



**Gebäude für Erholungs-, Beherbergungs- und  
Vereinszwecke**

**Darmstadt, 1885**

b) Bestandtheile und Einrichtung

---

[urn:nbn:de:hbz:466:1-77990](http://urn.nbn.de/hbz:466:1-77990)

Bezüglich der Vertheilung dieser verschiedenen Gruppen von Räumen mag außerdem auf die theils generellen, theils speciellen Gesichtspunkte für die Nothwendigkeit möglichster Uebersichtlichkeit und Zugänglichkeit, zugleich auch der Absonderung der einzelnen Theile, in früheren Darlegungen<sup>155)</sup> kurz hingewiesen, im Uebrigen aber die richtige Bemessung und Eintheilung der Säle und Zimmer als eine der Hauptbedingungen der Anlage bezeichnet werden.

Es ist deshalb im Folgenden der Versuch gemacht worden, auf Grund von Erfahrungen, die in den letzten Jahren an ausgeführten Hotels gesammelt worden sind, die Abmessungen der einzelnen Räume anzugeben. Selbstverständlich können diese Ermittelungen nur ganz allgemeiner Art sein, da die Feststellung der Mafse und ihrer Beziehungen in jedem einzelnen Falle von der Bestimmung und von dem Range des Bauwerkes, von dem zur Verfügung stehenden Bauplatze und anderen örtlichen Bedingungen der Aufgabe abhängig sind.

b) Bestandtheile und Einrichtung.

1) Fremdenzimmer und Zubehör.

Die Fremdenzimmer mit den zu ihnen gehörigen Wirthschaftsräumen, Badezimmern, Aborten etc. sind nicht nur die wichtigste Gruppe eines Hotels; sondern sie bilden fast auch stets das maßgebende Moment für die Grundrissgestaltung des ganzen Bauwerkes.

2:2.  
Fremden-  
zimmer.

Die Fremdenzimmer werden naturgemäß zunächst an die Straßenfronten oder an die Seiten des Haupthofes gelegt, kleinere Zimmer auch an die der Nebenhöfe. Die durchschnittlichen Dimensionen eines Vorderzimmers sind 6,0 m in der Tiefe bei 3,0 bis 3,5 m Axenweite der Fenster. Als lichte Höhen genügen im I. Obergeschoße 4,3 m, im II. Obergeschoße 4,0 m, im III. Obergeschoße 3,8 m, im IV. und jedem weiteren Obergeschoß 3,5 bis 3,0 m. Bei Hinterzimmern genügt eine Tiefe von 4,5 m, so dass die Breite eines Flügels, welcher Vorderzimmer, Corridor und Hinterzimmer enthält, incl. der Mauerstärken auf rund  $(6,0 + 2,5 + 4,5 + 2,00 =)$  15,0 m zu rechnen ist.

Das Verhältniss der zweifenstrigen zu den einfenstrigen Zimmern ist von der in Art. 205 (S. 175) gemachten Unterscheidung bezüglich der Bestimmung des Hotels abhängig. Ein Hotel für Geschäftsreisende wird eine grössere Zahl einfenstriger Zimmer erfordern, als z. B. ein vornehmes Bade-Hotel. Selbstverständlich wird man die einfenstrigen Zimmer vorwiegend in die höheren Geschoße oder an die Nebenhöfe legen. In einem Hotel, das vorwiegend von Geschäftsreisenden besucht wird, hat sich folgendes Verhältniss der verschiedenartigen Fremdenzimmer zu einander als das zweckmässigste herausgestellt:

Von der gesamten Zimmerzahl sind

7	Procent zu Salons,
25	» zu zweifenstrigen Schlafzimmern und
68	» zu einfenstrigen »

zu bestimmen.

Diese Angaben dürften auch als durchschnittliche Anhaltspunkte für viele andere Hotels dienen, wenn gleich das Zahlenverhältniss von der Art der Kundenschaft des Hotels abhängt.

155) Siehe: Theil IV, Halbband 1, S. 104, 114, 191 u. ff.; ferner im vorliegenden Halbband, Abschn. 1, Kap. 2, S. 26.

So wird, nach *Guyer*<sup>156)</sup>, ein Hotel, in welchem große und vornehme Familien zu verweilen pflegen, mehr Salons bedürfen, als ein Haus mit rasch wechselndem Fremdenbesuch; und ein Hotel, in dem Geschäftsleute ersten Ranges verkehren, braucht für Privatunterredungen und Verhandlungen seiner Kunden ebenfalls mehr Salons, als ein Gasthof, der nur von einfachen Geschäftsleuten besucht wird. Ein Haus letzterer Art bedarf mehr einfenstriger und weniger zweifenstriger Zimmer (mit 1, bzw. 2 Betten), als z. B. ein Familien-Hotel, obgleich auch hierin ein bedeutender Unterschied herrscht. In einem Berg-Hotel oder Passanten-Geschäft, in dem in der Regel die Gäste nur eine Nacht zubringen, wird man Gelegenheit und Platz möglichst ausnutzen und deshalb die Zimmer kleiner, die Zahl derselben größer bemessen, als unter anderen Umständen der Fall sein würde.

Es ist ferner zu beachten, dass sich in den unteren Stockwerken, unter einer grösseren Zahl von Zimmern, die durch Zwischenthüren mit einander zu verbinden sind, je ein Salon befinden muss. In den oberen Geschossen sind namentlich bei den einfenstrigen Zimmern Zwischenthüren möglichst zu vermeiden, da sie die Möblierung der Zimmer erschweren. Jedes Zimmer muss einen directen Eingang vom Corridor aus haben.

Bezüglich der Grösse der Salons ist kurz zu bemerken, dass man sich in einem Hotel leichter mit einem verhältnismässig kleineren Salon, als mit einem engen Schlafzimmer begnügen kann. So nothwendig auch einige grössere Salons in einem besseren Hotel sein mögen, so sollte daher die Anlage derselben nie auf Kosten der Schlafzimmer erfolgen.

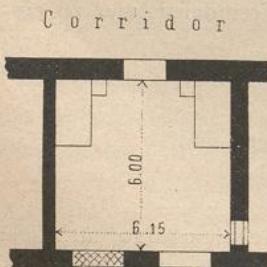
Aus allen diesen Darlegungen geht hervor, dass die richtige Vertheilung grösserer und kleinerer Zimmer und deren Zusammenhang nur unter Mitwirkung des Wirthes erfolgen kann, der sich dabei auf seine Erfahrung und Kenntniß der Platzverhältnisse stützen muss.

Die nach den Außenfronten hin gelegenen Fremenzimmer, insbesondere die Salons und die zweifenstrigen Zimmer der unteren Geschosse, versieht man möglichst mit Balcons; Saalon- und Ausichts-Hotels verlangen eine besonders grosse Zahl von Balcons.

213.  
Einrichtung  
der Fremden-  
zimmer.

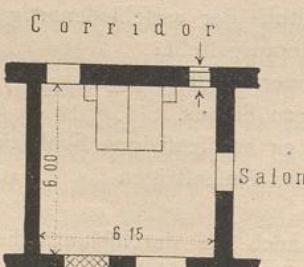
Fig. 182 zeigt die Möblierung eines zweifenstrigen und eines mit demselben verbundenen einfenstrigen gewöhnlichen Fremenzimmers. Die Eingangsthür bei letzterem muss so angelegt werden, dass man das Bett nebst Nachttisch bequem stellen kann. Bei zweifenstrigen Zimmern kann man entweder wie in Fig. 180 u. 182 die Eingangsthür in der Mitte der Gangwand anordnen oder, wie in Fig. 181, dieselbe näher an die Scheidewand rücken. Die Stellung der Betten ist hiernach einzurichten; jedoch verdient die Anordnung in Fig. 181 deshalb den Vor-

Fig. 180.



Fremenzimmer in deutschen Hotels. — 1/250 n. Gr.

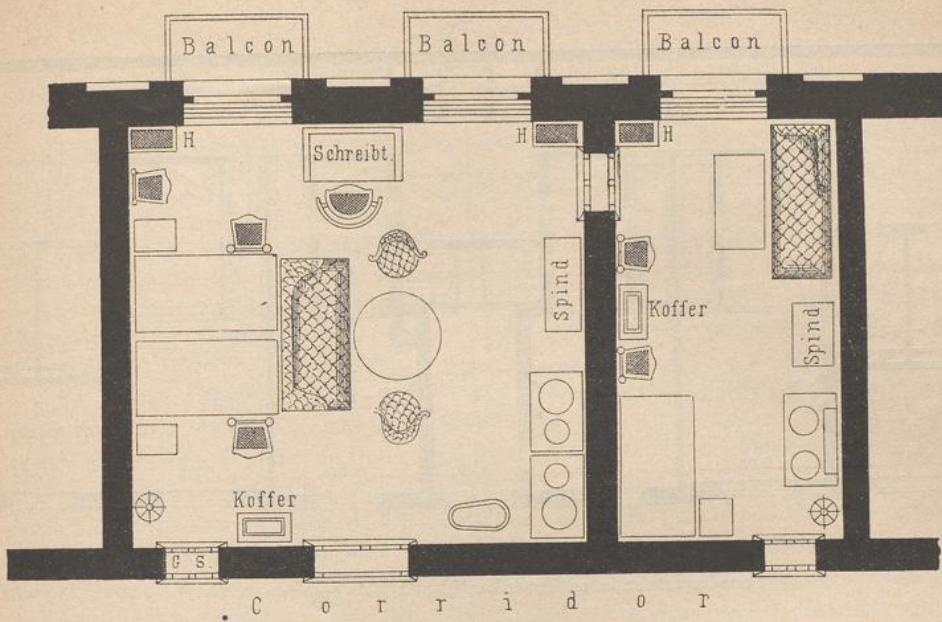
Fig. 181.



zug, weil man dann im Stande ist, in der Corridor-Mauer, wenn dieselbe entsprechend stark ist, die sehr wünschenswerthe Einrichtung eines Wandschranks (Garderoben-Spindes) zu treffen. Letzterer hat sowohl nach dem Zimmer, wie auch nach dem Corridor Thüren und dient zur zeitweisen Aufbewahrung der zu reinigenden

156) Das Hotelwesen der Gegenwart. Zürich 1874. S. 74, 75, 81 u. 82.

Fig. 182.

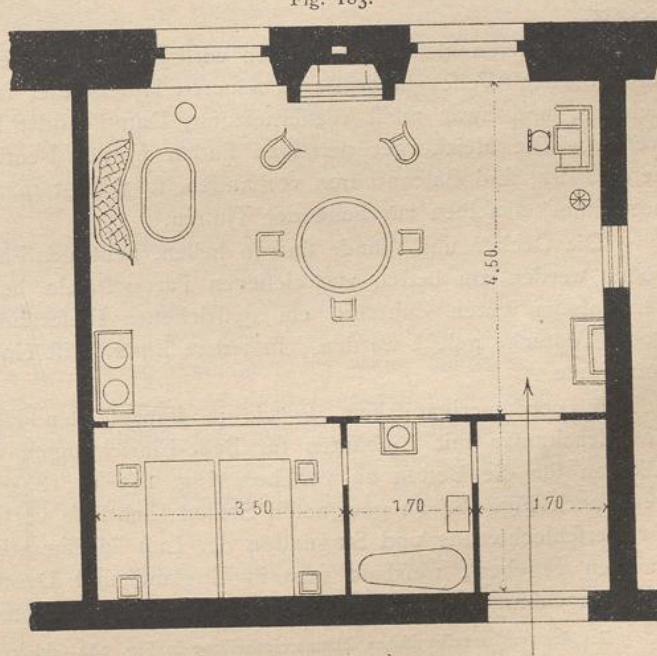


Fremdenzimmer in deutschen Hotels.

Bekleidungsgegenstände. Diese können, ohne Störung des Gastes, vom Hausdiener durch Öffnen der äusseren Thür fortgenommen und nach der Reinigung wieder unter Verschluss gebracht werden. Demselben Zwecke dient der abgeschlossene Vorplatz bei den in Fig. 183 u. 184 abgebildeten Zimmereinrichtungen.

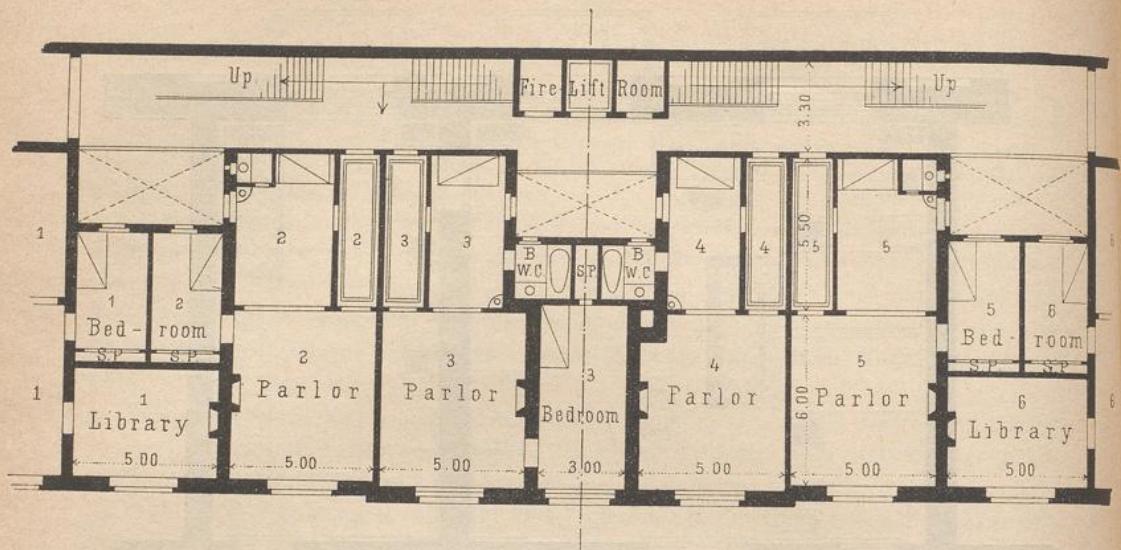
Die Zwischenthüren sind nur bei besseren zweifenztrigen Zimmern und bei Salons in die Mitte der Scheidewände zu legen, wie Fig. 181 zeigt, und dann zweiflügelig zu machen. Zweckmässiger in Bezug auf die Benutzung des Raumes ist es jedoch,

Fig. 183.



Fremdenzimmer in französischen Hotels.

Fig. 184.



Fremdenzimmer in nordamerikanischen Hotels. — 1/250 n. Gr.

wie Fig. 180 u. 182 zeigen, die Zwischenthüren an die Fensterwand zu rücken. Fenster und Zwischenthüren sind immer doppelt zu machen; wünschenswerth ist dies auch bei den Eingangsthüren; es wird dann der Zwischenraum zwischen beiden Thüren zuweilen in derselben Weise, wie die eben beschriebenen Wandschränke benutzt.

Bei unseren kleineren Gasthöfen wird meist noch Ofenheizung in der bekannten und üblichen Weise, in grösseren neueren Hotels aber fast ausschliesslich Sammelheizung, und zwar meist Wasserheizung, Dampf- oder Dampfwasserheizung angewendet. Die Heizkörper derselben finden in den Fensterbrüstungen einen geeigneten Platz; sind Balonthüren vorhanden, so verlegt man (wie in Fig. 182 mit *H* bezeichnet) dieselben zur Seite der Thüren.

Die Decken und Wände sind in hellen, neutralen Farben zu halten. Die Fußböden werden am besten aus eichenen Parquetttafeln hergestellt; doch genügt in den minder guten Zimmern ein gestrichener Kiefernholz-Fußboden, namentlich wenn Teppiche gelegt werden. In jedem Zimmer ist ein Gasauslass in der Decke vorzusehen.

In nordamerikanischen, so wie in französischen Hotels liebt man es, die Fremdenzimmer mit Einbauten für Bade-Einrichtungen und Aborte, so wie mit Alkoven für die Betten zu versehen (Fig. 183 u. 184). Damit ist aber, selbst wenn nach Fig. 184 an geeigneten Stellen Lichthöfe vorhanden sind, Veranlassung zur Verschlechterung und Stagnation der Luft in sämmtlichen zusammengehörigen Räumen gegeben, weshalb man in England und Deutschland diese Einrichtung nicht angenommen hat, bzw. davon wieder zurückgekommen ist.

Bei der nordamerikanischen Zimmereintheilung in Fig. 184 sind je zwei Schlaf-Cabinete (*bed-rooms*) mit einem Salon (*parlor*) oder einem Bibliothek- und Studirzimmer (*library*) zu einer kleinen Wohnung gruppirt, zu der noch ein abgeschlossener Gang, ein Abort, zum Theile auch ein Bade-Cabinet gehören.

Diese, gleich wie die Schlafzimmer, deren einige auch Wandspinde (*SP*) erhalten haben, gehen auf einen Lichthof von 5 m Länge und 2,5 m Breite, der zwischen je zwei Wohnungen angeordnet ist und zur Erhellung und Lüftung dieser Räume, so wie des dahinter liegenden Corridors dient. Auf je vier Wohnungen in sämmtlichen Geschossen kommen zwei gerade Verbindungstreppen, und ein Aufzug (*lift*). Die ganze Anlage ist augenscheinlich getroffen, um die vorhandene grosse Gebäudetiefe von 16 m möglichst vortheilhaft und den amerikanischen Gewohnheiten entsprechend auszunutzen.

Das französische Beispiel in Fig. 183 zeigt eine ganz behagliche Einrichtung, wenn von dem Nachtheil abgesehen wird, dass keinerlei Vorsorge für direkte Erhellung und Lüftung der rückwärtigen Räume getroffen ist. Der an der Straße gelegene zweiflügelige Salon von 7,0 × 4,5 m ist mit Tischen und Sitzmöbeln, einem schließbaren Waschtisch, so wie mit einem Buffet ausgerüstet und durch eine offene Kaminfeuerung in der Fensterwand geheizt. Mit dem Salon steht der Alkoven durch eine grosse Öffnung, die nach Belieben mittels Stoffvorhängen geschlossen werden kann, in Verbindung. Das anstoßende Bade-Cabinet enthält außer der Badewanne einen Toilette-Tisch und einen tragbaren Abort. Vom geschlossenen Cabinet aus sind sowohl Salon, als Bade-Cabinet zugänglich. Die Stärke der Scheidewand wird hier oft zur Anbringung von Wandschränken ausgenutzt<sup>157)</sup>.

In jedem Stockwerke ist die Anlage eines Anrichteraumes (*office*) für die Fremdenzimmer desselben. Eine thunlichst centrale Lage desselben ist wünschenswerth; unter allen Umständen ist er aber direct über den mit der Hauptküche in Verbindung stehenden Anrichte- oder Controle-Raum zu legen, da von letzterem ausgehend die Speisen-Aufzüge in die Anrichten der verschiedenen Geschosse führen. Ein Raum von 35 qm Grundfläche dürfte pro 100 Betten genügen. Derselbe kann zweckmässiger Weise an einen der Nebenhöfe gelegt werden, vorausgesetzt dass die Tageserhellung reichlich und gut ist. Außer den erwähnten Speisen-Aufzügen muss zur Aufstellung eines Bettes für den Kellner, so wie der Anrichte- und Aufwaschtische, der Schränke für Porzellan, Glas, Silber und Leinwand, ferner der Wärmeschränke genügender Platz sein. In der Nähe des Anrichteraumes ist eine der Diensttreppen anzuordnen.

214.  
Anrichte-  
raum.

Man rechnet ein Hausmädchen zur Bedienung von 30 Fremden. Jedes Mädchen erhält ihre Gerätekammer. Diese Kammern sind derart im Geschoss zu vertheilen, dass die Mädchen den ihnen zugewiesenen Zimmern nahe sind. Zweckmässig ist es, einen Kehrichtschacht in der Nähe anzubringen, welcher, durch sämmtliche Geschosse geführt, in einem Nebenhof zu ebener Erde ausmündet. Für die fraglichen Kammern genügt ein Raum von 10 qm. Schlafräume für die Mädchen sind in den Stockwerken nicht absolut erforderlich.

215.  
Zimmer  
der  
Hausmädchen.

Man rechnet gleichfalls auf 30 Fremde einen Hausdiener. Die Zimmer desselben sind im Geschoss entsprechend zu vertheilen; ihre Grösse ist auf 12 bis 15 qm anzunehmen, da es wünschenswerth ist, dass die Hausdiener in ihren Zimmern schlafen, meist auch die Kleider und Schuhe der Fremden in denselben reinigen. Vorzuziehen ist indes die Anlage eines besonderen Putzraumes in jedem Geschoss, der an geeigneter Stelle, etwa, wie im »Frankfurter Hof« zu Frankfurt a. M. (siehe Art. 280, S. 205), eine Art offener Galerie bildet und von der Diensttreppe aus zugänglich ist. In unmittelbarem Anschluss an den Gepäck-Aufzug ist ein grösseres Zimmer für die Hausdiener vorzusehen, worin die Gepäckstücke sortirt, auch aufbewahrt werden können.

216.  
Zimmer  
der  
Hausdiener.

In jedem Stockwerke, etwa in den todtten Ecken, sind Räume für reservirte Möbel anzuordnen. In den meisten Fällen wird für je 100 Betten ein Raum von 15 qm genügen.

217.  
Zimmer  
für reservirte  
Möbel.

<sup>157)</sup> Nach: GUVER, E. Das Hotelwesen der Gegenwart. Zürich 1874, S. 85.

218.  
Badezimmer.

Die Anzahl der Badezimmer ist von den Gewohnheiten in den verschiedenen Ländern abhängig. In Amerika z. B., wo der Reisende außerordentlich grosse Eisenbahnstrecken zurückzulegen hat, ist das Bedürfnis zum Baden ein so grosses, dass fast in jedem Zimmer (siehe Fig. 184, S. 182) eine Bade-Einrichtung vorhanden ist. In deutschen Hotels dagegen genügt erfahrungsmässig ein Badezimmer für 40 bis 50 Betten. Die Grösse derselben ist auf rot. 15 qm anzunehmen. Die Anforderungen an die Einrichtung, Beleuchtung und Lüftung derselben sind die üblichen (siehe Theil III, Band 5, Kap. 6, S. 83 u. ff.).

In den Hotels von Cur- und Badeorten spielen die Bäder natürlicher Weise eine viel bedeutendere Rolle. Das Vorhandensein einer Quelle giebt oft Veranlassung zur Errichtung des Hotels, das in zweckmässige Verbindung mit einer grösseren Zahl von Badezellen zu bringen ist. Ueber Anordnung und Einrichtung der letzteren ist im nächsten Halbbande dieses »Handbuches« (Abschn. 3) das Erforderliche zu finden.

219.  
Aborta.

Man rechnet auf rot. 10 Betten einen Abort. Eine streng durchgeführte Trennung nach den Geschlechtern ist erforderlich; auch ist die Lage der Damen- und Herren-Aborta so zu wählen, dass einem missständigen Zusammentreffen der Damen und Herren vorgebeugt ist. Die Vertheilung der Aborta in den Geschossen muss eine möglichst gleichmässige sein. Licht und Luft müssen direct zugeführt werden. Die Aborta sollen von außen leicht kenntlich gemacht werden, etwa durch Inschriften auf matt geschliffenen Scheiben. Die Breite der Aborta ist, wenn möglich, nicht unter 1,5 m, die Tiefe zu ca. 2,0 m anzunehmen. Ein Vorraum in derselben Grösse ist wünschenswerth. Im Vorraum der Herren-Aborta ist ein Pissoir-Becken vorzusehen; auch ist die Anlage von Waschbecken bei allen Aborten erwünscht. Andere Constructionen, als Spülaborta, haben sich für Hotels bislang nicht bewährt.

In den verschiedenen Geschossen liegen die Aborta am besten direct über einander. In Verbindung mit den Aborträumen sind kleine Nebenräume anzutragen, in denen die Ausgussbecken ihren Platz finden, welche Zuflüsse von warmem und kaltem Wasser erhalten müssen.

220.  
Leinwand-  
kammer.

Eine Leinwandkammer ist in jedem Stockwerk in der Grösse eines zweiflirigen Hinterzimmers anzulegen, und zwar thunlichst direct über dem Hauptmagazin für Leinwand, mit dem sie durch einen Aufzug in Verbindung gesetzt wird. Zur Aufstellung der Wäscheschränke und Gefache ist für grosse Wandflächen Sorge zu tragen; auch ist gutes directes Licht erforderlich.

221.  
Zimmer  
der  
Haushälterin.

Zweckmässig ist es, das Zimmer der Haushälterin jedes Geschosses neben die Leinwandkammer zu legen; dasselbe erhält etwa die Grösse eines einfirigen Hinterzimmers.

222.  
Raum-  
bemessung.

Zur Berechnung der für ein Hotel mit einer bestimmten Anzahl von Betten und Geschossen erforderlichen Grundfläche mögen folgende Daten einen Anhalt geben, welche durch Berechnungen der Raumgrössen verschiedener neueren Hotels ermittelt sind. Von der bebauten Grundfläche eines Hotels sind in abgerundeten Zahlen zu rechnen:

α) auf Fremdenzimmer rot.	50	Procent,
β) auf Diensträume, Aborta, Bäder	8	"
γ) auf Corridore, Treppen, Lichthöfe, Aufzüge etc.	25	"
δ) auf das Mauerwerk	17	"
zusammen		100 Procent.

Hierbei ist indes das Erdgeschoß, von dem angenommen wird, dass es für die Anlage der Säle, Vorräume, Geschäfts-Locale etc. beansprucht werde, nicht in Berechnung gezogen. Will man z. B. das Raumbedürfnis für ein Hotel fest stellen, welches in 4 Obergeschoßen 300 Fremdenbetten erhalten soll, also in einem Obergeschoß 75 Betten, und rechnet man mit Rücksicht auf die Salons, welche keine Betten erhalten, für 1 Bett 20 qm Grundfläche, so muss, da die Fremdenzimmer 50 Prozent der gesammten bebauten Grundfläche in Anspruch nehmen, die letztere  $75 \times 20 \times 2 = 3000$  qm betragen. Hierzu ist für Anlage von unbedeckten Höfen und des event. beabsichtigten grossen, mit Glas überdeckten Vorsaales  $\frac{1}{6}$  bis  $\frac{1}{7}$  der bebauten Grundfläche hinzuzurechnen, mithin in diesem Falle rot. 500 qm, so dass die gesammte Grundfläche des zu errichtenden Hotels ca. 3500 qm betragen muss.

Oder hat man ein bestimmtes Areal von 2800 qm zur Verfügung, so rechnet man hiervon zunächst  $\frac{1}{7}$  bis  $\frac{1}{8}$ , also rot. 400 qm für Höfe ab. Man wird somit 2400 qm bebaute Grundfläche erhalten. Man kann also  $\frac{2400}{2 \times 20} = 60$  Betten in einem Obergeschoß unterbringen, demnach bei 4 Obergeschoßen 240 Betten anordnen und hat außerdem noch (7 Prozent der Anzahl von rot. 200 Zimmern) für 14 Salons Platz. Selbstverständlich würde man bei einem vornehmen Bade-Hotel auf eine grössere Zahl von Salons rechnen müssen, wodurch die Anzahl der Betten vermindert würde.

## 2) Gesellschaftsräume.

Theils zu gemeinsamer Bewirthung, theils zu geselliger Benutzung und Erholung sämmtlicher Gäste des Hotels dienen die Speisesäle mit ihren Nebenräumen, die Lese-, Musik- und Damen-Salons, so wie die Billard-, Spiel- und Rauch-Salons. Außerdem sind Säle für kleinere geschlossene Gesellschaften erforderlich. Auch die Vorräume mit Garderoben und Toiletten gehören gewissermassen zu diesen Localen.

Die Zahl und Grösse der Gesellschaftsräume richtet sich nach Rang und Ausdehnung des Hotels, so wie nach der Art des darin zu erwartenden Betriebes.

In einem Hause ersten Ranges genügt ein einziger Speisesaal nicht; man verlangt heutzutage außer einem grossen Saale für die Gesellschaftstafel (*table d'hôte*) einen besonderen Frühstückssaal, worin nicht geraucht, ferner Café und Restaurant, in denen geraucht wird. Letzteren findet man besonders häufig in Orten, wo das Speisen nach der Karte gebräuchlich und außerdem auf den Localverkehr viel Rücksicht zu nehmen ist. Doch sind Speise-, Frühstücks- und Restaurants-Saal nicht selten in einem Locale vereinigt.

In den englischen und amerikanischen Hotels spielen die *bars* oder Schank- und Imbiss-Räume eine besonders wichtige Rolle und treten dort an Stelle der auf dem Continent üblichen Kaffeesäle für Herren, mit dem Unterschiede jedoch, dass die *bars*, da darin fast Alles stehend genossen wird, selten zu längerem Aufenthalt benutzt werden, so prachtvoll dieselben auch ausgestattet zu werden pflegen<sup>158)</sup>.

In grossen Städten verweilt der Fremde wenig im Hotel, das er oft nur zum Uebernachten benutzt. Den Tag verbringt er mit Geschäften oder mit Besichtigung der Sehenswürdigkeiten des Ortes; er nimmt die Mahlzeiten, wo es ihm be-

<sup>223.</sup>  
Allgemeines.

158) Siehe Art. 9 (S. 10).

hagt, in einem Restaurant, besucht die Kaffeehäuser, Abends die Theater und Vergnügungs-Locale der Stadt. Daher genügt in den meisten Grossstadt-Hotels außer den Speisesälen etwa noch ein Lese-, bzw. Conversations-Salon und ein kleineres Damenzimmer. Im Uebrigen sind bei starkem Localverkehr eine Anzahl von Nebenräumen für kleinere Gesellschaften nothwendig.

Ganz anders verhält es sich mit den Hotels in Cur- und Badeorten; die Gäste nehmen darin längeren Aufenthalt und sind bei schlechtem Wetter ausschließlich auf das Haus angewiesen. Aehnlich ist es mit den Hotels in vielen Orten der Schweiz, welche mehr den Charakter von Pensionen haben. Deshalb ist in allen diesen Fällen für eine grössere Zahl verschiedenartiger Gesellschaftsräume, außer den Speise- und Festräumen, für grosse Musik- und Damen-Salons, so wie für Lese-, Schreib-, Spiel- und Rauchzimmer Sorge zu tragen.

In Berg-Hotels ist der Speisesaal meist der einzige Gesellschaftsraum; es lohnt sich nicht, besondere Frühstücksräume, Rauch-, Conversations-, Damen-, Lese- etc. Salons anzulegen.

Die Gesellschaftsräume finden ihren naturgemässen Platz im Erdgeschoß; doch kommen nicht selten Ausnahmen vor, z. B. in manchen Eisenbahn-Hotels, deren Säle in Folge der Betriebsverhältnisse in das I. Obergeschoß verlegt werden müssen. In Venedig und Genua, wo meist Palastbauten zu Hotels benutzt werden, pflegen die Speisesäle einen Theil der obersten Geschoße einzunehmen.

Allen Gesellschaftsräumen ist eine geeignete Einrichtung zu geben und eine solche Lage anzugeben, dass sie an sich zweckentsprechend, so wie unter sich in guter Verbindung sind. Im Hinblick auf die vorhergehenden Darlegungen in Abschnitt 1, Kap. 3 dieses Halbbandes genügen die folgenden, auf die besonderen Erfordernisse des Hotels bezüglichen Angaben über die einzelnen Räume.

<sup>224.</sup>  
Speisesäle.

Wenn es der Raum gestattet, kann man den Speisesaal, welcher eine feiner Länge und Breite entsprechende grössere Höhe erfordert, wie die übrigen Räume, in einen eingeschoßigen Anbau legen. Dagegen ist es bei sehr werthvollen Terrains in grossen Städten wünschenswerth, den Saal in das Hauptgebäude hineinzuziehen, und über demselben noch Fremenzimmer anzulegen. Der Saal erhält dann die Höhe zweier Stockwerke, gewöhnlich des Erdgeschoßes und des unmittelbar darüber liegenden Geschoßes. Nur einen Theil der Höhe des letzteren für diesen Zweck mit zu verwenden, ist unzulässig, da hierdurch die Anlage von Stufen in demselben bedingt wird; die Anbringung von Stufen jedoch innerhalb der Gänge und Vorräume eines Geschoßes muss vermieden werden.

Hat der Bauplatz eine günstige Lage, in Mitten des Geschäftsverkehres einer grossen Stadt, so wird man den Saal gegen den Hof oder eine andere wenig werthvolle Seite des Grundstückes legen. Bei freier Lage des Hotels und schöner Naturumgebung desselben wäre es dagegen unverzeihlich, die Speisesäle ganz und gar von der schönen Ausicht abzuschliessen.

Für alle diese Fälle geben die unter d beschriebenen Beispiele genügende Anhaltspunkte.

Die Grösse des Speisesaals muss nach der Zahl der bei der Tafel zu erwartenden Gäste geschätzt werden. Bei Pensionen, Bade-Hotels etc. wird man die gleiche Anzahl der Tischplätze, wie die der Betten rechnen müssen, während es bei Stadt-Hotels erfahrungsmässig vollkommen genügt, die halbe Anzahl der Fremdenbetten als die der Tischplätze anzunehmen. Der Speisesaal muss in seinen

Dimensionen so bemessen sein, dass ohne Raumverschwendungen eine bestimmte Anzahl von Tischen parallel den Längsseiten des Saales gestellt werden können.

Es dürfte nicht unzweckmäßig sein, die in Art. 77 (S. 56) gemachten Ermittlungen bezüglich Länge und Breite des Speisesaales an einem Beispiele nachzuweisen.

Will man z. B. 180 Personen bequem setzen, und zwar an 3 gleich großen Tischen, also pro Tafel 60 Personen, so rechne man für die Länge eines Tisches bei Abrechnung der 2 Kopfplätze 29 Plätze zu  $0,66 \text{ m} = \text{rot. } 19,0 \text{ m}$ . Vom Kopfende bis zur Querwand des Saales genügen  $2,00 \text{ m}$ , so dass der Saal eine Länge von  $19,00 + 2,00 \times 2 = 23,00 \text{ m}$  haben muss. Die Breite des Saales ergibt sich aus Folgendem: Für die Tischbreite genügen  $1,15 \text{ m}$ ; die Entfernung zweier Tische von einander muss mindestens  $1,80 \text{ m}$ , die der Tische von der Längswand  $1,50 \text{ m}$  betragen; mithin genügt für die Aufstellung von 3 Tischen eine Saalbreite von  $3 \times 1,15 + 2 \times 1,80 + 2 \times 1,50 = \text{rot. } 10,00 \text{ m}$  rot. Zur Aufstellung zweier Tische genügt eine Breite von  $2 \times 1,15 + 1,80 + 2 \times 1,50 = \text{rot. } 7,00 \text{ m}$ ; bei 4 Tischen rot.  $13,00 \text{ m}$ . Um nun bei einer Breite von  $13,00 \text{ m}$  gleichfalls 180 Personen setzen zu können, also pro Tisch 45 Personen, genügt eine Saallänge von  $(22 \times 0,66) + (2 \times 2,00) = 18,50 \text{ m}$ .

Für jeden Platz ist mithin ein Raum von  $\frac{13,00 \times 18,50}{180} = \frac{240}{180} = 1,3 \text{ qm}$  erforderlich.

Für den Anrichteraum oder *office* genügt an Grösse  $\frac{1}{5}$  bis  $\frac{1}{4}$  der Grundfläche des Speisesaales. Die Verbindung mit letzterem ist durch grosse Öffnungen herzustellen. Wiederum mag aus früheren Darlegungen kurz zusammengefasst werden, dass die Speisen und Getränke in diesem Raum geordnet und die benutzten Geschirre hierher zurückgebracht werden; er muss daher entweder direct oder durch bequeme Treppen und Aufzüge mit der Küchenanlage verbunden sein. Zur Aufstellung von Schränken für Glas, Porzellan, Bestecke, Silber und Leinwand sind möglichst grosse Wandflächen zu schaffen; desgleichen muss für Aufstellung grosser Wärmtücher und Tellerwärmern Sorge getragen werden. Sehr zweckmäßig ist es, einen Nebenraum zum Spülen des Porzellans der Anrichte anzuschliessen. Für directes und gutes Licht ist zu sorgen.

Auch das Lese- und Conversations-Zimmer legt man zweckmäßig in unmittelbare Nähe des Speisesaales, da es vorwiegend als Versammlungsraum vor und nach den Mahlzeiten dient. An Grösse ist ungefähr  $\frac{1}{3}$  der Grundfläche des Speisesaales erforderlich.

In der Nähe des Lese- und Conversations-Salons ist der richtige Platz für das Schreibzimmer, für das ein Raum von der Grösse eines gewöhnlichen zweiflügeligen Zimmers genügt. Für gutes und directes Licht ist auch hier Sorge zu tragen.

Der Frühstücksraum wird nicht von allen Gästen des Hotels gleichzeitig benutzt; derselbe braucht deshalb nur halb so gross, wie der Speisesaal zu sein und liegt am besten nächst der Anrichte.

Für die Restauration und kleinere Privatgesellschaften bedarf es besonderer Nebenräume, die auch neben dem Anrichteraum anzusiedeln sind; anderenfalls ist die Anlage einer eigenen Anrichte für sie erforderlich, welche mit der Küche in directe Verbindung gesetzt werden muss.

Die Anzahl und Grösse dieser Räume richtet sich nach dem Bedürfniss. Ein directer Zugang vom Hauptflur ist wünschenswerth.

Für das Restaurations-Local ist die Anlage zu ebener Erde mit directem Eintrange von der Straße zweckmäßig; hierbei kann dem Saal die Gesamthöhe von Sockel- und Erdgeschoss gegeben und dadurch bei grösserer Breite und Länge des Raumes ein günstiges Verhältniss der Abmessungen erzielt werden.

225.  
Anrichte-  
raum.

226.  
Lese- und  
Conversations-  
Salon.

227.  
Schreib-  
zimmer.

228.  
Frühstücks-  
raum.

229.  
Nebenräume.

230.  
Damen-  
Salon.

Der Damen-Salon wird in der Grösse eines zweifenstrigen Wohnzimmers in der Nähe des Conversations-Saales anzulegen sein. Im Anschluss an dasselbe ist eine Damen-Toilette erwünscht.

231.  
Rauch-,  
Billard- u.  
Spiel-  
zimmer.

Das Rauchzimmer, so wie das etwa nothwendige Billard- und Spielzimmer sind entweder getrennt oder vereinigt und, wenn thunlich, in Verbindung mit der Eintrittshalle anzulegen. Das Billard-Zimmer muss bei Aufstellung nur eines Billards mit bequemer Einrichtung eine Grösse von  $6 \times 7$  m erhalten. In amerikanischen Hotels sind meistens 6, selbst bis 14 Billards aufgestellt.

232.  
Musikzimmer.

Das Musikzimmer ist in der Grösse des Damen-Salons anzunehmen und von den übrigen Salons getrennt zu legen. Fehlt dasselbe, so pflegt das Lese- und Conversations-Zimmer für Zwecke der Musik zu dienen, deren Benutzung hierzu indes thunlichst zu vermeiden ist.

233.  
Vorzimmer.

Vorzimmer sind in Verbindung mit den Garderoben und Toiletten in geeigneter Lage vorzusehen. Letztere, mit mehreren Wasch-Toiletten ausgerüstet, müssen von außen leicht kenntlich gemacht werden. In amerikanischen Hotels findet man besondere Waschzimmer mit 20 bis 30 Wasch-Einrichtungen, die mit einem Nebenraum verbunden sind, in welchem Schuhe und Kleider gereinigt werden.

234.  
Veranden.

In Cur- und Saalon-Hotels gehören zu den Gesellschaftsräumen in gewissem Sinne auch die grossen und breiten Veranden, welche an einer der Hauptfronten, am besten in Erdgeschofs-Fußbodenhöhe, angeordnet werden, theilweise oder ganz geschlossen werden können, so dass die Hotel-Gäste bei schlechtem Wetter oder bei äusserem nassen Boden darin in frischer Luft sich ergehen können.

### 3) Verwaltungsräume.

235.  
Organisation  
des  
Geschäfts-  
betriebes.

Die Oberleitung eines Hotels ruht allein in den Händen des Wirthes, bezw. des Directors des Unternehmens. Bei einem grossen Hotel-Betrieb, z. B. bei einem Hotel von rot. 500 Betten, stehen dem Director zur Seite:

- 1) der Oberkellner, welcher die Gäste empfängt und ihnen die Zimmer anweist (*chef de reception*);
- 2) der Vorstand des Bureaus (Buchhalterei, Caffe etc.);
- 3) der Saal-Oberkellner, und
- 4) der Vorstand der Küchen (*chef*).

Ferner sind folgende Unterbeamten erforderlich:

- 5) der Caffirer;
- 6) 4 bis 5 Bureau-Beamte;
- 7) 6 bis 7 Haushälterinnen (*inspectrices*), und zwar:
  - α) 4 bis 5 für die Leinwandkammern,
  - β) 1 für die Kaffeeküche und Vorräthe,
  - γ) 1 für Daffert etc.;
- 8) der Vorstand des Weinkellers und des Tageskellers (Kellermeister);
- 9) 2 bis 3 Damen für die Controle an den Buffets der Speisefäle;
- 10) ca. 25 Kellner für die Säle und die Fremdenzimmer;
- 11) ca. 30 Mädchen für die Fremdenzimmer, für die Schlafräume der Dienerschaft, für die Küche und für die Leinwandkammern;
- 12) ca. 25 Hausdiener für die Fremdenzimmer, für den Transport des Gepäckes, zum Reinigen der Höfe etc.;
- 13) ca. 6 Jungen (*grooms*);
- 14) ca. 7 Unterköche;
- 15) ca. 3 bis 5 Hilfs-Portiers und Nachtwächter;

- 16) 4 bis 5 Heizer und Handwerker;  
 17) 1 Boden-Inspector, und  
 18) 3 bis 4 Küfer.

Mithin werden für rot. 500 Fremde im Ganzen (mit Auschluß der Wasch-Anstalt) ca. 130 Beamte und sonstige Bedienstete erforderlich.

Zur Ausübung der hierdurch angedeuteten Geschäftstätigkeit und Beaufsichtigung des Dienstes ist eine Anzahl Verwaltungsräume erforderlich.

Hierzu gehört in erster Linie die Wohnung des Wirthes, bezw. Directors des betr. Actien-Unternehmens. Dieselbe besteht aus 3 bis 4 Räumen nebst Toilette und findet ihren zweckmäßigen Platz im Erdgeschoß, in einem Halbgeschoß über demselben oder auch im I. Obergeschoß, damit derselbe dem Orte seiner Haupttätigkeit, den Bureaus, nahe sein kann.

Anlage und Einrichtung der Wohnung sind wie üblich.

Die Bureaus müssen sämmtlich an der Eingangshalle liegen. Dieselben bestehen aus folgenden Räumen:

- α) Bureau des Directors, bezw. Wirthes, in der Gröfse eines einfenstrigen Zimmers;  
 β) Empfangs- und Auskunfts-Bureau; in diesem Raume, von der Gröfse eines zweifenstrigen Zimmers, erfolgt der Empfang der Gäste und die Vertheilung der Zimmer;  
 γ) Verwaltungs-Bureau;  
 δ) Rechnungs-, bezw. Caffenzimmer. Letztere, mit einander direct verbunden, sind der Gröfse des Hotels entsprechend zu bemessen; beispielsweise genügt für ein Hotel mit ca. 400 Betten ein Raum von 80 bis 90 qm für γ und δ.

Die Bureau-Räume müssen gutes Licht erhalten. Im Caffenzimmer ist durch 2 m hohe Barrières ein Vorraum für solche Gäste abzutrennen, welche ihre Rechnungen selbst bezahlen wollen. Selbstverständlich genügt bei kleineren Hotel-Anlagen ein einziger Raum für sämmtliche Bureau-Zwecke.

Für den Portier ist eine Loge in der Gröfse eines geräumigen einfenstrigen Zimmers anzunehmen. Sie muß gut beleuchtet sein, grofse Wandflächen enthalten und nahe dem Haupteingange liegen.

Die Stube für die Hausdiener, welche das Gepäck der Reisenden besorgen, ist in der Gröfse eines einfenstrigen Zimmers zu bemessen und kann an einen Nebenhof gelegt werden.

Der Aufbewahrungsraum für das Gepäck von Durchreisenden kann dunkel sein und ist in der Nähe des Gepäck-Aufzuges anzuordnen.

Toiletten, für Herren und Damen getrennt, auch mit Wasch-Einrichtungen versehen, müssen möglichst geräumig sein.

Letztere drei Räumlichkeiten müssen von der Eintrittshalle direct zugänglich sein.

Es ist bereits in Art. 220 (S. 184) die Leinwandkammer erwähnt, indem die Zweckmäßigkeit der Lage derselben neben dem Zimmer der Haushälterin betont wurde. Das Hauptmagazin für Leinenzeug findet im Erdgeschoß am besten seinen Platz. Bei Hotels mit 300 bis 400 Betten genügen 3 zweifenstrige Zimmer, in denen auch die Näh- und Ausbefferungs-Arbeiten ausgeführt werden. Bei vielen, besonders kleineren Hotels hat man vorgezogen, nur ein Magazin für Leinwand einzurichten, welches dann entsprechend groß angelegt werden muß. Die Leinwandkammern in den verschiedenen Obergeschoßen fallen dann fort.

236.  
 Wohnung  
 des Wirthes,  
 bezw.  
 Directors.

237.  
 Bureaus.

238.  
 Portier-  
 Loge.

239.  
 Raum für  
 Hausdiener  
 etc.

240.  
 Toiletten.

241.  
 Haupt-  
 magazin  
 für  
 Leinwand.

## 4) Wirthschaftsräume.

242.  
Allgemeines.

Bei den Hotels nimmt die Küchenanlage mit ihren mannigfachen Nebengelassen den ersten Platz unter den Wirthschaftsräumen ein. Auch diese sind in Abschn. I (Kap. 2, unter b, 5 bis 7 u. Kap. 3, unter b, 9) dieses »Halbbandes« bereits eingehend erörtert worden. Es ist daraus zu entnehmen<sup>159)</sup>, dass in den seltensten Fällen das Erdgeschoß den für Küche und Zubehör erforderlichen Raum gewährt, da dasselbe meist für andere Zwecke beansprucht wird; dass es zwar, namentlich bei grossen Stadt-Hotels, fast zur Regel geworden ist, die Küchenräume in das Keller- oder Sockelgeschoß zu verlegen, nichts desto weniger aber, um die im Erdgeschoß befindlichen Säle vor der hierbei unvermeidlichen Hitze zu schützen, wünschenswerth ist, wenigstens die Hauptküche in einen eigenen Anbau zu verlegen. Denn auch die auf S. 27 besprochenen Lüftungs-Vorrichtungen und die auf S. 28 angegebene Construction der Küchendecke wird nicht verhindern können, dass von einer im Kellergeschoß liegenden Küche die Hitze und der Speisengeruch durch Fenster, Aufzug, Treppe etc. den oberen Räumen zugeführt werde.

Bezüglich der einzelnen Wirthschaftsräume werden hier die folgenden Angaben kurz zusammengefasst.

243.  
Anrichte-  
oder  
Controle-Raum.

In Mitten der gesammten Küchenanlage<sup>160)</sup> befindet sich der Anrichte- und Controle-Raum. Hierzu genügt in den meisten Fällen ein Raum von 30 bis 40qm (vergl. die Beispiele unter d), der genügend Licht hat, um die schriftlichen Arbeiten darin ausführen zu können, und im Uebrigen den namhaft gemachten Bedingungen bezüglich Lage, Verbindung und Einrichtung entspricht.

244.  
Hauptküche.

Letzteres gilt auch für die Hauptküche, für welche etwa  $\frac{3}{10}$  der Grösse des Speisesaales angenommen werden kann, die aber unter allen Umständen geräumig genug sein muss, um alle, nach Maßgabe der gewünschten Leistungsfähigkeit zum Kochen und Braten, überhaupt zum Zubereiten der Speisen erforderlichen Apparate, Arbeits- und Wärmetische etc. aufzustellen und bequem benutzen zu können. Die Schornsteine sind in einem der Nebenhöfe möglichst isolirt aufzuführen.

245.  
Vorbereitungs-  
küche.

Im Anschluss an die Hauptküche ist die Vorbereitungsküche anzulegen, in der Geflügel, Fleisch und kalte Speisen zugerichtet und aufbewahrt werden. Dazu genügt ein Raum von  $\frac{1}{3}$  der Hauptküche, der mit grossen Eisfächern ausgerüstet ist.

246.  
Aufwaschraum  
für das  
Kupfergeschirr.

Der Aufwaschraum (Spülraum) sowohl für Tafel- als Kupfergeschirr ist gleichfalls in unmittelbarer Verbindung mit der Hauptküche anzuordnen. Meist ist ersterer frei gegen die letztere geöffnet und nur durch Tische, die eine Barrière bilden, davon getrennt.

247.  
Kaffeeküche  
mit  
Aufwaschraum.

Die Kaffeeküche, in der Grösse der Vorbereitungsküche, ist von der Controle auch durch einen Tisch abzuscheiden, an welchem die Kellner die geforderten Getränke erhalten.

248.  
Vorratsraum,  
Milchkeller.

Neben der Kaffeeküche ist ein kleiner Vorrathsraum für Thee, Kaffee, Zucker etc. anzulegen, falls diese Vorräthe nicht in geeigneter Weise in der Kaffeeküche selbst aufbewahrt werden.

In deren Nähe muss auch der Keller für Milch und Butter sein. Besonders luftige und kühle Lage desselben ist erforderlich.

159) Siehe Art. 32 (S. 26).

160) Vergl. bezüglich der allgemeinen Anlage Art. 94 bis 106 (S. 67 bis 71), hinsichtlich der Einrichtungen und Beispiele Art. 107 bis 114 (S. 71 bis 76).

Als Vorbereitungsraum für Gemüse wird zweckmässiger Weise ein glasüberdeckter Nebenhof benutzt.

In der Nähe der Kaffeeküche und der Hauptküche ist in der Grösse eines einfenstrigen Zimmers die Silberkammer anzunehmen. Sie kann auch als Spülraum für das Silber dienen; jedoch ist es der Reinlichkeit halber vorzuziehen, einen kleinen an die Silberkammer anstossenden Raum zum Putzen derselben anzulegen.

Auch für die Backstube oder Conditorei, welche der Hauptküche nahe zu liegen ist, genügt ein Raum von der Grösse der Vorbereitungsküche. Der Backofen, Tische mit Marmorplatten etc. sind vorzusehen. In der Nähe der Conditorei ist ein kühler Raum für die Maschine zur Herstellung von Speise-Eis anzurichten.

Als Dessert-Raum dient ein einfenstriges luftiges Zimmer, das von der Küchen-Controle aus leicht erreichbar ist oder in demselben Geschoß wie die Speisesäle liegen und in Verbindung mit dem Anrichteraum derselben stehen muss.

Die Räume in Art. 244 bis 252, gleich wie der in Art. 256 erwähnte Keller für den Tagesbedarf müssen in möglichst nahe Verbindung mit dem Controle-Raum gebracht werden.

Nur bei sehr grossen Hotels ist ein besonderer Raum für die Gefindeküche erforderlich. Darin werden die Mahlzeiten für die sämmtlichen Dienerschaften bereitet; auch wird sie bei grossen Festlichkeiten als Reserve-Küche in Anspruch genommen. Es ist daher nothwendig, dass sie von der Hauptküche bequem erreicht werden kann. Sie ist in der Grösse der Vorbereitungsküche anzunehmen.

In Verbindung mit der Gefindeküche steht das Speisezimmer für die Dienerschaft des Hotels, welches die gleiche Grösse, wie jene erhalten kann.

Die Vorrathskammer für Eingemachtes, geräucherte Waaren und sonstige haltbaren Gegenstände ist in der Grösse eines zweifenstrigen Raumes anzunehmen. Für grosse Wandflächen und für Zugluft ist zu sorgen.

Auch die Fleischkammer ist in derselben Grösse wie diese Vorrathskammer anzunehmen. Sie muss kühl gelegen sein und gut gelüftet werden können. Eisbehälter, so wie Bassins mit stetig fliessendem Wasser für lebende Fische sind vorzusehen.

Die Grösse der Weinkeller ist davon abhängig, ob dieselben nur für die Erfordernisse des Hotels genügen sollen oder ob ein grösseres Weingeschäft in denselben betrieben werden soll. Es sind getrennte Räume für den Flaschenkeller und für den Fasskeller anzulegen. Letzterem schliessen sich der Spülkeller und ein Raum für Kisten, Utensilien und leere Flaschen an. Alle diese Kellereien stehen unter sich in Verbindung. Große Fensteröffnungen sind zu vermeiden. Der Zutritt der frischen Luft geschieht mittels kleiner, durch Doppelfenster verschließbarer Öffnungen<sup>161)</sup>. Die Fußböden sind mit Gefälle anzulegen. Um den Wein vor Erschütterungen zu bewahren, ordnet man die Weinkellereien entfernt von belebten Straßen an. Eine gleichmässige Temperatur ist für das Gedeihen der Weine wünschenswerth; daher sind die Mauern und Gewölbe möglichst stark zu machen; auch dürfen keine erwärmten Heizrohre durch die Weinkeller geführt werden.

Für Wein, Sodawasser, Bier und sonstige Getränke ist der Keller für den Tagesbedarf sowohl im engsten Anschluss an die Flaschenkeller, als auch in der Nähe der Controle anzurichten. In demselben werden von sämmtlichen Weinsorten kleine Vorräthe gelagert; auch der Champagner wird hier gekühlt. Es ist daher für grosse Wandflächen, für Eisbehälter und für gutes Licht Sorge zu tragen.

161) Siehe Fig. 30 (S. 31).

249.  
Gemüse-  
putzraum.

250.  
Silberkammer.

251.  
Backstube.

252.  
Dessert-Raum.

253.  
Gefindeküche  
und  
Speizezimmer.

254.  
Vorrathskammern.

255.  
Weinkeller.

256.  
Tageskeller.

257.  
Werkstätten  
etc.

Für Schlosser, Tischler und Tapeziere sind Werkstätten in geeigneter Grösse vorzusehen. Die Werkstätte für Schlosser ist am besten im Keller neben dem Heizungsraum oder neben einer etwa aufzustellenden Dampfmaschine anzordnen; diejenigen für Tischler und Tapeziere verlegt man auch in das Dachgeschoß.

258.  
Heizraum.

Räume für Kisten und Utensilien aller Art in hinreichender Grösse sind vorzusehen.

259.  
Keller  
für Brenn-  
material.

Die Heizkammer sollte jedenfalls in einen besonderen Anbau verlegt werden, da der Fußboden über derselben durch die Hitze zu sehr leidet. Der Schornstein ist wie der der Küche isolirt aufzuführen. Falls eine Central-Dampfheizung gewählt werden sollte, welche für grössere Hotel-Anlagen am meisten zu empfehlen ist, genügt ein einziger Raum in der Grösse der Hauptküche. Eine centrale Lage ist wünschenswerth. Der Heisswasserkeessel für die Bäder und warmes Wasser in den verschiedenen Stockwerken findet hier auch seine geeignete Aufstellung.

260.  
Speisezimmer  
für fremde  
Dienserschaft.

Der Kohlenkeller, der Holzkeller, bezw. Keller für sonstiges Brennmaterial erhält in der Nähe des Heizraumes und der Küchen, etwa unter dem Haupthofe, einen passenden Platz.

261.  
Schlafräume  
für  
Beamte und  
Gefinde.

Das Speizezimmer für fremde Dienerschaft liegt am passendsten im Erdgeschoß in der Nähe des Anrichteraumes. Es genügt ein Raum von der Grösse eines dreienstrigen Zimmers.

262.  
Eiskeller.

Die Schlafräume für die Dienerschaft liegen vorwiegend im Dachgeschoß. Die Anzahl derselben bestimmt sich folgendermassen. Man rechnet, falls eine Waschanstalt sich nicht im Hotel befindet, auf 4 bis 5 Fremdenbetten einen Angestellten. Von diesen schlafen in den verschiedenen Geschossen die oben angegebene Zahl von Beamten, Kellnern, Mädchen, Hausdienern und Haushälterinnen. Außerdem sind die im Kellergeschoß untergebrachten Mädchen etc. in Abrechnung zu bringen. Allen übrigen sind im Dachgeschoß Schlafkammern anzusehen, und zwar:

a) dem Chef der Küche, β) dem Oberkellner, γ) dem Haupt-Portier, je ein einfenstriges Zimmer; δ) den Bureau-Beamten zu je zweien ein Zimmer; ε) den Unterköchen, ζ) den Küchenmädchen, η) den Hausmädchen, θ) den Kellnern, ι) den Hausdienern, ς) den Wächtern und Unter-Portiers, λ) den Hilfskellnern, Jungen etc., je zu 3 bis 6 Personen ein genügend grosses Zimmer.

263.  
Wasch-Anstalt.

In grossen Stadt-Hotels sind Eiskeller überflüssig und wegen der Nässe, die sie verursachen, wenn keine besondere Vorrichtungen getroffen werden, schädlich. Man bezieht den täglichen Bedarf an rohem Eise aus den Eiswerken.

264.  
Haupthof.

Die Anlage einer besonderen Wasch-Anstalt im Hotel ist nicht ratsam, da das Geräusch und die Gerüche aus derselben störend im Hause sind. Außerdem beansprucht dieselbe grosse Räume, welche bei dem hohen Grundstückswerte der Stadt-Hotels nur mit grossen Geldopfern zu beschaffen wären. (Näheres über Wasch-Anstalten ist in Theil IV, Halbband 5 dieses »Handbuchs« zu finden.)

### 5) Verkehrsräume.

Bei grossen Hotels kommen meist mehrere Höfe vor. Der Haupthof bildet den Mittelpunkt der baulichen Anlage. Auf ihn münden die Haupt-Verkehrsräume, öfters auch die Gesellschaftsräume. Man hat ihn deshalb vielfach mit Glas überdeckt, theils um ihn als grossen Vorsaal zu verwenden, wie im »Hôtel Metropole« zu Wien, im »Kaiserhof« zu Berlin, im Hotel »Zu Drei Mohren« in Augsburg etc., theils um ihn als Anfahrt, bezw. als Aufenthaltsort für Wagen zu benutzen, wie

beispielsweise im »Hôtel du Louvre« und »Grand Hôtel« zu Paris, so wie im »Grand Hôtel« in Wien und Brüssel. In jedem der beiden Fälle ist es dringend wünschenswerth, die Glasdecke möglichst tief zu legen, um den Logir-Zimmern, welche den Hof umgeben, wenigstens in den oberen Geschossen frische Luft zuführen zu können, was auch bei der vollkommenen künstlichen Lüftung unterhalb der Glasdecke nicht zu ermöglichen sein wird.

Man ist jedoch fast überall von der Ueberdeckung des Hofes abgekommen, falls die örtlichen Verhältnisse die Einfahrt der Wagen in das Hotel nothwendig machen sollten. Gegen die nachtheiligen Einflüsse der Witterung kann man sich leichter schützen, als gegen die durch die Pferdejauche verdorbene oder zu wenig erneuerte Luft. Die Höfe des »Hôtel continental« in Paris und des »Central-Hotels« in Berlin sind ohne Glasbedeckung ausgeführt worden und haben sich gut bewährt.

Falls es jedoch zu ermöglichen ist, sollte von der Einfahrt der Wagen in das Hotel überhaupt Abstand genommen werden. Das Geräusch der ein- und ausfahrenden Wagen beeinträchtigt die über der Einfahrt, bzw. am Hofe gelegenen Zimmer; die stets offen gehaltenen Durchfahrten erschweren eine zugfreie und geschützte Anlage der Eintrittshallen und der Gesellschaftsräume. In amerikanischen Hotels sind Einfahrten nicht üblich. Es ist dann aber erforderlich, vor dem Haupteingange eine bedeckte Unterfahrt anzulegen, sei es in Form einer Vorhalle, sei es in der eines vorspringenden Daches. Für letzteres genügt eine Länge von 8 bis 9 m bei 3 m Vorsprung.

Beim »Frankfurter Hof« in Frankfurt a. M. (siehe die Tafel bei S. 206) findet die Unterfahrt an der Nebenstrasse statt, während nach der Hauptstrasse zu einer schönen Gartenanlage, die von 3 Seiten hofartig vom Gebäude umschlossen ist, sich öffnet.

Die Dimensionen der Haupthöfe sind nach der Grösse der Hotels und nach der Bestimmung des Hofes zu bemessen. Einige Beispiele mögen als Anhalt dienen.

Es hat der Haupthof des

Hôtel Metropole in Wien . . . . .	rot. 260 qm
Grand Hôtel in Wien . . . . .	» 300 »
Kaiferhofes in Berlin . . . . .	» 330 »
Hôtel Continental in Paris . . . . .	» 365 «
Hôtel du Louvre in Paris . . . . .	» 370 »
Central-Hotels in Berlin . . . . .	» 540 »
Grand Hôtel in Paris . . . . .	» 670 »

Die Nebenhöfe, Luft- und Lichtschachte werden nach Bedürfnis angelegt und müssen in ihren Dimensionen dem Zweck entsprechen, Luft und Licht in die sie umgebenden Räume zu bringen<sup>162)</sup>. Erstere sind auch in wirthschaftlicher Beziehung erforderlich, sowohl für die Küchenbedürfnisse, wie zum Klopfen und Reinigen der Teppiche etc.

Es ist für den Betrieb und die Controle des Hotels wünschenswerth, die Zahl der Eingänge auf das äusserste zu beschränken; selbst bei grossen Hotel-Anlagen genügt ein Haupteingang für den Hotel-Verkehr und ein Nebeneingang für die Wirtschaftsräume. Ist das Einfahren der Wagen in das Hotel erforderlich, so legt man die Ausfahrt zweckmässiger Weise an eine andere Seite des Hofes, um ein Begegnen der Wagen zu vermeiden. Indes sind bei manchen grossen Hotel-Anlagen,

265.  
Nebenhöfe.

266.  
Eingänge,  
Eintrittshallen  
etc.

162) Siehe: Theil IV, Halbbd. 1, Abth. I, Abschn. 5, Kap. 3: Hof-Anlagen (insbesondere Art. 220 bis 223, S. 230 bis 232).

Handbuch der Architektur. IV. 4.

wie z. B. Hôtel Brun in Bologna, Hotel Costanzi in Rom, Grand Hôtel in Brüssel etc. die Einfahrten zugleich auch die Ausfahrten<sup>163)</sup>.

Die lichte Weite der Ein- und Ausfahrten sollte nicht unter 3 m angenommen werden. Die Ein- und Ausfahrt ist durch einen besonderen Portier zu beaufsichtigen.

Der Haupteingang führt zunächst in eine Vorhalle, welche durch Glastüren von der Eintrittshalle zu trennen ist, um Zugluft zu vermeiden. Bei Cur-Hotels ist auf letzteren Umstand ganz besonderes Gewicht zu legen; bei sämmtlichen Fluren, Corridoren und Treppenhäusern muss Alles geschehen, wodurch Zugluft vermieden wird.

In der Eintrittshalle, bezw. in der Vorhalle befinden sich die Eingänge zur Portier-Loge, zu den Bureaus, zu den Personen- und Gepäck-Aufzügen, zu den Toiletten, zu den Gesellschaftsräumen, vor Allem aber zur Haupttreppe.

Der Umfang dieser beiden Räume ist von der Grösse der Hotels, so wie von den Gewohnheiten der Bewohner in den verschiedenen Ländern abhängig.

Bei deutschen Hotels z. B. genügt bei einer Anzahl von 300 bis 400 Betten ein Raum von ca. 150 qm, während bei einem gleich großen Hotel in Amerika für diese Halle (*lobby*) 400 qm beansprucht werden.

In nicht geringerem Grade, wie in irgend einem anderen öffentlichen Gebäude, gilt bei einem Hotel die Vorschrift, dass die Haupttreppe für den Eintretenden leicht zu finden, rasch zu erreichen und bequem zu begehen sein muss, dass sie sich ferner in schöner und organischer Weise an die Eintrittshalle anschliesen muss. Der Platz beim Austritt ist zu einem geräumigen Flur zu erweitern, auf welchen auch die Personen-Aufzüge münden. Da die Gäste nur durch die Eintrittshalle das Hotel verlassen können und da es für diese gleich bedeutend ist, ob sie oben oder im Erdgeschoß die entsprechende Wegstrecke zurücklegen, so genügt auch bei großen Hotels eine Haupttreppe. Auch die Controle wird dadurch sehr erleichtert. Die Länge der Stufen sollte nicht unter 2,5 m bei einfacher und mindestens 1,8 bis 2,0 m bei doppelter Anlage betragen; die Steigungsverhältnisse sollten 15 : 33 cm sein, besser noch 13 : 37 cm. Stufen, Wände und Decken sind feuerficher auszuführen.

Die Zahl der Diensttreppen in einem Hotel wird durch seine Grösse und Grundform bestimmt. Eine Diensttreppe muss in der Nähe der Anrichten angelegt werden. Sehr zweckmäßig ist es ferner, neben der Haupttreppe eine Diensttreppe zu haben, welche für die fremden Dienerschaften und die Commissionäre bestimmt ist. Die Laufbreite oder Stufenlänge ist auf 1,5 m anzunehmen; Winkelstufen und Wendeltreppen sind zu vermeiden. Auch diese Treppen sind durchweg feuerficher auszuführen. Nur kleinere Verbindungstreppen, welche etwa erforderlich sind, können auch als Wendeltreppen angelegt und in Holz ausgeführt werden.

Gutes Licht und helle Wandfarben sind für alle Treppen notwendig.

Die Breite der Corridore beträgt in großen Hotels 2 bis 3 m, so dass als Mittelmaß 2,5 m anzunehmen ist. Eine klare Disposition derselben ist anzustreben und eine gute Erleuchtung ein Hauptfordernis; namentlich ist es ratsam, die End- und Kreuzpunkte der Corridore durch grosse Lichtschachte zu erhellen. Bei langen Corridoren ist eine Unterbrechung durch Flure zu empfehlen. Auch die Wände der Corridore sollten in hellen Farben gehalten werden. Fliesen sind durch-

<sup>163)</sup> Siehe hierüber auch Theil IV, Halbband 1 dieses »Handbuches« (Abth. I, Abschn. 5, Kap. 1: Vorhallen und Thorwege, Flur- und Vestibule-Anlagen).

267.  
Treppen.

268.  
Diensttreppen.

269.  
Corridore.

weg zu vermeiden und das Geräusch Gehender und Kommender durch Auflegen dicker Teppiche abzuschwächen.

Indem in Betreff der Construction von Fahrstühlen und Aufzügen auf Theil III, Bd. 3 (Abth. IV, Abschn. 2, B) verwiesen wird, sei an dieser Stelle nur bemerkt, dass für die Personen-Aufzüge in Hotels von allen sonstigen Anlagen, mit Rücksicht auf die unbedingte Sicherheit, die Construction des durch Wasserdruck in ganzer Höhe aufgehenden Stempels zu empfehlen ist. Das Gehäuse, welches die Personen aufnimmt, erhält ca. 2,5 qm Grundfläche und ca. 2,8 m Höhe; dasselbe wird am Tage durch Deckenlicht, des Abends durch eine Deckenlampe erhellt. Die Thüren, welche vom Aufzuge in die verschiedenen Stockwerke münden, müssen derart eingerichtet sein, dass sie nur vom Aufzug aus geöffnet werden können.

Ein Aufzug genügt für 250 Betten.

Für den Gepäck-Aufzug genügt ein Raum von 2,5 m  $\times$  2,0 m. Es ist zweckmäßig, denselben in den oberen Geschossen auf eines der Hausdienerzimmer münden zu lassen.

Die Speisen-Aufzüge nehmen die Speisen in der Controle neben der Hauptküche auf und fahren sie nach den Anrichten in den verschiedenen Geschossen. Dietelben sind ca. 75  $\times$  75 cm anzunehmen, der nach den Speisälen doppelt so groß. Es muss darauf gesehen werden, die Speisen-Aufzüge, welche stets Geräusch verursachen, nicht unmittelbar neben Fremenzimmer zu legen<sup>164)</sup>.

### c) Construction, Ausstattung und Baukosten.

Es ist im Vorhergehenden constructiver Einzelheiten mehrfach gedacht worden. An dieser Stelle soll zunächst hervorgehoben werden, dass es, in Rücksicht auf die häufig vorkommenden Hotelbrände<sup>165)</sup>, notwendig ist, zum Mindesten bei den grossen Gasthöfen, die Hunderte von Menschen beherbergen, das Gebäude möglichst feuerficher herzustellen. Massive Umfassungs- und Zwischenwände, eiserne Gebälke, feuerfeste Treppen aus Stein oder Eisen mit eben solchen Umwandlungen und Decken, feuersichere Theilwände erscheinen unumgänglich. Wünschenswerth ist die Aufstellung von Löschgeräthschaften, so wie das Anbringen von sog. Feuerhähnen und eine reichliche Vertheilung der Wasserleitung in den verschiedenen Geschossen.

Die zwischen Walzbalken gespannten flachen Gewölbe bieten im vorliegenden Falle genügende Sicherheit nicht, indem durch die sich ausdehnenden Eisenträger der Verband der Wölbsteine gelockert wird und diese dem herabstürzenden Material keinen Widerstand mehr entgegensetzen. Beton-Gewölbe sind hier vorzuziehen.

Im Hotel »Kaiferhof« zu Berlin wurden nach dem Brände die in solcher Weise gewölbten Decken durch horizontale, eiserne Wellblech-Decken mit Lehmenschlag, andere durch 2,6 m frei tragende Wellbleche, auf welche Schutt und Holzfusrboden gebracht wurden, ersetzt.

Die grossen schmiedeeisernen Constructionen haben sich, trotzdem sie rothglühend wurden, bewährt.

Die Scheidewände wurden zum Theile durch 2 mm starke Wellbleche ersetzt und diese auch noch als Deckenträger benutzt, indem sie (3,9 m hoch) oben und unten mit 8 cm breitem Winkeleisen eingefasst

270.  
Personen-  
Aufzüge.

271.  
Gepäck-  
Aufzug.

272.  
Speisen-  
Aufzüge.

273.  
Construction.

<sup>164)</sup> Näheres über diese Arten von Aufzügen, über deren Construction und Ausstattung ist, neben der am Eingang des Art. 270 gedachten Stelle des vorliegenden »Handbuchs«, auch zu finden in: HUDE, H. v. D. u. J. HENNICK. Der Kaiferhof in Berlin (Berlin 1879).

Ueber die in jedem Hotel erforderlichen Telegraphen und Klingel-Einrichtungen ist in Theil III, Band 3, über die künstliche Beleuchtung, Heizung und Lüftung in Theil III, Bd. 4 das Erforderliche zu finden.

<sup>165)</sup> Brand des Hotels »Kaiferhof« in Berlin, des Süd-Hotels in St. Louis, des Hotels am Giesbach in der Schweiz etc.