

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.

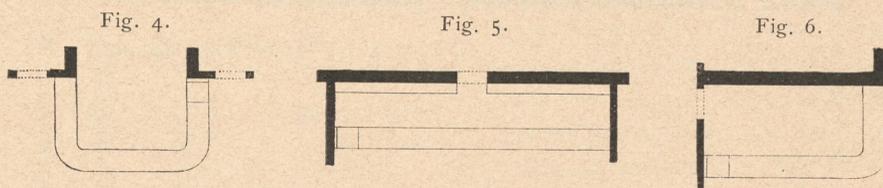
5.  
Bestimmung  
und  
Anordnung.

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. versehen<sup>4)</sup>. 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.

<sup>4)</sup> Siehe das folgende Kapitel (unter b).