

Das Mittelschiff und die drei mittleren Joche des Seitenschiffes gegen den Garten nehmen die ganze Höhe des Innenraumes der Halle ein. Diese ist 29 m lang, 21,5 m breit, 11,5 m hoch und gewährt Platz für 492 Personen; die Seitenhallen sind 9 m breit, 24,5 m, bzw. 27 m lang, 5,5 m hoch und fassen 1 212, bzw. 256 Gäste. Diese Halle wird durch Feuerluftheizung mittels Umlauf der Saalluft erwärmt. Der Heizofen befindet sich im Kellergeschoß unter dem Speise-Buffer. Die Ausströmungsöffnungen der warmen Zuluft sind in den nächst liegenden Eckpfeilern des Mittelschiffes, in 2,3 m Höhe, die 6 Rücklauföffnungen im Fußboden angebracht. Die Erhellung erfolgt in der großen Bierhalle und im Garten mittels elektrischen Bogenlichtes (siehe Art. 26, S. 22), in den beiden Sälen mittels Gas. Zwei für die elektrische Beleuchtung erforderliche Maschinen sind im Kellergeschoß unter den Küchenräumen aufgestellt. Ein Firststauapparat mit beiderseitigen Jalousien, der beinahe die ganze Länge des Saales einnimmt, dient zur Lüftung desselben.

Unter dem Bier-Buffer und den nächst folgenden Jochen befinden sich die in Art. 39 (S. 29) beschriebenen Bierkeller, so wie die Weinkeller.

Auf eine rings umbaute oder in geschlossener Reihe mit anderen Gebäuden errichtete Auschankhalle kann hier verzichtet werden, da einige der im nächsten Abschnitt abgebildeten großen Vergnügungs-Locale diese Anlage zeigen.

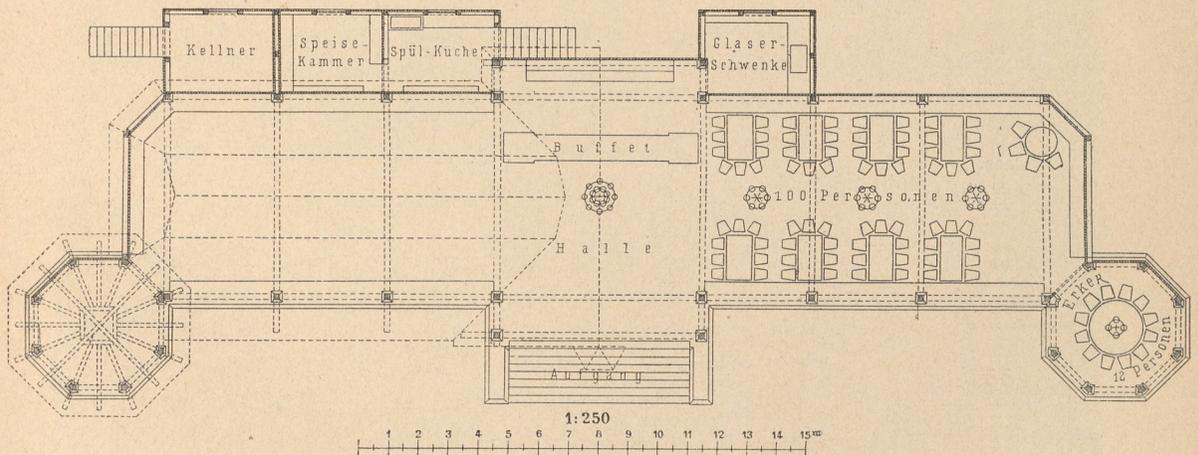
Indes mag hier doch auf einige bemerkenswerthen älteren Beispiele dieser Art hingewiesen werden, zunächst auf die von *Oskar Titz* erbauten *Buffet'schen* Bierhallen in Berlin²⁹⁾, die mit geschickter Benutzung der Baustelle über das geräumige Hinterland sich erstrecken, während der vordere Theil mit einem gewöhnlichen Miethhause bebaut ist. Sodann auf die *Gratwohl'schen* Bierhallen im Industriegebäude zu Berlin³⁰⁾ von *Ende & Boeckmann*, die ein selbständiges, frei im Hofraum errichtetes Hintergebäude bilden, zu dem der Zugang durch die vordere Gebäudegruppe, die vorwiegend Läden enthält, führt.

2) Kleinere Schank- und Speise-Localc.

Hierher gehören einestheils die buffetartigen frei stehenden Hallen im Gärten, Parkanlagen etc., die schon in Art. 5 bis 8 (S. 8 bis 10) charakterisirt wurden, anderentheils die städtischen Bier- und Weinstuben. Sie unterscheiden sich kaum von den kleineren Cafés und Restaurants, welche Bezeichnung ihnen häufig beigelegt wird; es genügen deshalb einige charakteristische Beispiele.

Zur Veranschaulichung einer Anlage ersterer Art mag die in Fig. 40 u. 41³¹⁾ dargestellte *Binding'sche* Bierhalle in Frankfurt a. M. dienen.

Fig. 40.



Binding'sche Bierhalle im zoologischen Garten zu Frankfurt a. M.³¹⁾.

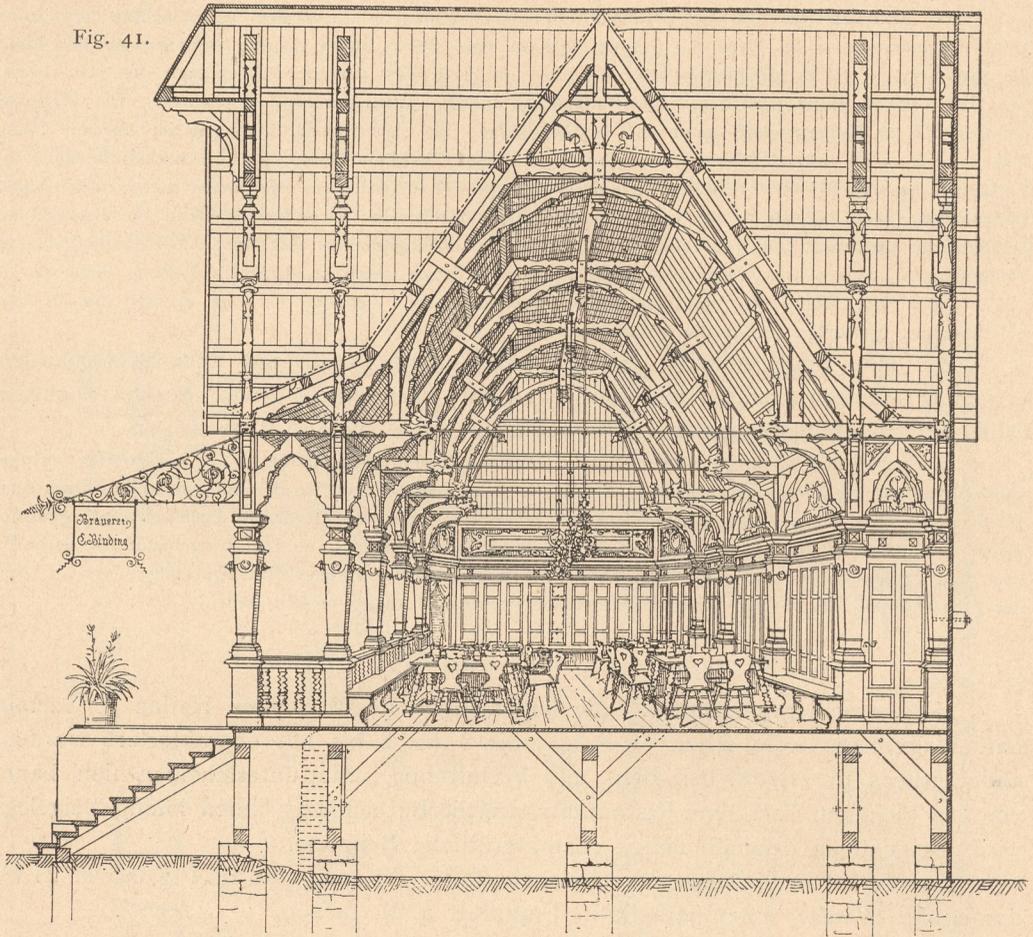
Arch.: *Lindheimer*.

²⁹⁾ Siehe: Berlin und seine Bauten. Berlin 1877. I. Theil, S. 360.

³⁰⁾ Siehe: Deutsche Bauz. 1869, S. 369, 373.

³¹⁾ Nach den vom Herrn Architekten *Otto Lindheimer* in Frankfurt a. M. freundlichst mitgetheilten Original-Plänen.

Fig. 41.

Bindig'sche Bierhalle im zoologischen Garten zu Frankfurt a. M.³¹⁾.

Sie wurde ursprünglich für die Zwecke der Patent- und Musterchutz-Ausstellung in Frankfurt a. M. 1881 von *Lindheimer* erbaut und ist jetzt als Sommer-Local im zoologischen Garten daselbst aufgestellt. Ihrer Bestimmung gemäß reihet sie sich an die in Art. 4 (S. 6) besprochenen Buffets und Trinkhallen an und zeigt auch dieselbe typische Gestaltung. Pfosten und Wandtäfelung mit sichtbarem Dachstuhl, in wirklichen, gefälligen Formen der Holz-Architektur, bilden den durch zwei achteckige Erker flankirten Bau, der links und rechts Tische und Sitze für zusammen 224 Gäste, in der Mitte das Buffet für Getränke und kalte Küche, ferner in einem niedrigen Anbau die nöthigen Wirthschaftsräume enthält. Auf der rechten Hälfte des Grundrisses (Fig. 40) sind die Gaskronen angedeutet.

Das eben vorgeführte Bauwerk ist ein nach vorn offener Bau. Ein solcher ist für den Sommerbetrieb, insbesondere bei Augenblickswerken ganz geeignet. Als Schutz gegen Regen und Sonne genügen Marquisen oder Stoffvorhänge. Allein bei Hallen für dauernden Gebrauch bedarf es eines vollkommeneren Abschlusses, und man pflegt dann die Oeffnungen zu verglasen, wohl auch die Wände auszumauern.

Eine einfache Bierhalle dieser Art ist die Brauerei des *Pré Catalan* im Boulogner Gehölz bei Paris (Fig. 42³²⁾).

48.
Beispiel
VIII.

Fig. 42.



Brauerei des *Pré Catalan* im
Gehölz von Boulogne bei
Paris³²⁾. — 1/500 n. Gr.

³²⁾ Nach: Allg. Bauz. 1866, Bl. 51.

Sie ist nach Art der schweizer Holzhäuser gezimmert und verschalt; das Dach ist über die Veranda an der einen Langseite, so wie über die Vorhalle und den Treppenraum an den Schmalseiten hinweggeführt. Letzterer, in Backstein-Fachwerk hergestellt, führt zum »Laboratorium« im Keller.

In mehr oder weniger ähnlicher Weise, wie die *Binding'sche* Bierhalle, sind die meisten Schank-Localen unserer in den letzten Jahren sich folgenden Ausstellungen ausgeführt worden. Anders verhält es sich mit einigen der leiblichen Erholung gewidmeten Räumen der Gewerbeausstellung in Berlin 1879, die innerhalb des Ausstellungsgeländes unter den Bogen der Stadtbahn eingebaut und daher, gleich Gaststuben oder Kellerkneipen des Hauses, in behaglicher, stimmungsvoller Weise durchgebildet werden konnten.

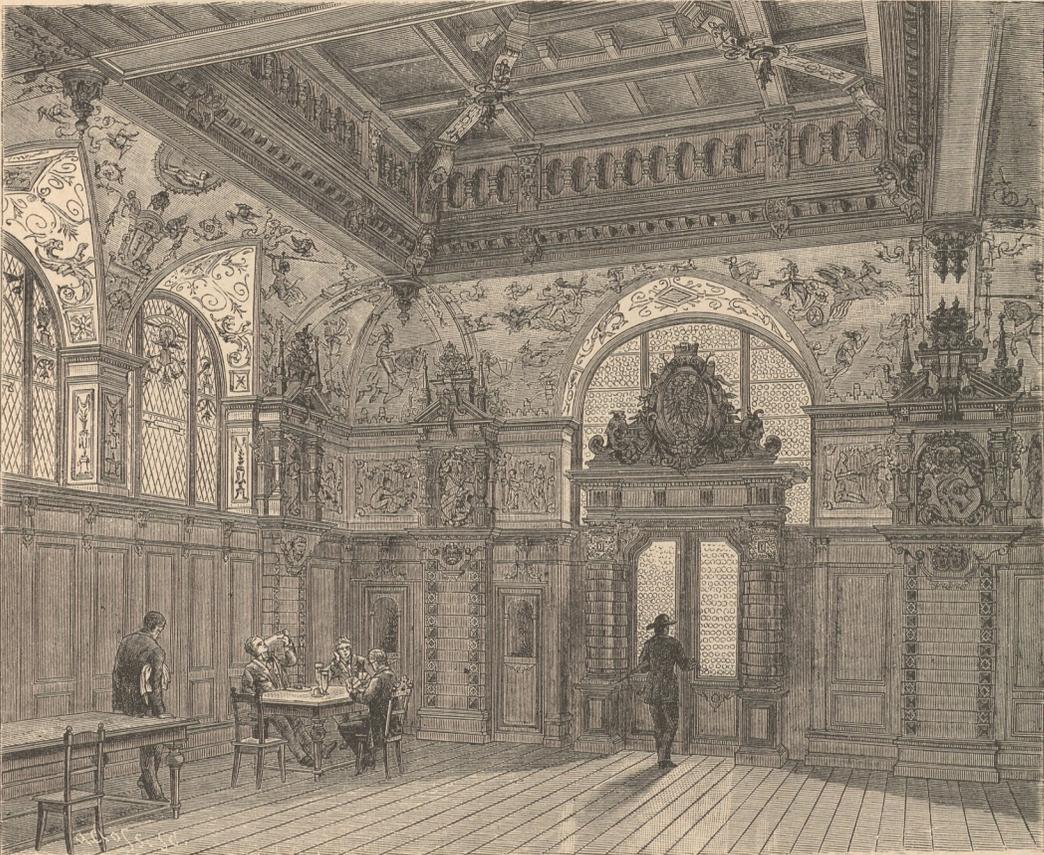
Ein bemerkenswerthes Werk dieser Art ist die Weinkneipe von *Otzen*.

Es charakterisirt nicht allein die Schaffensweise des Meisters, sondern diejenige einer Schule, einer Richtung der Architektur, die den eklektischen Tendenzen unserer Zeit, den Bestrebungen der hellenischen, italienischen und deutschen »Renaissance« die Herrschaft streitig macht. Es ist als typisches Beispiel der mittelalterlichen Richtung in Fig. 10 (S. 13) wiedergegeben. Das Bild spricht für sich selbst. Es überrast und fesselt durch die stilvolle Composition in Form und Farbe, durch die gediegene Echtheit des Materials. Im Geiste der mittelalterlichen Architektur aufgefaßt, sind die Härten derselben glücklich vermieden.

Alle Structurtheile sind in Greppiner Backstein ausgeführt; der warme Ton derselben stimmt vorzüglich mit den stilgerechten ornamentalen Malereien, mit denen einzelne Putzflächen der Wände geschmückt sind, und mit den figurlichen Malereien der Schildflächen, welche die Wirkungen des Weines auf die ver-

49-
Beispiel
IX.

Fig. 43.



Altdeutsche Bierstube »Zur Stadt Ulm« in Frankfurt a. M. ³³).

schiedenen Menschenclaffen darstellen sollen. Eine vortreffliche Arbeit ist der offene Kamin, der aus wenigen Formsteinen hergestellt ist; nicht weniger wirkungsvoll sind die sechs Nischen zwischen den Strebepfeilern des Gewölbes, deren farbige Fenster den Raum erhellen.

50.
Beispiel
X.

Aus der Menge städtischer Gastwirthschafts-Locale werden zwei Beispiele von Häusern auf beiderseits angebautem Platze herausgegriffen.

Die Trinkstuben »Zur Stadt Ulm« in Frankfurt a. M. (Fig. 43 bis 45³³⁾ wurden 1882 durch *Wallot* erbaut.

Sie nehmen das Erdgeschoss des Neubaus ein, der an die Stelle eines alten Wirthshauses gleichen Namens trat, in welchem „vor . mehr . denn . einhundert . Jahr / die . ehrfame . Zunft . versammelt . war / derer . mahler . und . Lakier / und . Vergulder . und . derlei . Verzier'r / um . über . die . Lehrling . und . Gefellen / ein . wohlwogen . Urtheil . zu . fällen“ / u. f. w. Auch heute noch ist in den neuen Trinkstuben eine »Meistertafel« erhalten.

Der Erdgeschoss-Grundriss (Fig. 44) zeigt die beiden Trinkstuben mit den nöthigen Nebenräumen und dem Garten, die Treppe zu den Wohnungen in den oberen Gefchoffen und die Einfahrt mit Hof. Die große Trinkstube ist nicht überbaut und konnte daher eine größere Höhe (6,8 m im Lichten) erhalten,

Fig. 44. Erdgeschoss.

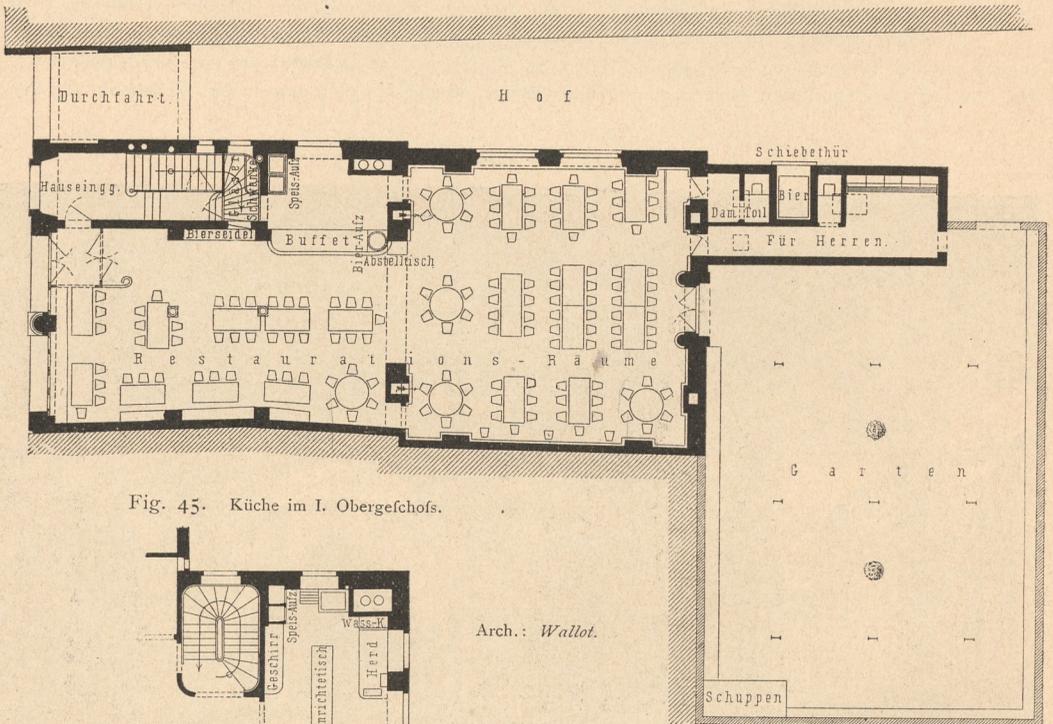
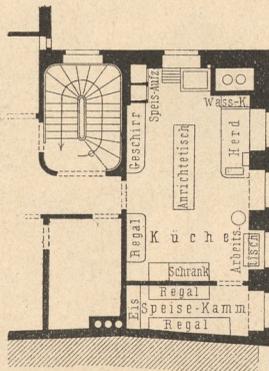
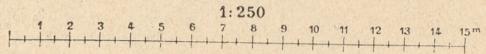


Fig. 45. Küche im I. Obergefchofs.



Arch.: *Wallot*.



Bierstuben »Zur Stadt Ulm« in Frankfurt a. M.³³⁾.

als die vorderen Locale. Hier erfolgt der Eingang, getrennt vom Hauseingang, durch einen Windfang. Im I. Obergefchofs über dem Buffet und einem Theil der vorderen Trinkstube liegen Küche und Speisekammer (Fig. 45); der übrige Theil des Hauses in diesem und den anderen Obergefchoffen ist zu Wohnungen eingerichtet. Das Kellergefchofs enthält unter der vorderen Trinkstube die Haushaltungskeller, unter der

³³⁾ Nach den vom Herrn Architekten *Paul Wallot* in Berlin freundlichst mitgetheilten Original-Plänen.

hinteren Trinktube den Bierkeller, unter dem Buffet einen Fassaufzug und den Heizofen für Feuerluft-Heizung. Vom Hofe aus wird mittels eines durch Schiebethür und Gitter verschlossenen Raumes der Bierkeller beheizt. Das Buffet ist mit der Küche im Obergeschoß durch den Speisenaufzug und die Haustreppe verbunden; unter dieser befindet sich die Gläserfchwenke, ferner im Anschluß an das Buffet der Zugang zum Kellergeschoß. Für Lüftungsvorrichtungen ist in den Decken-Soffiten der großen Trinktube, gleich wie im Lockchornstein, im Buffet und in den Küchen gefordert. Der kleine, von Restauration und Hof zugängliche Garten wird am Abend durch die im Grundriß angegebenen Gas-Candelaber erhellt.

Wenn vorhin die *Otzen'sche* Weinstube (Fig. 10, S. 13) als typisch für die im Sinne der mittelalterlichen Kunst wirkende Geistesströmung unserer Zeit bezeichnet wurde, so kann dasselbe von der *Wallot'schen* Bierstube als Werk der im Sinne der deutschen Renaissance wirkenden Schule gefagt werden. Fig. 43 veranschaulicht einigermassen die reich gefchnitzte Täfelung von Decke, Pfeilern und Wänden der großen Trinktube; die Wandflächen sind in sinniger, anmuthender Weise mit humoristischen und phantastischen Bildern, mit Allegorien und Emblemen geschmückt. In den 4 Ecken sind die Büsten des Bauherrn *A. Sabarly*, des Architekten *Paul Wallot*, des Bildhauers *W. Born* und des Malers *Karl F. Grütz* angebracht; nach des Letzteren Entwürfen sind auch in den Fenstern die wirklichen Glasmalereien von *A. Linnemann* und *J. Lettow* ausgeführt. Einfacher aber nicht weniger reizvoll und behaglich, zugleich der geringeren Höhe und Breite entsprechend, ist die vordere Trinktube ausgestattet. Auch die Langwand des Gartens schmückt ein allegorisches Gemälde.

Ein englisches Schank- und Speisehaus³⁴⁾, *Luton coffee tavern* von *Bell*, ist in Fig. 46 u. 47 dargestellt.

51-
Beispiel
XI.

Fig. 46. Erdgeschoß.

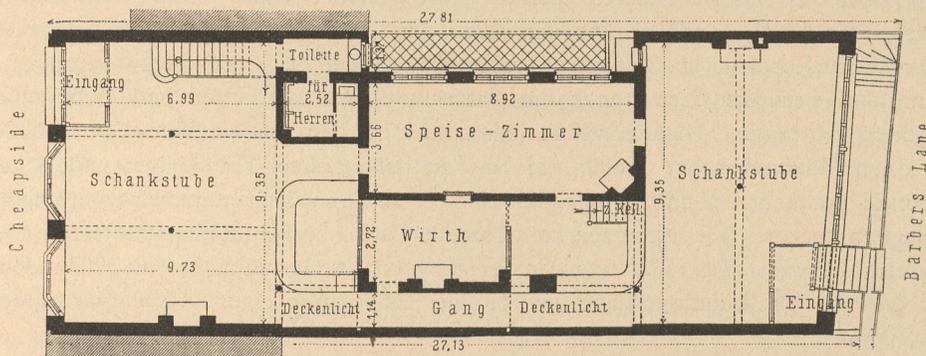
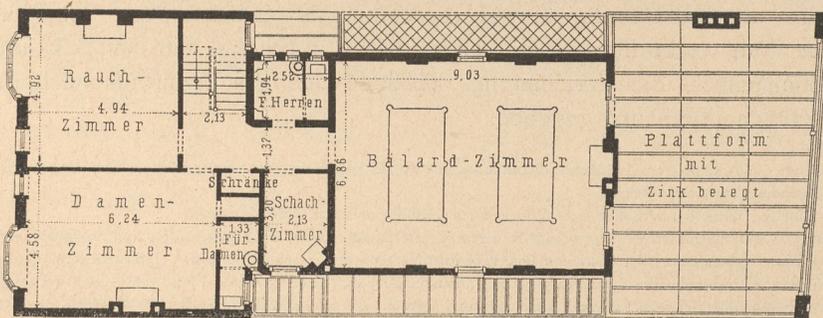


Fig. 47. Obergeschoß.



*Luton coffee tavern*³⁴⁾. — 1/250 n. Gr.
Arch.: Bell.

Die Grundrisse sind sehr geschickt mit äußerster Ausnutzung der nur 10^m breiten, 27,811 ^m tiefen Baufelle concipirt. Der ganze Platz zwischen den beiden Straßen, mit Ausnahme eines schmalen Binnenhofes und eines noch schmaleren Lichtgrabens mit Eingang zu den Küchenräumen, ist überbaut. Im Erd-

³⁴⁾ Nach: *Builder*, Bd. 43, S. 492.

gefchofs ist auf die ganze Frontlänge jeder Strafe je eine Schenkstube (*bar*) mit Raumerweiterungen für den Ausgabetisch (*servicing bar*) abgechnitten; zwischen beiden befindet sich das Geschäftszimmer des Wirthes (*manager*) und ein Speisezimmer mit Eingängen von der Vorder- und Rückseite. Aus der vorderen Schankstube erfolgt der Treppenaufgang zum Obergefchofs³⁵⁾. Zum Zweck möglichst reichlicher Erhellung sind nicht allein die Frontwände der beiden Strafen und die Hofwand des Speisezimmers ganz in Fensterflächen aufgelöst; sondern es ist auch der Verbindungsgang der beiden Schenken, je auf die Länge des Ausgabefisches, mit Deckenlicht versehen. Im I. Obergefchofs ist dieser Gang, gleich wie die hintere Schankstube, nicht überbaut. Nach vorn, am Treppenaustritt, befinden sich der *commercial room* für Handlungsreisende, zugleich Rauchzimmer, daneben ein Damenzimmer mit anstoßender Wafch-Toilette und Abort, nach hinten ein Billard-Saal, dazwischen ein kleines Schachzimmer und die Herren-Toilette. Unter letzterer liegen Wafch-Toilette, Pissoir und Abort für die Gäste im Erdgefchofs. Die Küche liegt im Kellergefchofs nach der Rückseite des Hauses und ist durch einen Speisenaufzug mit dem Erdgefchofs in Verbindung gesetzt.

3. Kapitel.

Kaffeehäuser und Restaurants.

Als augenscheinliches Unterscheidungsmerkmal der gewöhnlichen Schank- und Speisewirthschaften von den feineren Cafés und Restaurants wurde oben auf den Rang des darin verkehrenden Publicums hingewiesen. Damit ist indess nur ein im Allgemeinen zutreffendes Kennzeichen hervorgehoben; denn nicht allein Stand und Mittel der Gäste, sondern auch die Natur und Güte der Speisen und Getränke verleihen den Localen, in denen sie verabreicht werden, ein eigenartiges Gepräge, wozu in nicht geringem Grade noch die Naturumgebung, die Sitten und Gebräuche der Gegend beitragen. Diese Einflüsse haben sich bei den großen Bierhallen und Kellern für den Massenverkehr, gleich wie bei den behaglichen Trinkstuben und Schenken geltend gemacht. Nicht weniger deutlich treten sie in den nunmehr zu betrachtenden Anlagen hervor. Sie erscheinen im »Arcaden-Café« an der Reichsrathsstrafe in Wien, wie im *Pavillon Henri IV.* auf der Terrasse von St. Germain, in den Sälen des *Star and Garter* im Richmond-Park, wie in der Rebenlaube einer *Osteria* der Campagna von Rom.

a) Charakteristik und Gesamtanlage.

Cafés und Restaurants, sowohl vornehmer als einfacher Art, sind heute über die ganze Welt verbreitet. Den Anlaß ihrer Entstehung hat das Bekanntwerden neuer Genußmittel, die Verfeinerung derselben und das Bedürfnis nach Erholung und Vergnügen überhaupt gegeben.

³⁵⁾ Ueber die Anlage von englischen Schank-Localen (*public houses and taverns*) enthalten *Building news* (Band 45, S. 465) die folgenden Angaben *Govern's*.

Der Eingang führe durch Buffet oder *bar*, je nach Umständen durch den Thorweg.

Man gebe der Schenkstube eine möglichst große Fensterfläche gegen die Strafenfront und vermeide einen oft vorkommenden Fehler, indem man den Platz um den Verkaufstisch (*counter*) reichlich bemisst. Ein bedeckter Gang führe von der Strafenfront zur Herrschenke (*gentlemen's bar*), deren Gäste durch eine spanische Wand oder einen Vorhang dem Blick der Befucher der Gemeinen Schenke (*common bar*) entzogen werden. Weißkieser ist ein geeigneteres Material für die Ausrüstung, als Pechkiefer (*pitch pine*), welche bei großer Wärme stark schwindet. Der *counter* darf nicht höher sein, als 1,14 m (3' 9"); die obere Platte muß mindestens 46 cm (18") breit sein. Die Gläserchenke sollte aus einem oval geformten Eichenholzgefäß bestehen und einen mit Rinnen versehenen Ablaufstisch aus Hartholz enthalten. Dies ist der Bedeckung mit Bleiblech vorzuziehen.

Das Imbifs-Buffet (*luncheon bar*) sei auf das Eleganteste ausgestattet und mit Blattpflanzen, Farrenkraut, Immergrün und dergl. geschmückt.

Das Speisezimmer kann mit einer kleinen Fontaine ausgestattet sein. Von dem gut ventilirten Rauchzimmer gelange man in eine kleine Wafch-Toilette mit Aborten

Die Küche werde eine Treppe höher angeordnet. Das Lesezimmer für die Zeitungsleser erhalte gepolsterte, mit Leder-
tuch überzogene Sitze.

52.
Kenn-
zeichnung.

53.
Entstehung.