

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.)

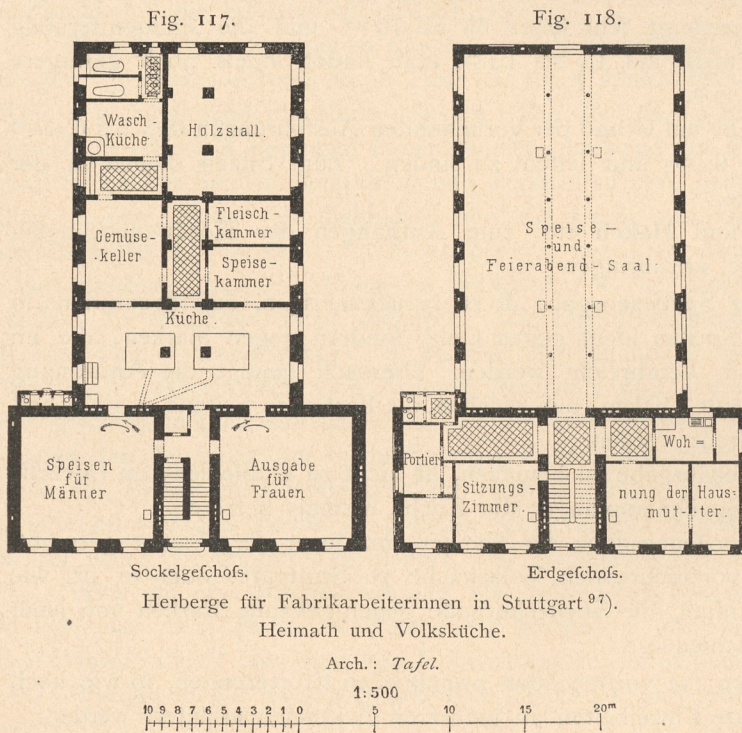
β) Die Speise-Anstalt in Altona wurde 1830 ins Leben gerufen und war bis zum Jahre 1880 in dem von der städtischen Verwaltung zu diesem Zwecke überlassenen Gebäude der früheren Bürgerwache untergebracht. Die wachsende Ausdehnung der Anstalt erforderte einen Neubau immer dringender, und bei einer 1879 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 10 200 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 sämmtlichen Kesseln erhebt sich ein Quamfang.

Die Gesamtkosten des Neubaus betragen 43 273 Mark; der Bauplatz (653 qm) kostete 12 602 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.