

standen fein. Die Einrichtung ist musterhaft; sie geht aus der Abbildung hervor. In sämtlichen Räumen von Küche und Wafchhaus ist Dampfleitung. Nur der große Kochherd, der Personalherd, der Bratrost-Apparat und der Conditor-Ofen haben directe Kohlenfeuerung.

c) Beispiele.

115.
Allgemeines.

Bei den Kaffeehäusern und Restaurants sind wiederum die frei stehenden, eigens für den Zweck der Bewirthung erbauten Sommer-Localen von den mehr oder weniger durch Nachbarhäuser eingeschlossenen eigentlichen Stadt-Localen zu unterscheiden, welche in der Regel nur die unteren Geschosse von Gebäuden, die im Uebrigen anderen Zwecken dienen, einnehmen.

Bei den Sommer-Localen und anderen selbständigen Anlagen verwandter Art ist in baulicher Hinsicht kein Unterschied zwischen Kaffeehaus und Restaurant zu machen; Planbildung und Aufbau sind gleicher Art. Selbst bei den Stadt-Localen ist dies, wie bereits in Art. 64 (S. 50) angedeutet wurde, vielfach der Fall. Nur die Wiener Kaffeehäuser und die denselben nachgebildeten Anlagen zeigen einen eigenartigen Grundriss-Typus, welcher bei den betreffenden Vorbildern zu erkennen ist. Andererseits kommt auch die Vereinigung von Kaffee- und Restaurations-Local häufig vor. Unter diesen Umständen erscheint es zweckmäßig, die angeführten Beispiele nach den oben bezeichneten zwei Hauptgruppen geordnet zu betrachten.

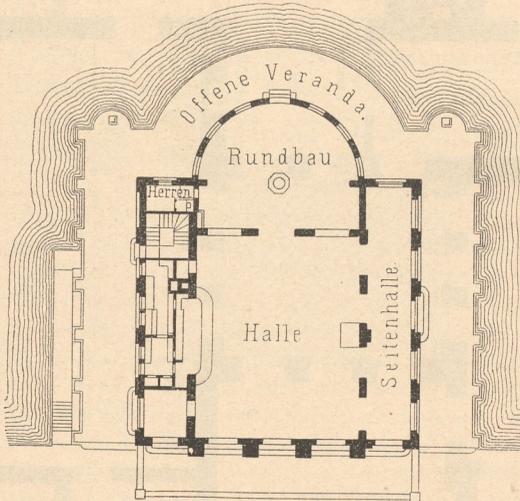
1) Sommer-Localen und andere frei stehende Kaffeehäuser und Restaurants.

116.
Restaurant
Belge
in Paris.

Ein einfaches, aber bemerkenswerthes Beispiel ist der für die Zwecke der Pariser Ausstellung im Jahre 1878 dafelbst erbaute *Restaurant Belge* von *Charpentier*. Er ist in Fig. 79⁶²⁾ in der ursprünglich geplanten Weise mit Hinweglassung der späteren, den Charakter des Bauwerkes beeinträchtigenden Zuthaten im Grundriss dargestellt.

Das Gebäude besteht im Wesentlichen aus einem großen oblongen Saal, der an den beiden Enden

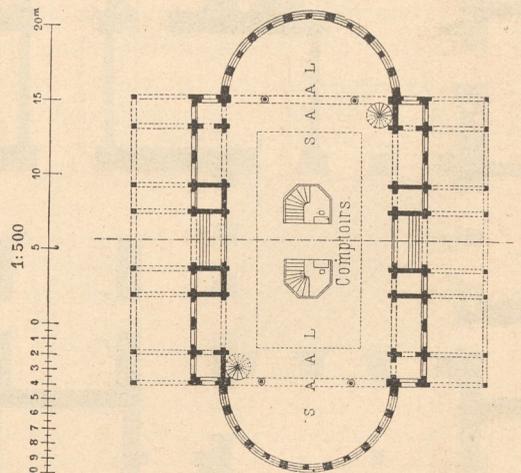
Fig. 78.



Alfter-Pavillon
zu Hamburg⁶¹⁾.

Arch.: Haller & Lamprecht.

Fig. 79.



Restaurant Belge
auf der Weltausstellung zu Paris 1878⁶²⁾.

Arch.: Charpentier.

⁶¹⁾ Nach: Hamburgs Privatbauten. Band I. Hamburg 1878. Bl. 56.

⁶²⁾ Nach.: *Gaz. des arch. et du bât.* 1878, S. 322 u. 331.

in Halbkreisform abgeschlossen und an den Langseiten durch niedrige Nebenräume und breite Halle erweitert ist. In der Hauptaxe liegen die Eingänge, zu beiden Seiten derselben und an den vier Ecken theils die Bureaus, die Lingerie und andere Diensträume, theils die Lichthöfe, welche zur Erhellung und Lüftung des Untergeschosses dienen. In letzterem sind die Küchen- und Kellerräume angeordnet; ferner sind durch zwei Dienstreppen mit dem Saal und den im Centrum desselben befindlichen Control- und Zahl-tischen verbunden. Das Saal-Oblongum ist in der Höhe von 4^m von einem im Grundriss angedeuteten Balcon umzogen, der mittels zweier Wendeltreppen in den Ecken erfliegen wird. In dieser Höhe sind die beiden Rotunden, gleich wie die niedrigen Anbauten und Hallen flach abgedeckt. Darüber erhebt sich das Dachwerk des Saales, der in weitem Bogen in Form eines halben Tonnengewölbes überspannt und durch sechs Stichkappen mit Lucarnen, so wie durch zwei große halbkreisförmige Fenster an den Stirnenden erhellt ist. Die Hochwände und Giebel des Saales, so wie die Rückwände der Hallen sind, in wirksamem Gegensatz zu der leichten Holz-Construction der Anbauten, in Backstein-Rohbau ausgeführt. Die weissen Blendsteine werden durch horizontale Streifen von rothen Steinen und die Gipsabdeckungen gehoben. Die Kosten der Ausführung betragen 64 000 Mark (80 000 Francs); doch wurde seitens des Uebernehmers unter der Bedingung, dass ihm die Materialien des auf seine Kosten vorzunehmenden Abbruches überlassen werden, ein Rabatt von 30 Procent gewährt.

Der »Alter-Pavillon« in Fig. 78⁶¹⁾ ist ein Kaffeehaus, das in Mitten der Br Binn-Altfer von *Haller und Lamprecht* 1874 erbaut und ringsum mit einer breiten Terrasse umgeben ist.

Der Grundriss zeigt einige Aehnlichkeit mit Fig. 79; doch ist nur der rückseitige Anschluss nach dem Wasser als Rundbau, die Hauptfront am Jungfernstieg aber geradlinig ausgebildet. An der linken Langseite gegen Nordwest sind Buffet mit Treppe, Vorraths- und Nebenräumen angeordnet; an der anderen Langseite gegen Südost ist eine Seitenhalle vorgelegt, welche gleich wie die Terrasse zum Aufenthalt der Gäste im Freien bestimmt ist. Zu gleichem Zweck dient der abgegrenzte Platz am Jungfernstieg, der mit einer Marquise überspannt ist. Küche und Zubehör liegen im Untergeschoss; der Zugang erfolgt durch die Treppen, die an der nordwestlichen Terrasse angeben sind.

Ein ausgesprochenes Sommer-Local ist weiter das Restaurations-Gebäude »Uto-Kulm« auf dem Uetliberg bei Zürich, das auf den Fundamenten des im November 1878 abgebrannten Hauses in veränderter Gestalt im Sommer 1879 von *A. u. F. B. Brunner* in Zürich neu erbaut wurde (Fig. 80⁶³⁾.

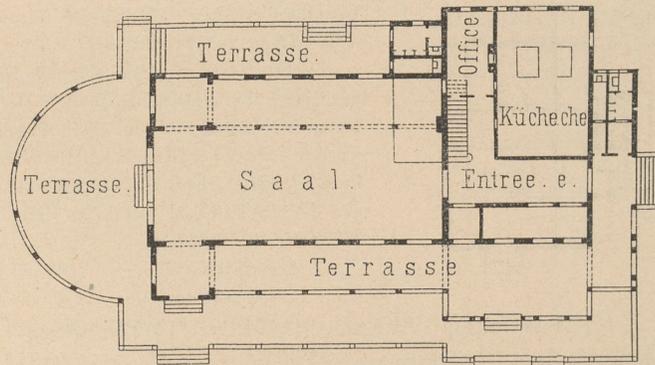
Die Hauptaufgabe bestand in der Beschaffung von Räumen zum Genuss der schönen Aussicht im Anschluss an den Saal. Dem gemäß sind bedeckte Hallen und Terrassen rings um das Gebäude, insbesondere aber nach Süden und Osten, letztere mit dem Blick nach der Stadt Zürich angelegt. Der große Saal nimmt die ganze Höhe des Gebäudes ein; daran schließt sich nach Westen die zeltartige Rotunde, nach Osten der zweigeschossige Querbau. Letzterer enthält im Erdgeschoss die Hauswirtschaftsräume, im Obergeschoss nach Osten einen kleinen Saal nebst Hallen gegen Süden und Osten, außerdem zwei Zimmer für den Wirth. Der ganze Bau ist in einfacher Holz-Architektur mit einem Aufwand von 76 000 Mark (95 000 Francs) ohne die bereits vorhandenen Keller und Fundamente ausgeführt.

Das Restaurations-Gebäude des zoologischen Gartens in Hamburg, im Jahre 1864 von *Meuron und Haller* daselbst erbaut, ist für Winter- und Sommerbenutzung bestimmt und zeigt dem gemäß schon den Charakter des Saalbaues (Fig. 82⁶⁵⁾.

117.
Alter-Pavillon
im
Hamburg.

118.
Uetliberg-
Restaurant
bei
Zürich.

Fig. 80.



Restaurations-Gebäude »Uto Kulm« auf dem Uetliberg bei Zürich⁶³⁾. — 1/500 n. Gr.

Arch.: *A. u. F. Brunner*.

119.
Restaurant
im zoologischen
Garten
zu Hamburg.

⁶³⁾ Nach: Eifenb., Bd. 13, S. 56.

Der große Saal mit Buffet und anschließenden Hauswirtschaftsräumen bildet den mittleren Hauptteil, an den sich zwei Nebensäle und in einem besonderen Anbau Aborte und Sommer-Buffet anschließen. Längs der Hauptfassade ist ein breiter Sitzplatz angeordnet, der durch ein auf eisernen Säulchen ruhendes leichtes Dach überdeckt wird.

120.
Café Vondel
in
Amsterdam.

Das *Café Vondel* in Amsterdam (Fig. 81 bis 83⁶⁴), von *Cuypers* erbaut, ist zugleich Restaurations-Local und grenzt mit dem zugehörigen Garten unmittelbar an den *Vondel-Park*, dessen Besucher vorzugsweise darin Einkehr halten.

Fig. 81. Sockelgeschoss.

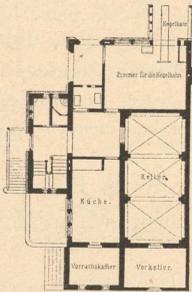


Fig. 82. Erdgeschoss.

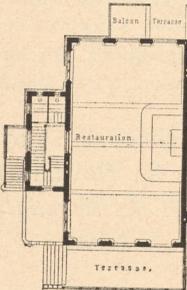
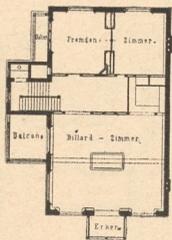
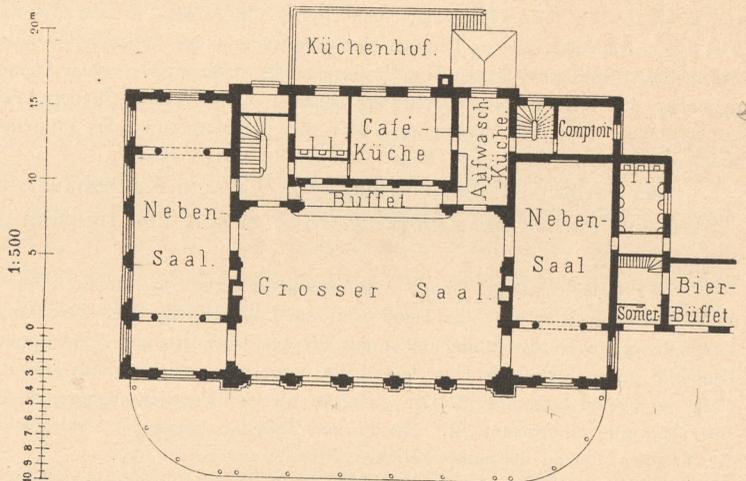


Fig. 83. Obergeschoss.



Arch.: Cuypers.
Café Vondel in Amsterdam 64).

Fig. 84.



Restaurations-Gebäude im zoologischen Garten zu Hamburg 65).

Arch.: Meuron & Haller.

Obgleich an einer Seite an das Nachbarhaus angebaut, gehört das Gebäude zu den hier betrachteten Beispielen und hat dem gemäß, abweichend vom gewöhnlichen dreifenstrigen Amsterdamer Familienhaus, den villenartigen Charakter erhalten. Es ist auf Pfahlrost gegründet und in Backstein-Rohbau mit Verwendung von Profilsteinen und verschiedenfarbigen Blendziegeln ausgeführt.

Das ebenerdige Sockelgeschoss enthält ein Zimmer für die Kegelbahn, Küchen- und Kellerräume; das Erdgeschoss den 5,2 m hohen Restaurations-Saal mit einer Terrasse gegen die *Vondel-Strasse* und einer anderen Terrasse über der Kegelbahn, von denen man einen hübschen Blick in den Park genießt. Das I. Obergeschoss ist 4,2 m im Lichten hoch und besteht aus dem Billard-Saal mit Logir-Zimmern; das Dachgeschoss darüber aus der Wohnung des Wirthes.

Die Kosten sind bei 130 qm überbauter Grundfläche auschl. Kegelbahn zu rot. 480 000 Mark (286 000 Gulden holl.) angegeben.

121.
Restaurant
Helms
in Berlin.

Die feltene Aufgabe, in Mitten verkehrsreicher Theile einer Großstadt ein freistehendes Gebäude ausschließlich für Zwecke eines Café-Restaurants zu errichten, wurde durch die Erbauung des Anwesens *Helms* (Fig. 85 u. 86⁶⁶) auf dem Grundstück der ehemaligen *Werder'schen* Mühlen an der Schloßfreiheit in Berlin den Architekten *Ende & Boeckmann* daselbst zu Theil.

Allerdings mußte, da die Freilegung der Schloßfront nur eine Frage der Zeit ist, zu diesem Behuf ein provisorischer Bau in Eisen-Fachwerk hergestellt werden. Er ist dem entsprechend leicht und elegant, in der Hauptfache eingestrichelt gehalten und besteht aus einem Langhaufe mit zwei kräftig vortretenden

64) Nach: Allg. Bauz. 1878, S. 89 u. Taf. 67, 68.

65) Nach: Hamburgs Privatbauten. Band I. Hamburg 1878. Bl. 67 u. 68.

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

Fig. 85.

Café-Restaurant *Helms* in Berlin ⁶⁶.

Arch.: *Ende & Bockmann*.

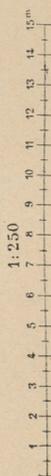
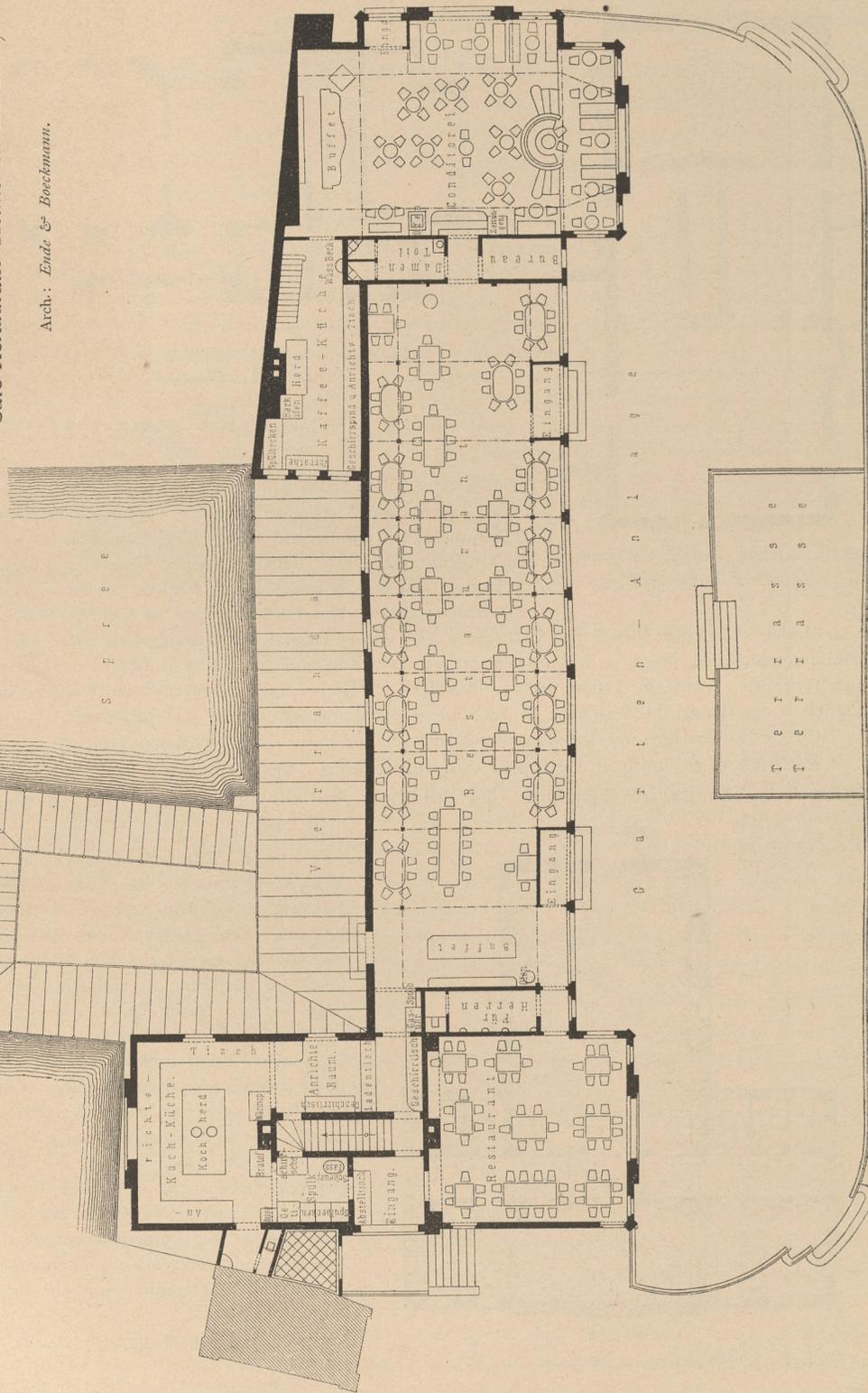
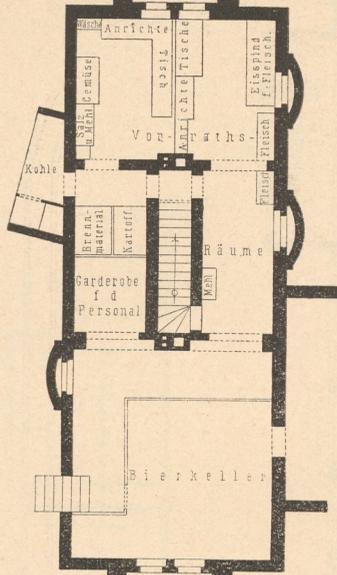
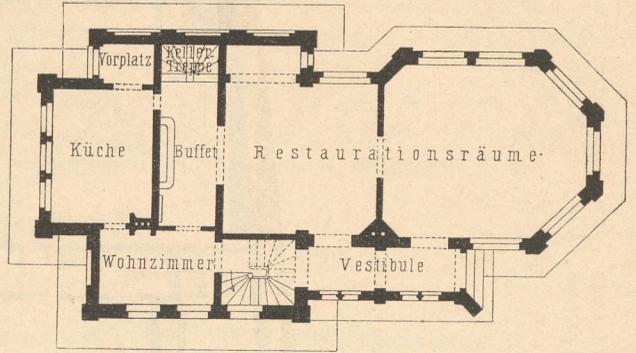


Fig. 86.



Sockelgeschoss vom Café-Restaurant Helms in Berlin⁶⁶⁾.

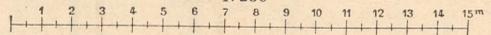
Fig. 87.



Restaurations-Gebäude des Bahnhofes Almelo⁶⁷⁾.

Arch.: Ewerbeck.

1:250



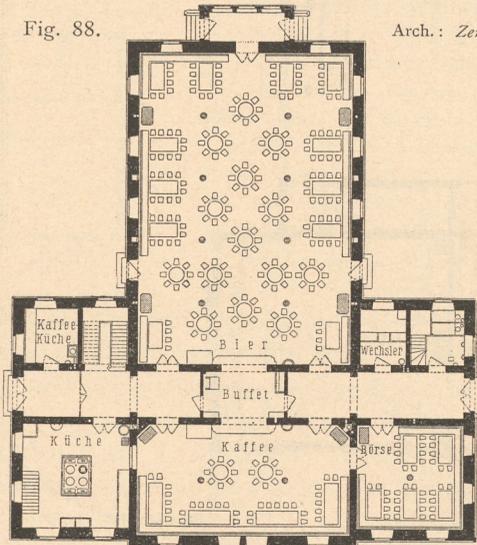
als der des Restaurants; dieser hat 5,3 m, jener 5,9 m lichte Höhe. Die Heizung wird durch zwei Oefen im Hauptraum und durch je einen Ofen in den Flügelbauten besorgt. Im Anschluss an letztere sind Wasch-Toilette, Aborte für Damen rechts, diejenigen für Herren links in angemessener Weise angeordnet. Bezüglich der Hauswirthschaftsräume ist das Nöthige bereits in Art. III (S. 74) mitgetheilt.

Eine Gartenanlage mit Terrasse erstreckt sich auf die ganze Länge der Hauptfront.

Eines der wenigen Beispiele von selbständig vorkommenden Eisenbahn-Restaurations-Gebäuden ist dasjenige des Bahnhofes Almelo in Holland von Ewerbeck in Fig. 88⁶⁷⁾.

Fig. 88.

Arch.: Zenetti.



1:500



Es ist mit Rücksicht auf malerische äußere Erscheinung theils ein-, theils zweigeschoffig als Langbau mit Querhaus angelegt. Letzteres enthält im oberen Geschosse die Wohnung des Wirthes und ragt mit seinen beiden Giebeln über dem Dachwerk des eingeschossigen Langbaues hervor. Dieser hat an dem einen Ende eine polygonale Grundform, durch welche das Restaurations-Local ausgeprägt wird, erhalten. Der Grundriss des Erdgeschosses besteht aus zwei Gaßzimmern von mäßiger Größe, Buffet und Küche; ein besonderer Eingang zu letzterer und die Kellertreppe sind an der Rückseite gegen den Bahndamm, ein Zimmer des Wirthes, die Treppe zum Obergeschoss und die Vorhalle sind an der Vorderseite vorgelegt. Die Anordnung des Eingangs an diesem Ende ist offenbar in Uebereinstimmung mit der Lage

⁶⁷⁾ Nach: Architektonisches Skizzenbuch. Berlin. Heft 124, Bl. 6.

⁶⁸⁾ Nach: ZENETTI, A. Der Vieh- und Schlacht-Hof München. München 1880. Taf. 11.

Kaffeehaus und Restaurant auf dem Viehmarkt zu München⁶⁸⁾.

122.
Bahnhof-
Restaurant
Almelo.

des Bahnhofes und zugleich mit dem von hier und von der Stadt zu erwartenden Verkehre der Reisenden und Gäste getroffen.

Zu den selbständigen Restaurations- und Kaffeehäusern gehören auch so solche, die bei großen Bau-Complexen für Zwecke von Handel und Verkehr, Approvisionierung u. dergl. errichtet zu werden pflegen und behufs Bewirthung der während der Verkehrs- und Geschäftstuden zusammenströmenden Bevölkerung nicht fehlen dürfen. Fig. 88⁶⁸) ist ein Beispiel dieser Art.

Das Kaffee- und Restaurationshaus in Fig. 88 bildet einen Bestandtheil der im vorhergehenden Halbbande dieses »Handbuches« (Art. 302, S. 317) bereits beschriebenen Schlachthaus- und Viehmarkt-Anlage in München (Arch.: Zenetti). Es liegt in Mitten des Viehhofes längs der Verkehrsstraße, v, welche diesen von den Schlachthäusern trennt, und enthält im Erdgeschofs, wenige Stufen über Terrainhöhe, das Wirthschafts- und Gast-Local, das der Länge nach durch einen 3m breiten Mittelgang getheilt und von einem gemeinschaftlichen Buffet aus bedient wird. Es mag auf die zur Abwicklung des Zahlgeschäftes dienende Börse und die Wechselstube aufmerksam gemacht und im Uebrigen bezüglich des zweigeschoffigen Vorderbaues nur bemerkt werden, daß derselbe unterkellert ist und im Obergeschofs die Wohnungen des Ws Wirthes und eines Thierarztes enthält. Das Erdgeschofs hat eine lichte Höhe von 4m. Die Bierhalle (14 × 21m) ist weder unterkellert noch überbaut. Das innere, durch die 8 Säulen bezeichnete Oblongum der Decke ist in den Dachraum erhöht und behufs kräftiger Lüftung mit zwei Dunstschloten von 1m im Geviert versehen, die bis auf 2m über First geführt sind. Dieser innere Theil der Bierhalle hat eine lichte Höhe von 6,3m, der äußere Umgang 5,0m. Außerdem scheinen in den Längswänden der Halle, gleich wie in den Mittelwänden des Vorderbaues, Abluftcanäle für das Gast-Local angeordnet zu sein. Die Heizung erfolgt mittels Kachelöfen. Im Kaffeeaal und in der Bierhalle sind nächst Credenzfisch und Schenke Wandbrunnen angebracht.

Der Zugang erfolgt durch Windfänge an den beiden Nebenseiten und an der Rückseite.

2) Stadt-Local.

Unter den meist in geschlossener Reihe gebauten städtischen Kaffeehäusern und Restaurants sind die selbständigen, ausschließlic dem Zweck der Bewirthung dienenden Gebäude selten. Sie kommen fast nur bei der in England gebräuchlichen Bauweise vor. In anderen Ländern ist die horizontale Theilung der Häuser behufs Befchaffung ganzer Familienwohnungen in je einem Geschofs verbreitet, in Folge deren eine überbaute Grundfläche von solcher Ausdehnung für das Haus beansprucht wird, daß, wie bereits erwähnt, für ein darin eingerichtetes Kaffee- oder Restaurations-Local außer dem Kellergeschofs meist das Erdgeschofs genügt. Zuweilen ist noch ein Halbgeschofs oder Obergeschofs vorhanden. Der Hauptgesichtspunkt, der bei der Anlage solcher städtischen Kaffeehäuser und Restaurants im Auge zu behalten ist, besteht sonach darin, den Plan in solcher Weise zu entwerfen, daß er nicht allein für Zwecke der Bewirthung, sondern auch für die Hauptbestimmung des Gebäudes, in der Regel Geschäfts- oder Miethhaus, dessen Bestandtheil sie bilden, wohl geeignet sei. Durch diese Bedingung, durch Gestalt und Größe der Baustelle und durch andere örtliche Umstände wird die Grundrisfeintheilung wesentlich beeinflusst.

Befonders deutlich tritt die ortsübliche Bauart bei den Wiener Beispielen hervor. Ohne hierauf näher einzugehen, mag auf die Aneinanderreihung der Räume in zwei oder drei Zügen hinter einander, ferner auf die eigenartige Gruppierung der Treppen, Vor- und Nebenräume um Lichthöfe und insbesondere auf die oft vorkommende Theilung in zwei und mehrere Wohnungen auf einem Geschofs aufmerksam gemacht werden.

Auch der Berliner Wohnhaus-Typus (ein beiderseits angebauter und mittels Corridor getheilter Vorderbau, mit schmalem, lang gestrecktem Seitenflügel, durch das »Berliner Zimmer« verbunden) ist aus den Abbildungen in Fig. 23 (S. 200) und Fig. 102 (S. 90) leicht zu erkennen.

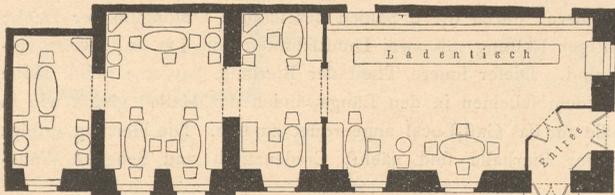
123.
Restaurant
des
Viehmarktes
zu
München.

124.
Bedingungen
und
Merkmale.

Die Anforderungen des Massenverkehrs, das Princip der Ausnutzung von jedem verfügbaren Zoll der Baustelle wird besonders durch die Londoner Beispiele in Fig. 103 u. 105 veranschaulicht. Bemerkenswerth ist ferner bei der besagten Bauweise die Ordnung, mittels welcher für jedes Geschoss die geeignete Verwendung gefunden wird, so das z. B. im Keller-Local die auf dem Bratrost zubereiteten Speisen, zu ebener Erde sowohl Butterbrote dem Eiligen, als die substantiellen Braten oder *joints* dem behaglichen Mittagsgast verabreicht, im I. und II. Obergeschoss leichtere Speisen, auch Aufstern, Hummern etc. verzehrt werden und Sonderzimmer angeordnet sind. Die Hauptküche ist hierbei meist im obersten Geschoss.

Zunächst wird zum Vergleich mit den zu beschreibenden Kaffeehäusern und anderen verwandten Anlagen in Fig. 89⁶⁹⁾ der Grundriß der Conditorei *Schilling* (an der Ecke der Friedrichs- und Kochstraße) in Berlin mitgetheilt.

Fig. 89.



Conditorei *Schilling* in Berlin⁶⁹⁾. — 1/250 n. Gr.

Arch.: *Hähnel*.

Sie besteht aus 4 hinter einander liegenden Räumen, welche vor etwa 30 Jahren von *Hähnel* durch Umbau des Erdgeschosses des betreffenden Gebäudes beschaffen wurden. Der Eckraum dient als Geschäfts-Local und enthält demgemäß einen großen Ladentisch und Glas-schränke mit Unterfätzen, welche die ganze Wand einnehmen und durch zwei Thüren unterbrochen werden, von denen die eine zur Backstube, die andere in das Comptoir führt. Am Fenster der kleineren Wand ist ein Schreibtisch für die Buchführung aufgestellt. Der Eingang erfolgt von beiden Straßen durch den Windfang über Ecke. Im Geschäfts-Local, gleich wie in den 3 anschließenden Zimmern sind Marmortische, Rohrsthühle und Sophas für die Gäste aufgestellt. Das zweite Zimmer bildet zwar einen abgeordneten Sitzplatz, der aber in so fern zum Haupt-Local gehört, als die Trennungswand über Brüstungshöhe nicht geschlossen ist; Pilaster und Pfeiler mit Decken-Architraven, Postamente mit Blumenvasen bezeichnen die Theilung nach oben, gestatten aber den Durchblick von einem Raum zum anderen. Bei der Ausstattung der Zimmer wurde durch Anwendung verschiedenartiger Hölzer, als Eichenholz, Eschenholz und Palissander für Tafelung und Mobiliar, so wie durch die architektonische Gliederung und decorative Behandlung der Wandflächen und Decken eine stimmungsvolle Wirkung und angemessene Abwechslung in Form und Farbe zu erreichen gesucht.

Fig. 90 zeigt⁷⁰⁾ den Grundriß der Kaffeehaus- und Restaurations-Localer einer Gruppe von 3 Häusern an der Reichsrathsstraße nächst dem Rathhaus in Wien, von *Neumann jun.* erbaut.

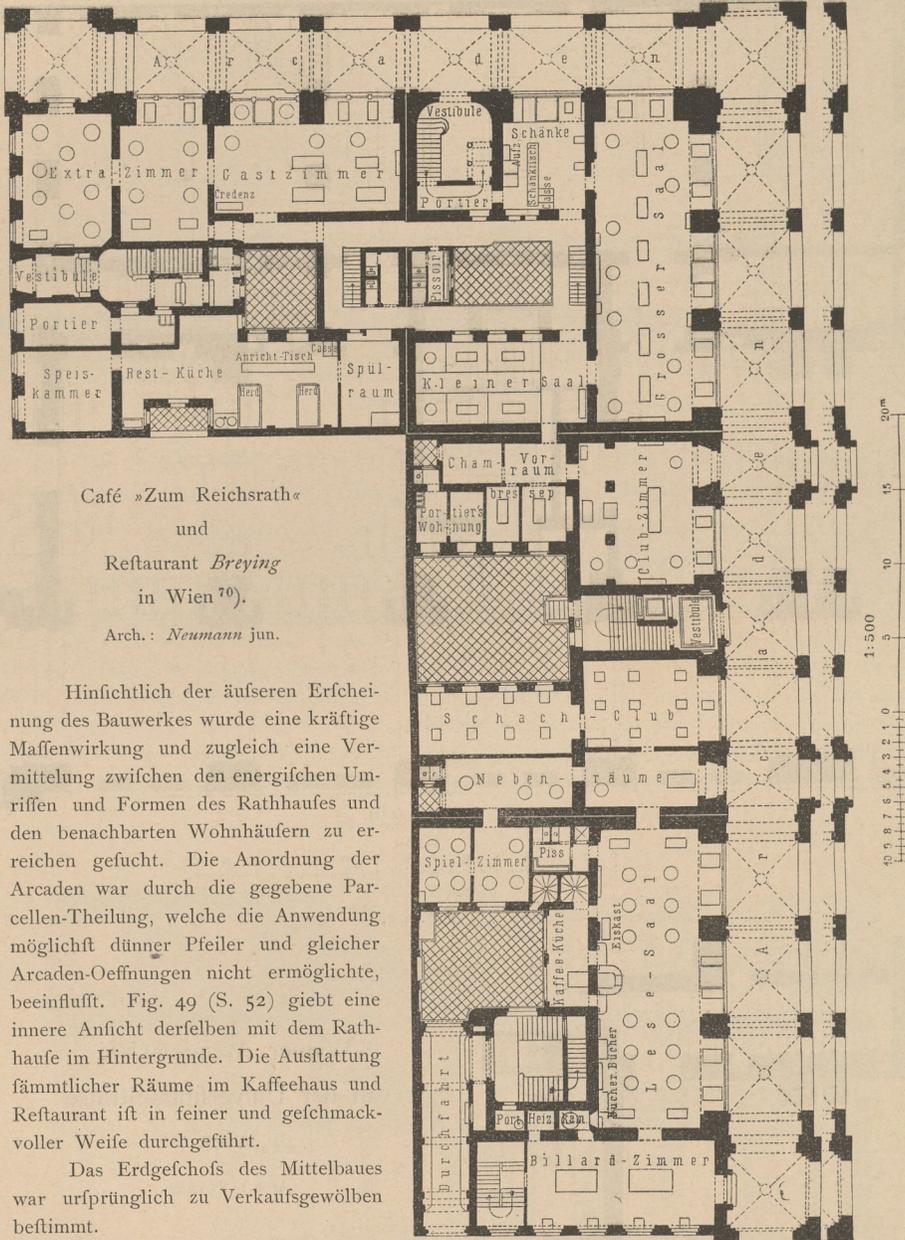
Die Aufgabe wurde durch die Bedingung der Vorlegung von Straßenhallen oder Arcaden erschwert. Mit Rücksicht hierauf wurde die Lage der Treppenhäuser so gewählt, das dieselben möglichst wenig von den unmittelbar an die Arcaden anschließenden Räumen beanspruchen. Das Eckhaus gegen den Parlamentsbau enthält das Café, nämlich einen großen durch Erdgeschoss und Halbgeschoss durchgehenden Kaffee- und Lesesaal, einen vollständig mit Holzgetäfel versehenen Billard-Saal, 2 Spielzimmer, Kaffeeküche und Abort, so wie im Halbgeschoss über dem Billard-Saal 2 weitere Spielzimmer. Hieran schließen sich im Erdgeschoss des mittleren Hauses mehrere Club-Zimmer und Sonderzimmer. Das Eckhaus gegen das Rathhaus enthält das Restaurations-Local, bestehend aus einem großen und einem kleinen Saal mit Schenkraum, außerdem jenseits der Treppe 3 Gastzimmern, welche durch einen glasüberdeckten Gang mit den vorderen Zimmern, so wie den Hauswirthschafts- und Nebenräumen in Verbindung gebracht sind. Diese sind ebenfalls im Erdgeschoss im rückwärtigen Theile des Hauses angeordnet und von den Lichthöfen aus erhellt. Auch der große Restaurations-Saal nimmt die ganze Höhe von Erd- und Halbgeschoss ein; über dem kleinen Saal ist noch ein Club-Zimmer vorhanden, das mittels der Treppe vom Glasgange aus erreicht wird.

⁶⁹⁾ Nach: ROMBERG's Zeitschr. f. pract. Bauk. 1855, S. 241 u. Taf. 24.

^{125.}
Conditorei
Schilling
in Berlin.

^{126.}
Arcaden-Café
»Zum
Reichsrath«
in Wien.

Fig. 90.



Café »Zum Reichsrath«
und
Restaurant Breying
in Wien ⁷⁰⁾.

Arch.: Neumann jun.

Hinichtlich der äußeren Erfcheinung des Bauwerkes wurde eine kräftige Maffwirkung und zugleich eine Vermittelung zwischen den energifchen Umriffen und Formen des Rathhaufes und den benachbarten Wohnhäufern zu erreichen gefucht. Die Anordnung der Arcaden war durch die gegebene Parcellen-Theilung, welche die Anwendung möglichst dünner Pfeiler und gleicher Arcaden-Oeffnungen nicht ermöglichte, beeinflusst. Fig. 49 (S. 52) giebt eine innere Ansicht derselben mit dem Rathhaufe im Hintergrunde. Die Ausstattung fämmlicher Räume im Kaffeehaus und Restaurant ist in feiner und geschmackvoller Weise durchgeführt.

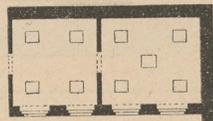
Das Erdgefchofs des Mittelbaues war ursprünglich zu Verkaufsgewölben bestimmt.

Die Baukosten eines solchen fünfgefchoffigen Arcaden-Haufes, welche sich naturgemäfs höher stellen, als die eines normalen Haufes, betragen für das Quadr.-Meter bebauter Grundfläche beim Eckhaus rot. 550 Mark (333,30 Gulden), beim Mittelhaus rot. 460 Mark (277,70 Gulden).

⁷⁰⁾ Nach den von Herrn Baurath Franz Neumann jun. in Wien freundlichst zur Verfügung gestellten Original-Plänen.

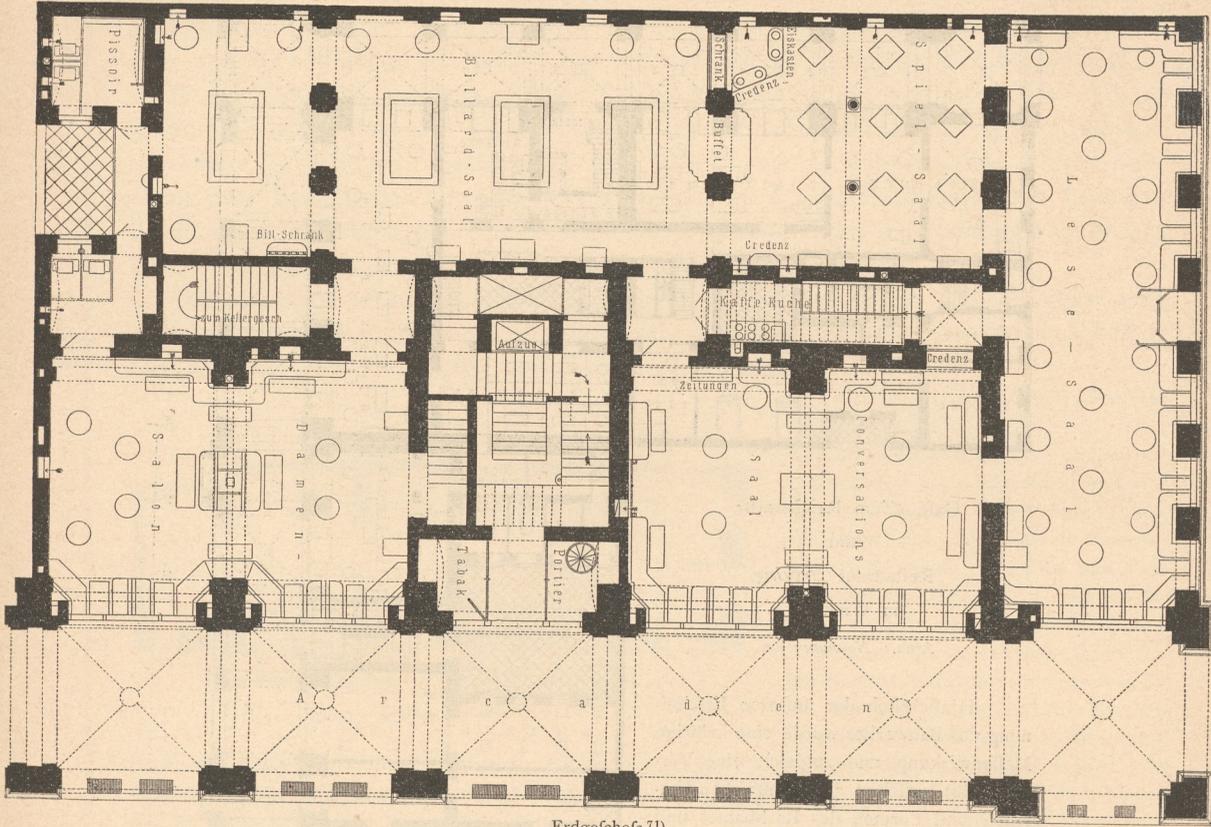
Erdgefchofs.

Fig. 91.



Spielzimmer
im Zwischengefchofs über dem
Billard-Zimmer.

Fig. 92.



Erdgeschoss 11).

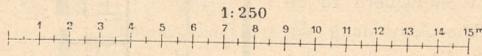
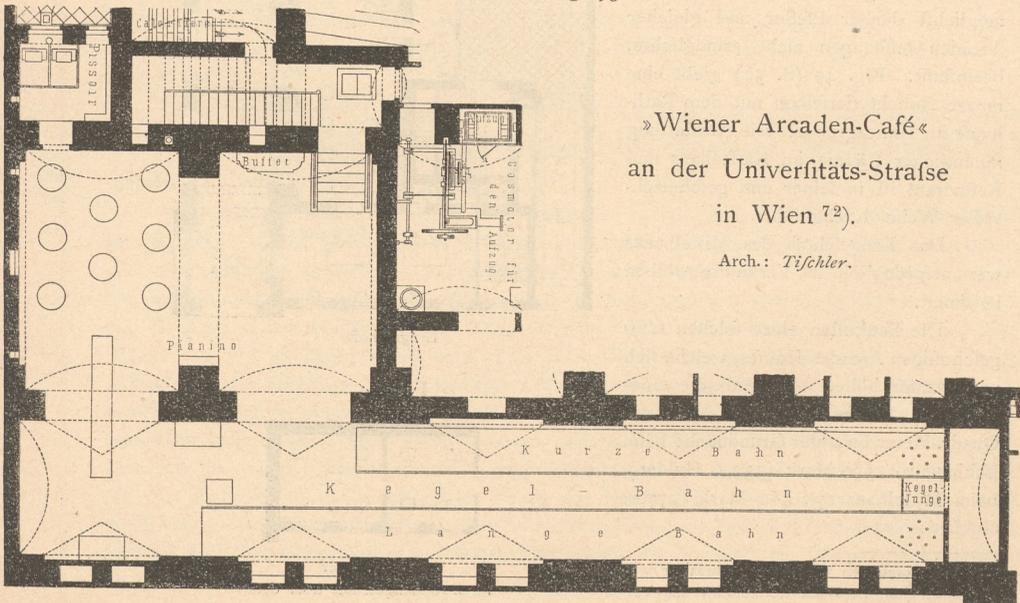


Fig. 93.

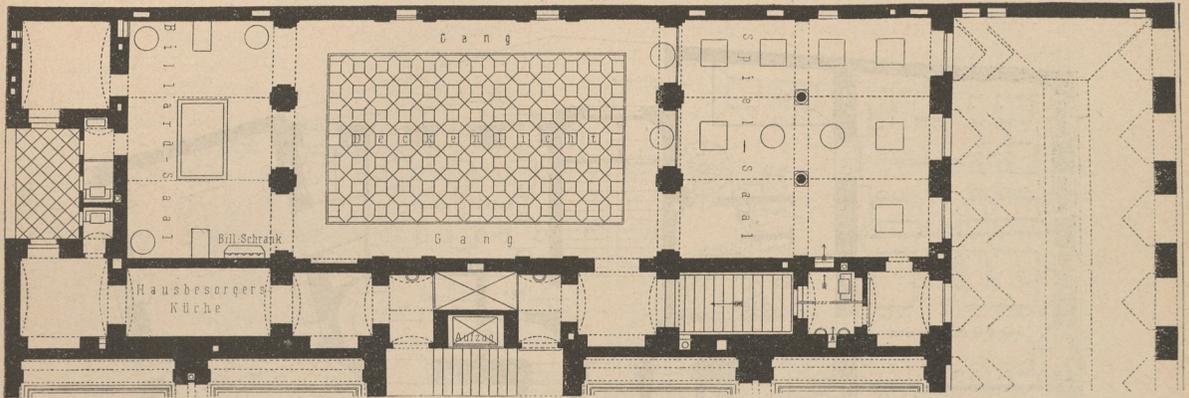


»Wiener Arcaden-Café«
an der Univerfitäts-Straße
in Wien ⁷²).

Arch.: *Tifchler*.

Theil des Kellergeschosses.

Fig. 94.



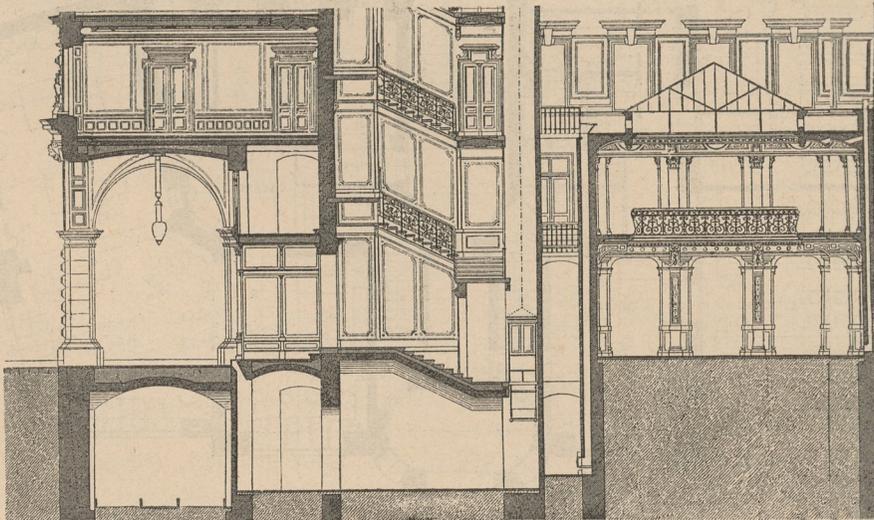
Zwifengechofs.

Ein anderes bemerkenswerthes Wiener Café an der Ecke der Univerfititäts- und Reichsrathsstraße ist von *Tifchler* erbaut und in Fig. 92 bis 95⁷²⁾ abgebildet.

Der Kaffee-Salon liegt gegenüber der Votiv-Kirche längs der Univerfitätsstraße; Lefefäfaal⁷¹⁾ und Damen-Salon liegen hinter den Arcaden der Reichsrathsstraße nach außen, Spielzimmer und Billard-Saal nach innen und rückwärts. Nur die Spielzimmer, Aborte etc. sind durch ein Halbgechofs ununtergetheilt, während die Strafsenhallen und Säle wiederum durch die beiden unteren Gechoffe durchgehen. Ueber die zweckentfprechende Lage und Anordnung diefer Säle ist in Art. 57 (S. 46) das Nöthige gefagt worden. Die Ausstattung derfelben ist durchaus gefchmackvoll und mannigfaltig. Auch auf die Anlage der Kegelbahnen mit der zugehörigen, altdeutschen Kegelstube im Kellergechofs ist bereits aufmerkfaam gemacht worden. Außer den Kellern der einzelnen Wohnungen sind noch Räume für die elektrische Lichtmafchine und den Gasmotor, für die Heizöfen der Feuerluftheizung, für den Personen-Aufzug und zugehörigen Gasmotor endlich der Spülraum, die Eisgrube und andere zur Kaffeeküche gehörigen Vorrathsgewölbe im Kellergechofs vorhanden.

127.
Arcaden-Café
nächst der
Votiv-Kirche
in Wien.

Fig. 95.

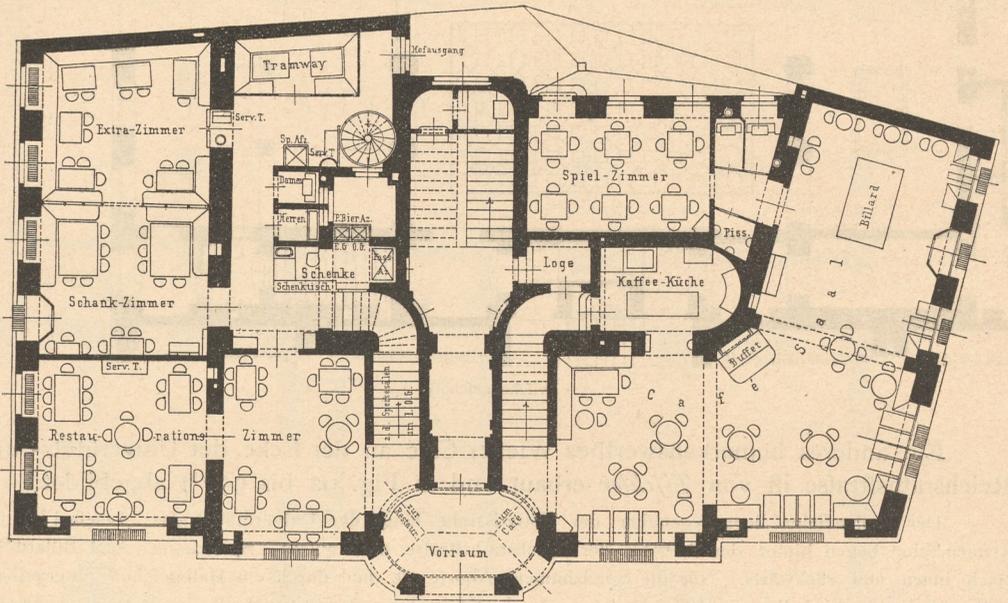
Querchnitt⁷³⁾.

71) In Fig. 92 hat es statt »Lefe-Saal« zu heißen: »Kaffee-Saal« und statt »Conversations-Saal«: »Lefe-Sfe-Saal«.

72) Nach den von Herrn Architekt *L. Tifchler* in Wien freundlichst mitgetheilten Original-Plänen.

73) Fac.-Repr. nach: Allg. Bauz. 1883, Bl. 78.

Fig. 96.



Erdgeschoss.

1:250

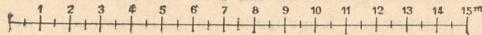
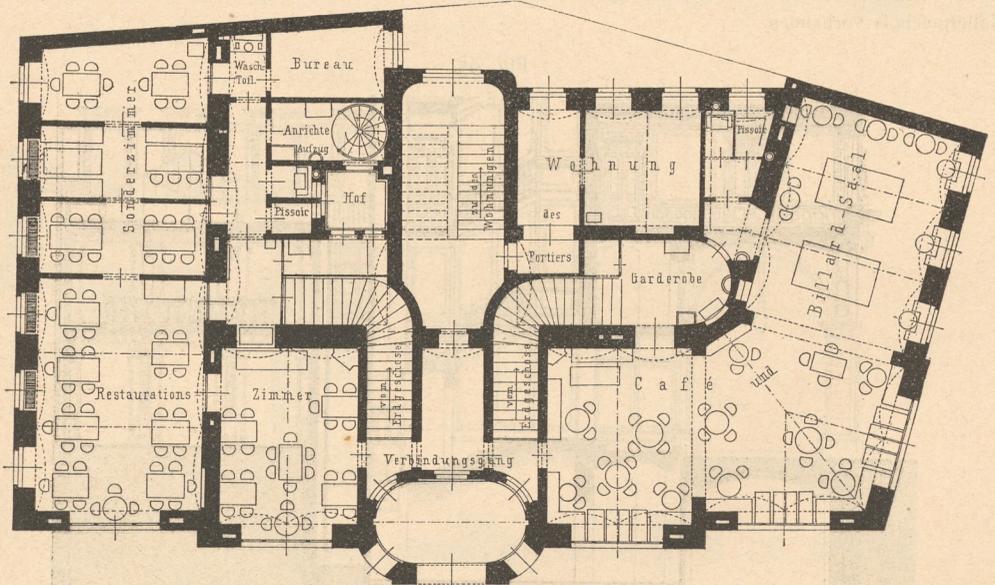


Fig. 97.



Obere Abtheilung des Erdgeschosses.

Restaurant »Zur Kugel« in Wien ⁷²⁾.

Arch.: Tischler.

Das alte, wohl bekannte Haus »Zur Kugel« am Hof in Wien (Fig. 96 u. 97⁷²) ist gleichfalls von *Tischler* daselbst umgebaut worden.

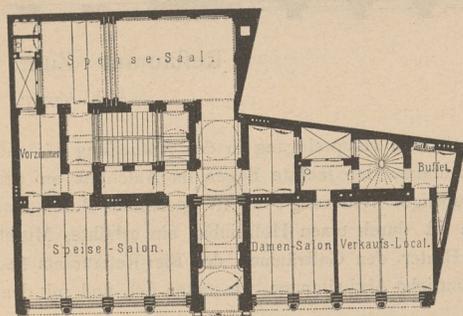
Es enthält ein Café und einen Restaurant, welche das ganze Erdgeschofs mit Unterabtheilung, von 3,85 m, bzw. 3,75 m Höhe, so wie den größeren Theil des Kellergeschoffes einnehmen. Nur ein kleiner Theil der an der Kreuzung der drei Strafsen liegenden Baufelle ist nicht überbaut und dient als ILS Lichthof für die nach rückwärts liegenden Gelasse, während die Hauptzimmer an den Strafsenfronten angeordnet sind. In der Hauptaxe der Strafe liegt das ovale Vestibule, das links zum Restaurant, rechts zu zum Café, geradeaus zur Wohnungstreppe führt. Zu beiden Seiten des Verbindungsganges gelangt man mittelstels zweier im rechten Winkel gebrochenen Treppen zu den oberen Räumen, einerseits vom Restaurant, andererseits vom Café, welche durch einen Gang und eine Garderobe mit einander verbunden sind. Im Kellergeschofs nimmt die Kegelbahn mit der altdeutschen Kegelstube die ganze Länge der Hauptfront ein. Die Speiseküchle des Restaurant mit Zubehör beansprucht den Theil links von der Haupttreppe; unter dieser befinden es sich die Heizapparate; alles Uebrige dient als Keller für die Wohnungen. Die Kaffeeküche liegt im Erdgeschofs. Die aus den Grundrissen ersichtliche Raumeintheilung im Einzelnen ist mit geschickter Ausnutzung des disponiblen Raumes getroffen. Recht compendiös ist insbesondere die Anordnung der Küchendienst- und Nebenräume, welchen zwar, so weit es durch Lichthöfe und Schächte möglich ist, Licht zugeführt wird, deren Erhellung und Lüftung indefs nothgedrungen zu wünschen übrig läßt. Die Räume werden theils durch Heißwasserheizung, theils durch Ofenheizung erwärmt und bei Nacht mittels *Siemens'scher* Regäregenerativ-Brenner erhellt.

Eines der feinsten Speisehäuser Wiens ist *Sacher's* Restaurant an der Kärnthnerstrafe (Arch. *Fränkel*); Fig. 98 u. 99⁷⁴) stellen die Grundrisse von Erdgeschofs und Halbgeschofs, vor der seither vorgenommenen bedeutenden Erweiterung des ges ganzen Anwesens durch Hinzuziehung von Nachbarhäusern in die ganze Hotel-Anlage, vor.

128.
Restaurant
»Zur Kugel«
in Wien.

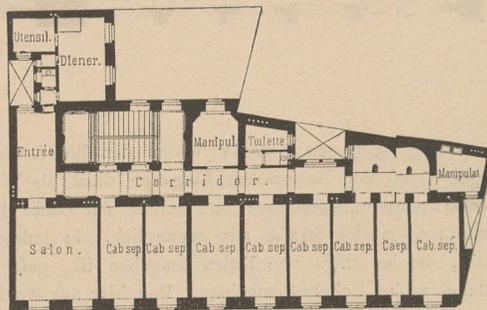
129.
Etablissement
Sacher
in Wien.

Fig. 98.

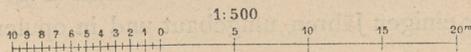


Erdgeschofs.

Fig. 99.



Halbgeschofs.

Etablissement *Sacher* in Wien⁷⁴).Arch.: *Fränkel*.

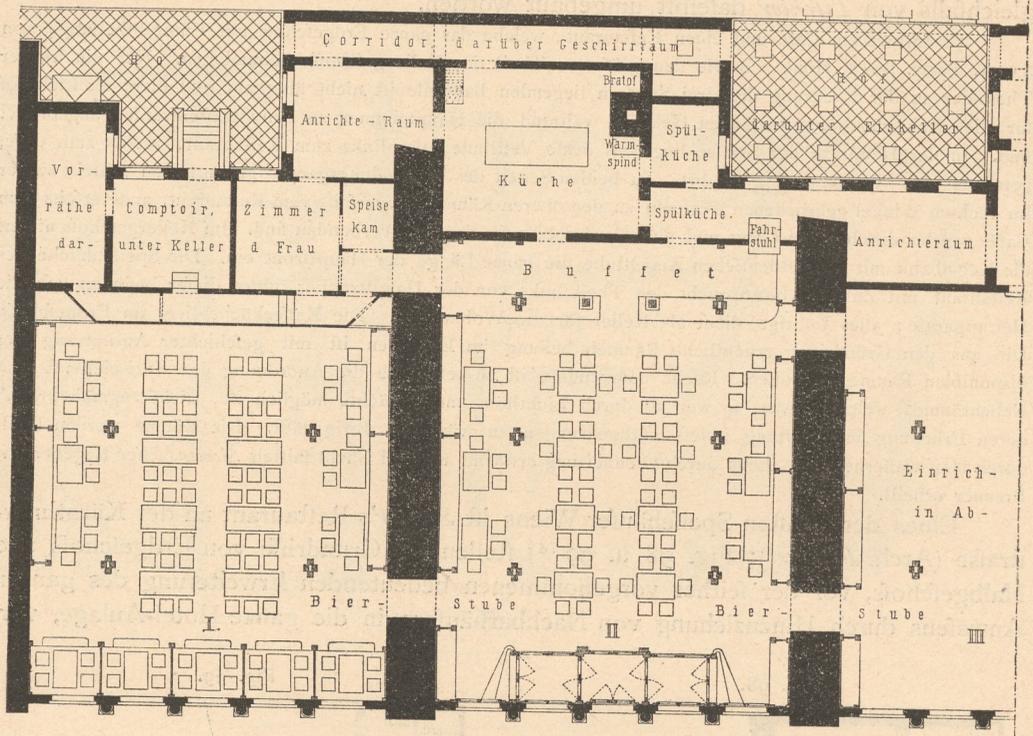
Der Restaurant enthält im Erdgeschofs einen Speise-Salon an der Strafsenfront, ferner ein einen zum größeren Theil nicht überbauten, mit Deckenlicht erhellten zweiten Speisefaal mit gemeinschaftlichem Vorzimmer, im Halbgeschofs einen Salon, 7 Sonderzimmer und die zugehörigen Diensträume. Rechts vom Hauseingang im Erdgeschofs ist ein Delicaten-Geschäft angeordnet. Die lichte Höhe beträgt im Erdgeschofs 5,6 m, im Halbgeschofs 3,8 m. Die Küchenräume des Restaurants liegen im Kellergeschofs.

Eine eigenartige Aufgabe zeigt der in Fig. 100⁷⁵) im Grundriss dargestellte Restaurant »Zum Franziskaner« in Berlin, der durch Einbau in 6 Bogen der Stadtbahn an der Friedrichstrafe von *Kayser & v. Großheim* geschaffen wurde. e.

130.
Restaurant
»Zum
Franziskaner«
in Berlin.

⁷⁴) Nach: Allg. Bauz. 1877, S. 76 u. Bl. 69.

⁷⁵) Nach den von den Herren Architekten *Kayser & von Großheim* in Berlin freundlich zur Verfügung gestellten Original-Plänen.



Restaurant »Zum

Arch. Kayfer

Die Bogen I bis IV bilden den Bier-Restaurant mit dem Haupteingang in der Abtheilung II; der Bogen V mit besonderem Eingange dient als Wein-Restaurant, der fechste Bogen im Anschluß an den Garten zum Aufenthalte und Schutz der Gäste bei ungünstiger Witterung; er ist gleichfalls durch eine Thür von der Strafse aus zugänglich. In jedem Bogen ist durch einen Holzeinbau ein erhöhtes Mittel-schiff, das rings von Kojen umgeben ist, geschaffen. Hinter den Gasträumen des Bier-Restaurants sind Küche und Zubehör angebaut. Von hier aus werden sämtliche Abtheilungen, die unter sich und mit dem Garten in Verbindung stehen, bedient.

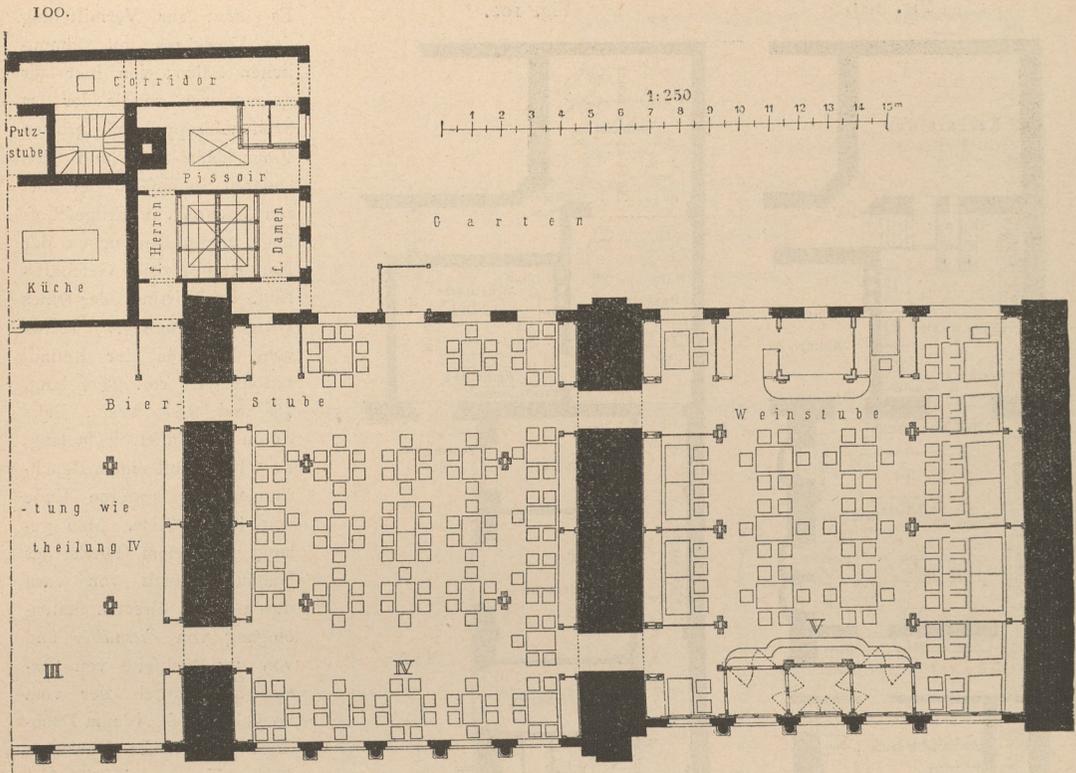
Der Restaurant *Hiller* unter den Linden in Berlin (Fig. 101 u. 102⁷⁶⁾ ist von *Ende & Boeckmann* vor einigen Jahren umgebaut und in opulenter Weise ausgestattet worden.

Das Erdgeschofs besteht aus dem eigentlichen Restaurations-Local im Vorderbau, der altdeutschen Weinstube, 2 zum Theil mit Deckenlicht erhellten Gaßzimmern im Hinterbau und aus einigen Zimmern für geschlossene Gefellschaften, sammt Aborten, Laufftreppe, Zahlraum und Buffet im Verbindungsbau. Dieser Theil, so wie die 2 hinteren Gaßzimmer liegen um einige Stufen höher, als die übrigen Räume. Die vorderen Säle werden durch einen directen Eingang gleicher Erde von der Strafse aus, die altdeutsche Weinstube durch einen zweiten directen Eingang vom Hof aus erreicht. Von diesem aus gelangt man auch durch eine besondere Haushür zum Zahlraum.

Sämmtliche Räume haben eine den heutigen Anforderungen entsprechende Einrichtung und Durchbildung erhalten. Die Wände der vorderen Säle werden durch vertical laufende Streifen getheilt, deren untere Theile in mächtige Confolen auslaufen und gleichzeitig die Seitenlehnen für die dazwischen angebrachten Sophas bilden. Die Confolen tragen Vasen mit Früchten; große Spiegel an den Wandflächen über den Sitzpolstern scheinen den Raum zu vergrößern; sie sind oben segmentbogenförmig begrenzt, und die Scheitelpunkte der Bogen werden durch Schlufssteine bezeichnet, auf denen Büsten oder Figuren ruhen.

⁷⁶⁾ Nach den von den Herren Architekten *Ende & Boeckmann* freundlichst zur Verfügung gestellten Original-Plänen.

^{131.}
Restaurant
Hiller
in Berlin.



«Franziskaner» in Berlin ⁷⁵⁾.

© v. Groszheim.

Der interessanteste Raum des Locals ist indess die altdeutsche Weinstube mit Täfelungen aus amerikanischem Kiefernholz; darüber das ausgekragte Gefchirrbrett mit Geräthen aller Art, die durch die gobbelartige Tapete der oberen Wandflächen vortheilhaft gehoben werden. Ein spätmittelalterlicher Kamin und die mit Butzenscheiben und Cathedralglas verglasten Fenster tragen das Ihre zur behaglichen und stimmungsvollen Einrichtung des Raumes bei.

Das Kellergeschoß enthält die in Art. 113 (S. 74) besprochenen Hauswirthschaftsräume.

Unter den neueren englischen Restaurants verdient das in Fig. 103 u. l. 104 ⁷⁷⁾ dargestellte *Criterion* (zwischen *Piccadilly* und *Fernyn-street*) in London, vom *Verity* erbaut und seit 1872 im Gebrauch, hervorgehoben zu werden.

132.
Criterion
in
London.

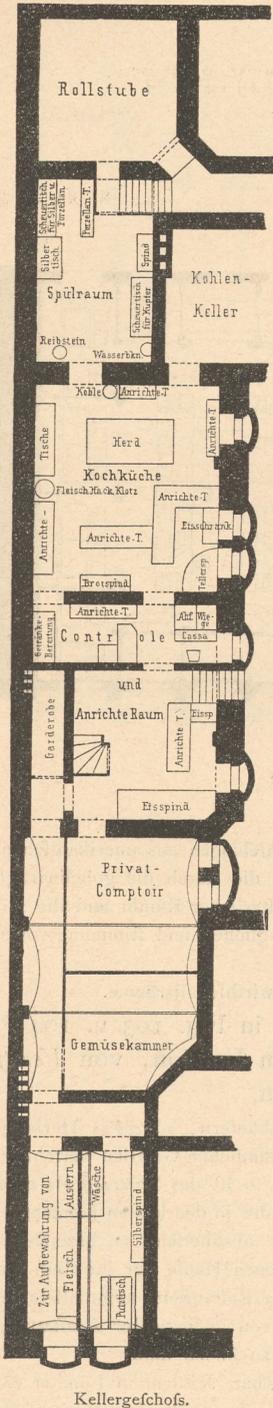
Es steht auf derselben Stelle, welche von zwei einst berühmten Gasthäusern, »*Webb's*« Herberge und dem »Weissen Bären« eingenommen wurde, letzteres eines der mit alterthümlichen Galerien versehenen Häuser. Gleich wie diese als Typen der guten alten Zeit zu betrachten sind, so ist das *Criterion* als eines der frühesten und zugleich bedeutendsten Beispiele der modernen Restaurants, die in den letzten Jahrzehnten in England entstanden sind, um einem längst gefühlten Bedürfnis daselbst abzuweichen, zu bezeichnen. Während früher die Bewirthung gepaart mit Behaglichkeit außer dem eigenen Hause nur im Club und allenfalls im Hotel in England zu finden war, wird in den neuen großen Restaurants nicht allein um mäßigen Preis vortrefflich gespeist; es werden auch den Gästen, in Sälen von gediegenster Ausstattung, Annehmlichkeiten und Genüsse geboten, die sonst nur im Hause des Reichen zu finden sind.

Dies gilt auch vom *Criterion*, welches das Vorbild einer Anzahl ähnlicher, seitdem in London entstandenen Locale geworden ist. Es ist zugleich ein Vergnügungs-Local; denn es enthält ein unterirdisches Theater, von dem indess hier nicht weiter die Rede zu sein braucht.

Der Haupteingang erfolgt an der Nordseite, in der Mitte der *Piccadilly*-Front, unter einer weiten logenartigen Bogenöffnung, die in ein durch zwei Geschoße reichendes Vestibule von rot. 9 × 77,5 m führt.

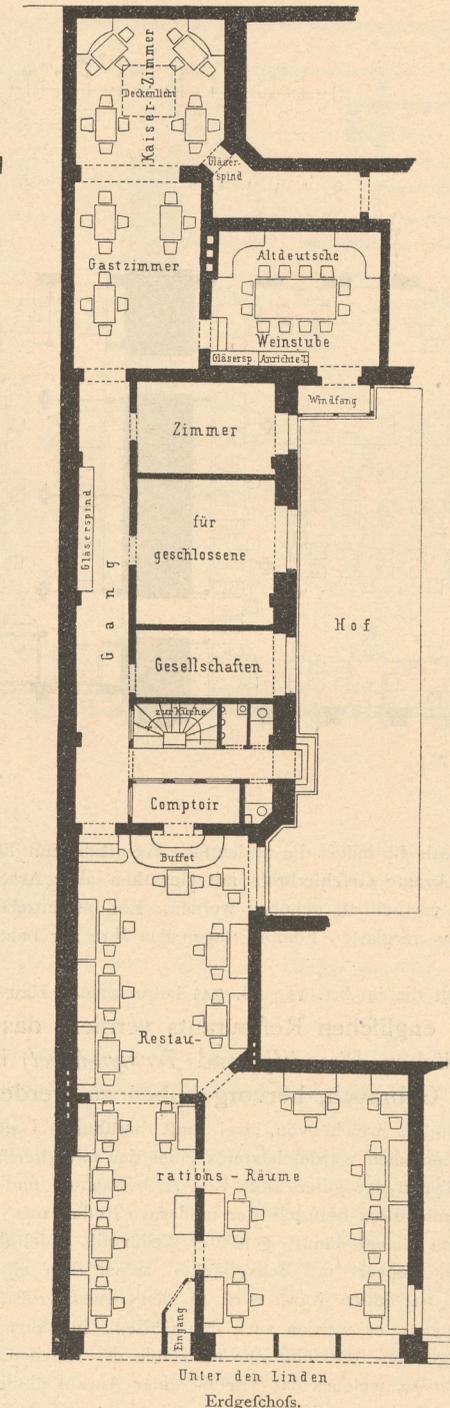
⁷⁷⁾ Nach: *Bilder*, Bd. 29, S. 526.

Fig. 101.



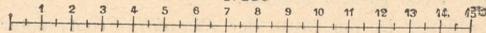
Kellergeschoß.

Fig. 102.



Unter den Linden
Erdgeschoß.

1:250



Restaurant Hiller in Berlin ⁷⁶⁾.

Arch.: Ende & Boeckmann.

Es dient zur Vermittlung des Verkehrs mit fämmtlichen Sälen; von hier aus gelangt man mittels der 3 m breiten Treppe zum großen *Table-d'hôte*-Saal und den anderen Speisefälen der oberen Gefchoße. Im Erdgefchoß liegt unmittelbar neben der Haupttreppe die Gefchäftsstube des Wirthes oder feines Dirigenten (*manager*), rechts vom Vestibule der Restaurations-Saal, rot. 21 m lang, 7,5 und 9,0 m breit, links davon das Buffet, 27 m lang, 7,5 m breit, mit einem Rauchzimmer am hinteren Ende von 12,0 x 7,5 m. Man gelangt zu diesem Theile des Gebäudes auch von vorn durch einen directen Seiteneingang von *Piccadilly* und von der Rückseite von *Fermyn-street* mittels der vom Sockelgefchoß bis zum Dachstock des Hauses führenden zweiten Treppe. Die Tiefenlage der StraÙe an diesem Ende gefattete die Anordnung des *grill-room* im Sockelgefchoß; zugleich wurde für diesen Raum, durch Erhöhung des Fußbodens des darüber befindlichen Rauchzimmers, 60 cm über den Fußboden des Erdgefchoßes, eine größere Höhe erlangt, als für den übrigen Theil des Sockelgefchoßes.

Während im Erdgefchoß (Fig. 103) der ganze verfügbare Raum überbaut und benutzbar ist, mußten in den oberen Gefchoßen zur Erhellung der nach innen gelegenen Theile an geeigneten Stellen einige Lichthöfe ausgepart werden. Im I. Obergefchoß befinden sich nach vorn zwei Speisefäle von gleicher Größe, 15 m lang und 7,5 m breit; der eine, rechts vom Vestibule, für das *diner parisien*, der andere, links, für Festmahl bestimmt; nach hinten

einige Sonderzimmer für Gesellschaften von 10 bis 15 Personen mit zugehörigen Diensträumen. Im II. Obergeschoss liegt an der Rückseite ein zu Freimaurer-Verfammlungen und anderen festlichen Zwecken dienender Saal mit den erforderlichen Nebenzimmern; der große, etwas höher gelegene Saal von 24 m Länge, 15 m Breite und 11 m Höhe nimmt die ganze Länge der Hauptfront ein und wird von hier aus durch fünf große Bogenfenster und außerdem von oben durch Deckenlicht erhellt.

Die Hauswirtschaftsräume liegen in sechs Geschossen über einander, und zwar ist die Hauptküche im obersten Geschoss angeordnet.

Das Sockelgeschoss enthält eine besondere Küche für den *grill-room*; doch wird darin auch für den Restaurant und das Buffet des Erdgeschosses viel gebraten; Gemüsekammer, Hauptspülraum, Gläserfchwenke und Befleck-Putzraum schließen

sich an und bedienen den ganzen unteren Theil des Restaurants, dessen Leistungsfähigkeit aus der Thatfache, daß täglich im Durchschnitt 2000 Gedecke für Imbifs- oder Mittagessen verabreicht ist und an einigen Ausnahmestagen sogar die enorme Zahl von 4500 Gedecken geliefert wurde, zu beurtheilen ist. Die Küche des Erdgeschosses ist eigentlich nur Anrichte-Raum für Buffet-Saal und Restauration-Local (Saucen, Omelettes und andere leichte Speisen werden hier, die großen Braten in der unteren, Entrées und andere Platten in der Hauptküche im Dachgeschoss zubereitet). Die Untertheilung im Halbgeschoss dient als Spülraum für Teller und Tafelgeschirr. Das I. Obergeschoss enthält die nöthigen Diensträume für die beiderseitigen Speiseräume in ähnlicher Weise, wie das II. Obergeschoss (Fig. 104) diejenigen für den Freimaurer-Saal und den großen Speisesaal umfaßt; letzterer wird indess auch von der darüber befindlichen Hauptküche aus bedient. Sämmtliche 6 Stockwerke von Küchen und Vorrathsräumen sind durch hydraulische Aufzüge und Lauftreppen in möglichst directe Verbindung gebracht. Die Leitung und Ueberwachung des Geschäftes erfolgt von der im Erdgeschoss zwischen Vestibule und Laufstiege gelegenen Geschäftstube aus. Drei Dampfkessel, von denen zwei zu beständigem Gebrauche dienen und einer zur Aushilfe bei der alle zwei Monate wiederkehrenden Reinigung und Prüfung derselben bestimmt ist, liefern den Dampf für Kochzwecke, für die Warmwasserleitung, für Heizung und Ventilation etc.; sie sind im Sockelgeschoss an geeignetem Orte aufgestellt.

Vor einigen Jahren hat durch Anbau an der Offseite eine Vergrößerung des Anwesens stattgefunden. Die neuen Räume sind im Erdgeschoss mit dem Buffet, in den oberen Geschossen mit den Sonderzimmern, bzw. dem großen Saale in Verbindung gebracht und werden von den Hauswirtschaftsräumen des Hauptbaues aus beforgt.

Fig. 103.

Erdgeschoss.

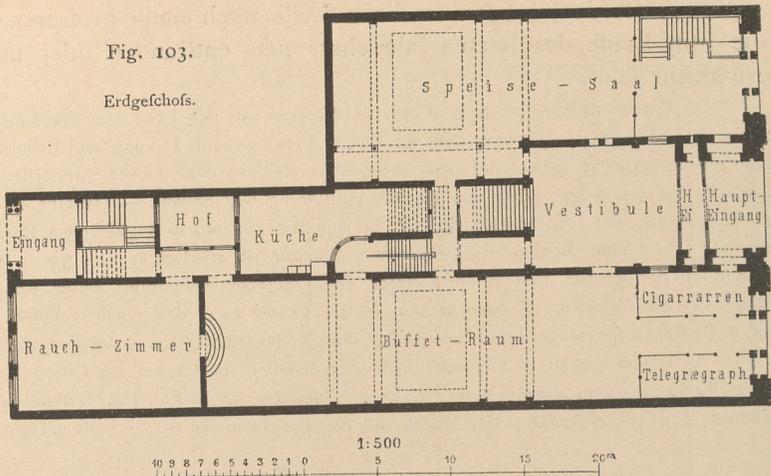
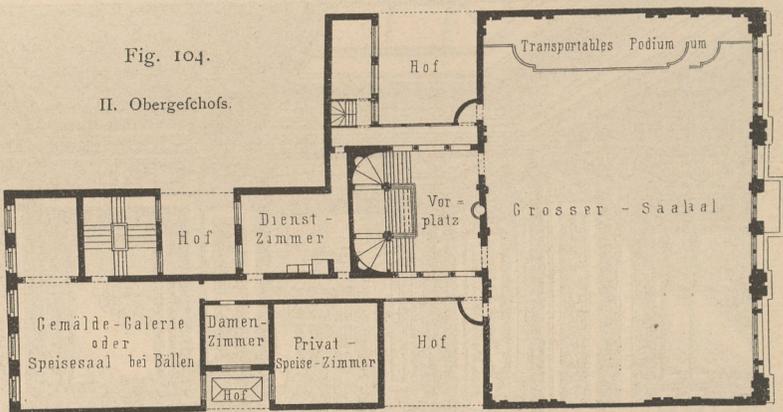


Fig. 104.

II. Obergeschoss.

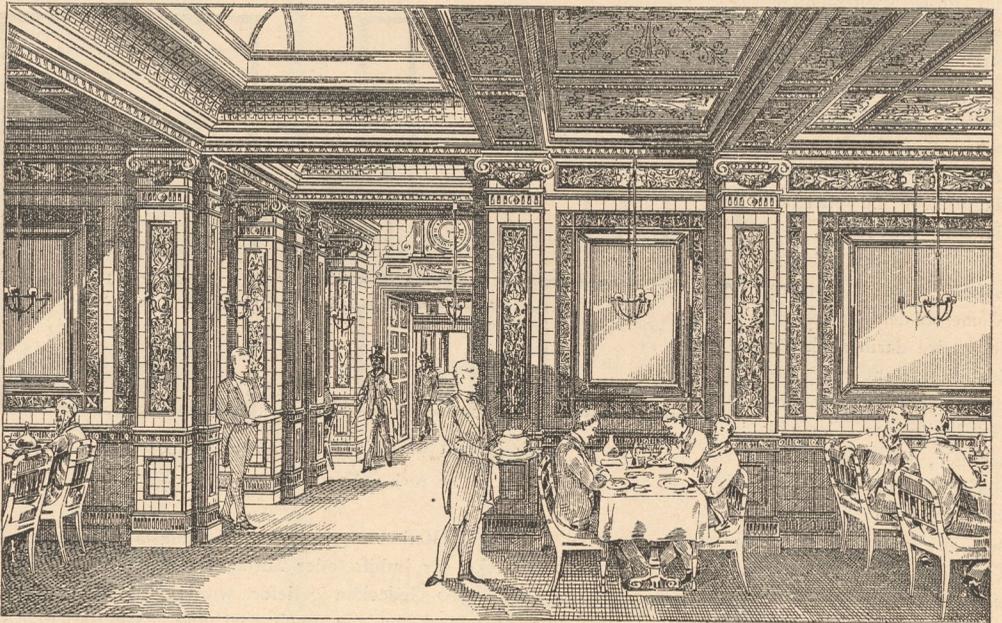
Restaurant *Criterion* in London 77).Arch.: *Verity*.

Außerdem mögen an dieser Stelle noch einige grösseren Londoner Restaurants, die im Laufe des letzten Jahrzehnts neu entstanden oder umgebaut worden sind, erwähnt sein.

London tavern, vormalig *King's head tavern* an der Ecke von *Mark-lane* und *Fenchurch street*, ist zugleich das älteste Haus, in dem die Bürger Londons einst Labung und Erholung zu suchen pflegten. Die Königin *Elisabeth* nahm hier nach ihrer Befreiung aus dem Tower ihre erste Mahlzeit ein. Es wurde zu Ende der siebenziger Jahre von *Francis* vollständig neu gebaut. — Dasselbe ist der Fall mit *Crosby hall* in *Bishopsgate*, das ursprünglich im XV. Jahrhundert von einem angesehenen Bürger, *John Crosby*, errichtet wurde. — Vom Neubau des *Holborn restaurant* ist wiederholt (S. 55 u. 60) die Rede gewesen; es scheint der grösste und reichste unter den Londoner Restaurants ersten Ranges zu sein⁷⁸⁾. Es nimmt, gleich dem *Criterion*, *London tavern*, so wie *Crosby hall*, das ganze Gebäude für Bewirthungszwecke ein. Sie bestehen sämmtlich ausser dem Sockel- und Kellergeschoß aus einem Erdgeschoß und zwei Obergeschoßen.

Anders verhält es sich mit einem der neuesten, im Herzen der City von *Bassett Keeling* neu gebauten Keller-Localen, dem *Auction mart restaurant*, *Luthbury*, der in Fig. 105⁷⁹⁾ abgebildet ist. Die einzelnen Speisezimmer, der *grill-room*, das Buffet und das Rauchzimmer liegen halb unterirdisch im Sockelgeschoß der

Fig. 105.

*Auction mart restaurant* in London⁷⁹⁾.Arch.: *Bassett Keeling*.

Tokenhouse-Gebäude, haben eine Ausdehnung von rot. 1000 qm und gewähren reichlich Raum für 350 Gäste im eigentlichen Restaurant, so wie für 150 weitere Personen im Buffet-Saal und Rauchzimmer. Der Grundriss bildet ein unregelmäßiges Viereck, das in 3 längliche Joche getheilt ist, an deren Enden große Fenster und Lichtschächte, die zugleich zur Lüftung dienen, zur Erhellung beitragen. Diese wird vorzugsweise bewirkt durch Deckenlichter, die in der Flucht der Haupt- und Eingangaxe des Grundrisses angeordnet sind; auch wird durch zahlreiche Wandspiegel das Licht reflectirt und dem Inneren zugeführt. Bemerkenswerth ist die Erweiterung des Innenraumes mittels kohenartiger, unterirdischer Grotten unter dem Pflaster von *Tokenhouse-yard* und *King's Arms-yard*. Sie sind mit Felsstücken, Farrengewächsen und Palmen ausgestattet, und die Flächen wieder mit Spiegeln bekleidet.

Der Hauptreiz des Innenraumes besteht indess in der Ausschmückung der Wände und Decken. Fig. 105 giebt ein Bild von dieser Decorationsweise mit gemalten Fayencen oder Majoliken, welche bei

⁷⁸⁾ Unfere Bemühungen, die Grundrisse desselben zu erhalten, waren erfolglos.

⁷⁹⁾ Nach: *Building news*, Bd. 45, S. 874; Bd. 46, S. 166.

diesem und den vorgenannten Londoner Restaurants in ausgedehntem Mafse und in wirkungsvoller Weise zur Anwendung gekommen sind, wenn gleich auf die Wiedergabe der Farbenwirkung verzichtet werden mußte. Die Bekleidung der Wände mit *Burmantofts fayence* ist ganz von *Wilcock & Co.* in Leeds geliefert. Auf einem hohen Sockel von braunen Kacheln erheben sich jonische Pilaster, welche reich ornamentirte Frieße und Kranzgesimse tragen. Der Localton ist lichtgelb und goldfarbig; er wird gehoben durch blau und weißes Ornament und einrahmende braune Gliederungen, die auch die Füllungen der goldgetonten Pilaster und Wandfelder umziehen. Diese sind mit venetianischen Spiegeln geschmückt, die von einem blauen Blattornament auf lichtgelbem Grund umgeben sind. Die Decke ist von emaillirtem Eisen gebildet. Gesimse und Rippen in Blattgold und Bronze von verschiedenen Tönen theilen die Fläche in einzelne Felder, die mit Ranken-Ornament verziert sind. Den wirksamsten Einblick genießt man vom Haupteingang von *Luthbury*, der gleichfalls mit *Burmantofts fayence* geschmückt ist. Breite Marmorstufen führen in das Innere. Die Eingangsaxe ist zugleich die Fluchtlinie, die durch die Oeffnungen sämmtlicher Scheidewände durchgeführt ist. Am Ende des Restaurants befindet sich der »Ueberlauf-Raum« (*overflow room*), der 50 Personen aufnehmen kann und dessen Wände mit *Lincrusta Walton* bekleidet sind. Anrichtezimmer mit Buffet, Theezimmer und anderen Diensträumen sind in bequemer Verbindung mit den im unteren Kellergeschoß gelegenen Küchen und Zubehör, die auf das wirksamste ventilirt fein sollen. Einen Begriff vom Verkehr erhält man durch die Notiz, daß 500 Dutzend Messer und Gabeln beständig im Besteck-

Fig. 106.

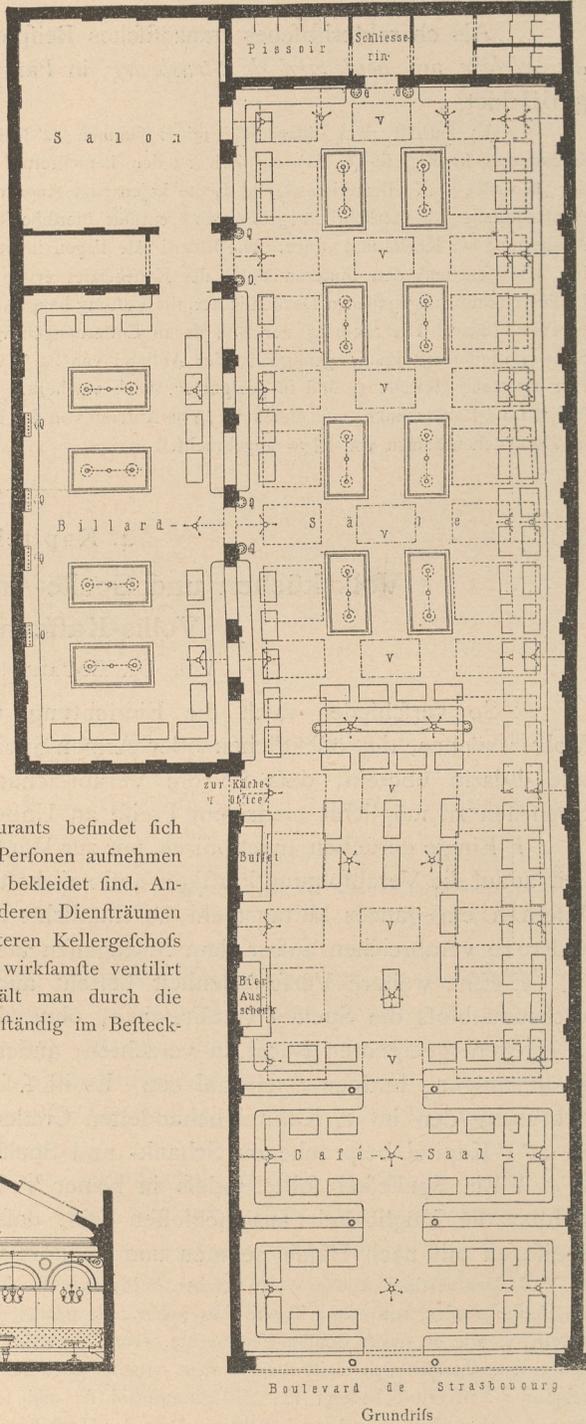
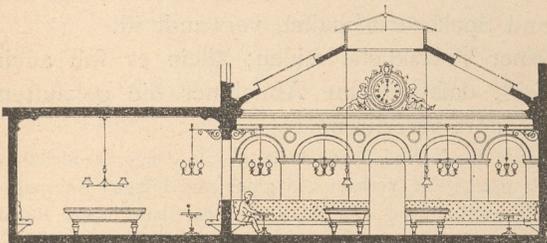
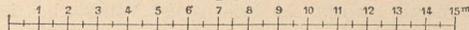


Fig. 107.



Querschnitt.

1:250



Café du globe in Paris ⁸⁰⁾.

⁸⁰⁾ Nach einer von Herrn Architekten *G. Mohr* in Paris freundlichst mitgetheilten Handskizze.

raum aufbewahrt werden. Der Umbau ist mit einem Aufwand von im Ganzen 300 000 Mark (£ 15 000) ausgeführt worden.

^{134.}
Café du globe
in Paris.

Als charakteristisches französisches Beispiel ist in Fig. 106 u. 107⁸⁰⁾ das *Café du globe* am *boulevard de Strasbourg* in Paris im Grundriss und Durchschnitt abgebildet.

Es enthält zwei Billard-Säle mit zusammen 12 Billards, welche, gleich wie diejenigen des »*libre échange*« in Fig. 66 (S. 61) zur Zeit zu den besuchtesten von Paris gehören. Vorn am Boulevard liegt der Kaffee-Saal. Bemerkenswerth ist die kojenartige Anordnung der beiden ersten Abtheilungen; die dritte Abtheilung ist beträchtlich größer und enthält Bierchenke und Buffet. Nächst diesem befindet sich der Ausgang zur Küche und Office. Die Billard-Säle liegen im rückwärtigen Theile des Anwesens; die Erhellung für diesen und den hinteren Theil des KaffeeSaales erfolgt bei Tag durch zahlreiche im Grundriss und Durchschnitt angegebenen Deckenlichter, die Lüftung hauptsächlich durch die im Grundriss mit *V* bezeichneten Firstaufsätze. Die Stellung der Billards in Entfernungen von 1,25 m an den Langseiten und 1,75 m an den Schmalseiten ist knapp genügend, der Abstand von 3,0 m von der Rückwand der Sitze dagegen reichlich. Die Queues-Gestelle *Q* sind in geeigneter Weise vertheilt. Rings an den Wänden von Billard- und KaffeeSaal sind Polsterbänke, vor diesen in 75 cm Abstand von der Rückwand kleine Marmortische von 1,00 × 0,55 m in Zwischenräumen von 31 cm angebracht.

4. Kapitel.

Volksküchen und Speise-Anstalten für Arbeiter; Volks-Kaffeehäuser.

VON DR. EDUARD SCHMITT.

^{135.}
Volksküchen.

So verschieden auch die Einrichtung und Organisation der verschiedenen Volksküchen, der öffentlichen oder Armen-Speise-Anstalten ist, so stimmen sie doch alle darin überein, daß sie die Verabreichung guter, kräftiger und sättigender Speisen zu möglichst niedrigem Preise an Unbemittelte bezwecken.

Einige derselben functioniren nur zur Winterszeit und beschränken ihre Thätigkeit auf die Verabfolgung kräftiger und nahrhafter Suppe (Suppen-Anstalten); andere liefern ein ganzes Mittagmahl zu thunlichst reducirten Herstellungskosten; wieder andere verabreichen aufer dem Mittagessen auch Frühstück und Abendessen etc.

Eine weitere Verschiedenheit besteht auch noch darin, daß einzelne Volksküchen bloß die Speisen verabreichen, ohne daß sie Gelegenheit geben, dieselben in einem geeigneten Local zu verzehren; andere bieten diese Gelegenheit in einem geräumigen, luftigen Speisesaal etc. Es ist sofort ersichtlich, daß die erstere Einrichtung den im 1. Kapitel behandelten Credenz-Localen, letztere Einrichtung den im 2. Kapitel besprochenen Schank- und Speisewirtschaften verwandt ist.

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

Der wirtschaftliche Werth solcher öffentlichen Koch- und Speise-Anstalten, so lange sie nicht als Almospenden auftreten, ist ein sehr hoher. Es genügt der Verkauf von guten und billigen Nahrungsmitteln, wie er durch Consum-Vereine etc. erreicht werden kann, für die arbeitende Classe in der Regel nicht; es handelt sich meist darum, dem Arbeiter oder der Arbeiterin, ohne daß für sie dadurch irgend welcher Zeitverlust bedingt ist, das Mittagmahl fix und fertig zu einem niedrigen Preis zu liefern und ihnen Gelegenheit zu geben, dasselbe am Orte der Herstellung zu verzehren, ohne daß sie für Geschirr etc. Sorge zu tragen hätten. Hierdurch bewirkt das Princip der Volksküchen in wirtschaftlicher Beziehung drei große Zwecke: bessere Nahrung zu niedrigen Preisen, Sparfamkeit und Förderung der Sittlichkeit.

Rumford hatte den den Volksküchen zu Grunde liegenden Gedanken schon zu Ende des vorigen Jahrhunderts ausgesprochen; indess traten dieselben besonders im Jahre 1813 und in den Hungerjahren