

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 Obergefchofs<sup>35</sup>). 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.

<sup>35</sup>) 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.

## 1) Das Kaffeehaus.

Wie mögen die ersten Kaffeehäuser ausgesehen haben?

Es braucht nicht untersucht zu werden, wie der Genuß des Kaffees, von Aethiopien aus, so wird berichtet, nach Syrien und Arabien gebracht, von da aus unaufhaltbar weiter verbreitet wurde und schließlich zu einem Lebensbedürfnis von Hoch und Nieder geworden ist. Schon im Anfange des XVIII. Jahrhunderts hatte man in Kairo Kaffeehäuser, um die Mitte desselben in Konstantinopel. Hier wurden sie bald die Versammlungsorte gebildeter Leute; man nannte sie die Schulen der Erkenntnis; unter ihrem Einflusse wurden die Moscheen täglich leerer, und weder die Lehren der Priester, noch der Erlaß der Verbote gegen den Kaffeeverbrauch konnten die wachsende Zunahme desselben verhindern. Bald wurde der Kaffee auch im Abendlande eingeführt. Schon im Jahre 1666 bestand ein Kaffeehaus in Amsterdam; noch 10 Jahre früher hatte in London ein gewisser *Pasqua Rosée* aus Ragusa das heutige *Virginia coffee house* in *St. Michael's Alley, Cornhill* gegründet. Im Jahre 1671 eröffnete der Armenier *Pasqual* in Paris das erste und wenige Jahre später *Procope* daselbst das zweite Kaffeehaus, das bis vor einigen Jahren noch existirt hat. Nach dem Entsatze Wiens im Jahre 1683 erhielt der Pole *Kolschitzky*, der den Belagerten, insbesondere als Kundschafter, wesentliche Dienste geleistet hatte, die Erlaubnis, ein Kaffeehaus zu errichten. Es stand ungefähr in derselben Gegend, wie das *Café de l'Europe*, welches heute eines der glänzendsten Kaffeehäuser Wiens ist. Eine Stadt folgte dem Beispiel der anderen, und im Jahre 1721 erhielt auch Berlin das erste Kaffeehaus.

Es ist erstaunlich zu sehen, wie sich der Besuch des Kaffeehauses trotz aller Anfechtungen seit dieser Zeit verallgemeinert hat. Die Wiener und die Pariser könnten heute ohne die Cafés gar nicht leben. Sie vertreten ihnen die Stelle der Clubs; sie sind die regelmässigen Erholungsorte von Hunderttausenden; in ihren behaglichen Räumen giebt man sich ein Stelldichein, plaudert mit Freunden, schreibt Briefe, spielt, orientirt sich über Zeit- und Localgeschichte; in sie flüchtet man sich noch zu später Nachtstunde, um den angenehm verlebten Abend durch eine Tasse Kaffee oder ein Glas Punsch zu beschließen.

Im Uebrigen zeigen die Cafés der großen Metropolen nicht unwesentliche Verschiedenheiten. Das Wiener Café ist ausschließlich Kaffeehaus, das Pariser Café zugleich auch Speisehaus; in der Regel kann man darin diniren und soupiren; auch Bier wird jetzt fast immer dort ausgeschenkt. Dagegen ist das Pariser Café den ganzen Morgen öde und leer; Niemand ist darin zu erblicken, als der gähnende Garçon, der mit Besen und Sägepänen erst anfängt, das Local zu reinigen, wenn die Leute, die in Wien frisch und munter zu frühstücken pflegen, es längst wieder verlassen haben, um ihren Geschäften nachzugehen.

Das Berliner Café hat wiederum seine Eigenthümlichkeiten. Das *Café' Bauer* daselbst ist, so wird behauptet, seit seiner Eröffnung im Jahre 1878 überhaupt noch nicht geschlossen worden. Und doch sind die großen Cafés nach Wiener und Pariser Art erst seit Kurzem dort eingebürgert; denn das Berliner Café der guten, alten Zeit war die Conditorei. Diese ist die eigentliche Heimat der Berliner Kaffeetrinker; sie hat durch die glänzenden neuen Anlagen zwar wesentlich verloren, behauptet aber immer noch den Platz, der ihr gebührt. Im Uebrigen haben die Kaffeehäuser in Berlin, gleich wie in anderen deutschen Städten, weder die ausgeprägte Eigenart der Wiener, noch die der Pariser Cafés, sind aber mehr dem Wiener Muster nachgebildet.

Eine kurze Erwähnung verdienen noch die englischen Kaffeehäuser. Einst waren sie die ersten in Europa, die Vorgänger der Clubs, in denen alle Classen der englischen Gesellschaft zu verkehren pflegten, in denen Handel und Politik, Wissenschaft und Kunst, Theater und Mode ihren Sitz aufgeschlagen hatten. Aber die behaglichen kleinen Zimmer, mit brusthoch getäfelten Wänden und niedrigen Balken-

54.  
Historisches.

55.  
Typische  
Eigenthümlichkeiten.

decken, in denen Staatsmänner, Schöngelister und Künstler aus und ein gingen, sind nicht mehr; es giebt keine Kaffeehäuser mehr in London; der Name, wo er sich noch findet, bezeichnet etwas ganz anderes. Ein *coffee-house* im heutigen London ist ein Speisehaus dritten Ranges. Der *coffee-room* in einem Club oder Hotel ersten Ranges ist der Salon für Frühstück und Souper, in einem Hotel zweiten Ranges das Speisezimmer.

Allerdings sind in neuerer Zeit in England unter dem Einfluss der Temperenz-Bewegung an vielen Orten Volks-Kaffeehäuser und Kaffeepaläste wieder entstanden, welche im 4. Kapitel noch besprochen werden sollen. Auch bei uns in Deutschland giebt sich, wenn auch in viel geringerem Grade, eine ähnliche Strömung kund, welche an vielen Orten zur Errichtung von Kaffeeschenken und Volks-Kaffeehäusern geführt hat.

Der Vollständigkeit halber ist noch eine in Paris häufig vorkommende Art von Kaffeehaus niederen Ranges, die *crêmerie*, zu erwähnen. Mit dieser Benennung werden Frühstücks-Localen einfachster Art bezeichnet, in denen vom frühesten Morgen an Kaffee, Chokolade, Eierspeisen etc. zu billigem Preise verabreicht werden, während das eigentliche Pariser Café, wie schon angedeutet, erst spät am Vormittag und von einer anderen Classe von Gästen besucht zu werden pflegt.

Diese Eigenthümlichkeiten kennzeichnen zum Theile die Gesamtanlage der einzelnen Typen, zum Theile erscheinen sie nur im Betrieb. Ihre Kenntniss ist zum Verständniss und zum Entwurf des Bauwerkes unerlässlich.

Da nun nach dem Mitgetheilten das Wiener Café unftreitig dasjenige ist, das seine Eigenart am meisten bewahrt hat, da es ferner das vollkommenste seiner Art ist, so soll es als Grundlage für die Erörterungen über die Anlage im Allgemeinen und über die Anforderungen im Besonderen fest gehalten werden. Eine den Umständen entsprechende Aenderung und Vereinfachung wird im gegebenen Falle un schwer zu treffen sein.

Im Wiener Kaffeehaus findet man an eigentlichen Gasträumen den Kaffeesaal, den Lesesaal, das Damen- und Conversations-Zimmer, ferner Karten- und Schachspielzimmer, den Billard-Saal und zuweilen eine Kegelbahn; an Nebenräumen die Wasch-Toilette, Aborte und Piffors; an Hauswirthschaftsräumen die Kaffeeküche mit Anrichte, in unmittelbarem Anschluss an den Kaffee- oder Lesesaal, ferner einen Spülraum und allenfalls eine Vorraths- und Arbeitskammer für kalte Küche etc. Für Eisbereitung und Zuckerbäckerei ist selten ein eigener Raum vorhanden. Da Bier nur in Flaschen verschenkt zu werden pflegt, so genügt hierfür ein Eisbehälter.

Küche und Zubehör beanspruchen hiernach nur wenig Raum, selbst bei einem verhältnissmäsig großen Anwesen. Um so vollständiger ist die Anlage bezüglich der Gasträume; und dies liegt gewissermaßen schon in der Natur der Sache.

In der That ist der Besuch des Kaffeehauses keine Nothwendigkeit, wie der des Speisehauses; man geht dahin, um Erholung und Zerstreuung zu finden. Das Kaffeehaus muss diese bieten, sowohl vermöge seiner Lage und Anordnung, als auch vermöge der Schönheit und Behaglichkeit seiner Einrichtung. Deshalb die Zerlegung in eine Anzahl der oben angeführten Gasträume für besondere Zwecke, um dadurch dem Geschmack und den Neigungen aller Besucher möglichst gerecht zu werden. Deshalb vor Allem die Lage des Gebäudes an einem Boulevard, an einer Luxus- oder Ringstrasse, überhaupt an einem Ort, wo es als Stelldichein der eleganten, flanirenden Welt dienen kann. Dabei sind die Haupt-Gasträume des Kaffee-

56.  
Gasträume.

57.  
Lage und  
Anordnung.

hauses thunlichst im Erdgeschofs, nöthigen Falles auch in einem darüber liegenden Geschofs zu vertheilen; niemals aber liegen sie, wie bei manchen Schank- und S Speise-Localen der Fall ist, im Kellergeschofs. Denn in den Räumen des Kaffeehauses verlangt man zu sehen und gesehen zu werden; man verlangt darin reichliches Licht und einen freien Ausblick auf die Umgebung. Man verlangt endlich Anregung und Unterhaltung im Inneren des Hauses, durch die darin gebotenen Genüsse, und dazu trägt die Ausstattung in nicht geringem Mafse bei.

In der Gesamtanlage kommen nicht allein diese allgemeinen Anforderungen, sondern auch die Eigenthümlichkeiten der verschiedenen Typen zur Geltung. Dies zeigt ein Blick auf die nachfolgenden Grundrisse durch die Präponderanz, bezw. Abwesenheit einzelner Räume, durch die Verbindung, bezw. Absonderung derselben etc. Es tritt dies noch mehr hervor durch die Einrichtung im Einzelnen, von welcher unter b die Rede sein wird. Vorräume und Treppen, in so weit überhaupt vorhanden, erhalten auch bei mehrgeschossiger Anlage keine bemerkenswerthe Ausbildung, da man in den meisten Fällen auf äußerste Ausnutzung des verfügbaren Raumes für Gast-Local angewiesen ist.

Dies gilt hauptsächlich vom städtischen Kaffeehaus. Anders verhält es sich mit dem Kaffeehaus im Park, am See und mit anderen Sommer-Localen, die indess meist Café-Restaurants sind. Hier werden Vorräume, Hallen, Terrassen und Treppen zu nothwendigen Bestandtheilen des Gebäudes. Es ist dies ein selbständiges, nur für den Zweck der Beschaffung von Gasträumen errichtetes Bauwerk, das sich deshalb durch eine eigenartige, seiner Bestimmung und Umgebung angepasste Gestaltung auszeichnen soll.

Die Ausstattung zeigt im Allgemeinen eher den Charakter des Glänzenden und Festlichen, als den des Behaglichen und Wohnlichen. Für den decorativen Schmuck des Cafés passen feines, elegantes Ornament, allegorische und figurliche Darstellungen, in denen das heitere, lebenslustige Element vorherrscht. Zarte, lichte Töne werden für die coloristische Behandlung für geeigneter gehalten, als kräftige, dunkle Farben. Doch die Zeiten und Anschauungen ändern sich. Vor einigen Jahrzehnten noch waren, insbesondere in decorativer Hinsicht, die Pariser Cafés die ersten der Welt. Nichts Reizvolleres in der That, als die mit feinstem, künstlerischem Gefühl concipirten Werke eines *Hittorff*, eines *Lesueur* u. A. Aber auf die fatte, warme Farbenstimmung, welche ihre Schöpfungen auszeichnete, folgte das kalte Weiß mit Gold; jene edle, im Geiste der Antike und des *cinque cento* empfundene Ornamentik wurde verdrängt durch die barocken und prunkhaften Formen, die unter *Napoleon III.* immer mehr zur Herrschaft gelangten. Heute ist die einstige Ueberlegenheit der Pariser Cafés ein Ding der Vergangenheit; sie halten mit den Wiener Kaffeehäusern in keiner Hinsicht den Vergleich aus und werden durch viele deutschen Anlagen dieser Art übertroffen.

Nur wenige Worte sind bezüglich der Conditorei oder Zuckerbäckerei hinzuzufügen. In Berlin, gleich wie in manchen anderen Orten, wo es, wie bereits gesagt, früher kein eigentliches Café gab, spielte die Conditorei bis vor Kurzem eine große Rolle; sie wird heute noch an Stelle von jenem da und dort besucht.

Die Conditorei wird durch das Vorhandensein des offenen Ladengeschäftes, das beim Kaffeehaus ganz fehlt, gekennzeichnet. Das Gast-Local, bei diesem die Hauptsache, ist bei jenem nur ein Anhängsel, selbst wenn es aus mehreren Räumen besteht, deren Einrichtung und Ausstattung Nichts zu wünschen übrig läßt. Kleine

58.  
Ausstattung.

59.  
Conditoreien.

Salons, theils für Damen, theils für Herren, sind vorhanden; sie gleichen denen des Kaffeehauses. Billard- und andere Spielzimmer fehlen. Die Hauptsache ist und bleibt aber das offene Ladengeschäft, vermöge dessen die Conditorei zu den Verkaufs-Localen gehört. Laden, Küche, Arbeits- und Vorrathsräume sind dem gemäfs bemessen und eingerichtet.

## 2) Der Restaurant.

60.  
Entstehung.

Aus noch jüngerer Zeit als das Café stammt der Restaurant. Als besseres Speisehaus diente meist das Gasthaus oder Hotel. Derjenige aber, welcher aus Nothwendigkeit oder Wahl nicht zu Hause speist, wird gern das Geräusch, die Oeffentlichkeit und den Zwang des Hotels entbehren und vorziehen, seine Mahlzeit im Restaurant zu geniessen, wo er mehr Ruhe, Behaglichkeit und Ungezwungenheit vorfindet.

Der Ausdruck »Restaurant« ist jetzt allgemein bekannt und üblich; der Ursprung des Wortes in der Bedeutung als Speisehaus soll in das Jahr 1765 fallen.

Vor dem Jahre 1765 hiefsen in Frankreich die Speisewirthschaften *tavernes* oder *cabarets*. Von dieser Zeit an kam die Bezeichnung *restaurant* in Gebrauch. Die Veranlassung dazu soll ein Koch, Namens *Boulangier*, gegeben haben, der in diesem Jahre in Paris (Ecke der *rue Bailleul* und *rue des Poulies*) eine Speisewirthschaft einrichtete und sich dem gelehrten Publicum durch folgende der *Vulgata* entnommene Aufschrift, die in grossen rothen Buchstaben auf weisser Leinwand gemalt war, empfahl: »*Venite ad me omnes qui stomacho laboratis, et ego restaurabo vos.*« *Boulangier* war klug genug ein neues Gericht zu erfinden, das bald sehr beliebt wurde; alle Welt kam, um sich von ihm »restauriren« zu lassen, und er erlangte als erster Restaurant in Paris einen Ruf.

Ein späterer Restaurant, bei dem sich die mächtigsten Mitglieder des Convents zu versammeln pflegten, war *Véry's »Restaurant de la tente«* in der Orangen-Allee des Tuilerien-Gartens. Im Jahre 1808 bezog *Véry* ein Local im *Palais Royal*, welcher Restaurant bekanntlich Jahrzehnte lang einen Weltruf hatte.

61.  
Eigentümlichkeiten.

Der französische Restaurant ist noch heute ein feineres Speisehaus, in dem man das *déjeuner* oder *dîner* einnimmt. Den Abend verbringt man nicht im Restaurant, sondern im Café. An Getränken wird gewöhnlich nur Wein verabreicht.

In Deutschland und Oesterreich hat die grosse Verbreitung der Biere einen bedeutamen Einfluß auf die Entwicklung der Restaurants im Sinne einer Verquickung mit den Wein- und Bierstuben und selbst mit den grossen Schank-Localen für den Massenverkehr zur Folge gehabt. Vielfach ist auch die Verbindung von Kaffeehaus und Speisehaus durchgeführt.

Aehnlich verhält es sich in Italien, obgleich es dort wie anderwärts vielfach Restaurants in französischem Sinne giebt.

In England haben bis vor Kurzem die Speisefäle der zahlreichen Clubhäuser die Stelle der Restaurants versehen müssen. Das Bedürfnis für letztere hat sich indess seit Beginn des letzten Jahrzehnts auch dort mehr und mehr geltend gemacht und zur Errichtung grosser und 'glänzend eingerichteter Etablissements dieser Art geführt. Die neuen englischen Restaurants sind im Allgemeinen nach continentalem Muster angelegt, jedoch der herrschenden Sitte, dem Geschmack und den Anschauungen der Bewohner gemäfs modificirt.

62.  
Gasträume.

Die räumlichen Anforderungen für den Restaurant gehen theils weiter, theils weniger weit, als beim Café. An Gasträumen genügt nöthigen Falles der Speisefaal; gewöhnlich sind indess aufser dem Haupt-Local noch kleinere Gastzimmer, wohl auch ein Damen-Salon, zuweilen ein besonderer Wein- und Bier-Restaurant vorhanden. An Stelle dieses kommen beim englischen Restaurant zum Haupt-Local noch der *grill-room* und ein Rauchzimmer, so wie der geräumige und stattliche *bar* (siehe

Art. 9, S. 10) hinzu; fast alle Londoner Restaurants, besonders diejenigen der City, enthalten *luncheon-bars*, an denen man von 11 bis 3 Uhr ein *chop* oder eine Platte Braten mit Gemüse und Brot um mäßigen Preis erhalten kann; die Kunden verzehren diese *snacks* stehend am *bar*. Da man im Restaurant nur während der Mahlzeit zu verweilen pflegt, so sind Lese- und Spielzimmer entbehrlich; doch werden mitunter Billard-Säle angeordnet. Wasch-Toilette und andere Nebenräume sind wie beim Kaffeehaus nothwendig. Die Küchen- und Kellerräume erfordern dagegen bei vollkommener Anlage eine ganz bedeutende Ausdehnung. Es stehen hierin die großen Restaurants den Hotels in keiner Weise nach.

Ist der Restaurant zugleich Kaffeehaus, so muß das Anwesen beiden Anforderungen genügen. Diese sprechen sich in Zahl und Anordnung von Gasträumen, Hauswirthschaftsräumen und Abgaberäumen aus. Letztere werden dann für Café und Restaurant getrennt angelegt, während erstere meist mit einander in Verbindung stehen.

Die geeignete Lage für einen Restaurant ist im Allgemeinen der Mittelpunkt des Gebietes, aus dem die Gäste, auf die er eingerichtet ist, sich rekrutiren. Unter allen Umständen ist eine ausgesprochene Geschäftsgegend günstig. Während das rastlose, aufenthaltslose Treiben verkehrsreicher Straßen vom Flaneur gemieden wird und daher für das Luxus-Café wenig paßt, so befindet sich der eilige Geschäftsmann hier in seinem Element und ist darauf angewiesen, ohne Zeitverlust den Imbiss oder das Mittagessen in einem möglichst bequem gelegenen Local verzehren zu können, gleichgiltig ob es sich im Kellergeschoss, Erdgeschoss oder Obergeschoss befindet; denn er schaut auf den Teller und nicht auf die Strafe.

Selbst ganze Gebäude im innersten Centrum großer Städte werden zuweilen ausschließlich für Zwecke eines größeren Restaurants beansprucht. Derartige Etablissements sind z. B. in London nicht selten<sup>36)</sup>. Während die Säle des Restaurants früher in bescheidener Weise in das Innere des Hauses, nach Hof und Hinterland, verlegt zu werden pflegten, schmücken sie jetzt nicht selten die Straßenseite, sind durch sämtliche Geschosse mit Prachttreppen und Fahrstühlen verbunden, um »glasbedeckte, säulengetragene« Höfe und Vestibule gruppiert und auf das Reichste und Glänzendste eingerichtet.

Aus den Beschreibungen des neuen Restaurants »Kaiserhallen« unter den Linden in Berlin in (Arch.: Heim) ist über diesen viel gerühmten Bau ungefähr Folgendes zu entnehmen.

Man gelangt zunächst durch den mit Kreuzgewölben überdeckten Haupteingang in einen quadratischen, reich decorirten Vorhof in »reinen Renaissance-Formen«; von da in den offenen, in farnefatten Majoliken prangenden Arcaden-Hof in »maurischem Stil«; sodann in die reich getäfelten, mit herrlichen Glasmalereien geschmückten Restaurations-Säle im Erdgeschoss und I. Obergeschoss, die theils im Sinne der deutschen, theils mehr in dem der italienischen Renaissance durchgebildet zu sein scheinen; ferner zu den Billard- und Spielzimmern im II. Obergeschoss; endlich zum »hängenden Garten«, in den das III. Obergeschoss der Dach-Terrasse umgestaltet ist; von den Wandgemälden der »mächtigen Treppe«, den fließenden Wandbrunnen, den exotischen Gewächsen, den in Metall getriebenen Fackelträgern nicht zu reden.

Auch der neueste Restaurant im *Grand Hôtel* am Alexanderplatz zu Berlin (Arch.: Gregorovius), dessen Speisesaal und Bierkeller mit großartigen allegorischen Wandgemälden geschmückt ist, so wie das zugehörige Wiener Café im farneichen maurischen Stil werden gerühmt.

Es sind diese Einzelheiten hier mitgetheilt, einestheils um dadurch den Zug der Zeit zu kennzeichnen, der indess glücklicher Weise nicht mit äußerem Prunk und Schein zufrieden ist, sondern auch nach dem inneren Werth, nach dem Substantiellen in Küche und Keller fragt, gute rationelle Einrichtungen, möglichst vollkom-

63.  
Lage.64.  
Anordnung  
und  
Ausstattung.

<sup>36)</sup> Siehe u. A. die Beschreibung des »Criterion« in Art. 132 (S. 89).

mene Lüftung, elektrische Beleuchtung und sonstige sanitäre Verbesserungen verlangt. Diese Fortschritte sind vor allem Anderen zu begrüßen; volle Anerkennung verdient auch die immer allgemeiner werdende Verwendung echter Materialien. Von zweifelhaftem Werthe ist aber jener Wettkampf der Stile bei einem und demselben Bauwerk, wenn gleich der Aufschwung, welchen Architektur und Gewerbe dadurch erlangen mögen, nicht unterschätzt werden soll. Eine Steigerung der decorativen Pracht erscheint kaum noch möglich, wohl aber eine Mäßigung recht wünschenswerth, selbst bei diesen dem Vergnügen und der Erholung dienenden Werken, für welche eine gar zu strenge Kritik nicht am Platze ist.

Anderentheils geht aus diesen Beobachtungen hervor, daß die Neuzeit nicht allein in der Ausstattung, sondern auch bezüglich der Anordnung und baulichen Anlage des Restaurants Anforderungen stellt, welche weit über das Maß dessen hinaus gehen, was bislang zu Grunde gelegt wurde.

Die architektonische Composition muß diesen veränderten Bedingungen Rechnung tragen. Den Vorräumen, Treppen, Höfen und Hallen ist im Plane eine angemessene Bedeutung einzuräumen. Gärten, Terrassen und offene Räume zum Aufenthalt während der warmen Jahreszeit sind für Restaurants, gleich wie für Cafés, als angenehme Zuthaten zu bezeichnen. Von diesen Elementen wird, nach Möglichkeit, schon bei Anlagen in der Stadt und in entsprechend höherem Maße bei Sommer-Localen an einem landschaftlich schön gelegenen Punkte der Umgebung Gebrauch gemacht. Die Gesamtdisposition ist hierbei nach der Configuration der Baustelle, die Lage der Hauptgasträume nach der Aussicht und Himmelsrichtung, der Aufbau mit Rücksicht auf wirkungsvolle Erscheinung des Gebäudes zu entwerfen.

Bezüglich der Ausstattung sei noch hinzugefügt, daß man beim Restaurant im Allgemeinen eine tiefere Farbenstimmung anwendet, als beim Café. Es sind meist gebrochene Grundtöne, stimmungsvoll gehoben durch die lebendigen Farben decorativer Motive in Malerei und Stoff. Energisch geschwungene architektonische Formen, Täfelung, Schnitz- und Bildwerk zieren Wände und Decken. Tapeten, mit Ausnahme der Ledertapeten, sind in Localen ersten Ranges fast ganz verschwunden. Dagegen hat die Bekleidung des oberen Theiles der Wände in Majolika und Fliesen mit reichen, ornamentalen und figürlichen Darstellungen schon seit längerer Zeit in England, neuerdings auch anderwärts bei Anlagen dieser Art Eingang und Verbreitung gefunden. Diese Ausstattung hat unstreitig den Vorzug der Unverwüßlichkeit, eine Eigenschaft, welche in Localen, die durch Speisendampf, Rauch etc. leicht und bald angegriffen werden, nicht zu unterschätzen ist.

Für den Bodenbelag werden theilweise auch Fliesen oder Terrazzo, meist aber eichene Riemen verwendet. Zuweilen wird der Boden mit Linoleum belegt.

#### b) Bestandtheile und Einrichtung.

Die Räume des Kaffeehauses sind zum Theil dieselben, wie die des Restaurants; ihre Anlage und Eintheilung stimmt in vielen Punkten überein; auch bieten sie darin manches Gemeinsame mit den im vorhergehenden Kapitel besprochenen Schankwirthschaften und Speisehäusern. In so weit dies der Fall ist, wird nicht darauf zurückzukommen sein; doch geben besondere Erfordernisse in der baulichen Anordnung, in Heizung, Lüftung und Erhellung etc. bei einzelnen der nachfolgenden Räume Anlaß zur Erörterung in diesen Dingen. Vor Allem aber sind es die aus Zweck