

Auch Buden für den Ausschank von Kaffee, Thee und Chocolate sind als verwandte Anlagen hier zu erwähnen.

Für alle diese Baulichkeiten ist der Holzbau in constructiver und formaler Beziehung vorzugsweise geeignet.

b) Buffets und Bars.

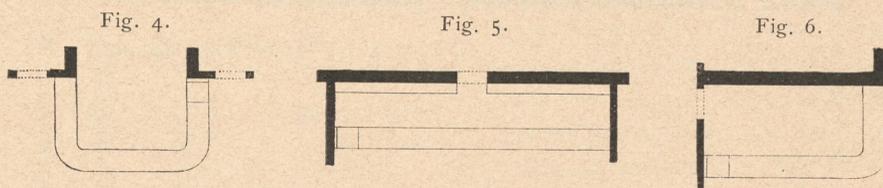
5.
Bestimmung
und
Anordnung.

Sie unterscheiden sich von den anderen Credenzen fast nur dadurch, daß Alles, was Küche und Keller bieten können, vom Verkaufstische aus verabreicht wird, jedoch mit der naturgemäßen Beschränkung, daß warme Speisen nur in solchen Localen abgegeben werden, die mit den nöthigen Gast- und Wirthschaftsräumen versehen sind.

Von letzteren zunächst abgesehen, zeigen die Buffets im Allgemeinen die allen Credenz-Localen eigenthümliche, knappe Anordnung, die es ermöglicht, auf engstem Raume eine große Anzahl von Gästen gleichzeitig aufzunehmen und zu bedienen. Sie sind daher, an Stelle der eigentlichen Gast-Localen, immer in solchen Fällen am Platze, wo großer Menschenandrang zu erwarten und die rascheste Verabreichung von Speisen und Getränken geboten ist. Sie bilden demgemäß nicht allein einen unentbehrlichen Bestandtheil von Bahnhöfen, Theatern, Concert- und Festhallen etc., sondern erhalten, theils für vorübergehende, theils für dauernde Benutzung, bei Ausstellungen, Volksfesten und Luftbarkeiten aller Art, gleich wie im Park, im Palmenhaus, im zoologischen Garten etc., eine selbständige Bedeutung.

Diesen Zwecken dienen bequem gelegene Räume, nach Erforderniß eigene zu diesem Behufe hergestellte Baulichkeiten, in denen Buffets für die einzelnen Betriebe, Getränke- und Speisen-Buffets, und zuweilen getrennte Buffets für Bier, Kaffee, Butterbrote etc. eingerichtet sind.

Der Grundplan (Fig. 4 bis 8) ist gewöhnlich von einfachster Art. Das Buffet ist vor Allem Verkaufs- und Ausgaberaum und daher von einer dem Verkehr ent-



Anordnung von Credenztischen. — $\frac{1}{250}$ n. Gr.

sprechenden Größe. Es ist außerdem häufig auch Gast-Local und deshalb je nach Umständen mit Windfang, Vorbau oder Vorhalle, nöthigenfalls mit Arbeitsraum und, wie bereits angedeutet, mit Küche, Keller etc. versehen⁴⁾. Oft muß indess ein einziger Raum mit geeigneter Einrichtung sämtlichen Anforderungen genügen.

6.
Credenztisch.

Das Local enthält vor Allem den Credenztisch (Buffet oder Bar), welcher wiederum die Gäste vom Wirth und dessen Personal trennt. Der Tisch erhält eine solche Form und Längenausdehnung, daß vor demselben eine möglichst große Zahl von Erfrischungsbedürftigen gleichzeitig sich aufhalten können und hinter demselben der zur Bedienung erforderliche Platz vorhanden ist. Es erscheinen deshalb die Anordnungen in Fig. 4 bis 6, so wie in Fig. 7 vorthellhaft.

⁴⁾ Siehe das folgende Kapitel (unter b).

Die Breite des Tisches ist 60 bis 90 cm, dessen Höhe 80 bis 90 cm. Die Tischplatte ist wegen des besseren Aussehens und leichteren Reinhaltens meist von Marmor; doch wird Holz nicht selten vorgezogen, weil dabei weniger Bruch von Glas und Porzellan vorkommen soll⁵⁾. Der Tisch, gleich wie der Raum hinter demselben dient zum Ausbieten und Aufstellen von Speisen und Getränken, Gläsern etc. Hierzu sind an den Wänden Gefache und Aufsätze solcher Art nothwendig, dass jene leicht greifbar sind.

Häufig ist der Verkaufstisch zugleich Schenktisch; er enthält meist einen Eiseinsatz; auch sonstige für den Ausschank der verschiedenen Getränke, für die Verabreichung von Kaffee, Thee etc. geeignete Einrichtungen sind theils am Tisch, theils sonst im Local anzuordnen. Weinschränke und Bierkeller, zuweilen mit Fassaufzug unter dem Schenktisch, sind vorhanden; ein Spültisch mit Ausguss und Wasser-Zuleitung in einem Nebenraume, nöthigenfalls im Buffet-Local selbst, ist unentbehrlich.

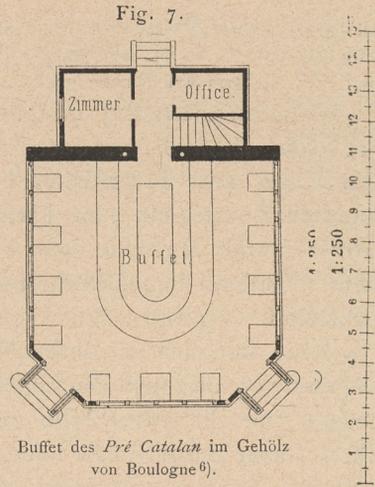
Bezüglich der inneren Erscheinung des Locals wird vor Allem — neben der Qualität der Speisen und Getränke — auf geschmackvolle, zum Genuß verlockende Anordnung derselben, sodann aber auf schöne, elegante Einrichtung von Buffet, oder Bar mit Recht Gewicht gelegt. Blattpflanzen und Blumenhalter, Springbrunnen, Kandelaber und Ziergefäße von Majolika, Bronze und Silber, figürlicher und farbigter Schmuck dienen zur wirkungsvollen Ausstattung des Raumes. Dazu trägt auch eine glänzende Beleuchtung, Gasluftes oder elektrisches Licht, viel bei. Kräftige Ventilation und für Winter-Local Heizvorrichtungen vervollständigen die Einrichtung.

Für die äußere Erscheinung dieser Gebäude ist der Pavillon- oder Hallenbau geeignet. Sie sind leicht und gefällig, im Uebrigen der Umgebung entsprechend zu gestalten.

In dieser Art und in den Formen der Holz-Architektur, Fachwerk mit Backsteinausmauerung und Glasfenstern, sind die in Fig. 7 bis 9 dargestellten Beispiele ausgeführt.

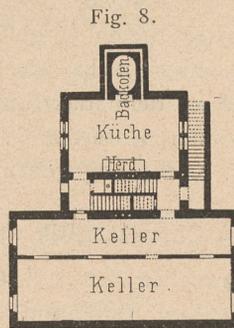
a) Besonders zweckmäßig ist das Buffet des *Pré Catalan* im Gehölz von Boulogne bei Paris (Fig. 7⁶⁾), dessen Hufeisenform die Aufstellung eines weiteren Tisches mit Aufsatz im Centrum und die Anordnung von kleinen Speisetischen an den drei Umfangswänden gestattet. Der Eingang für die Gäste erfolgt durch die Vorbauten an den zwei abgestumpften Ecken, der für das Personal auf der vierten Seite. Hier ist das Buffet, das zugleich mit zwei kleinen Nebenräumen, so wie mit Küche und Keller im Souterrain in Verbindung steht.

β) Eine größere Anlage ist das *Buffet de la Cascade* im Boulogner Gehölz bei Paris (Fig. 8 u. 9⁶⁾).

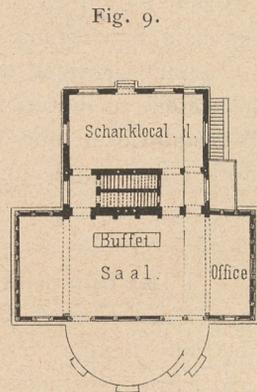


Buffet des *Pré Catalan* im Gehölz von Boulogne⁶⁾.

7.
Innere und äußere Erscheinung.



Buffet de la Cascade im Gehölz von Boulogne⁶⁾.



1:500
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 15 20m

8.
Beispiele.

⁵⁾ Die Schenktische der *marchands de vin* in Paris sind mit Blei beschlagen.

⁶⁾ Nach: Allg. Bauz. 1866, Bl. 50 u. 51.

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

9.
Bars.

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

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

2. Kapitel.

Schank- und Speisewirthschaften.

VON HEINRICH WAGNER.

10.
Uebersicht.

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

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

a) Charakteristik und Gesamtanlage.

11.
Allgemeines.

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