

## JUBILÄUMS-CAFÉ. PAVILLON DER BÄCKER.

**K**ein Grossstädter ist so verwöhnt im Essen und Trinken, als der Wiener, besonders aber in Bezug auf Kaffee, in welchem edlem Nass er bekanntlich so excellirt, dass Vindobona kühn mit dem Namen »Cafeopolis« ausgezeichnet werden darf. Diesem Ruhme Wiens entsprechend, musste auch das Ausstellungs-Café ein solches sein, das zum Mindesten den Comfort, den Gusto und die Aesthetik der Wiener Ringstrassen-Kaffeepaläste und der altberühmten drei Prater-Kaffeehäuser in sich vereinigt.

Diese Vereinigung ist dem Spitzer'schen Jubiläums-Café auch vorzüglich gelungen und verlohnt es sich schon wegen des prachtvollen Corsobildes, das sich in diesem Rondell zu jeder Stunde abspielt, hier Einkehr zu halten. Unter laubreichen Bäumen sitzt es sich so angenehm, so behaglich und der Schluck »Schwarzen«, der süsse Eiskaffee, der Kapuziner, die Liqueure und all die edlen Sorten gebrannter und gekühlter Weine munden so vorzüglich, erregen die köstlichste Lebensstimmung.

Das Jubiläums-Café ist ein wahrer Palast, der eben keinen anderen Zweck hat, als Moccateempel zu sein, um nur den andächtigen Verehrern des heiligen Coffeinus und seiner edlen Verwandten, der guten Geister aus dem Hause Liquor, Humor, Spiritus und Compagnie Aufenthalt zu gewähren, im Gegensatz zu den vielen Pracht-Café-Etablissements der inneren Stadt, die ja leider nur Theile von — Zinspalästen sind, deren obere Stockwerke profanen Privat Zwecken dienen müssen. Das Jubiläums-Kaffeehaus ist aber bloss dem einen edlen Zweck gewidmet und gebaut, »Café« zu sein »schlechtweg«, wenn wir eben die Blasphemie wagen wollen, so exquisite Gaben, wie man sie hier bekommt, mit dem Worte »schlechtweg« abzuthun.

Mag das Wetter wie immer sein, im Freien oder in gedeckten Räumen ist für vorzügliche Unterkunft und Bedienung aufs Beste Sorge getragen. Hier ist gewissermassen der Centralpunkt der Exposition, in welchem sich das Wogen und Treiben der Besucher gerne vereinigt, sei es um zu promeniren oder um auf den Stühlen vor und im Café oder Restaurant Platz zu nehmen, um Alles und Alle Revue passiren zu lassen.

Denn nicht nur eine Fülle leiblicher Genüsse wird Einem hier geboten, sondern auch die erlesensten künstlerischen Dar-

bietungen erwarten uns hier, süssester Ohrenschaus ist hier unser Theil, wenn aus dem Musikpavillon herrliche Klänge an unser Ohr schlagen und die Wogen melodischster Weisen uns umrauschen. Da ruht es sich so wohlig auf der Promenade oder auf den Stühlen und manche Blicke fliegen von den Sitzenden zu den Gehenden hinüber und herüber. Ist doch das Jubiläums-Café, mitten im prächtigsten Corsoplatz, der Haupt-Avenue, gelegen, wo der fröhliche Menschenstrom auf- und abfluthet. Nachts strahlen dann die weissen Bogenlampen und überschimmern die ganze Umgebung mit taghellem Lichte. Es ist ein Meer von Genuss, Glanz und Geschmack. Schade, dass Epikur nicht Gelegenheit hatte, die Jubiläums-Ausstellung zu besuchen; seine Philosophie hätte hier eine schöne Vertiefung erfahren können.

Vom Café zum Gebäck ist nur ein Schritt. In einer Ausstellung der Industrie kann die Herstellung der Ernährungsproducte nicht fehlen. Und die Ausstellung der Bäcker ist nicht bloss lehrreich, sondern auch appetitlich — oder soll man sagen appetitlich und nicht bloss lehrreich?

Der Pavillon ist nach Entwürfen der Architekten Fellner und Helmer vom Zimmermeister Neubauer und Baumeister Schwarzer unter Leitung des Architekten Eustacchio im Renaissancestyl ausgeführt worden. Das ganze Gebäude besteht aus zwei durch einen Verbindungsgang verbundene Pavillons im Renaissancestyl, denen anheimelnde Arcaden vorgelagert sind, und die dem ganzen Gebäude den Charakter eines Stifths Hofes verleihen.

Der erste Pavillon enthält eine Reihe von Musterwerkstätten für Weissbäckerei, Schwarzbrot, Militärzwieback, ferner die Conditorei des Hof-Zuckerbäckers Herrn Demel.

Der zweite Pavillon dient zur Unterbringung von Specialerzeugnissen der Bäckerei und verwandten Gewerben. In einem effectvoll decorirten Appartement sind auch alle Roh- und Hilfsmaterialien und sonstigen Stoffe in netter Anordnung zur Anschauung gebracht, welche in den Bäckereigewerben zur Verwendung gelangen. Diese Chemie des täglichen Lebens und der Lebensmittel ist wahrlich eine der wichtigsten und nöthigsten Wissenschaften und das hier so bequeme und anschauliche Studium selbst ungemein interessereich.