

einige Sonderzimmer für Gesellschaften von 10 bis 15 Personen mit zugehörigen Diensträumen. Im II. Obergeschoss liegt an der Rückseite ein zu Freimaurer-Verfammlungen und anderen festlichen Zwecken dienender Saal mit den erforderlichen Nebenzimmern; der große, etwas höher gelegene Saal von 24 m Länge, 15 m Breite und 11 m Höhe nimmt die ganze Länge der Hauptfront ein und wird von hier aus durch fünf große Bogenfenster und außerdem von oben durch Deckenlicht erhellt.

Die Hauswirtschaftsräume liegen in sechs Geschossen über einander, und zwar ist die Hauptküche im obersten Geschoss angeordnet.

Das Sockelgeschoss enthält eine besondere Küche für den *grill-room*; doch wird darin auch für den Restaurant und das Buffet des Erdgeschosses viel gebraten; Gemüsekammer, Hauptspülraum, Gläserfchwenke und Be-

steck-Putzraum schliessen sich an und bedienen den ganzen unteren Theil des Restaurants, dessen Leistungsfähigkeit aus der Thatfache, daß täglich im Durchschnitt 2000 Gedecke für Imbifs- oder Mittagessen verabreicht ist und an einigen Ausnahmestagen sogar die enorme Zahl von 4500 Gedecken geliefert wurde, zu beurtheilen ist. Die Küche des Erdgeschosses ist eigentlich nur Anrichte-Raum für Buffet-Saal und Restauration-Local (Saucen, Omelettes und andere leichte Speisen werden hier, die großen Braten in der unteren, Entrées und andere Platten in der Hauptküche im Dachgeschoss zubereitet). Die Untertheilung im Halbgelgeschoss dient als Spülraum für Teller und Tafelgeschirr. Das I. Obergeschoss enthält die nöthigen Diensträume für die beiderseitigen Speiseräume in ähnlicher Weise, wie das II. Obergeschoss (Fig. 104) diejenigen für den Freimaurer-Saal und den großen Speisesaal umfaßt; letzterer wird indess auch von der darüber befindlichen Hauptküche aus bedient. Sämmtliche 6 Stockwerke von Küchen und Vorrathsräumen sind durch hydraulische Aufzüge und Laufftreppen in möglichst directe Verbindung gebracht. Die Leitung und Ueberwachung des Geschäftes erfolgt von der im Erdgeschoss zwischen Vestibule und Laufftreppe gelegenen Geschäftstube aus. Drei Dampfkessel, von denen zwei zu beständigem Gebrauche diene und einer zur Aushilfe bei der alle zwei Monate wiederkehrenden Reinigung und Prüfung derselben bestimmt ist, liefern den Dampf für Kochzwecke, für die Warmwasserleitung, für Heizung und Ventilation etc.; sie sind im Sockelgeschoss an geeignetem Orte aufgestellt.

Vor einigen Jahren hat durch Anbau an der Offseite eine Vergrößerung des Anwesens stattgefunden. Die neuen Räume sind im Erdgeschoss mit dem Buffet, in den oberen Geschossen mit den Sonderzimmern, bzw. dem großen Saale in Verbindung gebracht und werden von den Hauswirtschaftsräumen des Hauptbaues aus beforgt.

Fig. 103.

Erdgeschoss.

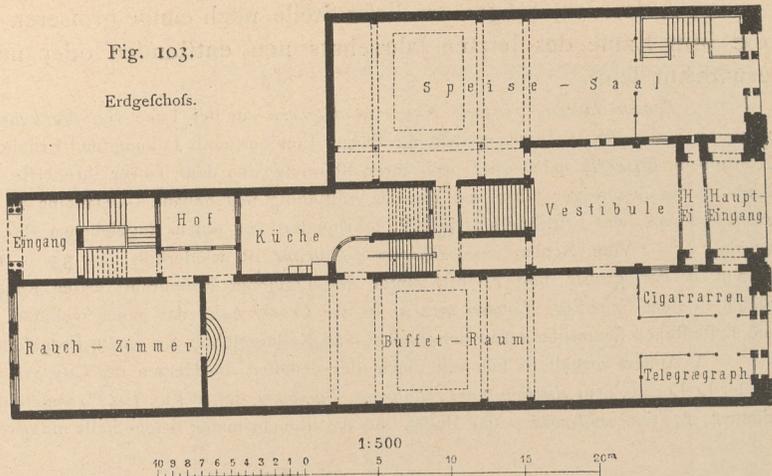
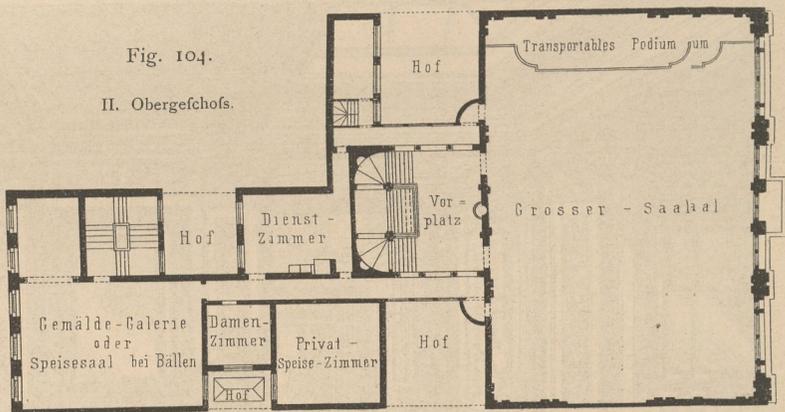


Fig. 104.

II. Obergeschoss.

Restaurant *Criterion* in London 77).Arch.: *Verity*.