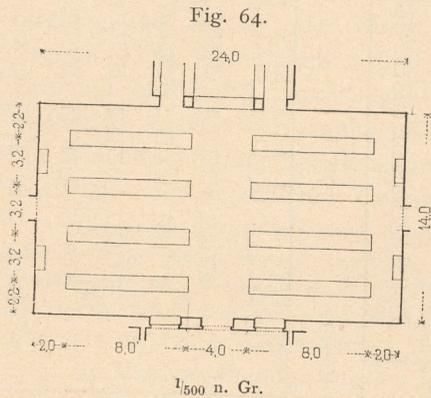


platz rot. 1,8 qm zu rechnen sein. Wenn andererseits die Tische etwas schmaler gemacht, die Sitze mehr zusammengedrängt und weniger Rücksicht auf bequeme Ein- und Ausgänge, Verkehrs- und Dienstwege genommen wird, so reicht ein geringerer Raum, etwa 1,5 qm, vollkommen aus. Im Allgemeinen ist bei geringer abfoluter GröÙe des Saales pro Sitzplatz verhältnismäÙig mehr zu rechnen, als bei fehr bedeutender GröÙe des Raumes.

In Gegenüberstellung zu dieser Anordnung von Gesellschaftstafeln ist in Fig. 60 u. 62 die Vertheilung der gleichen Anzahl von Tischen in demselben Saale für Zwecke der Restauration auf zwei verschiedene Arten eingezeichnet. Die Abbildungen zeigen, dafs, wenn man sämmtliche 30 Tische, welche die Gesellschaftstafeln bilden, auch für Restauration verwenden und nicht einige davon ausscheiden will, die Tische etwas zusammengedrängt werden müssen, was indefs bei der getroffenen Eintheilung für Restauration wohl zulässig ist.

Die in Fig. 64 skizzirte Anordnung von Gesellschaftstafeln ist für fehr groÙe Säle, besonders, wenn der Eingang in der Mitte der Langseite stattfindet, geeignet.

Im Saalbau des »Palmengartens« zu Frankfurt a. M. werden für die Restauration und die Gesellschaftstafeln Tische von 1,35 × 0,82 m benutzt, an denen somit (einzeln oder an einander gereiht) der Länge nach 2 Personen bequem speifen können. Dieselben Tische dienen auch bei außergewöhnlichen Festlichkeiten zur Bildung einer Prunktafel von 1,35 m Breite und 0,82 m Länge pro Gedeck, indem alsdann die Tische nicht mit ihrer Schmalseite, sondern mit der Langseite an einander gestellt werden.



Bei der Anordnung von Gesellschaftstafeln ist auÙer den mitgetheilten Gesichtspunkten auch auf die Möglichkeit guter Bedienung durch rationelle Vertheilung der Tische an eine entsprechende Anzahl von Kellnern Rücksicht zu nehmen. Es sollten nach *Guyer*⁴²⁾ nicht mehr als 10 bis 12 Gäste auf einen Diener gerechnet und daher die einzelnen Tafeln für Vielfache dieser Zahl bemessen werden.

Kurze Erwähnung verdient noch der bei englischen Restaurants nicht fehlende *grill-room*. Es ist dies ein Speisezimmer zweiten Ranges, in dem *chops*, *beef-steaks* etc. verabreicht werden, nachdem sie vor den Bestellern auf dem offenen RoÙt vom Koch gebraten worden sind.

Der BratroÙt ist der Stolz des Koches, das Glanzobject des Restaurants. Es ist ein Bauwerk für sich, das am einen Ende des Locals errichtet zu werden pflegt, nur wenig über die Schornsteinwand vorspringt und fast bis zur Decke reicht. Die BratroÙtkammern sind von blankem Stahl; der ganze übrige Aufbau ist aus Kacheln oder Fayencen und meist von großem Reichthum in Form und Farbe.

4) Damen- und Conversations-Salon.

Der Damen-Salon wird nicht ausschließlich von Damen besucht; er ist vielmehr nichts anderes als ein Kaffee-, bzw. Speise-Salon, in dem nicht geraucht wird. Er erhält daher eine abgeforderte Lage, gleicht aber ersterem in Anordnung und Einrichtung.

Es kann wiederum auf die Wiener Anlagen als Muster verwiesen werden. Fig. 92 (S. 84) u. Fig. 99 (S. 87) zeigen hinsichtlich der dem Damen-Salon angewiesenen Lage die übliche Disposition.

Im *Restaurant Helms* in Berlin dient die Conditorei zugleich als Damen-Salon und Lesezimmer; in Fig. 85 (S. 79) ist deren Einrichtung angegeben; ein besonderer Eingang führt von auÙen in den Salon, der mit der Kaffeeküche in unmittelbarer Verbindung steht.

In Cur- und Gesellschaftshäusern, in Hotels etc. werden die Damen- und Conversations-Zimmer ähnlich wie die Salons in größeren herrschaftlichen Wohnhäusern behandelt, also mit Luxus-Möbeln, insbesondere mit bequemen Polsterseffeln, Rundsitzen etc. ausgestattet.

⁴²⁾ GUYER, E. Das Hotelwesen der Gegenwart. Zürich 1874. S. 189.