



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Schankstätten und Speisewirtschaften, Kaffeehäuser und Restaurants

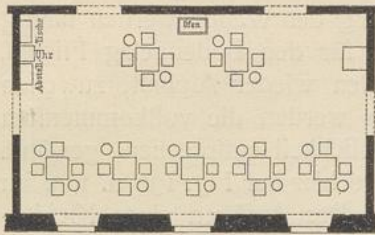
Wagner, Heinrich

Darmstadt, 1904

8) Waschzimmer und Bedürfnisräume

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

Fig. 131.



Spielzimmer im Haupte der „Ver-einigten Gefellchaft“ zu Darmstadt.

1/250 w. Gr.

im wesentlichen mit denjenigen des Rauchzimmers überein.

an den Ecken des Spieltisches Kästchen, die als Geld-näpfchen, Zündholzbehälter, Aftchenbecher u. f. w. benutzt werden, angebracht.

Für das Schachspiel kann man kleinere Tische, auf deren Platte zuweilen die Schachbrett-teilung eingelegt ist, benutzen. Domino wird auf glatten, polierten Holz- oder Marmortischen ge-spielt.

Raumerfordernis und Einteilung sind nach obigen Angaben leicht zu treffen, im übrigen aus Fig. 131 und aus den Beispielen unter c, 2 er-sichtlich. Die sonstigen Anforderungen stimmen

8) Wafchzimmer und Bedürfnisräume.

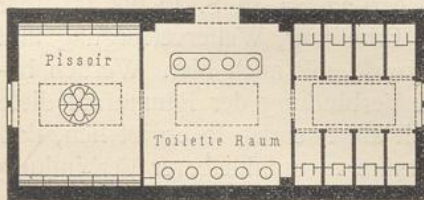
Ein Wafchzimmer sollte weder in der Herren-, noch in der Damenabteilung fehlen. Es empfiehlt sich, daselbe mit den Bedürfnisräumen in der Weise zu ver-einigen, daß die Vorräume der letzteren mit Wafchtischeinrichtungen versehen werden. Der Eingang zu den Bedürfnisräumen darf nur durch das Wafchzimmer stattfinden. Die Größe des letzteren ist nach der Zahl der erlteren zu richten, und zwar erhält es ungefähr die gleiche Grundfläche wie Aborte und Pilloirs zu-sammen. Bei den kleinsten Anlagen ist je ein Wafcherbecken für die Herren- und Damenabteilung ausreichend; nach Bedarf sind zwei und mehr Becken zu rechnen. Das Wafchzimmer enthält außer dem Wafchbecken mit Unterlatz einen Spiegel, Handtuchtänder, Kleiderhalter und einige Stühle. Es kann zugleich als Warte-zimmer eines Dieners oder einer Dienerin, die zur Bequemlichkeit der Gäste und zur Reinhaltung der Wafchtischeinrichtungen und Aborte hierher beordert sind, dienen. Sehr zweckmäßig sind die in Teil III, Band 5 (Abt. IV, Abfchn. 5, A, Kap. 5) dieses „Handbuches“ beschriebenen Kippbecken von *G. Jennings* mit Marmorplatten und schrankförmigem Unterlatz. Auf diese und andere Wafchtisch-einrichtungen, auf Warm- und Kaltwafcherzuführung und Entwässerung braucht hier ebenlowenig eingegangen zu werden als auf die bezüglichlichen Einzelheiten für Aborte und Pilloirs.

116. Wafchzimmer.

Zu demjenigen, was über die Lage, Anordnung und Einrichtung von Be-dürfnisräumen in Art. 35 u. 36 (S. 41) bereits gefagt wurde, mag hinzugefügt werden, daß alles Mißftändige der Anlage und Herstellung hier mit um fo größerer Sorg-falt zu vermeiden ist, als die Anforderungen der Gäste weitergehende sind als dort. Wenn somit auch alle gefundheitlichen Bedingungen bei den Aborten volkstüm-licher Schank- und Speifewirtschaften in dem gleichen Maße zu erfüllen sind wie bei

117. Aborte.

Fig. 132.



für Herren.

Fig. 133.



für Damen.

1/250 w. Gr.

Aborte mit Wafchräumen

Luxusanlagen dieser Art, so wird doch namentlich die Ausstattung bei letzteren eine bessere und zierlichere sein. Für die Bekleidung der Wände werden häufig polierter Marmor, glasierte Kacheln, Holztäfelung, für den Bodenbelag Fliesen, Marmormosaik und an besonders ausgesetzten Stellen wieder Asphalt, zuweilen Linoleum verwendet. Für die Aborte und Pissoirs werden die vollkommensten Einrichtungen, die allen Anforderungen der Bequemlichkeit entsprechen, gewählt.

Als Beispiel einer Anlage für Massenverkehr wird hier auf Fig. 132 u. 133, im übrigen auf die mitgeteilten Grundrisse verwiesen. Das Anfügen eines Kleiderablagerraumes wird im nächsten Abschnitt zur Sprache kommen.

Die zuweilen vorkommende Vereinigung von Pissoir- und Waschraum ist nur bei kleineren Anlagen zulässig und erfordert überdies einen weiteren kleinen Vorraum mit doppeltem Türverfluß.

g) Hauswirtschaftsräume.

118.
Haus-
wirtschafts-
räume.

Von der zweckmäßigen Einrichtung der Hauswirtschaftsräume, insbesondere von derjenigen von Küche und Zubehör, hängt großenteils die Leistungsfähigkeit des Geschäftes, also die Möglichkeit vorzüglicher Bewirtung der Gäste ab.

Um den vielseitigen Ansprüchen, die an ein großes Geschäft gestellt werden, genügen zu können, sind besondere Arbeitsräume für die einzelnen Zweige des Küchendienstes, ferner zahlreiche Keller, Gewölbe und Kammern für Getränke, Speisen und Vorräte aller Art erforderlich. Vor allem sind wieder Anrichte und Hauptküche, Spül- oder Aufwaschraum, Speise- oder Fleischkammer, auch Eiskeller, sodann Vorratskammern für Eingemachtes, Schinken u. f. w., Gemüsekammer, ferner Vorbereitungsküche, Backtube oder Konditorei, Raum für Nachtisch (Dessert), Kaffeeküche, Vorratsraum für Thee, Kaffee, Zucker u. f. w., Vorratskeller für Milch und Butter, Silberkammer und dergl. zu nennen. Ein Aufenthalts- und Eßzimmer für den Küchenmeister (Chef) und seine Leute vervollständigen die zum Küchendienst gehörige Anlage.

Aus den nachfolgenden Beispielen wird hervorgehoben, wie weit das Erfordernis für die Beschaffung dieser Räume in einzelnen Fällen geht, während man sich in anderen neben der Kochküche auf einige wenige Neben- und Vorratsräume beschränken muß. Doch ist es besser, im Teilen und Trennen des Raumes gehörig Maß zu halten, als darin durch Beschaffung einer Menge kleiner Räume zu weit zu gehen⁸⁷⁾.

119.
Größe
und
Zusammen-
gehörigkeit.

Die Größe der Küche, sowie die Ausdehnung jeder einzelnen dazu gehörigen Abteilung hängen einerseits immer von den Anforderungen an die Leistungsfähigkeit, andererseits vom gegebenen Platze ab. Hierüber läßt sich nur ganz allgemein sagen, daß sämtliche Hauswirtschaftsräume in entsprechendem Verhältnis untereinander stehen und mit der Ausdehnung und dem Betrieb der ganzen Anlage übereinstimmen müssen.

Alles, was im vorhergehenden Kapitel (in Art. 37 bis 42, S. 42 bis 45) über die bauliche und konstruktive Anlage, Lüftung, Erhellung, Wasserversorgung und Entwässerung von Küche und Zubehör gesagt wurde, gilt auch hier. Werden besonders die Gesichtspunkte bezüglich Lage und Verbindung der Räume auf diese Küchenanlagen vollkommener Leistungsfähigkeit angewendet, so ergibt sich, daß Hauptküche, Spülküche, Bäckerei und Nachtischraum in unmittelbarer Verbindung

⁸⁷⁾ Vergl.: GUYER, E. Das Hotelwesen der Gegenwart (2. Aufl., Zürich 1885), ein Werk, das für die vorliegenden Kapitel vielfach zu Rate gezogen wurde.