

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, Schöngelüster 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 Kaffeefchenken 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 unstreitig 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 Pissoirs; 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 verhältnißmäßig 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.

haufes 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 Kaffeehaufeses 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 Haufes, 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 Grundriffe 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 hiefen 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 weifser 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 Einflufs 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 Bedürfnifs 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