

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 Kaffee-Saales 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 Kaffee-Saal 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

1816—17 ins Leben. In den letzten 25 Jahren fanden dieselben namentlich durch die Frauen- und andere Wohlthätigkeitsvereine allgemeinen Eingang. Die erste grössere Volksküche wurde in Altona 1830 gegründet; ihr folgten Leipzig 1849, Dresden 1851, *Egestorff* in Linden bei Hannover 1855, Berlin 1866, Prag, Brüssel und Breslau 1868, Graz und Hamburg 1869, Straßburg 1870, Wien 1873 etc.

Bei vorübergehenden Nothständen der Massen (in Folge von Epidemien, schlechter Ernte und Vertheuerung der Lebensmittel, andauernder Kriege etc.) wird es nothwendig, den Darbenden die Nahrung unentgeltlich zu verabreichen und zu diesem Zwecke Nothstandsküchen einzurichten, deren Gesamtanlage zwar von jener der Volksküchen nicht verschieden ist, allein durch ihren mehr provisorischen Charakter einigermaßen davon abweicht.

Es wurde soeben der in den Hungerjahren 1816—17 errichteten Armen-Speise-Anstalten gedenkt. In Paris wurden während der 1870—71-ger Belagerung ca. 60 öffentliche Speise-Anstalten (*cantines municipales*⁸¹) eingerichtet.

Auf das Innigste mit den Volksküchen verwandt sind die Speise-Anstalten oder Kofthäuser (auch Fabriksküchen genannt), welche grössere Fabriks-Etablissements, Bergwerke etc. für ihr Arbeiter-Personal errichten. Die Tendenz ist dort, wie hier die gleiche; auch die Einrichtung ist nahezu dieselbe.

Ein Speisesaal fehlt in solchen Anstalten naturgemäss niemals; eben so wird in der Regel nicht bloß die Mittagskost, sondern auch das Frühstück und Abendessen zubereitet und verabreicht. Es wird den Arbeitern Gelegenheit geboten, sich in einer der Gesundheit zuträglichen, dabei aber möglichst ökonomischen Weise zu ernähren.

Nicht selten stehen solche Speise-Anstalten mit den für die Unterkunft der Arbeiter erbauten Schlafhäusern, Logirhäusern etc. in Verbindung⁸²).

In gewissem Sinne gehören zu diesen Speise-Anstalten auch die Menage-Häuser und Arbeiter-Cantinen, welche hauptsächlich von Bahnverwaltungen etc. während der Ausführung grösserer Erdarbeiten, Tunnel, Brücken, eben so beim Baue von Canälen, Häfen etc. für die dabei beschäftigten Arbeiter errichtet werden. Es sind dies in der Regel Interimsbauten, die nach der Vollendung des betreffenden Baues abgebrochen und unter Umständen an anderer Stelle wieder aufgestellt werden.

Die Errichtung solcher Menage-Häuser, die häufig mit Logirhäusern verbunden sind, fördern den Fortgang des Baues, indem sie die Herbeiziehung einer grösseren Anzahl ständiger Arbeiter möglich machen. Sie wirken ermässigend auf den Lohn der Arbeiter und sind das beste Correctiv gegen die Ausbeutung der Arbeiter durch Privatwirthschaften⁸³).

In den Speise-Anstalten werden Eßnäpfe, Kaffeetassen etc. in der Regel von der Verwaltung geliefert; Messer, Gabel und Löffel müssen bisweilen von den Arbeitern selbst gestellt werden. Da die letzteren die Speisen an den Schaltern der Speisenausgabe selbst holen müssen, ist besonderes Bedienungspersonal in der Regel nicht nothwendig; doch fehlt es nicht an Beispielen, daß auch Wärter zur Bedienung der Speisenden vorhanden sind.

Den öffentlichen Speise-Anstalten sind endlich die zur Steuerung der Trunksucht bestimmten Volks-Kaffeehäuser (auch Kaffeeshenken genannt) und ähnliche Aufenthalts- und Erholungsstätten ohne alkoholische Getränke, die vor einigen Jahren in England entstanden sind, sich schnell in andere Länder verpflanzten und auch in Deutschland sich rasch einbürgern, beizuzählen. Es sind dies Schank-Locale, aus denen alle spirituellen Getränke durchaus verbannt sind und wo statt dessen Kaffee, Thee, Cacao etc. feil gehalten werden, und zwar möglichst gute Waare zu billigsten Preisen.

⁸¹) Siehe: MORA, CH. *Les cantines municipales. Nouv. annales de la const.* 1872, S. 43.

⁸²) Siehe das in Abfchn. 3, Kap. 2 (unter b, 2) beschriebene Schlaf- und Speisehaus des Blei- und Silberbergwerkes bei Ems.

⁸³) Vergl. auch: MEINERT. *Fliegende Volks- und Arbeiterküchen.* Berlin 1882.

136.
Nothstands-
küchen.

137.
Speise-
Anstalten in
Fabriken
etc.

138.
Volks-
Kaffeehäuser.

Schon um das Jahr 1850 hat ein schottischer Edelmann in Dundee eine Kaffeewirthschaft für das Volk errichtet. Der Missionär *Livingstone* sprach 1857 die Absicht aus, das ihm für einen in Glasgow abgehaltenen Vortrag zugesicherte Honorar zur Anlage einer Schenke ohne Spirituosen zu verwenden; 1865 wurde in Cork und 1867 in Leeds eine solche errichtet. Dies waren indess nur vereinzelte Vorzeichen der später allgemeiner werdenden Einrichtungen. In London constituirte sich im Sommer 1877 ein Verein für Volks-Kaffeehäuser (*the coffee public house association*), und die dadurch eingeleitete Bewegung hat seitdem außerordentliche Fortschritte gemacht. Solche Anstalten bestehen gegenwärtig nicht nur in englischen Städten, sondern auch in Berlin, Bremen, Lübeck etc.⁸⁴).

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

Im Folgenden wird zunächst von der Anlage und Einrichtung der Volksküchen und Speise-Anstalten für Arbeiter etc. die Rede sein; den Volks-Kaffeehäusern werden die beiden Schlusartikel dieses Kapitels gewidmet werden.

139.
Erfordernisse.

Eine wohl ausgerüstete Volksküche oder sonstige Speise-Anstalt erfordert folgende Räumlichkeiten:

- 1) die Küche mit den entsprechenden Nebenräumen, von letzteren insbesondere:
 - a) Vorrathsräume;
 - β) Arbeitsraum, Schälraum, Putzraum etc. zum Zurichten und Vorbereiten der zu kochenden Gemüse, des Fleisches etc.;
 - γ) Spülküche, Aufwaschraum;
 - δ) den Raum für die Speisen-Ausgabe;
- 2) den Speisesaal oder das Refectorium;
- 3) das Bureau oder sonstige Dienst-Local für den Beamten etc., die Wohnungen für diesen und das Dienst-Personal;
- 4) Aborte und Pissoirs;
- 5) Räume für Brennmaterial, und eventuell (bei Dampfkoch-Einrichtungen)
- 6) das Dampfkesselhaus.

Bisweilen sind mit derartigen Speise-Anstalten noch Bäckereien und Metzgereien, Stallungen für das zu schlachtende Vieh etc. verbunden. Weiters wird, wo Ehrendamen etc. die Ueberwachung der Speisebereitung, die Ausgabe der Speisen überwachen etc., noch eine verschließbare Garderobe für dieselben erforderlich.

In manchen Volksküchen und Speise-Anstalten sind zwei Speisefäle errichtet worden, und es ist dies bei starker Frequenz zu empfehlen; alsdann ist der eine Saal für Männer, der andere für Frauen bestimmt.

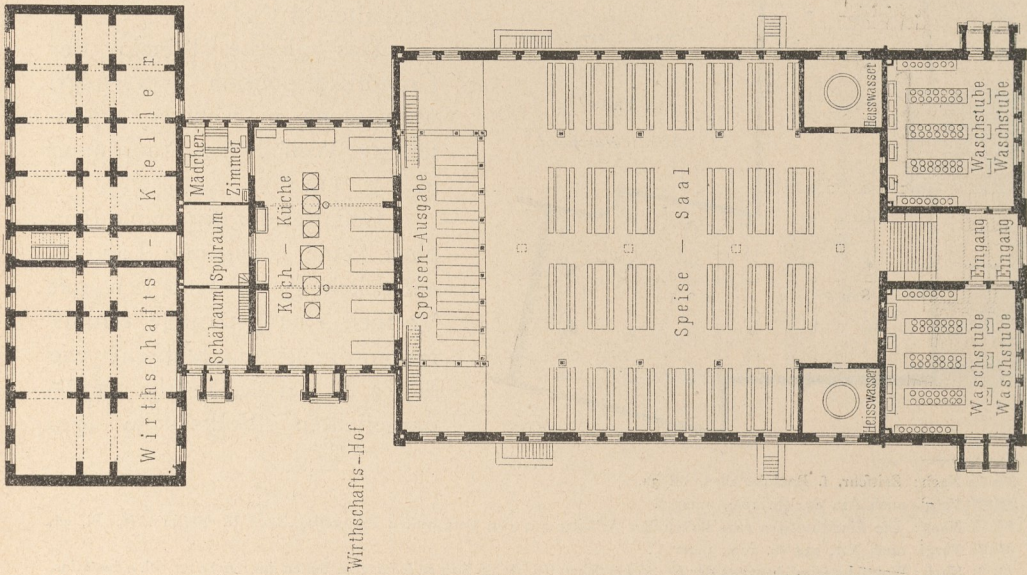
Eine solche Scheidung findet sich in der Altonaer Speise-Anstalt. In der Volksküche zu Leipzig sind zwei Speisefäle vorhanden: einer für Abonnenten, d. i. für solche Abnehmer, welche die Marken für die ganze Woche im Voraus lösen und dadurch den großen Vortheil genießen, daß ihnen selbst bei stärkster Nachfrage die bezahlte Portion unter allen Umständen aufbewahrt wird, und einer für das wechselnde Publicum.

140.
Grundriffs-
anordnung.

Aehnlich, wie dies in Kap. 2 (Schank- und Speisewirthschaften) ausgeführt worden ist, sind auch hier der Speisesaal, die Speisenausgabe und der Complex, der von der Küche mit ihren Vorraths- und sonstigen Nebenräumen gebildet wird, die drei Haupttheile einer Speise-Anstalt. Was an der angezogenen Stelle über Lage und Zusammengehörigkeit dieser drei Bestandtheile gesagt worden ist, gilt im Allgemeinen auch hier. Es ergiebt sich die einfachste und vortheilhafteste Grundriffsanordnung für die in Rede stehenden Bauwerke, wenn man die genannten drei

⁸⁴) In London erscheint eine den betreffenden Bestrebungen gewidmete Zeitschrift unter dem Titel: *The Coffee Public-House News and Temperance Hotel Journal*.

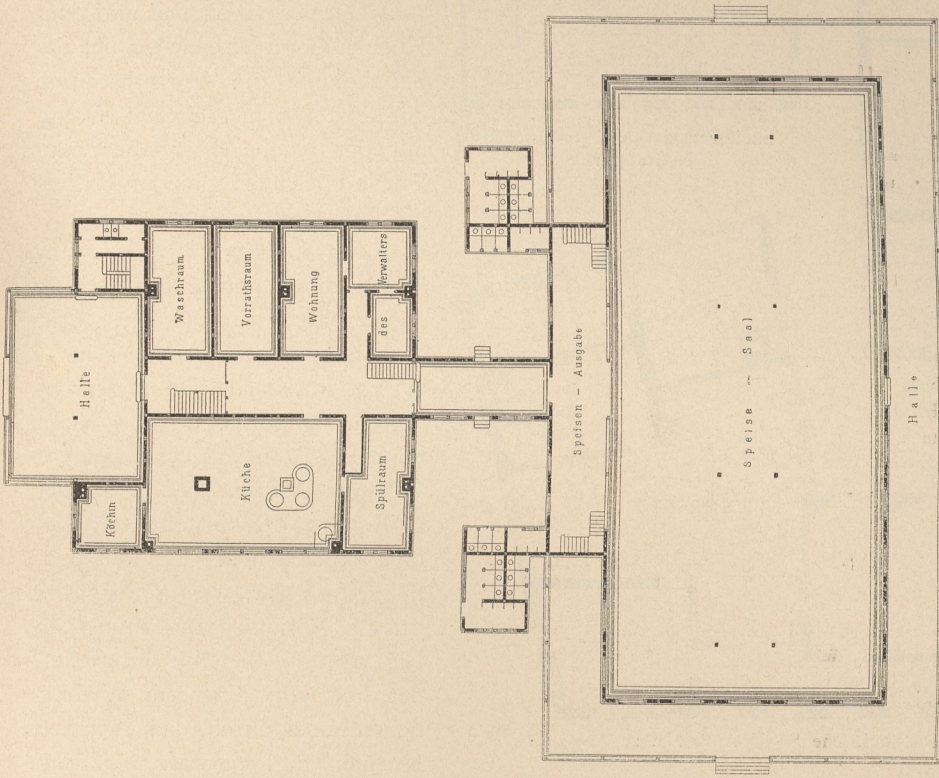
Fig. 108.



Kofthaus des Bochumer Vereins für Bergbau und
Gußstahlfabrikation zu Stahlhausen 85).

Arch.: Spetzler.

Fig. 109.



Menge in der Colonie Nordhof
der Gußstahlfabrik von Fried. Krupp in Essen 89).

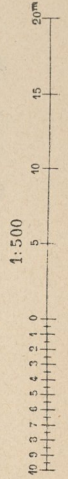
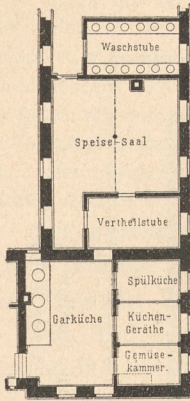
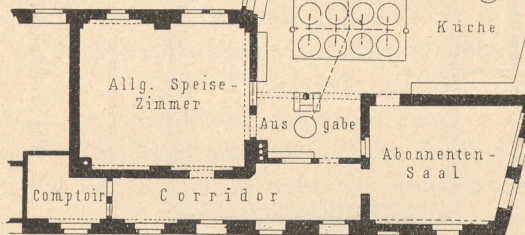


Fig. 110.

Speisehaus
der Zeche Hamburg
bei St. Annen⁸⁷⁾.

Neue städtische Speise-Anstalt I. zu Leipzig.

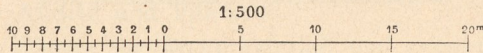


Fig. 111.

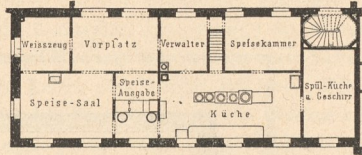
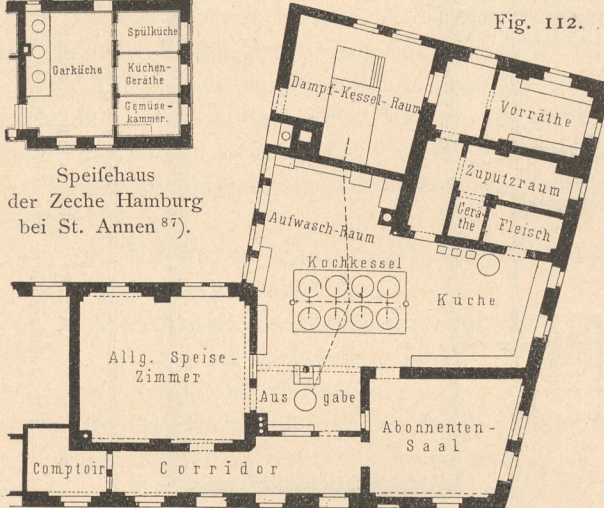
Speisehaus im Arbeiterdörfchen
bei Stuttgart⁹¹⁾.
Arch.: v. Morlock.

Fig. 112.



Haupttheile so neben einander legt, daß die Speisenausgabe zwischen dem Speisefaal und dem Küchen-Complex gelegen ist; dabei können die Vorrathsräume des letzteren in gleichem Niveau mit der Küche oder aber zum Theile oder auch ganz im Keller-gechofs gelegen sein.

Zur Erläuterung des Gefagten diene der in Fig. 108⁸⁵⁾ dargestellte Grundriß⁸⁶⁾, worin das eben ausgesprochene Princip in voller Klarheit zur Durchführung gekommen ist. Nicht minder, wenn auch in weniger eleganter Weise, ist dies bei der in Fig. 110⁸⁷⁾ dargestellten Anlage⁸⁸⁾ geschehen. Eben so augenfällig und klar, wie in Fig. 108, ist die Grundrißanordnung in Fig. 109⁸⁹⁾; dieselbe unterscheidet sich von jener im Wesentlichen nur dadurch, daß zwischen Küchen- und Verwaltungs-Complex einerseits und Speisefaal mit Speisenausgabe andererseits ein besonderer Verbindungsgang eingeschaltet ist⁹⁰⁾.

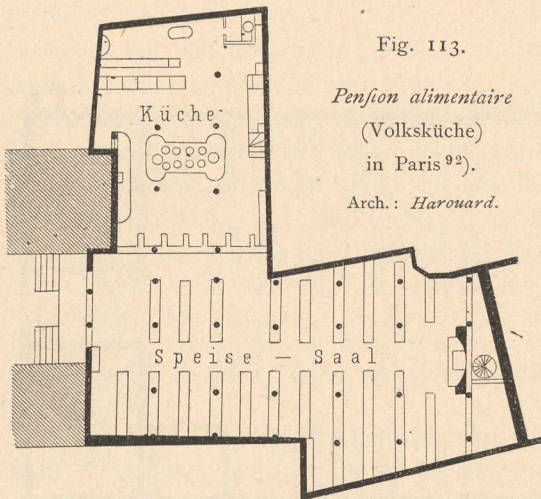
Das gleiche Princip der Grundrißdisposition verfolgt, wenn auch in weniger augenfälliger Weise, die Anordnung in Fig. 111⁹¹⁾.

Gestattet der disponible Bauplatz keine genügende Längsentwicklung, so läßt sich mit Vortheil eine L-förmige Grundrißanordnung durchführen, wie dies z. B. bei der in Fig. 113⁹²⁾ dargestellten Volksküche ge-

Fig. 113.

Pension alimentaire
(Volksküche)
in Paris⁹²⁾.

Arch.: Harvard.



85) Nach: Zeitschr. f. Baukde. 1879, Bl. 32.

86) Vergl. auch Art. 144 (S. 103), unter ε.

87) Nach: Die Einrichtungen zum Besten der Arbeiter auf den Bergwerken Preussens. Band II. Berlin 1876. Bl. 36.

88) Vergl. auch Art. 144 (S. 103), unter ζ.

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

90) Vergl. auch Art. 144 (S. 103), unter η.

91) Nach: Allg. Bauz. 1874, Bl. 8. — Vergl. auch Art. 144 (S. 103), unter θ.

92) Nach: Now. annales de la const. 1878, Pl. 37—38.

fchehen ist ⁹³). Auch der Grundrifs der neuen städtischen Speiseanstalt I. in Leipzig (Fig. 112) zeigt im Wesentlichen den gleichen Typus; die geringe Regelmäßigkeit der Disposition ist aus dem Umfande zu erklären, das sie durch den Umbau des alten St. Johannes-Stiftes entstanden ist.

Die Grundrifsanordnung erhält, wenn auch nicht principiell, so doch in den Einzelheiten eine etwas andere Gestalt, sobald darauf Rücksicht zu nehmen ist, das ein großer Theil der verabfolgten Speisen außerhalb des Gebäudes verzehrt wird. Alsdann müssen die Speisenden die Schalter der Speisenausgabe erreichen können, ohne den Speisesaal passieren zu müssen. Breite Gänge, in denen durch Barrieren die Kommenden, bezw. Wartenden von den Abgehenden entsprechend gefondert sind, dürfen in einem solchen Falle nicht fehlen. (Vergl. die Π -förmigen Hallen im Erdgefchofs-Grundrifs der Altonaer Speise-Anstalt, Fig. 114 ⁹⁴.)

Eine von den bisher vorgeführten etwas abweichende Grundrifsanordnung zeigen die in Petersburg und Moskau errichteten Volks-Speise-Anstalten (Fig. 116 ⁹⁵), in denen der Arbeiter allein oder mit seiner Familie eine einfache, gefunde und reinlich zubereitete Mahlzeit in dem geräumigen und jederzeit erwärmten Speisesaal einnehmen kann. Letztere ist von einer offenen und überdachten Galerie umgeben.

Der Spülraum hat bei den durch Fig. 108 bis 114 dargestellten Anlagen eine verschiedene Lage erhalten. Im Menage-Haus der Colonie Nordhof (Fig. 109) und im Speisehaus der Zeche Hamburg (Fig. 110) ist die Spülküche in unmittelbarem Anschluß an die Speisenausgabe angeordnet; dies ist für den Betrieb bequemer, als wenn, wie z. B. beim Kofthaus des Bochumer Vereins (Fig. 108) und bei der Altonaer Speise-Anstalt (Fig. 114), der Spülraum hinter der Kochküche gelegen ist, sonach das gebrauchte Efsgeschirr durch letztere nach ersterem getragen werden muß. Eine solche Lage der Spülküche ist nur dann gerechtfertigt, wenn die Gäste ihr Efsgeschirr selbst mitbringen.

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

Fig. 114. Erdgefchofs.

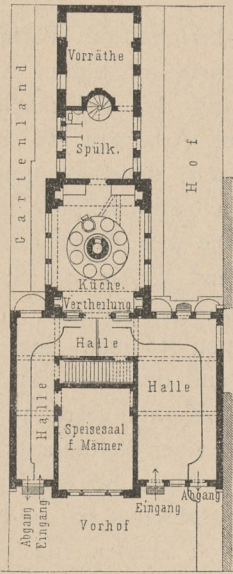
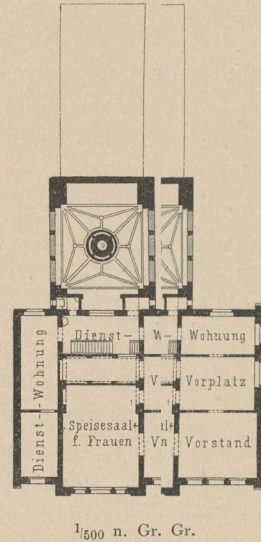


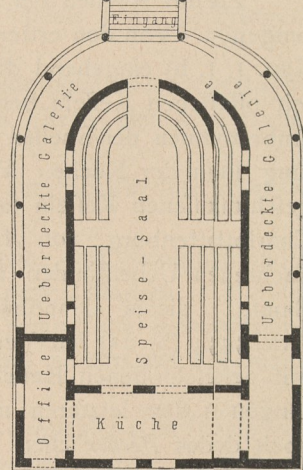
Fig. 115. Obergefchofs.



Altonaer Speise-Anstalt für Dürftige und Arme ⁹⁴).

Arch.: Vofs.

Fig. 116.



Arbeiter-Speisehaus zu Petersburg ^{95), 95)}.

1/500 n. Gr.

⁹³) Vergl. auch Art. 144 (S. 102), unter d.

⁹⁴) Nach den von Herrn Architekten H. Vofs in Altona freundlichst mitgetheilten Plänen.

⁹⁵) Nach: *Encyclopédie d'arch.* 1876, S. 92.

Sehr zweckmässig sind die beiden Abort-Anbauten beim Menage-Haus der Colonie Nordhof (Fig. 109) disponirt.

Für das Küchen-Personal, die Wärter etc., so wie für den leitenden Beamten etc. müssen gefonderte Aborte, am besten im Gebäude selbst, untergebracht werden.

Mehrfach sind mit den Volksküchen und Speise-Anstalten Stuben vereinigt worden, in denen den Arbeitern etc. Gelegenheit geboten ist, vor und nach der Mahlzeit sich zu waschen; dieselben müssen in unmittelbarer Verbindung mit dem Speisesaal gelegen sein. Die Beispiele in Fig. 108 u. 110 zeigen treffliche Anordnungen dieser Art. Die Ausrüstung solcher Waschräume ist stets eine einfache und solide; in Theil III, Band 5 (Art. 97, S. 78) dieses »Handbuches« sind einschlägige Constructionen aufgenommen worden.

141.
Küche.

Von den einzelnen Räumen einer Volksküche, bezw. Arbeiter-Speise-Anstalt, verdienen die Küche und der Speisesaal eine besondere Besprechung.

Was im 2. u. 3. Kapitel (Art. 32 bis 37, S. 26 bis 29 u. Art. 94 bis 101, S. 67 bis 70) generell über Restaurants-Küchen gefagt wurde, hat auch hier eine Gültigkeit; doch ist vor Allem bei Einrichtung derselben zu beachten, dass sie einem grossen Consum zu entsprechen hat und dass darin überhaupt nur eine verhältnissmässig geringe Zahl von Speisen, speciell an einem und demselben Tage nur eine sehr kleine Anzahl von Gerichten gleichzeitig herzustellen ist. So z. B. bilden in den Volksküchen ausser Fleisch die Hauptspeisen: Erbsen, Linsen, Bohnen, Reis, Hirse, Gerste und Kartoffeln, daneben, so weit es die Jahreszeit gestattet, Grünkohl, Weisskraut, Möhren, Welschkohl, Spinat, Bohnen, Kohlrüben etc. Die wenigen Speisen, die bei einer Mahlzeit zuzubereiten sind, werden in einigen (bald kupfernen, bald verzinnnten eisernen) Kesseln gekocht und den letzteren, dem grossen Bedarf entsprechend, die erforderliche Grösse gegeben.

Zum Kochen der Speisen dienen zur Zeit Kesselherde und Dampfkoch-Einrichtungen. Von den ersteren ist in Theil III, Bd. 5 dieses »Handbuches« (Abschn. 5, A, Kap. 1, b) eingehend die Rede gewesen. Die dort (S. 12 bis 15) erwähnten Herde mit offenen Kesseln bedingen einen grossen Aufwand an Brennmaterial, lassen ein Anbrennen der Speisen befürchten und veranlassen eine bedeutende Wrasenansammlung in der Küche. Vortheilhafter sind die Herde mit nach *Papin'schem* System geschlossenen Kesseln (a. a. O. S. 15 bis 19) von *Emil Rudolph Damcke* in Berlin-Charlottenburg, von *A. Senking* in Hildesheim u. A.; dieselben sind mit den gedachten Uebelständen nicht behaftet. Die Dampfkochherde wurden im gleichen Bande dieses »Handbuches« (S. 19 bis 28) behandelt, und es wurde auch in Art. 34 (S. 25) ein Vergleich zwischen denselben und den eben erwähnten Herden mit geschlossenen Kesseln angestellt; daraus geht hervor, dass Dampfkoch-Einrichtungen den letzteren nur in bestimmten Fällen vorzuziehen sind. Schliesslich sei noch des *Becker'schen* Verfahrens zur Massenbereitung von Speisen im Dampf- und Wasserbad gedacht, wovon an gleicher Stelle bereits Erwähnung geschah und das in der unten ⁹⁶⁾ genannten Broschüre eine eingehende Besprechung gefunden hat.

Wird für die Kocheinrichtung ein besonderes Dampfkesselhaus nothwendig, so lege man es in thunlichster Nähe der Küche an, um eine zu grosse Abkühlung der Dämpfe durch eine zu lange Rohrleitung zu vermeiden.

Werden in der Speise-Anstalt auch Frühstück und Abendessen verabreicht, so

⁹⁶⁾ HENNEBERG, R. Das *Becker'sche* Verfahren zum Kochen von Speisen im Dampf- und Wasserbad, so wie die dazu erforderlichen Apparate. Berlin 1883.

werden zwar für letzteres nur selten besondere Einrichtungen zu treffen feinein; für die Zubereitung des Frühstücks indess ist eine Kaffee-, bzw. Theeküche einzurichten (siehe Art. 105, S. 71).

Die zur Küche gehörigen Vorrathsräume für Gemüse etc. erhalten hier, dem bedeutenden Massenbedarf entsprechend, eine größere Ausdehnung, als bei den im 2. Kapitel besprochenen Speisehäusern.

Die Speisefäle der in Rede stehenden Speise-Anstalten sind in der Regel ziemlich große Räume; Säle dieser Art unter 200qm Grundfläche sind sehr selten; doch kommen viel größere Grundflächen vor. Der Speisesaal der in Fig. 113 (§ (S. 98) dargestellten Pariser Volksküche misst 330qm (mit 400 Plätzen), jener in der Cr Colonie Nordhof (Fig. 109, S. 97) ca. 770qm und jener des Kosthauses zu Stahlhauaufen in Fig. 108 (S. 97) nahe an 1300qm (mit 1000 Sitzplätzen). Da nun in solchen Sälen gleichzeitig eine große Zahl von Menschen sich aufhält, sollen sie luftig, vor allem genügend hoch erbaut werden; bei größeren Sälen dieser Art sind Höhen von 7, 8 und 9m nichts Seltenes. Aus gleichem Grunde muß man auch für eine le kräftig wirkende Lüftungs-Einrichtung sorgen, und man wird bei Wahl des Systemes der Lüftung und Heizung, so wie beim Entwerfen der einschlägigen constructiven In Details in Rücksicht zu ziehen haben, daß solche Säle nur während sehr wenigen Stunden benutzt zu werden pflegen.

Die Grundform der Speisefäle ist in der Regel die eines Rechteckes; die Tische werden fast stets in der Querrichtung gestellt. Meist sind nur 2 Reihen quer gestellter Tische vorhanden; nur die ganz großen Säle, wie z. B. jener in Fig. 108 (S. 97) erhalten 3 und 4 Reihen. Die Gangbreite zwischen den einzelnen Reihen findet man mit 1,6 bis 2,8m; eine Breite von 1,8 bis 2,0m dürfte die entsprechende sein. Die Tischbreite übersteigt sehr selten 65 bis 70cm, und die Axenentfernung der Tische beläuft sich meist auf 1,6 bis 1,7m; man findet indess noch geringere Abstände: 1,5m, selbst 1,42m.

Für einen Sitzplatz ist auf Grund der vorliegenden Ausführungen 0,75 bis (s 0,80) qm Grundfläche zu rechnen; 0,9qm sind selten zu finden. Zum Sitzen dienen in der Regel nur einfache Bänke.

An den Wänden sind Haken etc. zum Aufhängen der Kopfbedeckungen, etwaiger Ueberkleider etc. anzubringen.

Bei Einrichtung der Speisenausgabe ist zu berücksichtigen, daß (wenigstens in den meisten Fällen) die Speisen nicht gegen Geld, sondern gegen Marken, die im Bureau etc. zu lösen sind, verabreicht werden. Hiernach genügt die Anordnung mehrerer Schalterfenster mit Tischen, auf welchen die Portionen Seitens des KKoches, bzw. der Köchin aufgestellt werden.

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

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

Zum Schlusse mögen die vorstehenden principiellen Erörterungen, so wie noch einige noch nicht berührte Einzelheiten an mehreren Beispielen erläutert werden.

a) Volksküche in Leipzig. Die erste deutsche Volksküche wurde in Leipzig am 16.6. Januar 1849 dem Betriebe übergeben; wegen beabsichtigten Abbruches des ursprünglichen Gebäudes (am n Königs-

142.
Speisesaal.

143.
Speisenausgabe.

144.
Beispiele
von
Volksküchen.

platz) wurde die schon auf S. 95 und 99 erwähnte »Städtische Speise-Anstalt I.« 1873 in das vom Maurermeister *Siegel* umgebaute St. Johannes-Stift verlegt. Die Grundrisanordnung ist aus Fig. 112 (S. 98) ersichtlich; auf S. 96 wurde bereits des Vorhandenseins zweier Speisefäle Erwähnung gethan. (Die Anstalt hat schon pro Jahr 400 000 Portionen und darüber verabreicht; die Portion mit Fleisch kostete bis 1872 12 Pfennige, von da ab 15 Pfennige.)

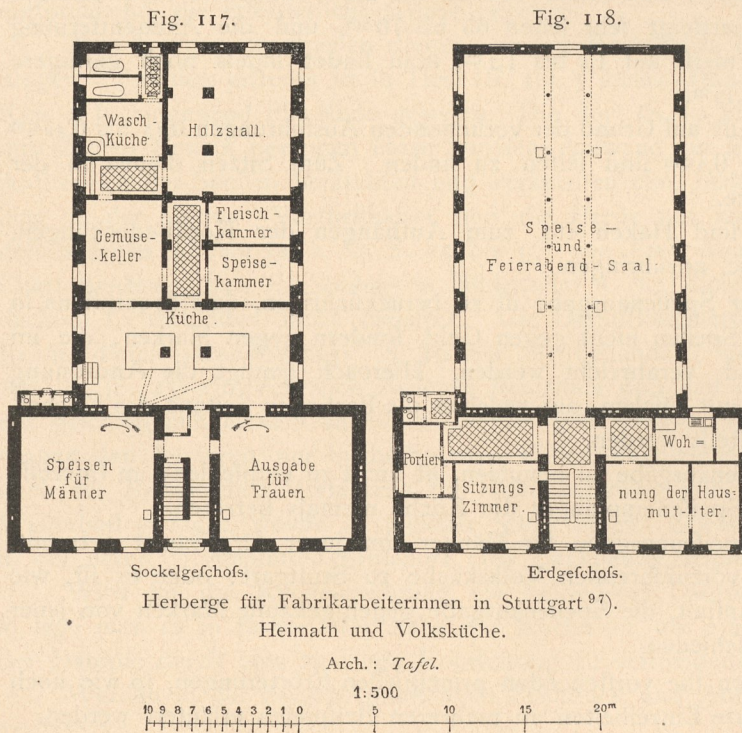
β) Die Speise-Anstalt in Altona wurde 1830 ins Leben gerufen und war bis zum Jahre 1880 in dem von der städtischen Verwaltung zu diesem Zwecke überlassenen Gebäude der früheren Bürgerwache untergebracht. Die wachsende Ausdehnung der Anstalt erforderte einen Neubau immer dringender, und bei einer 1879 ausgeschriebenen Concurrenz erhielt *Vofs* in Altona den ersten Preis. Sein Project wurde mit einigen unwesentlichen Abänderungen und unter feiner Leitung ausgeführt; Ende 1880 konnte das Erdgeschofs in Benutzung genommen werden.

Wie aus den beiden Grundrissen auf S. 99 hervorgeht, ist der Speisesaal für Männer im Erdgeschofs, jener für Frauen im Obergeschofs angeordnet. Links und rechts vom ersteren Speisesaal sind Hallen angeordnet, die sich in einer vor den beiden Speisenausgabe-Schaltern gelegenen Querhalle vereinigen. Die Hallen haben getrennte Ein- und Ausgänge und sind der ganzen Länge nach durch 2 m hohe eiserne Barrieren geschieden; die breitere Abtheilung ist für die Wartenden, die schmalere für die Abgehenden bestimmt. Die Barrieren haben ein dichtes Drahtgeflecht erhalten, damit von den Wartenden keine Gefäße zur rascheren Beförderung hindurchgereicht werden. An der Fensterwand der beiden Seitenhallen ist ein Tisch aufgestellt, um die gefüllten Gefäße wieder in die umhüllenden Tücher binden zu können.

Die Kochküche wurde mit einer Dampfkocheinrichtung nach den besonderen Angaben des Ingenieurs *Th. Zeise* von der Firma *Lange & Gehrrens* in Ottenfen um den Preis von 10200 Mark hergestellt. Es wird gegenwärtig mittels 5 doppelter Kochkessel à 500 Portionen gekocht; dieselben sind im Inneren aus Kupfer construiert; um dieselben sind schmiedeeiserne Kessel gesetzt, in denen der Dampf circulirt. Die größte Leistung betrug 2544 Portionen in einem Tage. Außer diesen 5 Kesseln ist noch 1 Knochen- und 1 Wasserkessel vorhanden; über sämtlichen Kesseln erhebt sich ein Quamfang.

Die Gesamtkosten des Neubaus betragen 43273 Mark; der Bauplatz (653 qm) kostete 12602 Mark.

γ) Volksküche in Stuttgart. Vom Verein zur Fürsorge für Fabrikarbeiterinnen wurde eine



Herberge erbaut, welche im Ganzen 240 Mädchen aufnehmen kann. (Siehe Abschnitt 3, Kap. 3, die Beispiele unter b, 2.) Durch Verwendung des Vereines für das Wohl der arbeitenden Classen wurden in den Räumen des Sockelgeschosses (Fig. 117) ausgedehnte Localitäten für die Errichtung einer Volksküche untergebracht; der Speisesaal ist im Erdgeschofs (Fig. 118) angeordnet. In der Volksküche werden täglich 3 bis 400 Portionen, zum Theile auch außer dem Haufe verabreicht. (Suppe, Gemüse und Fleisch kosten 30, Gemüse und Fleisch 25, Suppe und Fleisch 22 Pfennige.)

δ) *Ruel's* Speise-Anstalt in Paris, *rue de la Verrierie*. Diese schon auf S. 98 erwähnte und dafelbst im Grundriss darge-

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

stellte *person alimentaire* soll sowohl die Beamten der *Ruel'schen* Fabrik, als auch sonstige jüngere Leute des betreffenden Bezirkes mit gefunder, nahrhafter und billiger Kost versorgen. Der Speisesaal enthält 400 Sitzplätze auf 330 qm Grundfläche; die Küche mißt 157 qm, die Magazine, die Bäckerei und die Metzgerei 451 qm. Die Gesamtkosten des Bauwerkes, welches eine Grundfläche von nahe 500500 qm bedeckt, betragen 120721 Francs, sonach 242 Francs pro 1 qm. (Monatlich werden über 70000 Ma Mahlzeiten verabreicht zu einem Durchschnittspreis von 50 Centimes.)

ε) Kosthaus des Bochumer Vereins für Bergbau und Gufstahlfabrikation zu zu Stahlhaufen. In den Jahren 1873—74 wurde von *Spetzler* das Kost- und Logirhaus Stahlhaufen (an dem westlichen Ende von Bochum) für die Arbeiter der eigentlichen Gufstahlfabrik erbaut. Diese an auf S. 98 bereits erwähnte Anlage ist zum Theile schon in Theil IV, Band 3 dieses »Handbuches« (auf auf S. 261 und den beiden an dieser Stelle beigehefteten Tafeln) vorggeführt. Das Kosthaus oder die sog. Menage in Fig. 108 ist durch den Hofraum des Logirhauses von diesem getrennt und enthält einen großen Speisesaal für 1000 Mann mit den davor liegenden Waschstuben, der Dampfkochküche und den zugehörigen Wirthschaftsräumen. Nur die Waschstuben und der Speisesaal sind den Bewohnern des Logirhauses zugänglich, da das Essen von der Küche her an Schaltern gegen Marken ausgegeben wird.

Der geräumige und helle Speisesaal, dessen Construction und Einrichtung auf der Tafel bei S. 261 in Theil III, Band 4 ersichtlich ist, wird durch eine Warmwasserheizung bis auf 18 Grad R. erwärmt und durch einen im Nebengebäude aufgestellten Exhaustor, der zugleich die Wasserdämpfe der Kochküche abfaugt, ventilirt. (Die Details dieser Einrichtungen sind in dem eben angegebenen Bande dieses »Handbuches« beschrieben.) Die Dampfkochküche ist gewölbt.

ζ) Speisehaus der Zeche Hamburg bei St. Annen. Die große Schwierigkeit, den zu zahlreich zuwandernden Bergleuten angemessene Kosthäuser zu verschaffen, veranlaßte die Zeche Hamburg im Jahre 1873 zur Erbauung der in Fig. 110 (S. 98) dargestellten Speise-Anstalt überzugehen, welche 10000 bis 15000 Personen aufnehmen sollte. Der Speisesaal mit Sitzplätzen für 100 Bergleute ist durch einen Schachalter mit der Stube, worin das Essen vertheilt wird, verbunden. Der in Fig. 110 nicht mit aufgenommenene Theil des Erdgeschosses enthält einerseits einen großen Aufenthaltsaal, auf der anderen Seite die Wohnung des Verwalters. In den Obergeschossen sind Schlafstuben angeordnet.

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

η) Menage in der Arbeiter-Colonie Nordhof der Gufstahlfabrik von *Fried. & Krupp* in Essen. Im Anfang der siebenziger Jahre konnten in Folge des herrschenden Wohnungsmangels die ledigen, besser situirten Facharbeiter, namentlich aber auch die unverheirateten Unterbeamten nur gegen unvernünftige hohe Summen Kost und Logis bei Privaten finden. Um diesem Uebelstande abzuhelfen, wurde das Gebäude, dessen Erdgeschoss in Fig. 109 (S. 97) dargestellt ist, errichtet. Die Anordnung dieser Speise-Anstalt ist aus dem Grundriß ohne Weiteres klar. Ueber dem Küchen-Complex befinden sich noch ein Ober- und ein Dachgeschoss; beide enthalten die Schlaffäle für 80 Personen.

θ) Speise-Anstalt im sog. Arbeiterdörfchen bei Stuttgart. Dieses Arbeiterdörfchen ist eine Colonie von Wohnungen für die Niederbediensteten der Württembergischen Verkehrsanstalten, durch *v. Morlok* erbaut. Die Einrichtung der fraglichen Speise-Anstalt, an welche unmittelbar eine Bade-Anstalt fließt, ist aus dem Grundriß Fig. 111 (S. 98) zu entnehmen. In der Küche sind außer einem großen Herd 5 große, durch Dampf heizbare Kessel vorhanden, welche es ermöglichen, täglich die Speisen für 1000 Personen zu bereiten. Im Obergeschoss sind Wohnungen untergebracht.

Die Anlage und Einrichtung der Volks-Kaffeehäuser ist sehr verschiedener, was zum Theile damit zusammenhängt, daß dieselben neben ihrem Hauptzwecke bald diesen, bald jenen Nebenzweck erfüllen sollen. Das eine Kaffeehaus erhält ein besonderes Lesezimmer, das andere ein Rauchzimmer, das dritte ein besonderes Zimmer für Frauen oder Knaben, das vierte ein Billard; dieses ist mit einer Volks-Bibliothek in Verbindung, jenes mit einer Bade-Anstalt; ein anderes nimmt die Schlafgäste auf; wieder ein anderes hat nicht allein ständige Gasträume, sondern schickt auch einen kleinen Wagen mit warm gehaltenen Getränken durch die Straßsen etc.

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

Das Erdgeschoss wird in der Regel vom eigentlichen Kaffee-Local eingenommen, also vom Saal oder Schenkbzimmer, worin Kaffee, Thee etc. verabreicht werden, der Anrichte (dem Schenktisch) und meist einem Lese- oder Spielzimmer; bisweilen wird für Frauen ein besonderes Schenkbzimmer vorgezehen; die Küche in dasselbe Geschofs zu verlegen, ist mit Rücksicht auf Einfachheit und Bequemlichkeit des Betriebes zu empfehlen, indess nicht immer durchführbar. Im Obergeschoss werden meist Räume für Versammlungen, gefellige Unterhaltung, Lese- und Spielzimmer untergebracht; auch die Wohnung des Hausverwalters, Hausmeisters, Wirthes etc. ist nicht selten dafelbst zu finden. Ist noch ein weiteres Obergeschoss vorhanden, so ist die letztgedachte Wohnung dahin zu verlegen; auch werden die Stuben für das Dienst-Perfonal darin anzuordnen fein; bisweilen sind auch einige Logirzimmer vorgezehen worden. Das Kellergeschofs enthält manchmal die Küche, fast immer die Vorrathsräume für dieselbe, Räume für Brennmaterial, eine Wafchküche etc.; in einem Londoner Kaffeehaus (*the Walmer castle, Marylebone*) sind im Kellergeschofs Turn- und Spielgeräthe aufgestellt.

Das über Einrichtung und Ausrüstung von Kaffeeküchen in Art. 105 (S. 71) bereits Gefagte hat auch hier Anwendung zu finden, wenn auch mit Rücksicht auf den vorliegenden Zweck Vereinfachungen am Platze fein werden.

146.
Beispiele
von Volks-
Kaffeehäusern.

a) Erstes Volks-Kaffeehaus in Bremen. Diese in der westlichen Vorstadt gelegene, in Backstein-Rohbau ausgeführte Kaffeechenke enthält aufser dem durch Fig. 119 u. 120⁹⁸⁾ veranschaulichten Erd- und Obergeschoss noch ein Keller- und ein Dachgeschoss. Die Vertheilung und Verwendung der Räume im Erd- und Obergeschoss ist aus den Grundrissen ohne Weiteres ersichtlich; im Kaffeesaal sind angestrichene Holzische und Wiener Rohrmöbel in tadellos fauberer Haltung aufgestellt; aus der Küche führt eine besondere kleine Laufstreppe zur Wohnung des Hausmeisters; dieselbe ist nach dem Kellergeschofs fortgesetzt. In letzterem befinden sich unter dem Kaffeesaal die Vorraths- und der Torfkeller, unter der Küche die Wafchküche, unter dem Lesezimmer die Plättstube. Das Dachgeschoss ist zum größten Theil als Bodenraum ausgebildet; nur zwei Logirzimmer machen eine Ausnahme.

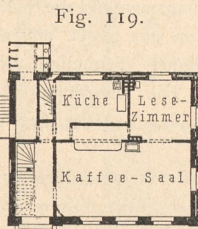


Fig. 119.
Erdgeschoss.
Erstes Volks-Kaffeehaus in Bremen⁹⁸⁾.



Fig. 120.
Obergeschoss.

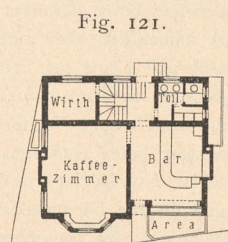


Fig. 121.
Erdgeschoss.
Volks-Kaffeehaus zu East-Grinstead⁹⁹⁾.

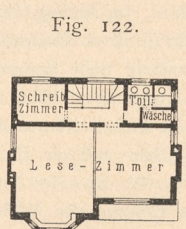


Fig. 122.
I. Obergeschoss.

1.500
10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 0 5 10 15 20m Arch.: W. Milford Toulon.

β) Volks-Kaffeehaus zu East-Grinstead (Fig. 121 u. 122⁹⁹⁾. Dasselbe wurde im Jahre 1880 von Mrs. Oswald Smith in der Absicht errichtet, die Wohlfahrt der Arbeiterbevölkerung zu fördern; dasselbe ist so gelegen, dass es auf dem Wege von der Eisenbahnstation nach dem Orte von verschiedenen Punkten aus gesehen wird. Im Kellergeschofs sind Koch- und Spülküche, Vorrathskammern, Brennmaterialraum etc. gelegen. Das Erdgeschoss enthält nach vorn den von der Strafe zugänglichen bar (siehe Art. 9, S. 10), der mit der im Untergeschofs gelegenen, durch einen Lichtgraben (*area*) erhellten Küche durch einen Aufzug und ein Sprachrohr in Verbindung gebracht ist, und daran stossend das Kaffeezimmer; nach rückwärts ist ein Privatzimmer des Wirthes verlegt, neben dem sich Wafch-Toilette, Abort und Piffoir befinden. Im I. Obergeschoss liegen nach der Strafe zu zwei Lesezimmer, die durch eine bewegliche Wand

⁹⁸⁾ Nach den von Herrn J. Schröder in Bremen freundlichst mitgetheilten Plänen.

⁹⁹⁾ Nach: *Building news*, Bd. 38, S. 308.

getrennt sind; letztere wird entfernt, sobald größere Versammlungen abgehalten werden. Die rückrückwärtige Partie wird von einem Schreibzimmer, einer Leinenkammer, einer Wasch-Toilette und einem Abort eingenommen. Im II. Obergefchofs befinden sich die Schlafzimmer des Wirthes, der Bediensteten, 4n, 4 Logir-

Fig. 123.
Untergefchofs.

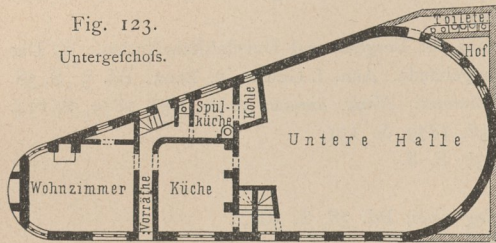


Fig. 124.
Erdgefchofs.

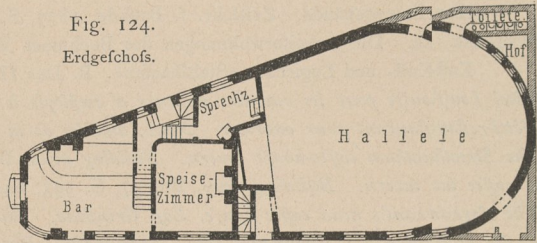
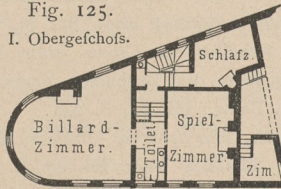


Fig. 125.
I. Obergefchofs.



Kaffee-Palast
und
Arbeiterherhalle
zu Kenal-Gre-Green¹⁰⁰⁾.
1/500 n. Gn. Gr.
Arch.: BoutBoutcher.

zimmer für einzelne Männer, Badezimmer, Abort etc. Das ganze Gebäude enthält eine Kalt- und Warmwasserleitung und ist sorgfältig ventilirt.

γ) Kaffee-Palast und Arbeiterhalle (*coffee palace and workmen's hall*) zu Kenal Green¹⁰⁰⁾. Um an dieser Stelle auch ein Beispiel für eine größere Anlage mit Versammlungsraum (*hall*) etc. zu geben, wurde das in Fig. 123

bis 125 dargestellte Gebäude aufgenommen, welches der Arbeiterbevölkerung von Kenal Green und Umgebung in den Mußestunden einen angenehmen Aufenthalt darbieten soll. Die Vertheilung der Räume in den einzelnen Gefchoffen ist aus den Grundrissen ohne Weiteres ersichtlich; der *bar* hat drei Eingänge, die obere Halle zwei Eingänge von der Strafe aus. Für die Wirthschaftsräume ist ein besonderer Raum vorhanden.

Literatur

über »Volksküchen und Speise-Anstalten für Arbeiter, so wie Volks-Kaffeehäuser«.

a) Anlage und Einrichtung.

MORGENSTERN, L. Die Berliner Volksküchen. Berlin 1870.

Die Menage- und Logirhäuser für Eifenbahnarbeiter. Organ f. d. Fortsch. d. Eifenbahnw. 1873/73, S. 65.

The coffee public house. How to establish and manage it. Rev. edit. London 1879.

LAMMERS, M. Volks-Kaffeehäuser etc. Bremen 1883.

MORGENSTERN, L. Die Volksküchen etc. 4. Aufl. Berlin 1883.

β) Ausführungen und Projecte.

Beschreibung der Speise-Anstalt von *Georg Egestorff* in Linden bei Hannover. Hannover 1855.

HÄCKEL, J. Die städtische Speise-Anstalt zu Leipzig. Leipzig 1874.

MORLOK, v. Kolonie von Wohnungen für die Niederbediensteten der königl. württemberg. V. Verkehrsanstalten, das sog. Arbeiterdörfchen in Stuttgart. Die Speise- und Bade-Anstalt. Allg. Bauz. 1874, S. 79.

Siège de Paris de 1870—71. Les cantines municipales. Nouv. annales de la const. 1872, S. 43. 3.

Die Einrichtungen zum Besten der Arbeiter auf den Bergwerken Preussens. Berlin.

Band I. 1875. Schlafhäuser und Speiseanstalten. (S. 65.)

» II. 1876. Schlafhäuser und Speiseanstalten. (S. 58.)

Wohlfahrtseinrichtungen der *Friedr. Krupp'schen* Gußstahlfabrik zu Effen zum Besten ihrer Arbeiter. Effen 1876.

Bl. 7, 9, 10: Logir- und Speise-Anstalt auf dem Nordhof.

SCHITTENHELM, F. Privat- und Gemeindebauten. Stuttgart 1876—78.

Heft 9, Bl. 4 u. 5: Herberge für Fabrikarbeiterinnen in Stuttgart, Heimath und Volksküchtiche; von TAFEL.

¹⁰⁰⁾ Nach: *Building news*, Bd. 39, S. 210.

- Pension alimentaire de la rue de la Verrerie. Nouv. annales de la const.* 1878, S. 140.
 Konkurrenz für den Neubau der Altonaer Speiseanstalt. *Deutsche Bauz.* 1879, S. 440.
- SPETZLER, O. Wohnungen für verheirathete und unverheirathete Arbeiter des Bochumer Vereins für Bergbau und Gufsstahlfabrikation zu Bochum. 1) Das Kost- und Logirhaus Stahlhaufen. B. Das Hintergebäude. *Zeitfchr. f. Baukde.* 1879, S. 546.
- SPETZLER. Die Arbeiterwohnungen des Bochumer Vereins für Bergbau und Gufsstahlfabrikation. 2) Das Kost- und Logirhaus »Stahlhaufen«. B. Das Hintergebäude. *Ann. f. Gewbe. u. Bauw.* Bd. 5, S. 38.
- Hôtel Louise pour les ouvriers mineurs et employés à Micheroux. Nouv. annales de la const.* 1879, S. 114.
- Hôtel-restaurant pour ouvriers. Nouv. annales de la const.* 1879, S. 131.
- The Streatham coffee-house tavern. Building news,* Bd. 37, S. 8.
- A coffee tavern. Building news,* Bd. 37, S. 593, 644.
- The elephant's head coffee house, East Grinstead. Building news,* Bd. 38, S. 308.
- Coffee tavern and temperance hotel, Todmorden. Building news,* Bd. 38, S. 714.
- Coffee-palace and workmen's hall, Kensal Green. Building news,* Bd. 39, S. 210.
- Design for a coffee tavern. Building news,* Bd. 39, S. 674.
- Anstalt zum Wohle der Arbeiter von Caspar Jenny in Ziegelbrück. *Eisenb.,* Bd. 15, S. 25.
- Arbeiter-Kost- und Logirhaus des Bochumer Vereins für Bergbau und Gufsstahlfabrikation. GLASER'S
Ann. f. Gwbe. u. Bauw., Bd. 12, S. 241.
- The Offington coffee tavern, Maryleborne. Builder,* Bd. 45, S. 552.
- The Bootle cocoa rooms. Building news,* Bd. 47, S. 1034.
- Smithfield cocoa-house, Brook-street, Chester. Building news,* Bd. 48, S. 208.