichtes mit dem Quadrat der Entfernung abnimmt.

Anstatt aller weiteren Angaben über Lichtstärke und Entfernung der Lampen, welche ohnedies immer von dem zur Anwendung kommenden Systeme abhängen, mag kurzer Hand auf die nachfolgenden Beispiele verwiesen werden.

Im »Löwenbräu-Keller« zu München (siehe Fig. 34, S. 35) wird die 8 m hohe Bierhalle durch 4 Bogenlichter von *Siegmund Schuckert* in Nürnberg erhellt, die möglichst hoch, nämlich 7 m vom Fußboden, angebracht, vom Mittelpunkte des Saales 8,5 m, bzw. 7,0 m und von den Wänden desselben um 5,0 m, bzw. 3,5 m entfernt, somit für die Erhellung der Bodenfläche sehr günstig angeordnet sind. Die vorgelegte offene Halle, so wie ein Theil des tiefer gelegenen Gartens werden durch 3 Bogenlicht-Lampen in Entfernungen von 21 m, bzw. 15 m, die unteren Terrassen durch 4 Lampen in Abständen von je 16 m bei 6,5 bis 8,0 m Höhe, endlich Haupteingang und Freitreppe durch 3 weitere Lampen auf das Wirkfamste erhellt. Da die Bäume hier nicht hinderlich waren, ist die Bogenlampe am Portal auf einem 10 m hohen Candelaber angebracht.

Die »Marienthaler Bierhalle« zu Hamburg (siehe Fig. 39, S. 38) wird durch 6 Bogenlicht-Lampen beleuchtet, deren je eine unter den großen Bogen, welche das Mittelschiff von den zwei Seitenschiffen trennen, angebracht ist. Ihr Abstand beträgt rot. 10 m, ihre Höhe 7 m. Im Garten sind 4 Lampen in den im Plane angegebenen Entfernungen aufgestellt.

Als Beispiel eines mit Glühlicht versehenen Sommer-Local's ist der »Arzberger Keller und Biergarten« in München anzuführen (siehe Fig. 24 u. 25, S. 23¹⁵⁾.

2) Schenkraum.

Es wurde bereits in Art. 20 (S. 16) bemerkt, daß bei der Einrichtung des Gast-Local's der nöthige Raum für Abstellische, Schenke oder Credenz vorzusehen ist. Letztere sind immer im Saal oder Hauptzimmer selbst aufzustellen; sind zwei oder mehr Credenzen erforderlich, so können sie an verschiedenen Stellen angeordnet werden, müssen aber jedenfalls für die Bedienung bequem gelegen sein. (Vergl. auch Art. 5. u. 6, S. 8.) Es wird in dieser Hinsicht auf die Pläne in Fig. 39 (S. 38), zugleich aber auf die neben stehende Abbildung (Fig. 24) verwiesen.

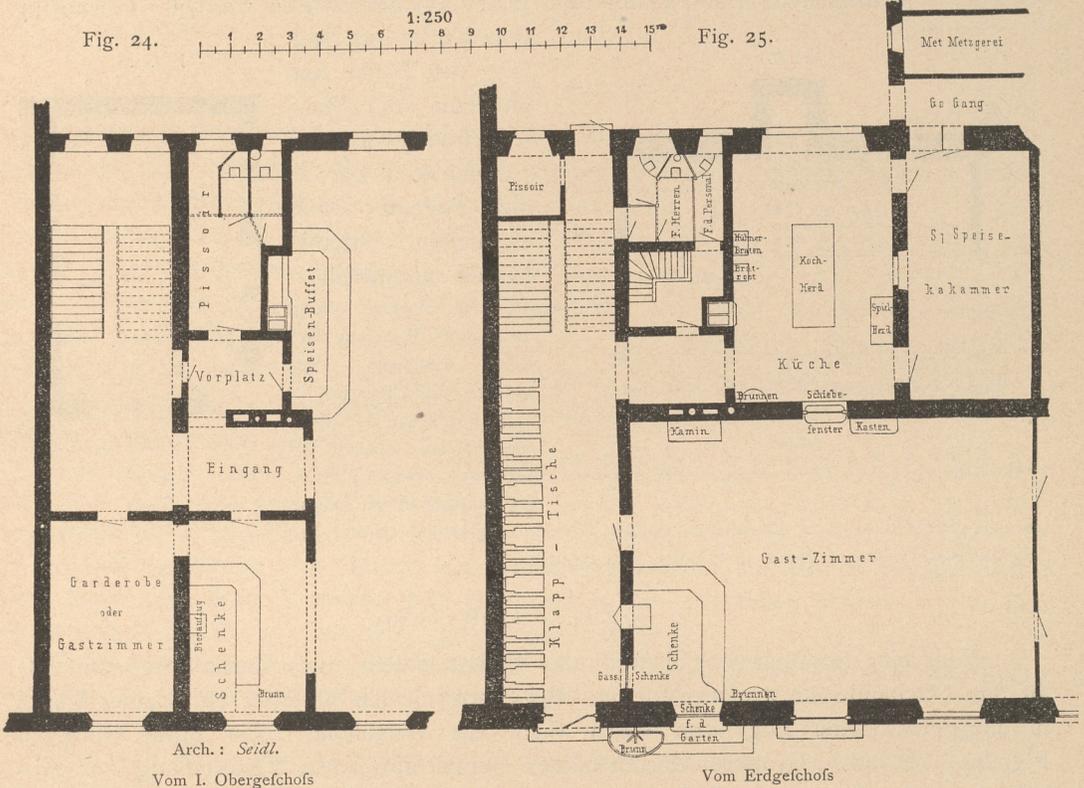
Letztere zeigt die Anordnung des oberen Saales im »Arzberger Keller« von *Seidl* in München; einerseits Buffet mit Speisenaufzug von der Küche, andererseits Bierschenke mit Fassaufzug vom Keller.

Zuweilen sind zwei Säle von einem Schenk- und Buffet-Raum aus zu bedienen. Er wird dann am besten zwischen die beiden Säle gelegt und nach jeder Richtung mit einem Schenktisch oder einer Credenz versehen. (Siehe im nächsten Kapitel, unter c, 1, den Restaurant des Schlacht- und Viehhofes in München.)

Eine bemerkenswerthe Einrichtung vieler Bier- und Weinwirthschaften wird durch den Auschank über die Strafe veranlaßt. Dazu dienen besondere Schiebefenster, die von der Schenke zum Vorplatz oder Garten führen, von wo aus die Getränke in Empfang genommen werden.

¹⁵⁾ Siehe auch: Zeitfchr. f. Baukunde 1883, S. 1.

Es mag hier gleich auf einige charakteristische Eigentümlichkeiten der bayerischen Bierwirthschaften hingewiesen werden. Zu diesen gehört die Benennung der Thorwege und Hauseingänge als Trinkhallen, zu welchem Zwecke 1 schmale Klapptische und -Bänke an den Wänden befestigt sind; sodann die landesübliche Anordnung des Brunnens mit laufendem Wasser an der Schenke, damit vor jedem Eingießen die Gäste selbst an Ort und Stelle die Bierfeidel spülen können. Im Zapfraum



Arch.: Seidl.
 Vom I. Obergeschofs
 Vom Erdgeschofs
 des »Arzberger Kellers« in München ¹⁶⁾.

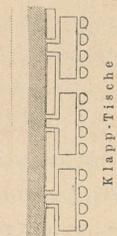
selbst sind ausgiebige Vorrichtungen zum Aufstellen oder Aufhängen der Gläser und Krüge und zum Auspülen derselben zu treffen, falls nicht eine besondere Gläser-schwenke vorhanden ist.

Diese Dinge veranschaulicht Fig. 25, welche das untere Zapf-Local des erwähnten »Arzberger Kellers« ¹⁶⁾ darstellt.

Von dort aus findet der Auschank im Erdgeschofs, und zwar zugleich für die Gastzimmer, die Thorhalle, den Garten und über die Gaffe statt. Der Fafsauzug ist auch vom Thorweg aus zugänglich. Die Klapptische dafelbst stehen in Abständen von 1,55 m von Mitte zu Mitte mit zwei Klappbänken dazwischen. Der Ausschnitt der Tischplatte am Wandende hat den Zweck, das Anlehnen zu gestatten. Nicht felten finden sich in den weiten gewölbten Thorhallen der alterthümlichen Wirthshäuser von Regensburg, Landshut, München etc. an beiden Wandseiten Klapptische angebracht.

In einem Theile Oberheffens sind die in Fig. 26 abgebildeten Klapptische und -Bänke gebräuchlich. Diese leicht beweglichen Einrichtungen gewähren den Vortheil freier Benutzung des Raumes für andere Zwecke.

I Fig. 26.



1/1/250 n. Gr.

¹⁶⁾ Nach den von Herrn Architekten G. Seidl in München freundlichst zur Verfügung gestellten Original-I-Plänen.

Die österreichischen Bierchenken haben, ausser dem Fafsauzug für Lagerbier, meist andere Aufzüge, in denen das im Keller verzapfte Pilsener Bier im Glas heraufbefördert wird.

Letztere sind in der im nächsten Kapitel (unter c, 2) folgenden Abbildung der Schenke »Zur goldenen Kugel« am Hof in Wien mit *P. Bier AZ. EG.* und *OG.* (für Erdgefchofs, bezw. I. Obergefchofs) bezeichnet.

Als Beispiel einer Gartenschenke kann hier kurz auf diejenige des »Löwenbräu-Kellers« in München (Fig. 27 und Fig. 34, S. 35) hingewiesen werden. Fafsauzug vom Keller und Stellung der Fässer sind in Plane angegeben.

Endlich wird zum Vergleiche in Fig. 28 die Anlage eines englischen Schank-Local's mitgetheilt.

Der Eingang erfolgt durch einen Windfang über Ecke. Entgegen vielen anderen englischen *bars*, wo nach Früherem Getränke und Speisen stehend genommen zu werden pflegen, sind ringsum an den Außen-

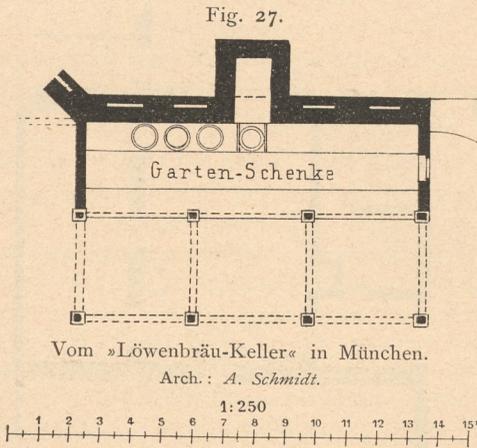
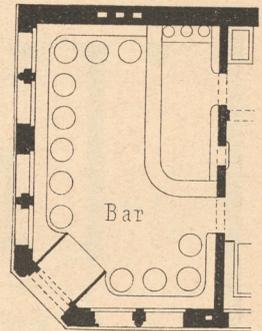


Fig. 28.



Engl. Schank-Local.

1/250 n. Gr.

wänden gepolsterte Sitze mit kleinen runden Tischen angebracht. Hinter dem *counter* (Zahlrtisch) befindet sich die Spülküche; nebenan sind Kojen zum Speisen.

3) Sonstige Gasträume.

Für eine Sommerwirthschaft ist das Vorhandensein eines Gartens im Anschluss an das Gebäude ein grosser Vorzug. Bei Stadt-Localen ist selbst ein kleiner Raum in eingeschlossener Lage von Werth (siehe die Wirthschaft »Zur Stadt Ulm« in Fig. 44, S. 42). Grössere Gartenanlagen geben ausserdem Veranlassung zur Abhaltung von Concerten, Festen etc. Sie erhalten zu diesem Zweck, in so weit es die örtlichen Umstände gestatten, Terrassen-Anlagen mit Treppenaufgängen, Lauben, Veranden, Loggien, Hallen etc., theils frei stehend, theils mit dem Hauptgebäude verbunden (siehe Fig. 32 bis Fig. 34, S. 34 u. 35). Diese Baulichkeiten werden im 7. Abschnitt (Kap. 3), die Orchester- und Musik-Pavillons in demselben Abschnitt (Kap. 2) des vorliegenden Halbbandes zur Sprache kommen.

Sehr beliebt ist die Anlage von Kegelbahnen, und zwar nicht allein in grösseren Wirthschaftsgärten, sondern auch in Verbindung mit Stadt-Localen. Sie dürfen indess nicht zu Störungen der Gäste in den übrigen Räumen Anlass geben und müssen daher eine vollständig abgeforderte Lage erhalten, widrigenfalls allerlei Missstände bei der Natur des Spieles unvermeidlich sind. In Sommer-Localen dient dazu meist ein besonderer Bau oder Anbau, für den ein geeigneter Ort im Garten oder Hof un schwer zu finden ist. Bei eingebauten Stadt-Localen wird eine ähnliche Lage im Hinterland der Baustelle und zu ebener Erde am vortheilhaftesten sein; in Ermangelung einer solchen pflegt das Sockelgefchofs für die Anlage der Bahn benutzt zu werden.

Ausser der eigentlichen Bahn ist die Kegelstube für den Aufenthalt der Spieler

28.
Wirthschaftsgärten,
Loggien,
Hallen etc.

29.
Kegelbahnen
etc.

vorhanden. Ein befonderer Zugang ist wünschenswerth; die Nähe von Aborten und Piffoirs, ferner gute Verbindung mit Schenkraum und Küche sind erforderlich.

Bezüglich der Gröſſe und Einrichtung der Kegelbahnen muß hier auf den 6. Abschnitt (Kap. 3) verwiesen werden. Außerdem veranschaulicht das Beispiel des Wiener Arcaden-Kaffeehauses im nächsten Kapitel (unter c, 2) die Anlage einer doppelten Kegelbahn (kurze und lange Bahn) mit zugehörigen Nebenräumen. 1.

Die Billard- und andere Spiel-Zimmer werden im nächsten Kapitel (unter b, 6 u. 7) besprochen.

4) Aborte und Piffoirs.

Aborte und Piffoirs sollen nicht in auffälliger Weise, doch aber in solcher Lage angebracht sein, daß sie leicht aufzufinden und von Herren und Damen ohne mißständiges Zusammentreffen benutzt werden können. Auf 100 Herren sind 2 Piffoir-Stände und mindestens ein Abort, für jede weiteren 200 Herren dieselbe Zahl zu rechnen; dem entsprechend kommen auf 100 Damen mindestens zwei Aborte, auf jede weiteren 200 die gleiche Zahl. Bei Localen, die nur selten von Damen besucht werden, genügt für diese allenfalls ein Abort. Der Abtheilung für Damen und Herren ist je ein Vorraum vorzulegen. Ist zugleich Gartenwirthschaft mit dem Anwesen verbunden, so ist gleichzeitig für den Zugang von außen oder für besondere Aborte im Garten zu sorgen.

Diese letztere Anordnung ist z. B. in Fig. 34 (S. 35) getroffen, welche diese Garten-Aborte im Anschluß an die Schenke zeigt. Für Zugänglichkeit der Aborte von Haus und Garten ist im Grundriß der Wirthschaft »Zur Stadt Ulm« in Frankfurt a. M. (siehe Fig. 44, S. 42) Sorge getragen.

Die Absonderung von Herren- und Damen-Aborten ist bei kleinen Localen oft recht schwierig. Gute Vorbilder sind besonders in den englischen Plänen, u. a. in denen von *Luton tavern* (siehe Fig. 47, S. 43) zu finden.

Beide haben einen Vorraum mit Wasch-Toiletten, welche bei unseren Localen dieser Gattung in der Regel nicht zu finden sind. Die Wasch-Toilette der Damen hat überdies noch ein eigenes Damenzimmer vorgelegt erhalten.

Für den Wirth und das Bedienungspersonal sind in Verbindung mit Küchenbau und Wohnungen besondere Aborte anzuordnen.

Die Thüren erhalten selbstschließende Vorrichtungen.

Bezüglich aller Einzelheiten der Einrichtung von Aborten und Piffoirs muß an dieser Stelle allgemein auf Theil III, Band 5 (S. 201 bis 368) des vorliegenden »Handbuches« und, da es sich hier um Massenvorkehrungen handelt, im Besonderen auf S. 217 u. 234 für Aborte, auf S. 310 u. ff. für Piffoirs verwiesen werden.

Es kann die Nothwendigkeit vollkommener Reinhaltung der Aborte und Piffoirs und in Folge dessen die Zweckdienlichkeit möglichst einfacher, selbstwirkender Vorkehrungen nicht genug betont werden. Für Spül-Aborte erscheinen daher die Trog-Aborte in Fig. 371 (S. 261) besonders geeignet.

Zur Bekleidung der Wände wird man bei den hier in Frage kommenden Anwesen meist auf guten Kalkputz, allenfalls auf geglätteten Cement angewiesen sein. Letzterer, gleich wie Oelfarbanstrich, sollte bis Kopfhöhe heraufgeführt werden, falls nicht Holztäfelung oder anderes theureres Material zur Anwendung kommen kann. Für den mit entsprechendem Gefälle und Schlammkasten zu versehenen Fußboden ist Asphalt am geeignetsten. Auch Cementestrich oder Steingutfleien sind zu empfehlen.

Für die Piffoirs verdienen ganz entschieden die Einrichtungen mit Fußbodenrinnen (Fig. 481 bis 494), als die einfachsten und reinlichsten, ferner reichliche, eventuell intermittirende Wasserspülung (Fig. 497 bis 506) den Vorzug. Eine Reinhaltung solcher Piffoirs ohne Wasserspülung ist überhaupt nicht möglich.

Als Material für Rückwand, Scheidewände und Rinne sind auf S. 315 diejenigen natürlichen Bau-

30.
Lage
und
Anordnung.

31.
Einrichtung.

stoffe bezeichnet, die sich möglichst glatt schleifen lassen. Unter diesen verdient Schiefer, der bei verhältnißmäßig billigem Preise alle Anforderungen erfüllt, besondere Erwähnung.

Unter keinen Umständen darf in Aborten und Pissoirs der Zutritt von Licht und Luft fehlen. Directe Tageserhellung, die Lage an einer Außenwand mit Fenstern von genügender Größe, ferner kräftig wirkende Sauglüftung sind Hauptbedingungen. Es muß in dieser Hinsicht, unter abermaligem Hinweis auf Theil III, Band 5 (S. 295 bis 301), als besonders wichtige Bedingung betont werden, daß vornehmlich bei künstlicher Lüftung die Vorkehrungen der Art zu treffen sind, daß der Luftdruck im Abort geringer ist, als in den umgebenden Räumen, damit die Luft nicht nach diesen zu-, sondern von diesen abströme.

5) Küche und Zubehör.

32.
Zusammen-
setzung,
Lage und
Verbindung.

Zur Zubereitung der Speisen und für die Empfangnahme derselben durch das Bedienungspersonal sind bei den volksthümlichen Schank- und Speisewirtschaften, selbst bei den größten Anlagen dieser Gattung, einige wenige Räume ausreichend. Sie bestehen aus der Speise- oder Kochküche mit Anrichte- oder Controle-Raum, aus einem Spülraum und einer Speisekammer.

Die Küche ist mit den Speisezimmern in möglichst nahe und zweckentsprechende Verbindung zu bringen; dabei soll aber die Verbreitung des Küchengeruches und des Lärms der Küchenthätigkeit thunlichst verhindert werden.

Es ist einleuchtend, daß die bequemste Lage der Küche diejenige in gleicher Höhe mit den Gast-Localen ist. Die letzteren nehmen indess häufig mehrere Geschosse ein; auch wird gewöhnlich der ganze verfügbare Raum im Erdgeschofs oder im Obergeschofs für gastliche Zwecke beansprucht, während im Sockel- oder Kellergeschofs reichlich Raum zur Unterbringung der Hauswirthschaftsräume vorhanden ist. Sie haben daher weitaus in den meisten Fällen diese Lage, die indess für die Vorrichtung und Zubereitung der Speisen keineswegs die günstigste ist. Selten kann genügende Höhe gegeben und Licht und Luft in reichlichem Mafse zugeführt werden. Ohne diese sind Küche und Speisekammer feucht, daher schlecht und ungesund. Auch wird durch den Höhenunterschied zwischen Küche und Gast-Local einestheils die Bedienung erschwert, anderentheils durch die zu deren Erleichterung dienenden Aufzüge und Dienstreppen die Verbreitung des Küchengeruches sehr begünstigt. Dieser wird bei tiefer Lage der Küche unter allen Umständen, in Folge des Wärmeauftriebes, den oberen Geschossen leicht mitgetheilt. Man errichtet deshalb, wenn die örtlichen Verhältnisse es gestatten und der Kostenpunkt nicht ins Gewicht fällt, häufig einen besonderen Küchenbau in Erdgeschofshöhe, in geeignetem Anschluß an die Gasträume; oder man wählt dazu die Lage in einem Obergeschofs über den letzteren, wie mehrere der nachfolgenden Beispiele zeigen.

Durch diese Anordnungen wird in der That die Mittheilung des Küchendunstes am wirksamsten verhindert. Unter allen Umständen aber sind Küche und Zubehör vom Verkehr der Gäste völlig abzufondern. Der Verbindungsdienst darf nur durch die Anrichte stattfinden. Hier werden die Speisen gebucht, vom Bedienungspersonal in Empfang genommen und bezahlt. In unmittelbarem Anschluß an die Anrichte steht der Spülraum, wo das gebrauchte Geschirr abgesetzt und gereinigt wird. Die Kochküche bildet den Haupttheil im Mittelpunkt des Anwesens, der andererseits auch in bequemster Verbindung mit Speisekammer, Keller und etwaigen anderen Hauswirthschaftsräumen stehen muß. Auch für einen besonderen Eingang für Lieferanten und Küchen-Personal, so wie für einen kleinen Küchen- oder Wirthschaftshof ist Sorge zu tragen.

Für sämtliche Hauswirthschaftsräume, insbesondere aber für Kochküche,

Speisekammer und Keller verdient die nördliche Himmelsrichtung, so fern manan die Wahl hat, den Vorzug. Am schlimmsten ist die Lage nach Westen.

Die sichersten Anhaltspunkte für das Raumerforderniß geben ausgeführte Anlagen, die im gegebenen Falle zu vergleichen sind. Es mag daher hinsichtlich der Größe kurz auf die nachfolgenden Beispiele (Kap. 3, unter b, 9 u. c) verwiesenen und nur betont werden, daß es als ein großer Vorzug zu betrachten ist, wenn die Küche geräumig, insbesondere wenn deren Höhe und damit der Luftraum reichlich bemessen werden kann. Weniger als 3^m lichte Höhe sollte nie gegeben werden.

Die Mifsstände einer mehr oder weniger unterirdischen Anlage sind bereits angedeutet worden. Der Mangel an Tageslicht läßt sich durch dauernde künstliche Beleuchtung nie ersetzen. Gesundheit, Stimmung und Leistungsfähigkeit des Küchenpersonals werden dadurch beeinflusst. Und abgesehen von den Mehrkosten, welche die beständige Verwendung von Gas- oder anderer künstlichen Beleuchtung bedingt, hängt damit die fortwährende Verschlechterung der Luft, und umgekehrt mit der Frage der Lufterneuerung auch die Lichtfrage auf das engste zusammen. Denn ohne natürliche Lüftung ist, trotz der künstlichen, in den Küchenräumen nicht auszukommen; und hierzu, gleich wie zur Zuführung von Tageslicht, sind Fenster von genügender Größe nothwendig.

Die Anbringung der Fenster in bequemer Höhe verursacht im Sockel- oder Kellergeschoß Schwierigkeiten; sie wird ermöglicht durch die Anordnung eines unmittelbar bis unter die innere Bodenfläche vertieften Hofes, der nach Art oder in Theil IV, Halbband 1 dieses »Handbuches« (Fig. 118, S. 97) abgebildeten Anlage zugleich als Wirtschaftshof dienen kann, natürlich aber entwässert sein muß. Dadurch wird zugleich in wirksamster Weise dem seitlichen Eindringen der Nässe und, durch eine wasserdichte Abdeckung der Fundamente in der Höhe der Hoffohle, zugleich dem Aufsteigen der Bodenfeuchtigkeit vorgebeugt. Derselbe Zweck wird erzielt durch die in Theil III, Band 1 (Abth. III, Abschn. 1, A, Kap.: Schutz gegen Feuchtigkeit etc.) beschriebenen Constructionen.

Viel günstiger gestaltet sich in dieser und anderer Hinsicht die Anlage der Wirtschaftsräume zu ebener Erde, wobei wiederum das Vorhandensein eines Hofes im Anschluß an Spülraum, Küche oder Speisekammer von großem Vortheil ist.

Die Fenster bleiben während der warmen Jahreszeit fast beständig geöffnet; um indess das Eindringen der durch die Speisen angezogenen Fliegen und Mücken zu verhindern, werden vor den Fenstern Fliegengitter von dünnem Drahtgeflecht angebracht, das jedoch nicht zu dicht fein darf, um den Raum nicht zu verdunkeln. Hell angestrichenes Drahtgeflecht im Gewicht von ungefähr 0,65 kg pro 1 qm mit rot. 50 Maschen pro 1 qm erfüllt beide Bedingungen.

Einrichtungen zum Zweck der Abführung des Küchendunstes dürfen natürlich nicht fehlen. Zu diesem Ende müssen vor Allem die Aufzüge und Dienstreppen mit Schloten von genügendem Querschnitte versehen und bis über Dach geführt sein. Außerdem ist in der Hauptküche ein gut wirkender Dampfang und Lockschornstein, in dem die abzufaugende Luft in geeigneter Weise erwärmt und über Dach in das Freie geführt wird, anzuordnen. Die Erwärmung geschieht am einfachsten durch das Rauchrohr der Feuerung, das in den Lockschornstein gelegt wird¹⁷⁾.

Außer der Luftzuführung auf natürlichem Wege geschieht, selbst in dem am

33-
Größe.

34-
Erhellung
und
Lüftung.

¹⁷⁾ Siehe: Theil III, Band 4, S. 136 bis 142.

besten eingerichteten Küchen, fast Nichts zur Erneuerung der im Dunstschlot abziehenden verdorbenen Luft. Und doch wäre es nicht schwierig, neben den Zügen für die abziehenden Feuergase Canäle für Zuführung frischer Luft von aussen anzuordnen. Die frische Luft würde sich in entgegengesetztem Sinne, wie die Feuergase, und von diesen nur durch eine dünne Zunge getrennt, fortbewegen und in demselben Masse, als sie dem Feuerherd näher kommt, an den Rauchzügen mehr und mehr erwärmen, bis sie an geeigneter Stelle, z. B. zu beiden Seiten des Herdes, zum Austritt gelangt. Eine Einrichtung dieser Art müßte, besonders während des Winters, wo die Fenster geschlossen bleiben, zur Erneuerung und Reinhaltung der Luft viel beitragen.

Dafs die vielen Gasflammen, insbesondere zur Sommerszeit und bei niedrigen, im Kellergeschofs liegenden Küchen, zur Qual des Personals functioniren, bedarf keiner Erläuterung. Um so mehr ist die Einführung des elektrischen Lichtes, das bis in die Hauswirthschaftsräume gedungen ist, zu begrüßen. In Ermangelung dessen ist allerdings die Gasbeleuchtung in den Hauswirthschaftsräumen nicht zu entbehren. Ueber den Herden, in den Haupt- und Nebenräumen, über den Spültischen und Arbeitsplätzen, so wie in den Gängen sind Flammen anzubringen.

Als Beispiel einer mittels elektrischen Lichtes erhellten Küche ist die des neu eröffneten Restaurants im »Grand Hotel« am Alexanderplatz in Berlin zu nennen.

35.
Decken,
Wände und
Fußböden.

Zur Construction der Decken eignen sich eiserne Tragbalken und Kappengewölbe aus hohlen Backsteinen. Holzgebälke und Deckenputz sind wegen der aufsteigenden Wasserdämpfe nicht zweckmäfsig. Die Wände werden in der Höhe von mindestens 1,25 m am besten mit glasierten Kacheln bekleidet; in Ermangelung derselben ist Oelfarbenanstrich zu empfehlen. Der Boden erhält einen Belag von harten, wenig absorbirenden Thonfliesen, sonst einen Cementestrich.

36.
Wasserleitung
und
Entwässerung.

Vorkehrungen für Wasser-Zu- und -Abführung erleichtern in hohem Grade die Reinhaltung der Küche und Nebenräume; dieselben sind geradezu als unerläßlich zu bezeichnen.

Es genügt in dieser Hinsicht die Bemerkung, dafs Zapfstellen für kaltes Wasser mitunter über den Wasserschiffen der Herde, unbedingt aber an einer geeigneten Stelle der Küche, ferner über den Spültischen, dem Gemüseputzplatz, dem Fischkasten, im Küchenhof, im Flaschen- und Faskeller erforderlich sind. Warmes Wasser ist für Koch- und Spülzwecke gleich unentbehrlich. Dasselbe ist somit, sei es durch die vorhandenen Kocheinrichtungen, sei es durch besondere Heizanlagen, am Herd, so wie an den Spül- oder Putzplätzen herzustellen, bzw. mittels Warmwasserleitung an diesen Punkten zu verzapfen. Die Annehmlichkeit der Wasserversorgung und die Sauberkeit der Küchenanlage wird natürlich durch die Einrichtung einer eigenen Warmwasserleitung ungemein gesteigert.

Ausgüsse für die Ableitung des Wassers pflegen mit den Zapfstellen verbunden zu sein; überdies sind in der Bodenfläche sämtlicher Küchenräume Schlammkästen mit Fettfängen von geeigneter Einrichtung und in erforderlicher Zahl anzubringen. Nach diesen Punkten wird das Gefälle der Fußbodenfläche zu richten und im Uebrigen das Entwässerungs-Rohrnetz so anzuordnen sein, dafs sämtliches Abwasser rasch fortgeführt wird.

37.
Einrichtung.

Es läßt sich mit dieser kurzen Darlegung nicht vereinigen, in alle Einzelheiten der Küche einzudringen; auch sind Koch-, Spül- und Wasch-Einrichtungen in Theil III, Band 5 dieses »Handbuches« eingehend erörtert. Es handelt sich

fomit um Angaben über die in den einzelnen Räumen nöthigen Einrichtungsgegenstände, so wie um die Art ihrer Aufstellung in Verbindung mit der Gesammanlage der Hauswirthschaftsräume, was durch Beispiele am kürzesten und besteten zu erreichen ist.

Beides wird in zusammenfassender Weise für einfachere und grössere Küchchen-Anlagen im nächsten Kapitel, also im Zusammenhänge mit den Kaffeehäusern und Restaurants, vorgeführt, da es nicht angemessen erschien, einen Theil der Einrichtung hier, einen anderen Theil dort zu betrachten.

6) Keller.

Die Construction und Einrichtung der Keller für Küchenvorräthe und Brennmaterialien weicht nicht ab von der Anlage der gewöhnlichen Haushaltungskeller von Wohngebäuden, die durch einfache Lattenverschläge abgetheilt zu werden pflegen. Die Keller für Fleisch und andere Vorräthe, die durch Eis kühl gehalten werden sollen, können über, neben oder unter den Eiskeller gelegt werden; in Ermangelung desselben sind besondere Eisbehälter erforderlich. Für manche Vorräthe, wie Mehl, Salz, Colonialwaaren, Conserven etc., die in ganz trockenen, luftigen Räumen aufbewahrt werden müssen, eignen sich Kammern im Erdgeschoß oder in einem der oberen Geschoße besser, als die unterirdischen Keller.

Die Anlage der Getränkekeller erfordert eine kurze Betrachtung.

Die Bierkeller werden nach Art der unterirdischen Lagerkeller in Brauereien angelegt und ausgeführt, worüber bereits im vorhergehenden Halbbande dieses »Handbuches« (Abth. III, Abchn. 2, C, Kap. 7, b, 10) das Wesentlichste gesagt worden ist. Wie schon dort bemerkt wurde, werden die Eisbehälter, welche die möglichst constante Temperatur von 5 bis 6 Grad C. zu erhalten haben, bald über, bald neben den Kellerräumen angeordnet, wodurch die sog. Ueber-Eiskeller und die Stirn-Eiskeller entstehen.

Für Ueber-Eiskeller findet in neuerer Zeit die Construction der *Brainard'schen* Decken¹⁸⁾ vielfach Anwendung.

Die Eiskammer wird von dem unteren Kellerraum gewöhnlich durch einen auf eisernen T Trägern ruhenden Wellblechboden getrennt. Das Schmelzwasser des Eises läuft durch den Lattenrost, über dem es liegt, auf die etwas geneigte Wellblechfläche, tropft sodann durch Schlitze in der Decke auf die ebenfalls geneigte Kellerfohle, wo es in einer Rinne gefammelt und abgeführt wird. Zweckmäßiger Weise geschieht dies erst, nachdem es (nach *Boeckmann*¹⁹⁾ zur Nutzbarmachung seiner niedrigen Temperatur über einen kleinen Stau geleitet wurde.

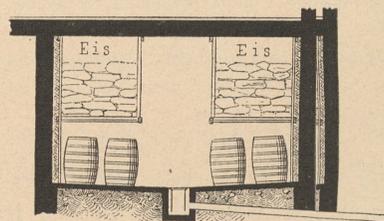
Die Decke über dem Eisraum soll nach demselben System gleichfalls aus zackigem Blech bestehen, damit sich das im Eisraum durch Verdunstung gebildete Wasser an der Blechfläche condensire, in kleinen an den unteren Zacken befestigten, mit Blech ausgeschlagenen Holzrinnen zusammenfließe und von dort abgeleitet werde²⁰⁾. Darüber befindet sich der eigentlich tragende Theil der Decken-Construction. Diese wird, in so fern es sich nicht um Herstellung eines zweiten zu kühlenden Raumes über der Eiskammer handelt, als möglichst schlechter Wärmeleiter herge stellt.

In unferem Beispiel (Fig. 38, S. 37) besteht sie aus

38.
Vorraths-
keller.

39.
Bierkeller.

Fig. 29.



Lagerkeller in der »Marienthaler Bierhalle« zu Hamburg. — $\frac{1}{125}$ n. Gr.

¹⁸⁾ Ein Uebereiskeller nach dem System *Brainard* ist z. B. unter der in Fig. 36 bis 38 (S. 37) abgebildeten Restaurations-Halle am Halensee ausgeführt und bereits in Theil III, Bd. 6 (S. 171) dieses »Handbuches« beschrieben.

¹⁹⁾ Siehe: Deutsches Bauhandbuch II, 2. Berlin 1884, S. 80r.

²⁰⁾ Siehe: NOWAK, E. Der Bau der Eiskeller etc. Leipzig 1883.

einer Bohlenlage mit darüber gespanntem Kappengewölbe; der Zwischenraum ist mit Torfgrus ausgefüllt.

Nach demselben Princip, wenn auch im Einzelnen verschieden, sind die Lagerkeller der »Marienthaler Bierhalle« in Hamburg von *Schmidt und Neckelmann* dafelbst ausgeführt. Das Eis ruht oberhalb der Fässer in durchbrochenen Holzbehältern (nach Fig. 29). Zur Isolirung sind die Wände ringsum mit Holzschalung versehen und die Zwischenräume zwischen dieser und der Mauer mit Torfgrus ausgefüllt.

Eiskammer und Bierkeller sind im Uebrigen, wie hier geschehen ist, in bester Weise von unten und von der Seite gegen den Einfluß der Erdwärme zu schützen und zu isoliren; auch ist für Erhaltung reiner Luft durch Anordnung von Luftzügen in den Kellermauern zu sorgen.

Eine andere Art von Uebereis-Keller zeigt Fig. 31 bis 33 (S. 33 u. 34). Er ist von *A. Schmidt* in großartigem Maßstabe unter der neuen Bierhalle des »Löwenbräu« in München als Lagerbierkeller angelegt und besteht aus 5 großen Tonnengewölben von 27 bis 36^m Länge und je 8^m Spannweite. Die Höhe bis zum Scheitel beträgt 5,3^m im Lichten, bis zum Fußboden der Bierhalle 8,3^m. Der Zwischenraum dient zur Lagerung des Eises. Der Uebereisraum ist mit einem 60^{cm} starken, mit Isolirschicht versehenen Gewölbe überdeckt und 1^m hoch mit Asche aufgefüllt. Den Boden des Eisraumes bildet der Gewölberücken des Bierkellers, der mit Asphalt abgedeckt ist. Ein Holzrost zwischen dem Asphalt und dem Eise befindet sich nur an der Einwurfstelle desselben. Die Ableitung des Schmelzwassers erfolgt mittels dünner, in die Gewölbelaubungen eingelassenen Kupferrohre, deren Mündungen im Gewölberücken durch Seiher gegen Verstopfung geschützt sind. Nach diesen Punkten ist das Gefälle des Asphaltbodens gerichtet. Im Pflaster des Bierkellers wird das abgeleitete Schmelzwasser nach Sammelgruben geführt, wo es von Zeit zu Zeit ausgeschöpft werden muß. Durch die im Grundriß punktirt angegebenen Oeffnungen der Gewölbe fällt die kalte Luft aus dem Eisraum in die Bierkeller herab. Die einzelnen länglichen Oeffnungen sind für die Zufrörmung der durch Mauerfächte geführten kalten Luft während des Winters bestimmt; im Sommer werden die Ausmündungen der Schächte zur Verhütung des Eindringens warmer Luft mit einer Sandfüllung abgedeckt.

Im Anschluß an die alten Lagerkeller befinden sich Treppe und »Aufreit« zur Fafsalle.

Bezüglich der Stirneiskeller mag hier bloß auf das im vorhergehenden Halbbande dieses »Handbuches« (Abth. III, Abfchn. 2, C, Kap. 7, b, 10) über Lagerkeller Gesagte verwiesen und hinzugefügt werden, daß ein Vorkeller und außerdem 2 oder 3 isolirende Thüren den Eingang zu sichern haben. Ueberhaupt ist die Anlage der Bierkeller mit thunlichster Berücksichtigung aller für die Construction eines guten Lagerkellers maßgebenden Regeln auszuführen, worüber an der eben citirten Stelle das Nähere zu finden ist.

Die Verbindung zwischen Bierkeller und Schenke wird nach Früherem durch die an geeigneter Stelle angebrachten Fafsauzüge hergestellt. Da, wo diese und die Eiskeller fehlen, muß im Schenktsch (siehe Art. 6, S. 9), bzw. im Bierkeller der bekannte Luftdruckapparat mit Eiseinsatz, durch dessen Schlangen das Bier vor dem Ausschank gekühlt wird, angebracht sein.

Das Princip desselben beruht auf der Erzeugung von Luftdruck mit Hilfe einer Pumpe, und zwar mit und ohne Windkessel, eventuell mit Reinigung und Filtration der Luft. An Stelle der Luft wird neuerdings flüssige Kohlenäure benutzt, die unter Aufhebung des Druckes sofort luftförmig wird²¹⁾. Diese Apparate gewähren die Möglichkeit, das Fafs ruhig im Keller auf seinem Lager liegen zu lassen, während im entfernten Schank-Local das Bier am Krahn abgezapft wird. Der Hauptübelstand besteht in der Nothwendigkeit beständiger und mit ganz besonderer Sorgfalt zu vollziehender Reinigung der Apparate und der Rohrleitung.

Auch der Weinkeller soll, wo immer möglich, auf die Nordseite des Gebäudes und thunlichst tief gelegt werden, um eine annähernd gleichmäßige Temperatur (für Weißwein 6 bis 10, für Rothwein 10 bis 12 Grad C.) zu sichern. Man forge für die Möglichkeit gehörigen Luftzuges und die Leichtigkeit, denselben nach Bedürfnis regeln zu können, wobei besonders darauf zu achten ist, daß auch die unteren Luftschichten am Boden des Kellers erneuert werden können. Darauf ist, besonders

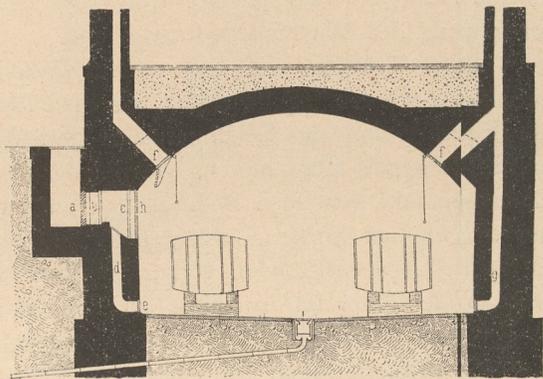
40.
Weinkeller.

²¹⁾ Näheres über diese Luftdruckapparate ist zu finden in: BEHREND, G. Ueber den Ausschank von Lagerbier. Halle 1883.

bei Fafsweinen, denen ein zu starker Luftzug sehr schädlich werden kann, Rückficht zu nehmen. Aber auch die Flaschenweine sind keineswegs unempfindlich geggen die Einflüsse der Temperatur und Feuchtigkeit. Trockenheit ist eine der Hauptbedingungen eines guten Weinkellers; großer Nachdruck ist daher auf guten Ablauf des Waffers und richtige Anlage der Sammler in den Kellern zu legen, damit keine Feueuchtigkeit, kein faules Wasser oder verdorbener Wein darin bleibe und die Sarammler gehörig gespült und getrocknet werden können. In den Kellern selbst verermeide man die Aufbewahrung anderer Stoffe, deren Ausdünstung die Luft verunrereinigen und durch Bildung von Hefenzellen die Krankheiten der Weine bewirken köönnten.

Der beigefügte Durchschnit eines Kellers (Fig. 30²²⁾ zeigt die Anlage derer Luftzüge und die Einrichtung, welche gestattet, je nach Bedürfnifs den Luftstrom höher oder tiefer, stärker oder schwächer in den Keller eindringen zu lassen und auch den Zutritt des Lichtes nach Wunsch zu regeln.

Bei *a* ist ein eisernes Gitter, darüber ein äufserer, genau schließender Laden von Holz in Jaloufieforn mit beweglichen Zwischenstücken gelegt, wodurch der Zutritt von Licht und Luft bestimmt wird; *b* und *c* sind zwei Glasfenster. Wird nur *b* geöffnet, so tritt die Luft bei *e* in den Keller; werden beide Fenster geöffnet, so dringt sie fowohl oben wie unten ein. Dies ist besonders der Fall, wenn die Abzugsöffnungen im Gewölbe bei *f*, bezw. am Boden bei *g* geöffnet werden. Diese Abzugscanäle werden innerhalb der Mauern gleich Schornsteinen in die Höhe geführt; *h* ist ein hölzerner Laden, um das Licht abzuhalten, auch wenn das äufserer Fenster offen und der Zug *d* *i* in voller Thätigkeit ist. Bei *i* ist eine Rinne mit Sammelkasten und Wasserverchluss. Letzterer ist noththwendig, damit nicht Canalgafe dem Keller zugeführt werden.



Weinkeller²²⁾. — $\frac{1}{125}$ n. Gr.

Die Fässer werden auf Lagerfchwellen aus gefundem, trockenem, vierkantigem Eichenholz gelegt, die wiederum auf hölzernen, besser auf steinernen Blöcken ruhen. Das Fafs soll nur 30 bis 60 cm vom Boden abstehen, damit es thunlichst woenig in die oberen wärmeren Luftschichten hineinrage. Es wird der hintere Theil deeffelben mittels gefunder Eichenholzkeile etwas höher, als der vordere fest gehalten. (Oefters werden auch Lagerfchwellen ganz von Stein angewendet.

In den Flaschenkellern dienen Gestelle aus Latten oder Eisenstäben zur Lagerung der Flaschen; auch gemauerte Gefache kommen vor. Die Hauptbedingung der Gestelle ist Sicherheit und Unbeweglichkeit; die verschiedene Form der FFlaschen bedingt verschiedene Fächer zur Aufbewahrung.

Zur Erleichterung der Aufsicht ist der Zugang zu den Kellern so zu legeren, das er leicht überwacht werden kann. Die Thüren bedürfen in der Regel keine außerwöhnliche Abmessung. Nur in den seltenen Fällen, wo Stückfässer gelagert werden sollen, sind bis zu 2 m weite Thüren mit besonderen Schrottreppen angeordnet.

Die Gröfse des Kellers wird durch die Gröfse des Vorrathes, die lichte Weite des Gewölbes durch die Art der Lagerung und die Abmessungen der Fässer bedingt²³⁾.

²²⁾ Unter Benutzung von: GUYER, E. Das Hotelwesen der Gegenwart. Zürich 1874. S. 221.

²³⁾ Eine für größere Weinorräthe geplante Kelleranlage enthält die Stadthalle zu Crefeld (siehe hierüber: Deutsche Bauz. 1879, S. 476) und der Saalbau im zoologischen Garten zu Elberfeld (siehe hierüber: Wochbl. f. Arch. u. Ing. 188881, S. 260).

Als Anhaltspunkte in dieser Hinsicht mögen nachfolgende Angaben dienen. In der Rheingegend sind üblich: Stückfässer von rot. 1200^l Inhalt, 1,75 m Länge bei 1,10 m größtem Durchmesser; halbe Stückfässer von 1,25 m Länge bei 0,90 m größtem Durchmesser; viertel Stückfässer von etwa 320^l Inhalt, 1,06 m Länge bei 0,80 m größtem Durchmesser. — Ein Oxhoft-Fafs von 225^l Inhalt hat 0,93 m Länge und 0,66 m größten Durchmesser.

7) Waschräume.

41.
Reinigen
der
Wäsche.

Bei den baulichen Anlagen, mit denen wir es hier zu thun haben, erlangt die Reinigung der Wäsche nicht dieselbe Bedeutung, wie bei Galthöfen und anderen großen, zur Beherbergung dienenden Gebäuden. Eigentliche Waschanstalten, wie sie bei letzteren vorkommen, sind hier nicht in Betracht zu ziehen; in manchen Fällen, so z. B. in großen Städten, wird das Reinigen der Wäsche außerhalb des Hauses von öffentlichen Waschanstalten besorgt; in anderen Fällen aber reichen einige Räume: Waschküche, Roll- und Plättstube und Trockenboden für die Anforderung des Wirthschaftsdienstes aus.

Der Verkehr von und zu der Wäscherei muß dem Bereich der Gäste fern gehalten werden. Schwieriger, als diese Bedingung, ist die Forderung zu erfüllen, die Verbreitung des Seifengeruches und Wäshedampfes zu verhindern. Die Verhältnisse liegen hier ähnlich, wie bei der Kochküche; bauliche Anordnung und Construction sind denselben Bedingungen unterworfen, wie sie in Art. 34 u. 35 (S. 27) hervorgehoben wurden. Demgemäß sind besondere Waschküchen oder Waschkäuser in freier Lage entschieden vorzuziehen; wo der Raum dazu fehlt, muß die Wäscherei wohl oder übel im Anschluß an die übrigen Hauswirthschaftsräume und in der Regel mit diesen im Sockelgeschofs angelegt werden.

Construction und Einrichtung unterscheiden sich in Nichts von derjenigen in großen, wohl bestellten Wohnhäusern. Es genügt deshalb, hier auf Theil IV, Halbband 2 (Abth. II, Abschn. 1) im Allgemeinen und auf Theil III, Band 5 (Abth. IV, Abschn. 5, A, Kap. 4: Einrichtungen zum Reinigen der Wäsche) dieses »Handbuches« im Besonderen hinzuweisen.

c) Beispiele.

Bei den Schank- und Speisewirthschaften sind nach Früherem in erster Reihe die Gebäude für den Massenverkehr, in zweiter Linie diejenigen für den Kleinbetrieb zu betrachten.

Bei den letzteren sowohl, wie bei den ersteren sind frei stehende und eingebaute Anlagen zu unterscheiden.

1) Große Schank- und Speisewirthschaften.

Hier sind zunächst die meist vorstädtischen Säle und Hallen der großen Brauereien zu erwähnen.

Als charakteristisches Beispiel kann hier kurz auf den Saalbau der Berliner Brauerei-Gesellschaft »Tivoli« auf dem Kreuzberge bei Berlin hingewiesen werden; er enthält die größte Saalanlage Berlins von zusammen 78,77 m Länge, 15,69 m Breite und 13,80 m mittlerer Höhe²⁴⁾.

Sodann sind als selbständige, meist frei liegende Anlagen verwandter Art die süddeutschen, insbesondere die bayerischen Bierkellerhallen zu nennen.

Ein typisches Beispiel hierfür ist der stattliche Neubau der Actiengesellschaft

²⁴⁾ Siehe: Berlin und seine Bauten. Berlin 1877. Theil II, S. 195.

42.
Beispiel
I.

43.
Beispiel
II.

Lagerkeller und Wirthschafts-Localitäten
der Actien-Gesellschaft »Löwenbräu«
in München ²⁵).

Fig. 31.
Schnitt nach der Queraxe der Bierhalle.
Arch.: A. Schmidt.

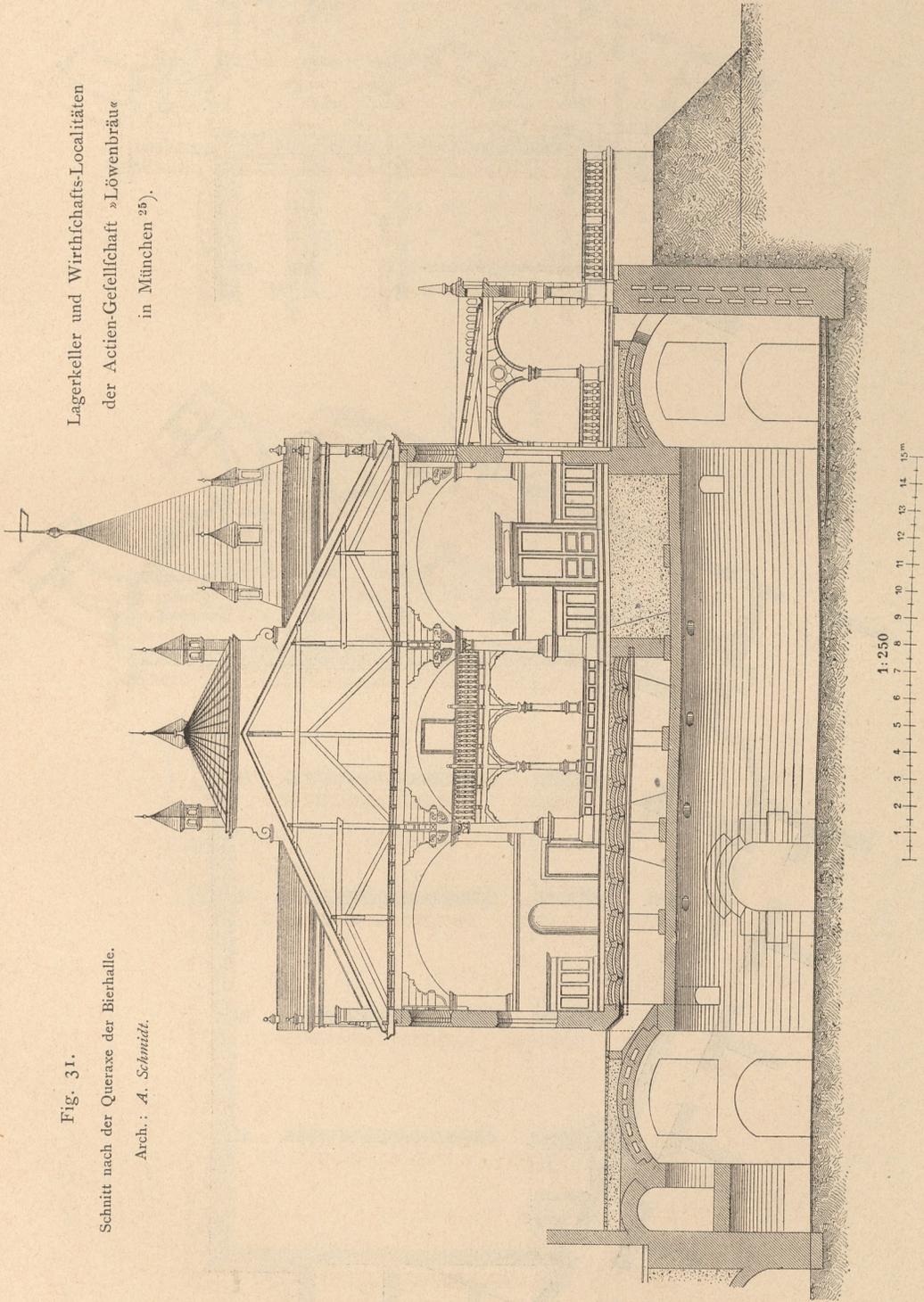


Fig. 32.

Kellergechoßs.

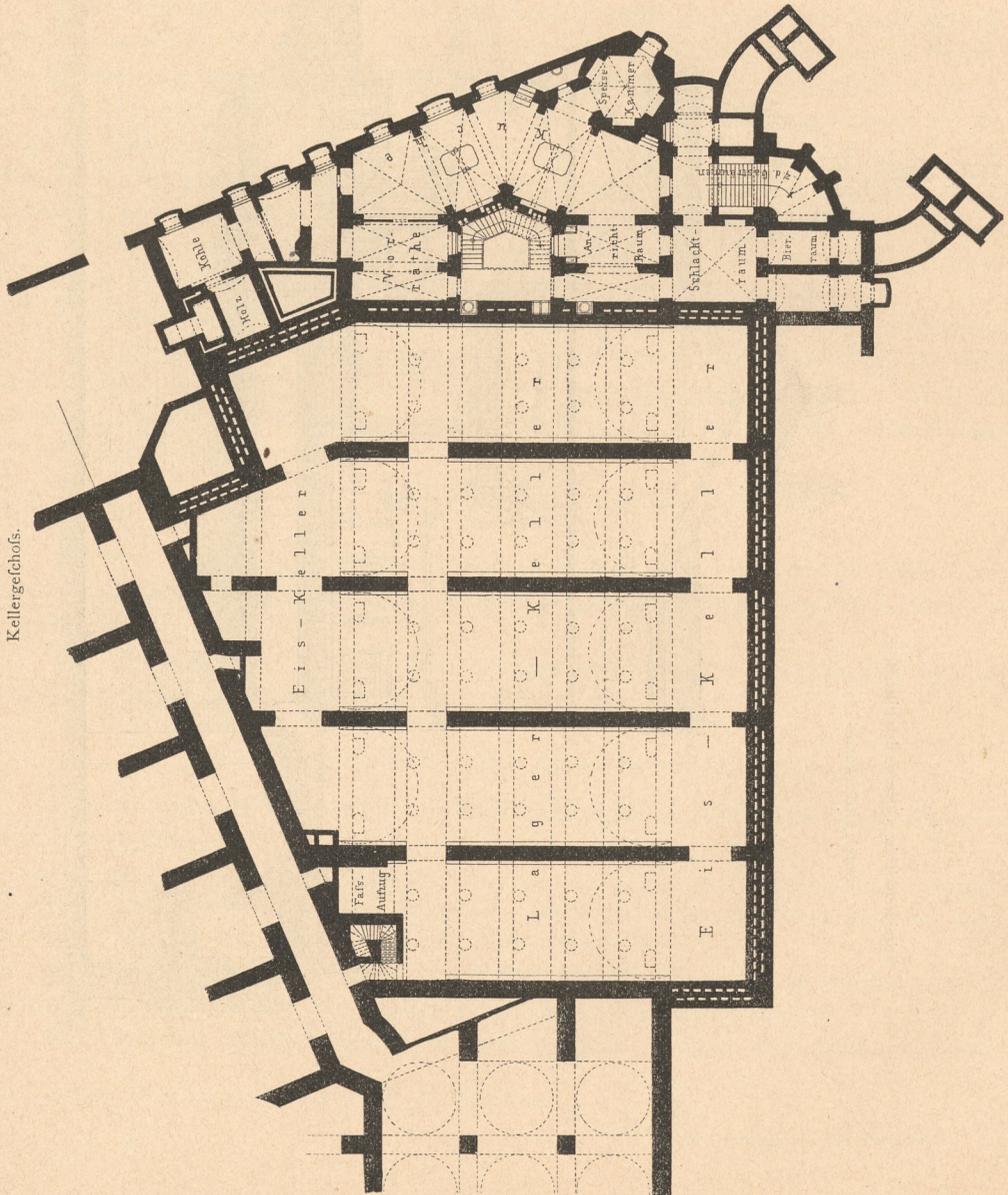
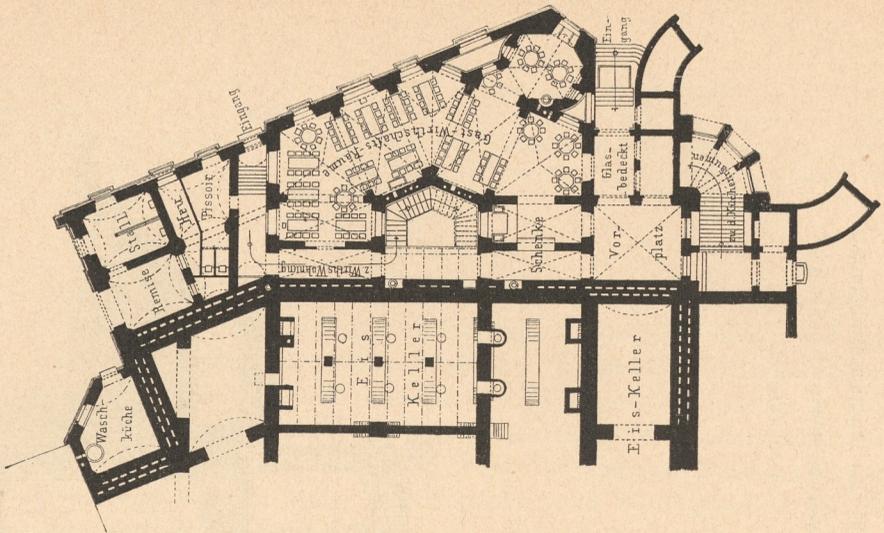


Fig. 33.

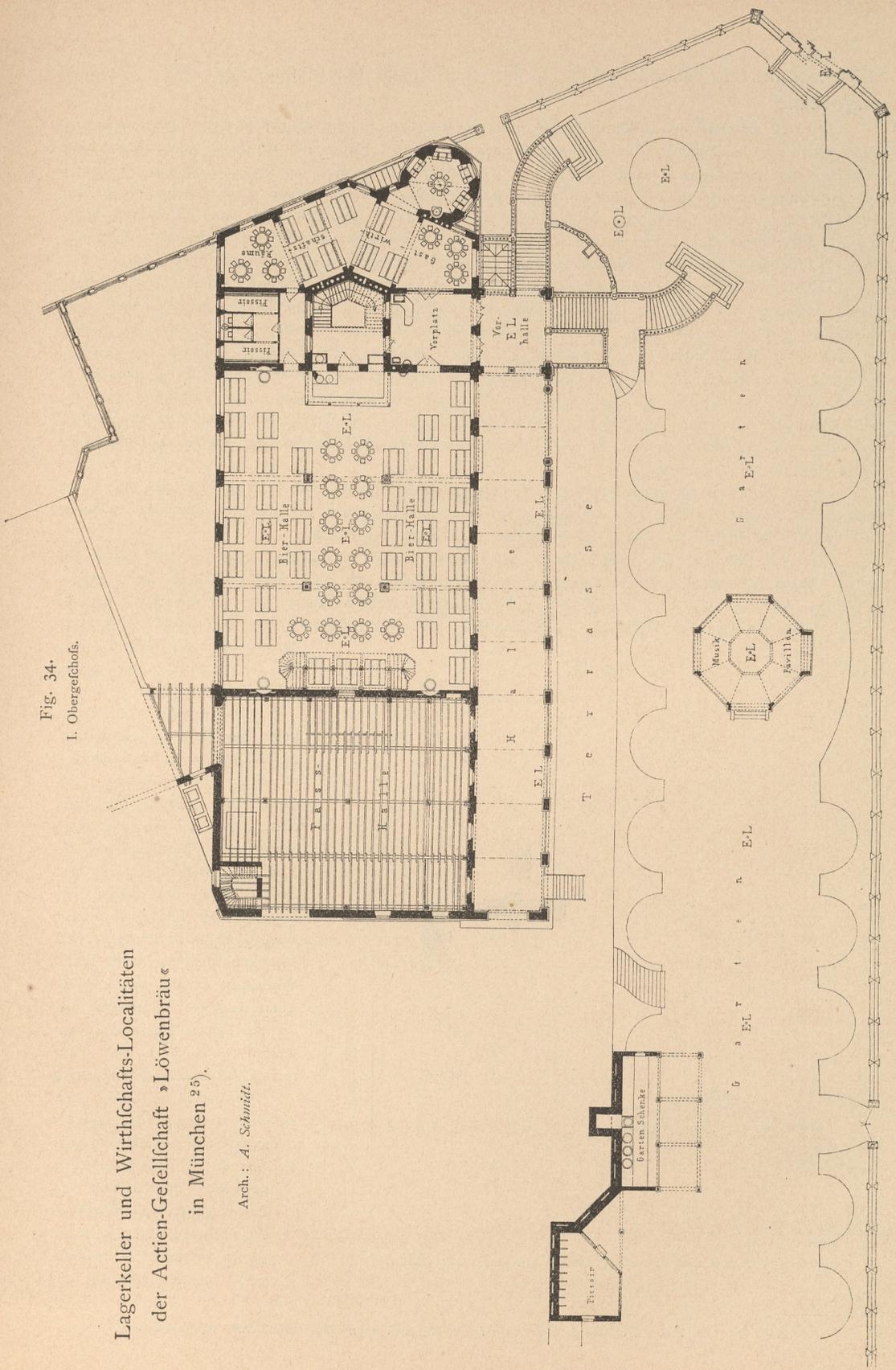
Theil des Erdgechoßs.



Lagerkeller und Wirthschafts-Localitäten
 der Actien-Gesellschaft »Löwenbräu«
 in München ²⁵⁾,

Arch.: A. Schmitt.

Fig. 34.
 I. Obergeschoss.



»Löwenbräu« in München (Fig. 31 bis 34²⁵⁾ nach den Plänen von *Albert Schmidt* ausgeführt.

Er ist einerseits den Bedürfnissen und Sitten des Münchener Publicums entsprechend, andererseits dem Platze und der Gestaltung der Baustelle angepaßt nach Art der alten Keller, aber den Ideen unserer Zeit gemäß erdacht und in großem Maßstab durchgeführt. Geräumige Säle, offene und gedeckte Hallen, Terrassen und umfassende Gartenanlagen sind auf dem stark abfallenden Terrain an der Ecke der Nymphenburger und Dachauer Strafe angeordnet. Man erblickt eine prächtige Doppelfreitrepppe, einen flankirenden Eckthurm und Bogenhallen schon aus der Entfernung, noch ehe man das nach dem Stiegelmaier-Platz sich öffnende Portal betreten hat. Dies Alles strahlt bei Nacht im Glanze des elektrischen Bogenlichtes.

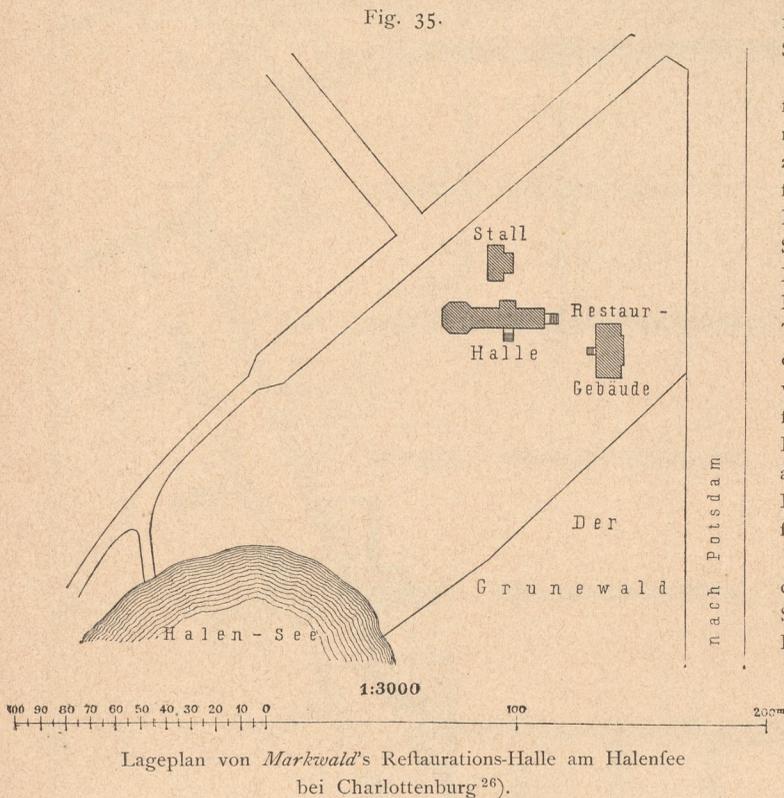
Die Grundrisse und der Durchschnitt in Fig. 31 bis 34 veranschaulichen den Bau. Der größte Theil desselben wird von den in Art. 39 (S. 30) beschriebenen Lagerbierkellern mit Trinkhalle und Fafsalle darüber eingenommen; der kleinere Theil an der Dachauer Strafe enthält alle übrigen Räume für den Wirthschaftsbetrieb in viergeschossiger Anlage: nämlich α) im untersten Geschofs, in gleichem Niveau mit der Kellerfohle, die gewölbten Küchen- und Vorrathsräume mit Schlacht-Local; β) darüber zu ebener Erde das ebenfalls mit Kreuzgewölben überspannte Wirthschafts-Local, das »Bräuftübl« und die Gassenchenke mit besonderem Eingang; γ) im I. Obergeschofs auf gleicher Bodenhöhe mit der großen Halle die Wirthschafts-Localitäten; δ) im II. Obergeschofs die Wohnung des Pächters, darüber im Dachraume Kammern für die Dienerchaft.

Den Kern der polygonalen Anlage bildet die geräumige mit Deckenlicht erhellte Treppe, die durch sämmtliche Stockwerke führt; im Anschluß daran befinden sich in den zwei mittleren Geschossen zwischen Saal und Wirthschafts-Local nach vorn Vorräume, nach hinten die Aborte.

In der Hauptaxe des großen Saales, am Ostende nächst der Treppe, liegt das mit Küche und Keller durch Speisenaufzug, bezw. Fafsatzug verbundene Buffet, mit einem Balcon darüber, am entgegengesetzten Westende, 3 m über dem Boden, die geräumige Orchester-Tribune. An der südlichen Langseite schließt sich die 6 m weite Bogenhalle an, sodann die 1,5 m tiefer gelegene Terrasse und wieder 3,5 m tiefer der Garten mit Musik-Pavillon für 60 Musiker, eine große Schenke und Aborte.

Die Grundform der Baustelle und die Lage am Stiegelmaier-Platz gaben Veranlassung zu dem schiefwinkligen Abschluß des Gebäudes und dem Erkerthurm an der Dachauer Strafe; die Höhenlage und das Profil der Baustelle waren von Einfluß auf die Anlage der Terrasse und der 2,5 m breiten doppelarmigen Freitrepppe. Diese wird außerdem durch die Rückfichtnahme sowohl auf die rasche Entleerung der Localitäten, als auf die äußere Erscheinung des Baues an einem in das Auge springenden Punkte gerechtfertigt.

Die innere und äußere Architektur zeigen das Gepräge der Sicherheit und charakteristischer Echtheit in Verbindung mit einer gewissen, mit Abficht zur Schau gebrachten Derbheit. Als besonders wirksam ist die große Bierhalle zu bezeichnen. Sie ist, nach Art der



²⁵⁾ Nach den vom Herrn Architekten *Albert Schmidt* in München freundlichst mitgetheilten Original-Plänen.

alten Kellerhallen, mit schlichter Balkendecke, die von vier polierten Granitfäulen auf Postamenten von Trientiner Marmor getragen wird, überspannt und mit Wandmalereien in Kalkfarbe geschmückt; die einfachen, aber kräftigen Formen der beiden Tribünen und der großen Schenke, so wie Paneele etc. in Holz gliedern die Wände. Die Bierhalle ist 27m lang, 21m breit, 8m im Lichten hoch und gewährt recht bequem Platz für 450 Gäste; die offene Halle faßt 300, das Wirtschafts-Local in den beiden mittleren Geschossen zusammen 300 Personen; das ganze Gebäude sammt Terrasse und Garten mehr als 2000 Personen an.

Ein anderes, den norddeutschen Anforderungen und Gebräuchen entsprechendes Beispiel ist in Fig. 35 bis 38²⁶⁾ dargestellt. Es ist die ebenfalls frei stehende, große Trinkhalle des Herrn *Markwald* am Haalensee bei Charlottenburg, von *Ende & Boeckmann* erbaut; sie dient hauptsächlich dem Sommerverkehr.

Auch von dieser Schankwirtschaft ist die Kelleranlage bereits in Art. 39 (S. 29) beschrieben worden.

44-
Beispiel
III.

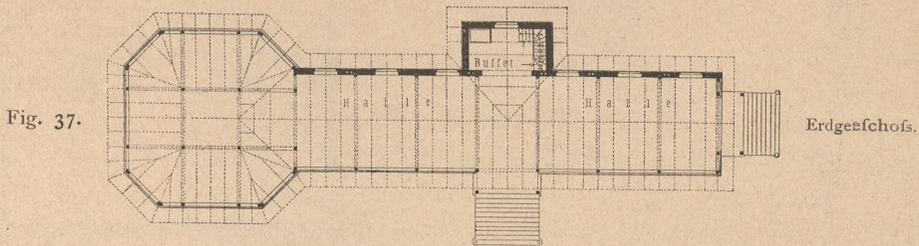
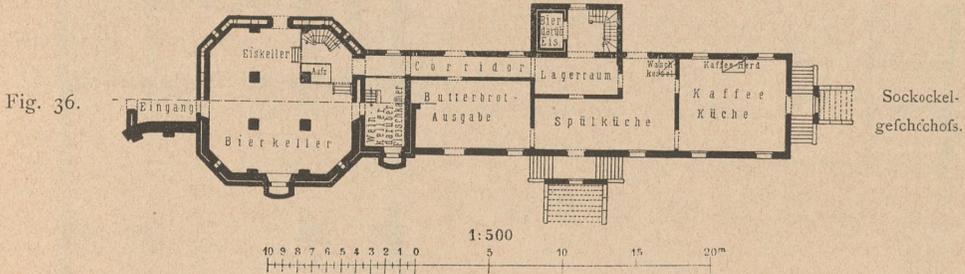
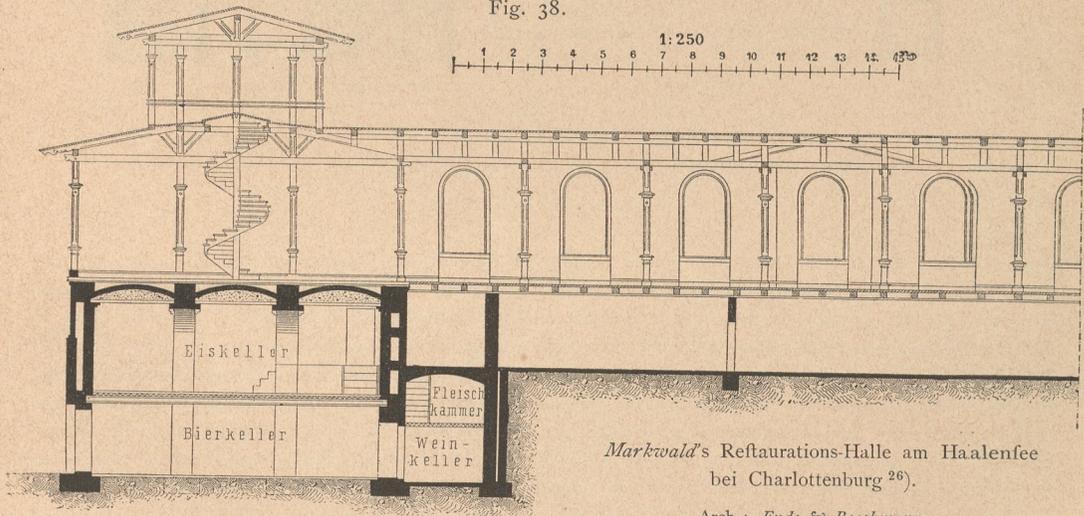


Fig. 38.



Die im Inneren der Stadt gelegenen Schankhäuser erfordern naturgemäss eine andere Anordnung, als die vorstädtischen, frei liegenden Anwesen. Eine möglichst haushälterische Benutzung des werthvollen Platzes ist bei ersteren Grundbedingung;

45-
Beispiel
IV.

²⁶⁾ Nach den von den Herren Architekten *Ende & Boeckmann* in Berlin freundlichst mitgetheilten Original-Plänen.

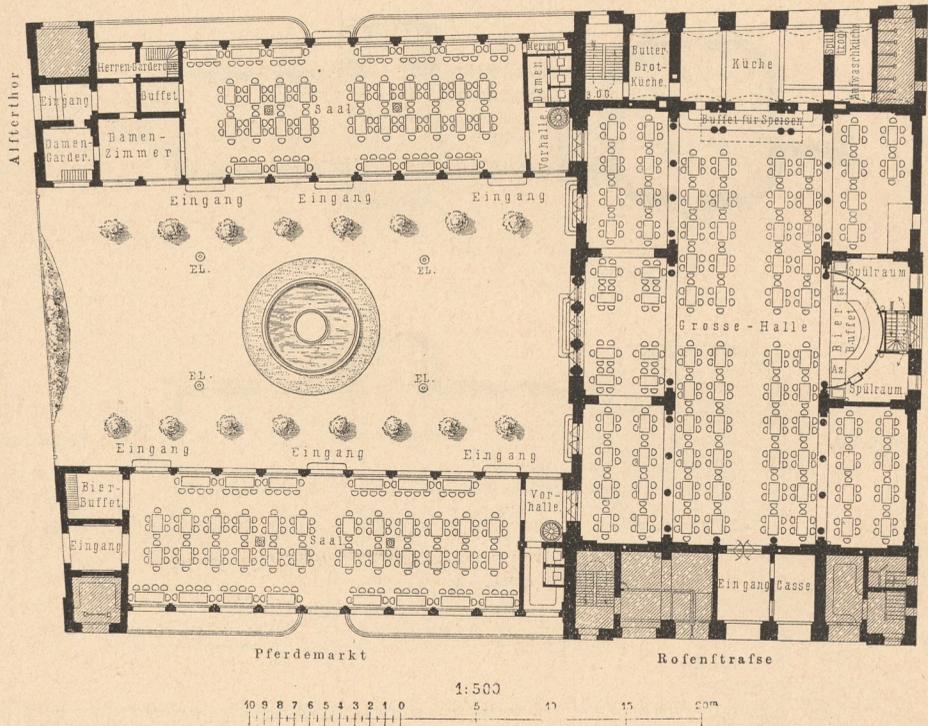
doch wird, wenn irgend thunlich, in Verbindung mit dem Bauwerk ein Garten für die Gastwirthschaft während der Sommerzeit angebracht.

Ein großes, ganz von Strassen umschlossenes Schankhaus für den Massenverkehr ist die »Marienthaler Bierhalle« in Hamburg (Fig. 39²⁷⁾, entworfen und ausgeführt von *Schmidt & Neckelmann*.

Sie ist durch Umbau der früheren Markthalle auf dem Pferdemarkt entstanden und besteht aus dem Hauptbau der großen Halle und den zwei Seitenflügeln, den früheren Lauben, welche den gegen das Alfterthor geöffneten Garten hufeisenförmig umschliessen. Der Eingang zur großen Halle erfolgt von der

Fig. 39.

Raboifen

»Marienthaler Bierhalle« in Hamburg²⁷⁾.Arch.: *Schmidt & Neckelmann*.

Rosenfräse, der zu den Hallen der beiden Seitenflügel sowohl vom Pferdemarkt und Raboifen, als auch vom Alfterthor; an letzterer Seite links steht er in Verbindung mit Herren- und Damen-Garderobe. Auch mit dem Garten und der Terrasse sind sämmtliche 3 Wirthschafts-Locale verbunden. Die große Halle ist dreischiffig und von bedeutender räumlicher Wirkung, welche ihr die Architekten trotz der Schwierigkeiten des Umbaus zu verleihen wußten²⁸⁾. In der Hauptaxe, unter dem von Säulen getragenen Orchester für 20 Mann, liegt das Speisen-Buffer mit Küche, daneben einerseits die Spülküche, andererseits die Butterbrotküche mit Treppe zum Obergeschoss; in der Queraxe das Bier-Buffer mit zwei Spülräumen und einer kleinen Treppe. Die Seitenhallen sind mit dem etwas höher liegenden Hauptbau durch zwei Vorräume verbunden; an letztere schliessen sich einerseits Aborte für Herren, andererseits Aborte für Damen an; Musik-Estraden darüber nehmen die ganze Breite dieser Hallen ein. An den entgegengesetzten Enden der Seitenhallen ist je ein Bier-Buffer angeordnet.

Die im Grundriß schraffirten Theile bezeichnen Gelasse, die anderen Zwecken, als denen der Schankwirthschaft dienen; dies sind namentlich die Räume der Staats-Impanfalt.

²⁷⁾ Nach den von den Herren Architekten *Schmidt & Neckelmann* in Hamburg freundlichst mitgetheilten Original-Plänen.

²⁸⁾ Eine perspectivische Innenansicht ist zu finden in: Hamburgs Privatbauten. Bd. II. Hamburg 1883. Bl. 17.

Das Mittelschiff und die drei mittleren Joche des Seitenschiffes gegen den Garten nehmen die ganze Höhe des Innenraumes der Halle ein. Diese ist 29 m lang, 21,5 m breit, 11,5 m hoch und gewährt Platz für 492 Personen; die Seitenhallen sind 9 m breit, 24,5 m, bzw. 27 m lang, 5,5 m hoch und fassen 1 212, bzw. 256 Gäste. Diese Halle wird durch Feuerluftheizung mittels Umlauf der Saalluft erwärmt. Der Heizofen befindet sich im Kellergeschoß unter dem Speise-Buffer. Die Ausströmungsöffnungen der warmen Zuluft sind in den nächst liegenden Eckpfeilern des Mittelschiffes, in 2,3 m Höhe, die 6 Rücklauföffnungen im Fußboden angebracht. Die Erhellung erfolgt in der großen Bierhalle und im Garten mittels elektrischen Bogenlichtes (siehe Art. 26, S. 22), in den beiden Sälen mittels Gas. Zwei für die elektrische Beleuchtung erforderliche Maschinen sind im Kellergeschoß unter den Küchenräumen aufgestellt. Ein Firststauapparat mit beiderseitigen Jalousien, der beinahe die ganze Länge des Saales einnimmt, dient zur Lüftung desselben.

Unter dem Bier-Buffer und den nächst folgenden Jochen befinden sich die in Art. 39 (S. 29) beschriebenen Bierkeller, so wie die Weinkeller.

Auf eine rings umbaute oder in geschlossener Reihe mit anderen Gebäuden errichtete Auschankhalle kann hier verzichtet werden, da einige der im nächsten Abschnitt abgebildeten großen Vergnügungs-Localen diese Anlage zeigen.

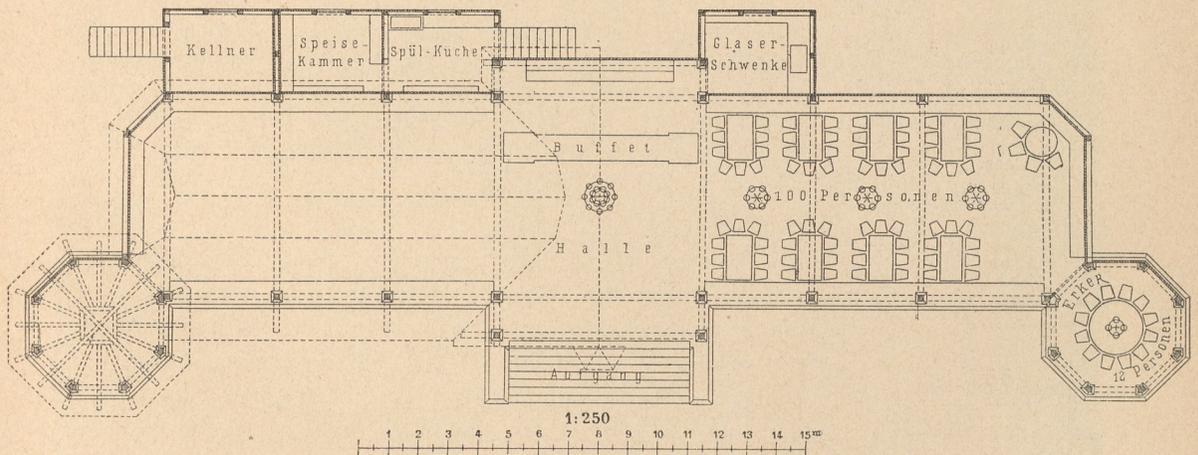
Indes mag hier doch auf einige bemerkenswerthen älteren Beispiele dieser Art hingewiesen werden, zunächst auf die von *Oskar Titz* erbauten *Buffet'schen* Bierhallen in Berlin²⁹⁾, die mit geschickter Benutzung der Baustelle über das geräumige Hinterland sich erstrecken, während der vordere Theil mit einem gewöhnlichen Miethhause bebaut ist. Sodann auf die *Gratwohl'schen* Bierhallen im Industriegebäude zu Berlin³⁰⁾ von *Ende & Boeckmann*, die ein selbständiges, frei im Hofraum errichtetes Hintergebäude bilden, zu dem der Zugang durch die vordere Gebäudegruppe, die vorwiegend Läden enthält, führt.

2) Kleinere Schank- und Speise-Localen.

Hierher gehören einestheils die buffetartigen frei stehenden Hallen im Gärten, Parkanlagen etc., die schon in Art. 5 bis 8 (S. 8 bis 10) charakterisirt wurden, anderentheils die städtischen Bier- und Weinstuben. Sie unterscheiden sich kaum von den kleineren Cafés und Restaurants, welche Bezeichnung ihnen häufig beigelegt wird; es genügen deshalb einige charakteristische Beispiele.

Zur Veranschaulichung einer Anlage ersterer Art mag die in Fig. 40 u. 41³¹⁾ dargestellte *Binding'sche* Bierhalle in Frankfurt a. M. dienen.

Fig. 40.



Binding'sche Bierhalle im zoologischen Garten zu Frankfurt a. M.³¹⁾.

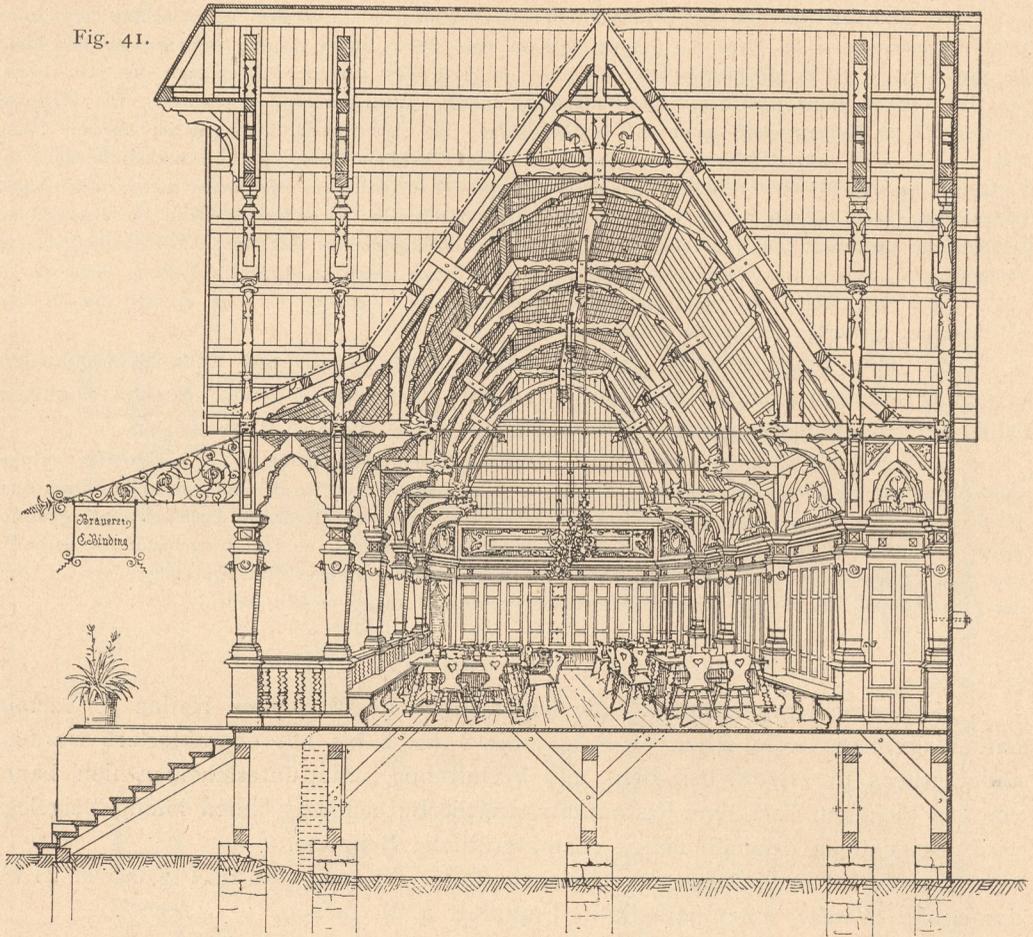
Arch.: *Lindheimer*.

²⁹⁾ Siehe: Berlin und seine Bauten. Berlin 1877. I. Theil, S. 360.

³⁰⁾ Siehe: Deutsche Bauz. 1869, S. 369, 373.

³¹⁾ Nach den vom Herrn Architekten *Otto Lindheimer* in Frankfurt a. M. freundlichst mitgetheilten Original-Plänen.

Fig. 41.

Binding'sche Bierhalle im zoologischen Garten zu Frankfurt a. M.³¹⁾.

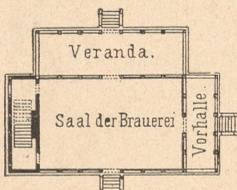
Sie wurde ursprünglich für die Zwecke der Patent- und Musterchutz-Ausstellung in Frankfurt a. M. 1881 von *Lindheimer* erbaut und ist jetzt als Sommer-Local im zoologischen Garten daselbst aufgestellt. Ihrer Bestimmung gemäß reihet sie sich an die in Art. 4 (S. 6) besprochenen Buffets und Trinkhallen an und zeigt auch dieselbe typische Gestaltung. Pfosten und Wandtäfelung mit sichtbarem Dachstuhl, in wirklichen, gefälligen Formen der Holz-Architektur, bilden den durch zwei achteckige Erker flankirten Bau, der links und rechts Tische und Sitze für zusammen 224 Gäste, in der Mitte das Buffet für Getränke und kalte Küche, ferner in einem niedrigen Anbau die nöthigen Wirthschaftsräume enthält. Auf der rechten Hälfte des Grundrisses (Fig. 40) sind die Gaskronen angedeutet.

Das eben vorgeführte Bauwerk ist ein nach vorn offener Bau. Ein solcher ist für den Sommerbetrieb, insbesondere bei Augenblickswerken ganz geeignet. Als Schutz gegen Regen und Sonne genügen Marquisen oder Stoffvorhänge. Allein bei Hallen für dauernden Gebrauch bedarf es eines vollkommeneren Abschlusses, und man pflegt dann die Oeffnungen zu verglasen, wohl auch die Wände auszumauern.

Eine einfache Bierhalle dieser Art ist die Brauerei des *Pré Catalan* im Boulogner Gehölz bei Paris (Fig. 42³²⁾).

48.
Beispiel
VIII.

Fig. 42.



Brauerei des *Pré Catalan* im
Gehölz von Boulogne bei
Paris³²⁾. — 1/500 n. Gr.

³²⁾ Nach: Allg. Bauz. 1866, Bl. 51.

Sie ist nach Art der schweizer Holzhäuser gezimmert und verschalt; das Dach ist über die Veranda an der einen Langseite, so wie über die Vorhalle und den Treppenraum an den Schmalseiten hinweggeführt. Letzterer, in Backstein-Fachwerk hergestellt, führt zum »Laboratorium« im Keller.

In mehr oder weniger ähnlicher Weise, wie die *Binding'sche* Bierhalle, sind die meisten Schank-Localen unserer in den letzten Jahren sich folgenden Ausstellungen ausgeführt worden. Anders verhält es sich mit einigen der leiblichen Erholung gewidmeten Räumen der Gewerbeausstellung in Berlin 1879, die innerhalb des Ausstellungsgeländes unter den Bogen der Stadtbahn eingebaut und daher, gleich Gaststuben oder Kellerkneipen des Hauses, in behaglicher, stimmungsvoller Weise durchgebildet werden konnten.

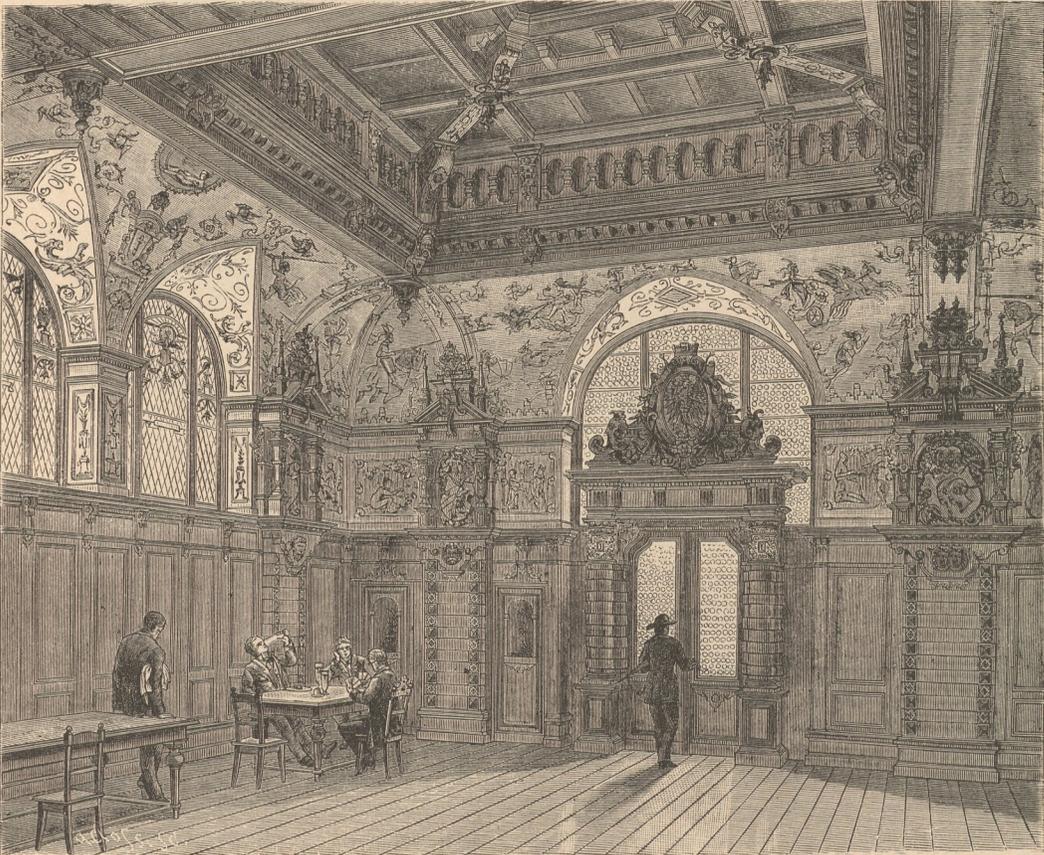
Ein bemerkenswerthes Werk dieser Art ist die Weinkneipe von *Otzen*.

Es charakterisirt nicht allein die Schaffensweise des Meisters, sondern diejenige einer Schule, einer Richtung der Architektur, die den eklektischen Tendenzen unserer Zeit, den Bestrebungen der hellenischen, italienischen und deutschen »Renaissance« die Herrschaft streitig macht. Es ist als typisches Beispiel der mittelalterlichen Richtung in Fig. 10 (S. 13) wiedergegeben. Das Bild spricht für sich selbst. Es überrast und fesselt durch die stilvolle Composition in Form und Farbe, durch die gediegene Echtheit des Materials. Im Geiste der mittelalterlichen Architektur aufgefaßt, sind die Härten derselben glücklich vermieden.

Alle Structurtheile sind in Greppiner Backstein ausgeführt; der warme Ton derselben stimmt vorzüglich mit den stilgerechten ornamentalen Malereien, mit denen einzelne Putzflächen der Wände geschmückt sind, und mit den figurlichen Malereien der Schildflächen, welche die Wirkungen des Weines auf die ver-

49-
Beispiel
IX.

Fig. 43.



Altdeutsche Bierstube »Zur Stadt Ulm« in Frankfurt a. M. ³³).

hinteren Trinktube den Bierkeller, unter dem Buffet einen Fassaufzug und den Heizofen für Feuerluft-Heizung. Vom Hofe aus wird mittels eines durch Schiebethür und Gitter verschlossenen Raumes der Bierkeller beheizt. Das Buffet ist mit der Küche im Obergeschoß durch den Speisenaufzug und die Haustreppe verbunden; unter dieser befindet sich die Gläserfchwenke, ferner im Anschluß an das Buffet der Zugang zum Kellergeschoß. Für Lüftungsvorrichtungen ist in den Decken-Soffiten der großen Trinktube, gleich wie im Lockchornstein, im Buffet und in den Küchen gefordert. Der kleine, von Restauration und Hof zugängliche Garten wird am Abend durch die im Grundriß angegebenen Gas-Candelaber erhellt.

Wenn vorhin die *Otzen'sche* Weinstube (Fig. 10, S. 13) als typisch für die im Sinne der mittelalterlichen Kunst wirkende Geistesströmung unserer Zeit bezeichnet wurde, so kann dasselbe von der *Wallot'schen* Bierstube als Werk der im Sinne der deutschen Renaissance wirkenden Schule gefagt werden. Fig. 43 veranschaulicht einigermaßen die reich gefchnitzte Täfelung von Decke, Pfeilern und Wänden der großen Trinktube; die Wandflächen sind in sinniger, anmuthender Weise mit humoristischen und phantastischen Bildern, mit Allegorien und Emblemen geschmückt. In den 4 Ecken sind die Büsten des Bauherrn *A. Sabarly*, des Architekten *Paul Wallot*, des Bildhauers *W. Born* und des Malers *Karl F. Grütz* angebracht; nach des Letzteren Entwürfen sind auch in den Fenstern die wirklichen Glasmalereien von *A. Linnemann* und *J. Lettow* ausgeführt. Einfacher aber nicht weniger reizvoll und behaglich, zugleich der geringeren Höhe und Breite entsprechend, ist die vordere Trinktube ausgestattet. Auch die Langwand des Gartens schmückt ein allegorisches Gemälde.

Ein englisches Schank- und Speisehaus³⁴⁾, *Luton coffee tavern* von *Bell*, ist in Fig. 46 u. 47 dargestellt.

51-
Beispiel
XI.

Fig. 46. Erdgeschoß.

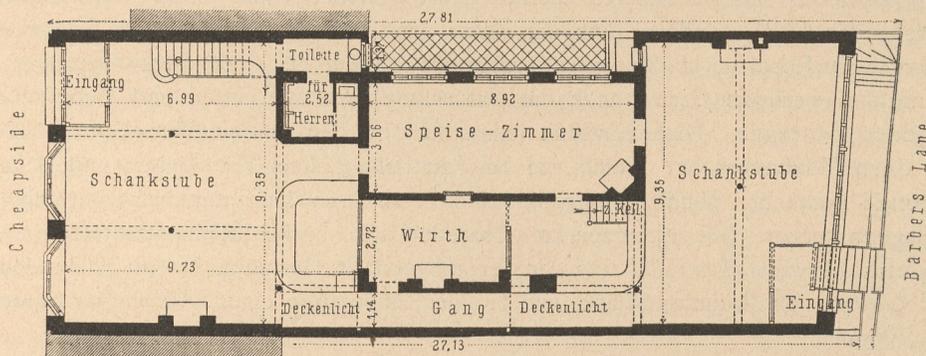
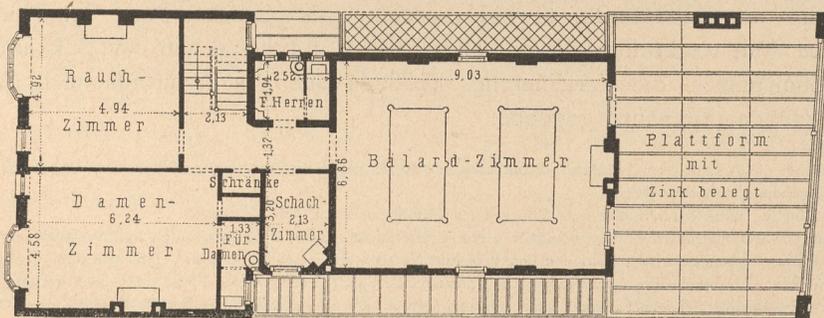


Fig. 47. Obergeschoß.



*Luton coffee tavern*³⁴⁾. — 1/250 n. Gr.
Arch.: Bell.

Die Grundrisse sind sehr geschickt mit äußerster Ausnutzung der nur 10^m breiten, 27,811 ^m tiefen Baufelle concipirt. Der ganze Platz zwischen den beiden Straßen, mit Ausnahme eines schmalen Binnenhofes und eines noch schmaleren Lichtgrabens mit Eingang zu den Küchenräumen, ist überbaut. Im Erd-

³⁴⁾ Nach: *Builder*, Bd. 43, S. 492.

gefchofs ist auf die ganze Frontlänge jeder Strafe je eine Schenkstube (*bar*) mit Raumerweiterungen für den Ausgabetisch (*servicing bar*) abgechnitten; zwischen beiden befindet sich das Geschäftszimmer des Wirthes (*manager*) und ein Speisezimmer mit Eingängen von der Vorder- und Rückseite. Aus der vorderen Schankstube erfolgt der Treppenaufgang zum Obergefchofs³⁵⁾. Zum Zweck möglichst reichlicher Erhellung sind nicht allein die Frontwände der beiden Strafen und die Hofwand des Speisezimmers ganz in Fensterflächen aufgelöst; sondern es ist auch der Verbindungsgang der beiden Schenken, je auf die Länge des Ausgabefisches, mit Deckenlicht versehen. Im I. Obergefchofs ist dieser Gang, gleich wie die hintere Schankstube, nicht überbaut. Nach vorn, am Treppenaustritt, befinden sich der *commercial room* für Handlungsreisende, zugleich Rauchzimmer, daneben ein Damenzimmer mit anstoßender Wafch-Toilette und Abort, nach hinten ein Billard-Saal, dazwischen ein kleines Schachzimmer und die Herren-Toilette. Unter letzterer liegen Wafch-Toilette, Pissoir und Abort für die Gäste im Erdgefchofs. Die Küche liegt im Kellergefchofs nach der Rückseite des Hauses und ist durch einen Speisenaufzug mit dem Erdgefchofs in Verbindung gesetzt.

3. Kapitel.

Kaffeehäuser und Restaurants.

Als augenscheinliches Unterscheidungsmerkmal der gewöhnlichen Schank- und Speisewirthschaften von den feineren Cafés und Restaurants wurde oben auf den Rang des darin verkehrenden Publicums hingewiesen. Damit ist indess nur ein im Allgemeinen zutreffendes Kennzeichen hervorgehoben; denn nicht allein Stand und Mittel der Gäste, sondern auch die Natur und Güte der Speisen und Getränke verleihen den Localen, in denen sie verabreicht werden, ein eigenartiges Gepräge, wozu in nicht geringem Grade noch die Naturumgebung, die Sitten und Gebräuche der Gegend beitragen. Diese Einflüsse haben sich bei den großen Bierhallen und Kellern für den Massenverkehr, gleich wie bei den behaglichen Trinkstuben und Schenken geltend gemacht. Nicht weniger deutlich treten sie in den nunmehr zu betrachtenden Anlagen hervor. Sie erscheinen im »Arcaden-Café« an der Reichsrathsstrafe in Wien, wie im *Pavillon Henri IV.* auf der Terrasse von St. Germain, in den Sälen des *Star and Garter* im Richmond-Park, wie in der Rebenlaube einer *Osteria* der Campagna von Rom.

a) Charakteristik und Gesamtanlage.

Cafés und Restaurants, sowohl vornehmer als einfacher Art, sind heute über die ganze Welt verbreitet. Den Anlaß ihrer Entstehung hat das Bekanntwerden neuer Genußmittel, die Verfeinerung derselben und das Bedürfnis nach Erholung und Vergnügen überhaupt gegeben.

³⁵⁾ Ueber die Anlage von englischen Schank-Localen (*public houses and taverns*) enthalten *Building news* (Band 45, S. 465) die folgenden Angaben *Govern's*.

Der Eingang führe durch Buffet oder *bar*, je nach Umständen durch den Thorweg.

Man gebe der Schenkstube eine möglichst große Fensterfläche gegen die Strafenfront und vermeide einen oft vorkommenden Fehler, indem man den Platz um den Verkaufstisch (*counter*) reichlich bemisst. Ein bedeckter Gang führe von der Strafenfront zur Herrschenke (*gentlemen's bar*), deren Gäste durch eine spanische Wand oder einen Vorhang dem Blick der Befucher der Gemeinen Schenke (*common bar*) entzogen werden. Weißkieser ist ein geeigneteres Material für die Ausrüstung, als Pechkiefer (*pitch pine*), welche bei großer Wärme stark schwindet. Der *counter* darf nicht höher sein, als 1,14 m (3' 9"); die obere Platte muß mindestens 46 cm (18") breit sein. Die Gläserchenke sollte aus einem oval geformten Eichenholzgefäß bestehen und einen mit Rinnen versehenen Ablaufstisch aus Hartholz enthalten. Dies ist der Bedeckung mit Bleiblech vorzuziehen.

Das Imbifs-Buffet (*luncheon bar*) sei auf das Eleganteste ausgestattet und mit Blattpflanzen, Farrenkraut, Immergrün und dergl. geschmückt.

Das Speisezimmer kann mit einer kleinen Fontaine ausgestattet sein. Von dem gut ventilirten Rauchzimmer gelange man in eine kleine Wafch-Toilette mit Aborten

Die Küche werde eine Treppe höher angeordnet. Das Lesezimmer für die Zeitungsleser erhalte gepolsterte, mit Leder-
tuch überzogene Sitze.

52.
Kenn-
zeichnung.

53.
Entstehung.