



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

# **Schankstätten und Speisewirtschaften, Kaffeehäuser und Restaurants**

**Wagner, Heinrich**

**Darmstadt, 1904**

4) Damen- und Gesellschaftssalon

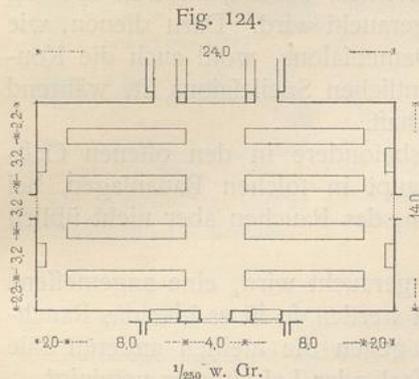
---

[urn:nbn:de:hbz:466:1-79183](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-79183)

kommen aus. Im allgemeinen ist bei geringer absoluter Größe des Saales für 1 Sitzplatz verhältnismäßig mehr zu rechnen als bei sehr bedeutender Größe des Raumes.

In Gegenüberstellung zu dieser Anordnung von Gesellschaftstafeln ist in Fig. 120 u. 122 die Verteilung der gleichen Anzahl von Tischen in demselben Saale für Zwecke der Benutzung als Restaurant auf zwei verschiedene Arten eingezeichnet. Die Abbildungen zeigen, daß, wenn man sämtliche 30 Tische, welche die Gesellschaftstafeln bilden, auch zum Speisen kleiner Gruppen von Gästen verwenden und nicht einige Tische ausscheiden will, diese etwas zusammengedrängt werden müssen, was indes bei der getroffenen Einteilung für das Restaurant wohl zulässig ist.

Die in Fig. 124 skizzierte Anordnung von Gesellschaftstafeln ist für sehr große Säle, besonders, wenn der Eingang in der Mitte der Langseite stattfindet, geeignet.



Im Saalbau des „Palmengartens“ zu Frankfurt a. M. werden für das Restaurant und die Gesellschaftstafel Tische von  $1,35 \times 0,82$  m benutzt, an denen somit (einzeln oder aneinander gereiht) der Länge nach 2 Personen bequem speisen können. Dieselben Tische dienen auch bei außergewöhnlichen Festlichkeiten zur Bildung einer Prunktafel von  $1,35$  m Breite und  $0,82$  m Länge für jedes Gedeck, indem alsdann die Tische nicht mit ihrer Schmalseite, sondern mit der Langseite aneinander gestellt werden.

Bei der Anordnung von Gesellschaftstafeln ist außer den mitgeteilten Gesichtspunkten auch auf die Möglichkeit guter Bedienung durch angemessene Verteilung der Tische an eine entsprechende Anzahl von Kellnern Rücklicht

zu nehmen. Nach Guyer<sup>74)</sup> sollten nicht mehr als 10 bis 12 Gäste auf einen Diener gerechnet und daher die einzelnen Tafeln je für das Vielfache dieser Zahl bemessen werden.

Kurze Erwähnung verdient noch der bei englischen Restaurants nicht fehlende *Grill-room*. Dies ist ein Speisezimmer zweiten Ranges, in dem *Chops*, *Beefsteaks* etc. verabreicht werden, nachdem sie vor den Bestellern auf dem offenen Roß vom Koch gebraten worden sind.

Der Bratroß ist der Stolz des Koches, das Glanzobjekt des Restaurants. Es ist ein Bauwerk für sich, das am einen Ende des Raumes errichtet zu werden pflegt, nur wenig über die Schornsteinwand vorfpringt und fast bis zur Decke reicht. Die Bratroßkammern sind von blankem Stahl; der ganze übrige Aufbau ist aus Kacheln oder Majoliken und meist von großem Reichtum in Form und Farbe.

Auch im v. Tucher'schen Brauerei-Ausshank zu Berlin ist ein schmuckvoller Bratroß nach englischer Art in Benutzung.

#### 4) Damen- und Gesellschaftsalon.

Der Damenalon wird nicht, wie der Name dies vermuten ließe, ausschließlich von Damen besucht; er ist vielmehr nichts anderes als ein Kaffee-, bezw. Speisefalon, in dem nicht geraucht wird. Er erhält daher eine abgeforderte Lage, gleicht aber ersterem in Anordnung und Einrichtung.

Wiederum kann auf die Wiener Anlagen als Muster verwiesen werden. Fig. 175 u. 178 zeigen hinsichtlich der dem Damenalon angewiesenen Lage die übliche Einteilung.

Im Restaurant *Helms* zu Berlin, welches dem Kaiser Wilhelm-Denkmal weichen mußte, diente die Konditorei zugleich als Damenalon und Lesezimmer; in Fig. 149 u. 150 ist deren Einrichtung angegeben; ein besonderer Eingang führte von außen in den Salon, der mit der Kaffeeküche in unmittelbarer Verbindung stand.

In Kur- und Gesellschaftshäusern, in Galsthöfen etc. werden die Damen- und Gesellschafts-(Konversations-)Zimmer ähnlich wie die Salons in größeren herrschaftlichen Wohnhäusern behandelt, also mit Luxusmöbeln, insbesondere mit bequemen Polsterfesseln, Rundsitzen etc. ausgestattet.

<sup>74)</sup> GUYER, E. Das Hotelwesen der Gegenwart. 2. Aufl. Zürich 1885. S. 273.

102.  
Grill-room.

103.  
Bedeutung.