

keit abhängt; die Breite beträgt ungefähr 1m, die Höhe 75cm. Die Tischplatte ist meist mit grünem Tuch überspannt. Außerdem sind an geeigneter Stelle kleinere Tische, deren mindestens einer zum Schreiben dient, ferner Sophas, Lehnstühle und gewöhnliche Sessel im Locale verteilt. Eine Uhr darf nicht fehlen, und die Erhellung, sowohl die natürliche als die künstliche, müssen vorzüglich sein. Im Uebrigen gleichen Einrichtung und Ausstattung des Lese-Salons denen des Kaffeesaales in manchen Fällen so sehr, daß z. B. die Tische zum Auflegen der Zeitungen etc. fehlen. In Ermangelung jener sind Vorrichtungen zum Aufhängen, bezw. Ständer und Gefache zum Aufstellen und Einlegen dieser erforderlich.

Fig. 53.

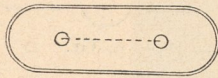
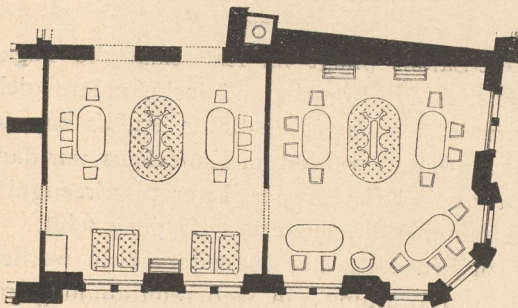


Fig. 54 gibt eine Darstellung von der im Hause der »Museums-Gesellschaft« zu Stuttgart bestehenden Einrichtung der Lesezimmer, die mit der zugehörigen Bibliothek das ganze I. Obergeschoß des

Fig. 54.



Vom Hause der Museums-Gesellschaft in Stuttgart.

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

Arch.: Wagner und Walter.

1872—75 ausgeführten Baues einnehmen. Ueber jedem Lesetisch und Leder-Sopha sind doppelarmige Hängelampen mit 2 *Sugg*'schen Brennern und geeigneten Vorkehrungen zur unmittelbaren Abführung der Verbrennungsgase in den Saugschlot angebracht. Einfacher und besser wird die seit jener Zeit erfundene Beleuchtung mittels elektrischen Glühlichtes, die zweifelsohne bald an die Stelle der gedachten Gaseinrichtung treten wird, funktionieren.

Als weitere Beispiele von Leseaal-Einrichtungen kann auf die Grundrisse der Wiener Kaffeehäuser, die unter c, 2 mitgeteilt sind, hingewiesen, ferner die Ausstattung des Leseaales im *Café Bauer* in Frankfurt a. M. (»Zur Bavaria«, Arch.: *Ravenstein*) kurz geschildert werden. Auch hier bilden kleine runde Marmortische und leichte Rohrstühle den Haupttheil der Einrichtung, damit diese zugleich für

die Benutzung als Kaffee-Saal geeignet erscheint. Besondere Lesetische sind nicht vorhanden, wohl aber ein großer Zeitungschränk von 2,5m Breite und 2,2m Höhe; dieser enthält vier Reihen offener Gefache von ca. 7cm Höhe, in welche die Zeitungsrahmen eingeschoben werden; die Tiefe des Schrankes ist dem gemäß bemessen. Zu unterst an jeder Reihe befindet sich eine verschließbare Schublade. Neben dem Zeitungschränk ist ein kleiner mit Glastüren versehener Bücherschränk, in welchem Adress- und Eisenbahn-Cursbücher, Conversations-Lexica etc. zu finden sind; an den Wänden sieht man Stadtplan, Eisenbahnkarte etc. aufgehängt. Einige Pfeiler Spiegel und Abstellische vervollständigen die Einrichtung. Ein breiter Balcon, der sich vor dem Leseaal auf die ganze Länge desselben hinzieht und mit Blattpflanzen geschmückt ist, dient zum Aufenthalt im Freien³⁹⁾.

3) Restaurations-Saal und Speisezimmer.

Im Restaurant wird während fest gesetzter Stunden theils von einzelnen, theils von mehreren Gästen zugleich, an Tischen von 4, 6 und mehr Personen gespeist. Das Wesentliche der ganzen Anordnung besteht darin, daß die Gäste in der Regel nicht gezwungen sind, an einer langen Tafel neben Fremden Platz zu nehmen, sondern daß der Einzelne nach Belieben sich absondern oder mit Fremden und Bekannten gemeinschaftlich speisen kann. Zu diesem Behufe besteht der Restaurant

73.
Benutzung
und
Raumtheilung.

³⁹⁾ Siehe auch in Abfchn. 3, 4 u. 5 die Leseäle von Hotels, Cur-Häusern, Vereins- und Gesellschaftshäusern etc.

häufig aus mehreren Gasträumen, dem Haupt-Local und einem oder mehreren Zimmern und Cabineten für grössere und kleinere Kreise.

Aus demselben Grunde wird auch das Haupt-Local, der eigentliche Restaurations- oder Speisesaal für den Grosverkehr, gern in einzelne Abtheilungen zerlegt⁴⁰⁾. Diese entstehen in gewissem Grade schon durch die bei grossen Räumen aus constructiven und decorativen Gründen vorkommenden Pfeiler oder Säulenstellungen, noch mehr bei kreuzförmigen oder anderen zusammengesetzten Grundformen des Saales.

Eine weiter gehende Theilung des Locals wird bewirkt durch Anordnung der sog. Kojen, mittels Einziehens von leichten Scheidewänden bis ungefähr in in Kopfhöhe. Sie sind nach vorn entweder ganz offen oder nur durch Zug-Gardirinen geschlossen und gewähren Raum für einen Tisch mit zugehörigen Sitzplätzen. Hierzu dienen gewöhnlich Bänke, deren Rücklehne an den gestemmtten hölzernen Scheidewänden angebracht ist.

Die Grösse dieser Kojen ist so zu bemessen, dass darin 6 bis 12 Personen an einem Tische von entsprechender Grösse Platz nehmen können; bei 0,7 bis 0,9 m Breite des Tisches und 0,6 bis 0,7 m Länge des Sitzplatzes ergibt sich eine Grundfläche von 0,7 bis 0,8 qm pro Person; doch sind die Abmessungen im einzelnen Falle im Plane fest zu stellen.

Die Kojen sind in England in den *taverns* und *coffee-houses* längst allgemein eingeführt, auch in einzelnen Gegenden Deutschlands bekannt, aber erst in neuerer Zeit mehr in Aufnahme gekommen.

Ein altes Beispiel mit kohenartiger Einrichtung ist u. a. die Schifferhalle in Lübeck. Der in Fig. 55 abgebildete Grundriss⁴¹⁾ zeigt die noch aus alter Zeit erhaltene Theilung, welche durch die 1,16 m hohen getäfelten Rücklehnen der Bänke hergestellt ist. Eine besondere Abtheilung bildet das »Aeltesten-Gelage«, das auf einem erhöhten Boden errichtet und mit einer ebenfalls 1,16 m hohen Holztafelung umgeben ist.

In Fig. 56 bis 59 sind mehrere Anordnungen von Kojen dargestellt, die sich hauptsächlich dadurch unterscheiden, dass die Mehrzahl der Gäste mit dem Gesicht, mit dem Rücken oder mit der Seite gegen den freien Raum gewendet ist.

Fig. 56.

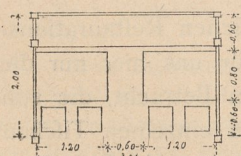


Fig. 57.

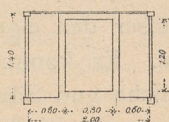


Fig. 58.

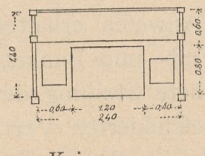
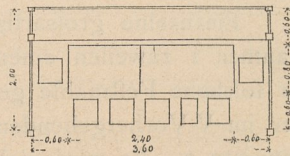


Fig. 59.)



Anordnung von Kojen.

1/125 n. Gr.

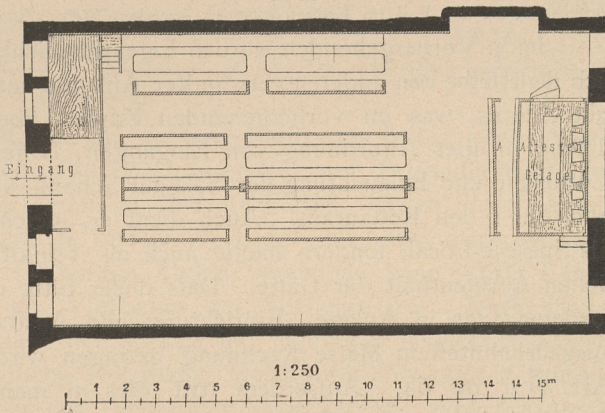
Aehnliche Einrichtungen können in den mit Galerien umgebenen Sälen getroffen werden.

Dies ist der Fall beim grossen Speisesaal (*grand salon*) des *Holborn restaurant* in London. Die

⁴⁰⁾ Vergl. auch Art. 19 (S. 15).

⁴¹⁾ Wir verdanken diese Abbildung Herrn Stadtbauinspector *Schwiening* in Lübeck.

Fig. 55.

Schifferhalle in Lübeck⁴¹⁾.

beiden unteren Ränge des Saales werden durch Doppelfäulen in Compartimente getheilt, welche zum Speifen an einzelnen Tischen dienen und den Gästen eine angemessene Abfonderung gewähren.

75.
Sonder-
zimmer.

Für Gäste, welche ein vollkommenes Ungeförtfein wünschen, dienen die Sonderzimmer und Cabinetes (*chambres séparées*). Diese werden gern in einem anderen Geschofs, als das Haupt-Local, oder im rückwärtigen Theile des Anwesens in demselben Geschofs, überhaupt in abgefonderter Lage angeordnet. Sie sind durch geschlossene, bis zur Decke führende Scheidewände von einander getrennt, von einem Corridor oder Vorplatz aus mittels Thür für sich zugänglich, haben directe Verbindung mit Küche oder Buffet und erhalten zuweilen besonderen Zugang und Treppe. Die Sonderzimmer sind klein, meist nur zum Speifen für zwei oder vier Personen bestimmt, aber elegant und bequem eingerichtet. Sie enthalten einen Speisetisch und Stühle, Sopha oder Fauteuils und Spiegel, ferner einen Abstelltisch. Zur Benachrichtigung der Bedienung ist in jedem Zimmer ein Glockenzug, ein pneumatischer oder elektrischer Zimmertelegraph anzubringen.

Die *chambres séparées* kommen nicht allein in französischen, sondern auch in den Wiener Restaurants, feltener in den deutschen und englischen Localen vor. Fig. 99 (S. 87) zeigt die Anlage einer Anzahl Sonderzimmer im I. Obergeschofs des Etablissements *Sacher* in Wien. Auch in Fig. 97 (S. 86, »Zur Kugel« am Hof in Wien) sind über dem Erdgeschofs in der Oberabtheilung einige Sonderzimmer angeordnet; dasselbe ist der Fall im Arcaden-Café's »Zum Reichsrath« in Wien (Fig. 90, S. 83).

76.
Sonstige
Anordnung.

Im Vorhergehenden wurden Eigenthümlichkeiten des Restaurants, durch welche sich derselbe von anderen verwandten Anlagen unterscheidet, beschrieben. Im Uebrigen gilt Alles, was im vorhergehenden Kapitel über Vertheilung und Aufstellung der Tische, über Anordnung von Eingängen, Buffet- und Schenkraum, über Heizung, Lüftung und Beleuchtung der Säle für Schank- und Speisewirthschaften gesagt wurde, auch für den Restaurant. Auch dient er, gleich jenen, in Deutschland nicht allein als Speise-Local, sondern häufig auch als Trinkstube und Stammkneipe zum behaglichen Aufenthalt der Gäste. Dafs dieser Sitte und den daraus erwachsenden Anforderungen in Anlage, Einrichtung und Ausstattung der neueren Restaurants in ausgedehntestem Mafse Rechnung getragen wird, dies zeigen die Darlegungen in Art. 61 bis 64. Auferdem tritt dies in manchen Einzelheiten insbesondere in der Einrichtung der Schenke etc. hervor.

Es zeigt z. B. der Grundrifs der bereits erwähnten Restauration »Zur Kugel« am Hof in Wien (Fig. 96, S. 86) in der Restaurant-Abtheilung ein besonderes Local für den »Tramway«, d. i. das Kneip-Local einer geschlossenen Tischgesellschaft. Die Schenke hat den Fassaufzug mit »Pipe« zum Schenken von Lagerbier, auferdem aber zwei Aufzüge (für das Erdgeschofs, bezw. für das I. Obergeschofs), durch welche das im Keller verzapfte Pilsner Bier im Glase heraufbefördert wird.

Die Mehrzahl der nachfolgenden Beispiele von Restaurants verdeutlichen zugleich die Einrichtung derselben.

77.
Gesellschafts-
tafeln.

Einzelne grofsartige Anwesen erhalten aufer den eigentlichen Restaurations-Räumen zuweilen einen Fest- und Banket-Saal. Es kommt für uns hier nur die für solche Festmahle geeignete Stellung der Tische und Sitze in Betracht, die von der im Vorhergehenden geschilderten Vertheilung der Gäste an einzelnen Tischen abweicht. Es wird vielmehr, nach Art der in Gasthöfen üblichen *table d'hôte*, an langen Tafeln gemeinschaftlich gespeist. Wenn eine solche Tafel nicht ausreicht, werden zwei und mehr Tafeln parallel oder je nach Umständen in \perp - oder \lrcorner -Form gestellt; letztere haben den Nachtheil, dafs die inneren Ecken zum Sitzen ungünstig und die Gäste an den inneren Seiten des Querarmes von den Längstafeln abgekehrt sind. Häufig werden indess an den Kreuzungspunkten freie Durchgänge gelassen.

Fig. 60.

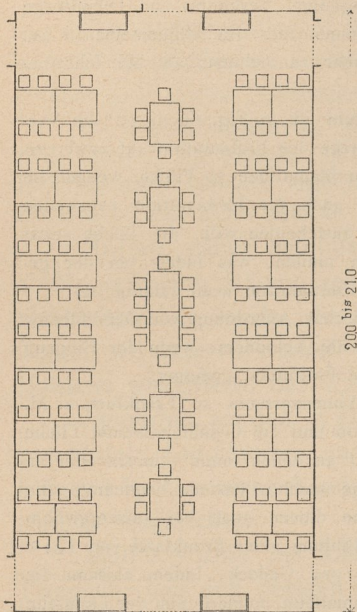


Fig. 61.

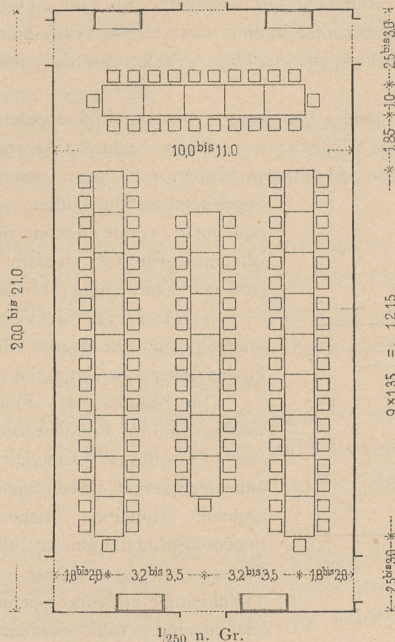
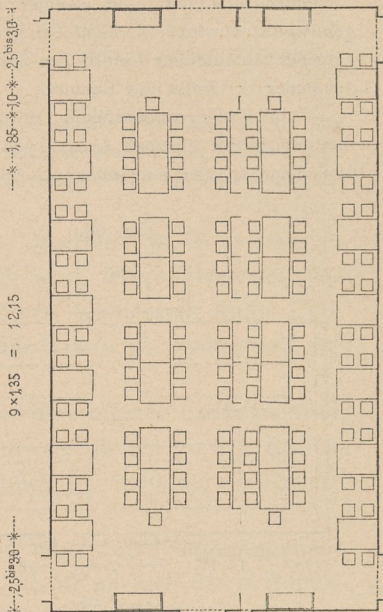


Fig. 62. 2.



1/250 n. Gr.

Die Tische in diesen Sälen erhalten eine grössere Breite, als früher angegeben wurde; sie werden 1,0 bis 1,2^m breit, für sehr prunkvolle, mit Tafelauffätzen geschmückte Tafeln wohl noch breiter gemacht. Jedenfalls aber werden die Abmessungen derselben übereinstimmend und in solcher Weise gewählt, daß man sie nach Belieben einzeln gebrauchen oder zu breiten Tafeln vereinigen kann; die Länge des einzelnen Tisches muß daher ein Vielfaches der Sitzlänge sein. Die Tische müssen fest stehen; solche, welche nur zum Speisen und beständig gedeckt benutzt werden, erhalten eine einfache gehobelte Holzplatte, welche mit Filz oder Molton-Tuch überzogen wird; das Geklapper des Tafelzeuges beim Serviren wird dadurch vermieden.

Unter Bezugnahme auf dasjenige, was in Art. 20 (S. 16) über die Stellung der Tische gesagt wurde, ist in Fig. 63 die Anordnung von zwei parallelen Tafeln für Festmahle oder *table d'hôte* abgebildet. Eine geringere Entfernung als 2^m zwischen den Tischen, weniger als 1,25^m Abstand von der Wand und 65^{cm} Sitzbreite sollte nicht genommen werden. Die Tische werden somit je nach ihrer Breite mindestens 3,0 bis 3,2^m von Mitte zu Mitte an einander gereiht, und die Breite des Saales bemittelt sich nach Früherem (Art. 21, S. 17) wie folgt:

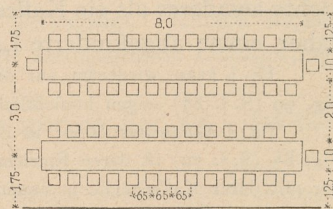
für 2 Tischreihen (3,0 bis 3,2) + 2 × 1,75 = 6,5 bis 6,7^m

» 3 » 2 (3,0 bis 3,2) + 2 × 1,75 = 9,5 bis 10,0^m.

Unter Zugrundelegung der größeren Abmessungen ist in Fig. 61 eine Anordnung der Tische getroffen, die in ähnlicher Weise bei Festmahlen vorzukommen pflegt. Die Abbildung zeigt, daß in einem Saale von 10 × 20^m 125 Personen an drei parallelen Längstafeln und einer Quertafel bequem zusammen speisen können. Der gewählten Eintheilung entsprechend, ist am oberen Ende der Eingang für die Gäste, am unteren Ende oder an einer der Langseiten der Zugang von der Anrichte und dem gemäß an diesen Stellen freier Raum vorgehen. An den Schmalseiten befinden sich auch die Abstellische für die Bedienung.

Zum Speisen sind durchaus gleiche Tische von der doppelten Sitzlänge, hier 1,35^m, im Uebrigen die eingeschriebenen Abstände angenommen. Dies ergibt 1,6^{qm} pro Sitzplatz. Bei sehr breiten Tafeln und noch weiteren Gängen würde für dieselbe Anzahl von 125 Personen ein Saal von etwa 11^m Breite und 21^m Länge zu wählen und somit pro Sitz-

Fig. 63.



1/250 n. Gr.

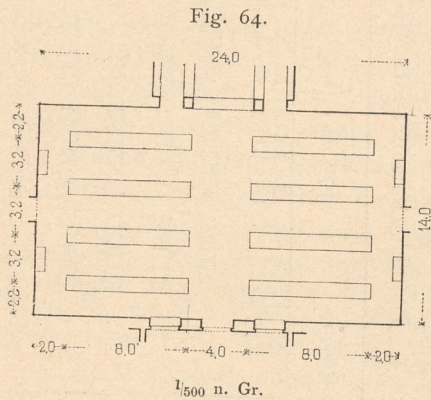
platz rot. 1,8 qm zu rechnen sein. Wenn andererseits die Tische etwas schmaler gemacht, die Sitze mehr zusammengedrängt und weniger Rücksicht auf bequeme Ein- und Ausgänge, Verkehrs- und Dienstwege genommen wird, so reicht ein geringerer Raum, etwa 1,5 qm, vollkommen aus. Im Allgemeinen ist bei geringer abfoluter Größe des Saales pro Sitzplatz verhältnismäßig mehr zu rechnen, als bei sehr bedeutender Größe des Raumes.

In Gegenüberstellung zu dieser Anordnung von Gesellschaftstafeln ist in Fig. 60 u. 62 die Vertheilung der gleichen Anzahl von Tischen in demselben Saale für Zwecke der Restauration auf zwei verschiedene Arten eingezeichnet. Die Abbildungen zeigen, dass, wenn man sämtliche 30 Tische, welche die

Gesellschaftstafeln bilden, auch für Restauration verwenden und nicht einige davon ausscheiden will, die Tische etwas zusammengedrängt werden müssen, was indess bei der getroffenen Eintheilung für Restauration wohl zulässig ist.

Die in Fig. 64 skizzirte Anordnung von Gesellschaftstafeln ist für sehr große Säle, besonders, wenn der Eingang in der Mitte der Langseite stattfindet, geeignet.

Im Saalbau des »Palmengartens« zu Frankfurt a. M. werden für die Restauration und die Gesellschaftstafel Tische von $1,35 \times 0,82$ m benutzt, an denen somit (einzeln oder an einander gereiht) der Länge nach 2 Personen bequem speisen können. Dieselben Tische dienen auch bei außergewöhnlichen Festlichkeiten zur Bildung einer Prunktafel von $1,35$ m Breite und $0,82$ m Länge pro Gedeck, indem alsdann die Tische nicht mit ihrer Schmalseite, sondern mit der Langseite an einander gestellt werden.



Bei der Anordnung von Gesellschaftstafeln ist außer den mitgetheilten Gesichtspunkten auch auf die Möglichkeit guter Bedienung durch rationelle Vertheilung der Tische an eine entsprechende Anzahl von Kellnern Rücksicht zu nehmen. Es sollten nach *Guyer*⁴²⁾ nicht mehr als 10 bis 12 Gäste auf einen Diener gerechnet und daher die einzelnen Tafeln für Vielfache dieser Zahl bemessen werden.

Kurze Erwähnung verdient noch der bei englischen Restaurants nicht fehlende *grill-room*. Es ist dies ein Speisezimmer zweiten Ranges, in dem *chops*, *beef-steaks* etc. verabreicht werden, nachdem sie vor den Bestellern auf dem offenen Roß vom Koch gebraten worden sind.

Der Bratroß ist der Stolz des Koches, das Glanzobject des Restaurants. Es ist ein Bauwerk für sich, das am einen Ende des Locals errichtet zu werden pflegt, nur wenig über die Schornsteinwand vorspringt und fast bis zur Decke reicht. Die Bratroßkammern sind von blankem Stahl; der ganze übrige Aufbau ist aus Kacheln oder Fayencen und meist von großem Reichthum in Form und Farbe.

4) Damen- und Conversations-Salon.

Der Damen-Salon wird nicht ausschließlich von Damen besucht; er ist vielmehr nichts anderes als ein Kaffee-, bzw. Speise-Salon, in dem nicht geraucht wird. Er erhält daher eine abgeforderte Lage, gleicht aber ersterem in Anordnung und Einrichtung.

Es kann wiederum auf die Wiener Anlagen als Muster verwiesen werden. Fig. 92 (S. 84) u. Fig. 99 (S. 87) zeigen hinsichtlich der dem Damen-Salon angewiesenen Lage die übliche Disposition.

Im *Restaurant Helms* in Berlin dient die Conditorei zugleich als Damen-Salon und Speisezimmer; in Fig. 85 (S. 79) ist deren Einrichtung angegeben; ein besonderer Eingang führt von außen in den Salon, der mit der Kaffeeküche in unmittelbarer Verbindung steht.

In Cur- und Gesellschaftshäusern, in Hotels etc. werden die Damen- und Conversations-Zimmer ähnlich wie die Salons in größeren herrschaftlichen Wohnhäusern behandelt, also mit Luxus-Möbeln, insbesondere mit bequemen Polsterseffeln, Rundsitzen etc. ausgestattet.

⁴²⁾ GUYER, E. Das Hotelwesen der Gegenwart. Zürich 1874. S. 189.