



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Schankstätten und Speisewirtschaften, Kaffeehäuser und Restaurants

Wagner, Heinrich

Darmstadt, 1904

b) Bestandteile und Einrichtung

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

mittels des oft sehr hohen Mietserrögnisses der letzteren die für den eigentlichen Galthof aufzuwendenden Mittel möglichst zu ermäßigen. Der übrigbleibende Teil des Erdgeschosses wird dann zweckmäßigerweise zu den Gesellschafts- und Verwaltungsräumen, wohl auch zu den Wirtschaftsräumen benutzt. Infolgedessen ist es bei der Errichtung von Stadthotels fast zur Regel geworden, nur die oberen Stockwerke zu Fremdenzimmern zu verwenden, während dieselben bei den Bade- und Kurhotels u. s. w. auch im Erdgeschoss angelegt werden.

Bezüglich der Verteilung dieser verschiedenen Gruppen von Räumen mag außerdem auf die teils allgemeinen, teils besonderen Gesichtspunkte für die Notwendigkeit möglichstster Übersichtlichkeit und Zugänglichkeit, zugleich auch der Absonderung der einzelnen Teile, in früheren Darlegungen²⁵⁰⁾ kurz hingewiesen, im übrigen aber die richtige Bemessung und Einteilung der Säle und Zimmer als eine der Hauptbedingungen der Anlage bezeichnet werden.

Hiernach ist im folgenden der Versuch gemacht worden, auf Grund von Erfahrungen, die in den letzten Jahren an ausgeführten Galthöfen gesammelt worden sind, die Abmessungen der einzelnen Räume anzugeben. Selbstverständlich können diese Ermittlungen nur ganz allgemeiner Art sein, da die Feststellung der Maße 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 ist.

b) Bestandteile und Einrichtung.

1) Fremdenzimmer und Zubehör.

Die Fremdenzimmer mit den zu ihnen gehörigen Wirtschaftsräumen, Badezimmern, Aborten u. s. w. sind nicht nur die wichtigste Gruppe eines Galthofes, sondern sie bilden auch fast stets das maßgebende Moment für die Grundrißgestaltung des ganzen Bauwerkes.

Die Fremdenzimmer werden naturgemäß zunächst an die Straßenfronten oder an die Seiten des Haupthofes gelegt, kleinere Zimmer auch an die der Nebenhöfe. Die durchschnittlichen Abmessungen eines Vorderzimmers sind 6,00 m in der Tiefe bei 3,00 bis 3,50 m Achsenweite der Fenster. Als lichte Höhen genügen im I. und II. Obergeschoss 4,00 m, im III. Obergeschoss 3,80 m, im IV. und jedem weiteren Obergeschoss 3,50 bis 3,00 m. Bei Hinterzimmern genügt eine Tiefe von 4,50 m, so daß die Breite eines Flügels, welcher Vorderzimmer, Flurgang und Hinterzimmer enthält, einschließlich der Mauerstärken, auf rund (6,00 + 2,50 + 4,50 + 2,00 =) 15,00 m zu rechnen ist.

Das Verhältnis der zweifenstrigen zu den einfenstrigen Zimmern ist von der in Art. 282 (S. 299) gemachten Unterscheidung bezüglich der Bestimmung des Galthofes abhängig. Ein Galthof für Geschäftsreisende wird eine größere Zahl einfenstriger Zimmer erfordern als z. B. ein vornehmes Badehotel. Selbstverständlich wird man die einfenstrigen Zimmer vorwiegend in die höheren Geschosse oder an die Nebenhöfe legen. Ebenso ist die Anzahl der „Salons“ von der Bestimmung des Galthofes abhängig.

So wird, nach Guyer²⁵¹⁾, ein Galthof, in welchem große und vornehme Familien zu verweilen pflegen, mehr Salons bedürfen als ein Haus mit rasch wechselndem Fremdenbesuch; und ein Galthof, in dem Geschäftsleute ersten Ranges verkehren, braucht für Privatunterredungen und Verhandlungen seiner Kunden ebenfalls mehr Salons als ein Galthof, der nur von einfachen Geschäftsleuten

289.
Fremden-
zimmer.

²⁵⁰⁾ Siehe: Teil IV, Halbband 1, Abt. I, Abchn. 3 u. 5 — ferner im vorliegenden Halbband: Abchn. 1, Kap. 2.

²⁵¹⁾ A. a. O., S. 174, 75, 81, 82.

befucht wird. Ein Haus letzterer Art bedarf mehr einfenstriger und weniger zweifenstriger Zimmer (mit 1, bezw. 2 Betten) als z. B. ein Familienhotel, obgleich auch hierin ein bedeutender Unterschied herrscht. In einem Berghotel oder Paffantengeschäft, in dem in der Regel die Gäste nur eine Nacht zubringen, wird man den Platz möglichst ausnutzen und deshalb die Zimmer kleiner, die Zahl derselben größer bemessen, als unter anderen Umständen der Fall sein würde.

In den unteren Stockwerken sind eine größere Zahl von Zimmern durch Zwischentüren miteinander zu verbinden. In den oberen Gefchossen dagegen sind bei den einfenstrigen Zimmern Zwischentüren möglichst zu vermeiden, da sie das Möblieren der Zimmer erschweren. Jedes Zimmer muß einen unmittelbaren Eingang vom Flurgang aus haben.

Bezüglich der Größe der Salons ist zu bemerken, daß man sich lieber mit einem verhältnismäßig kleinen Salon als mit einem engen Schlafzimmer begnügen wird. So notwendig auch in einem besseren Gasthof einige größere Salons sein mögen, so sollte doch die Anlage derselben nie auf Kosten der Schlafzimmer erfolgen.

Aus allen diesen Darlegungen geht hervor, daß die richtige Verteilung größerer und kleinerer Zimmer und ihr Zusammenhang nur unter Mitwirkung des Wirtes erfolgen kann, der sich dabei auf seine Erfahrung und Kenntnis der Platzverhältnisse stützen muß.

Die nach den Außenfronten hin gelegenen Fremdenzimmer, insbesondere die Salons und die zweifenstrigen Zimmer der unteren Gefchosse, verfielt man möglichst mit Balkonen; Saison- und Auslichtshotels verlangen eine besonders große Zahl von Balkonen.

290.
Einrichtung
der Fremden-
zimmer.

Fig. 345 zeigt die Möblierung eines zweifenstrigen und eines mit demselben verbundenen einfenstrigen gewöhnlichen Fremdenzimmers. Die Eingangstür bei letzterem muß so angelegt werden, daß man das Bett nebst Nachttisch bequem stellen kann. Bei zweifenstrigen Zimmern kann man entweder wie in Fig. 343 u. 345 die Eingangstür in der Mitte der Gangwand anordnen oder, wie in Fig. 344, dieselbe näher an die Scheidewand rücken. Die Stellung der Betten ist hiernach einzurichten; jedoch verdient die Anordnung in Fig. 344 deshalb den Vorzug, weil man dann imtande ist, in der Flurgangmauer, wenn dieselbe entsprechend stark ist, die sehr wünschenswerte Einrichtung eines Wandchranks zu treffen. Letzterer hat sowohl nach dem Zimmer, wie auch nach dem Flurgang Türen und dient zum Unterbringen der zu reinigenden Kleider. Diese können, ohne Störung des Gastes, vom Hausdiener durch Öffnen der äußeren Tür fortgenommen und nach der Reinigung wieder unter Verschluß gebracht werden. Dem gleichen Zwecke dient der abgeschlossene Vorplatz bei den in Fig. 346, 347 u. 348 abgebildeten Zimmereinrichtungen.

Die Zwischentüren sind nur bei besseren zweifenstrigen Zimmern und bei Salons in die Mitte der Scheidewände zu legen, wie Fig. 344 zeigt, und dann zwei-flügelig zu machen. Zweckmäßiger bezüglich der Benutzung des Raumes ist es jedoch, wie Fig. 343 u. 345 zeigen, die Zwischentüren an die Fensterwand zu

Fig. 343.

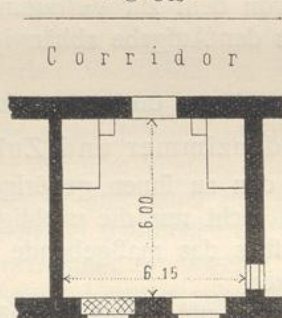
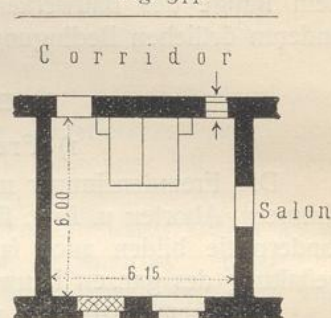


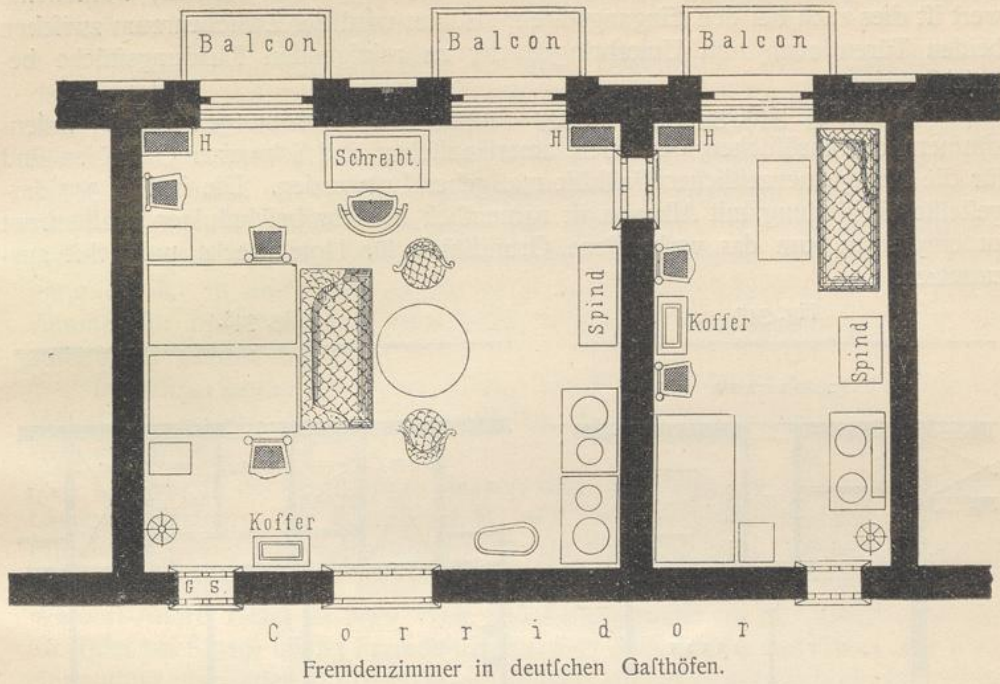
Fig. 344.



Fremdenzimmer in deutschen Gasthöfen.

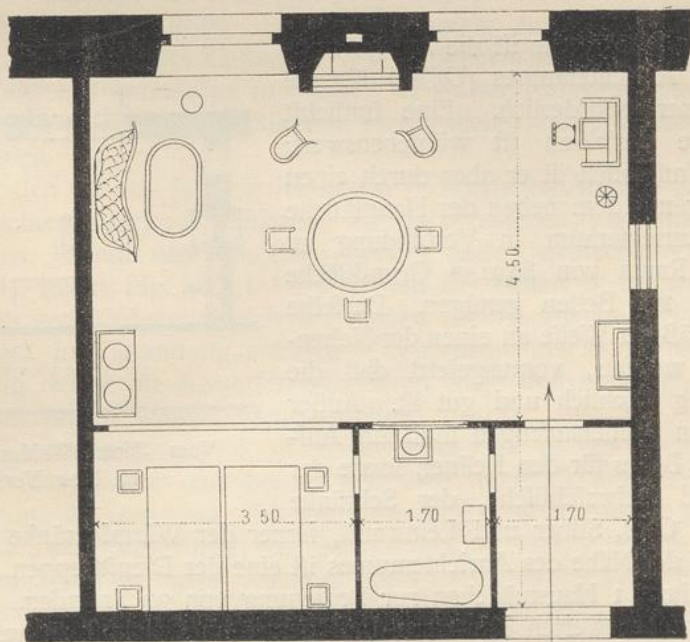
$\frac{1}{250}$ w. Gr.

Fig. 345.



1:100
0 1 2 3 4 5 m

Fig. 346.

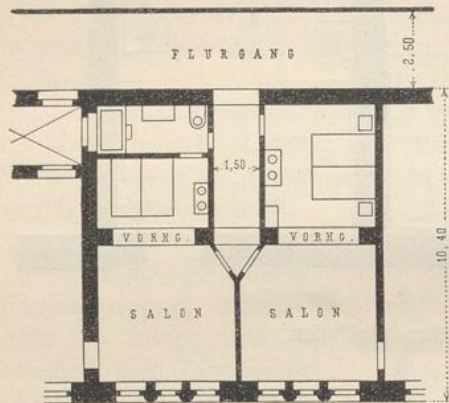


C o r r i d o r
Fremdenzimmer in französischen Gasthöfen.

rücken. Fenster und Zwischentüren sind immer doppelt zu machen; wünschenswert ist dies auch bei den Eingangstüren; alsdann wird der Zwischenraum zwischen beiden Türen auch zum Unterbringen der zu reinigenden Kleidungsstücke benutzt werden.

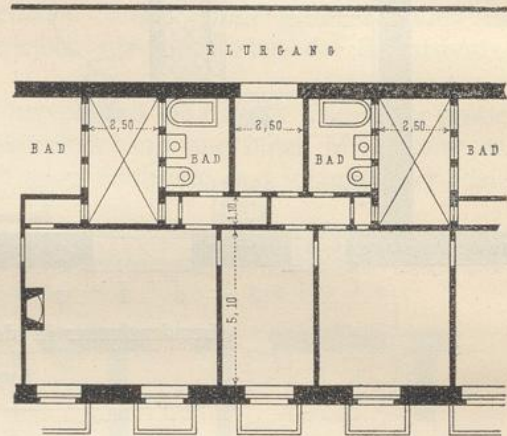
Die in Fig. 346, 347, 348 u. 349 dargestellten Anordnungen von Fremdenzimmern in französischen, deutschen, amerikanischen und Schweizer Gasthöfen sind für die Anlage neuzeitlicher Gasthöfe maßgebend geworden. Die in Fig. 347 dargestellte Verbindung mit Alkoven ist namentlich bei sehr beschränkter Straßenfront zu empfehlen, um das vorhandene Grundstück für Hotelzwecke möglichst auszunutzen.

Fig. 347.



Vom „Hotel Britol“ zu Berlin.

Fig. 348.



Vom „Hotel National“ zu Luzern.

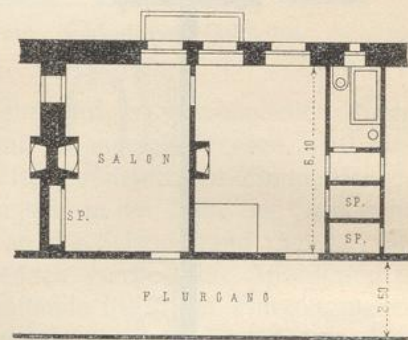
291.
Anrichteraum.

In jedem Stockwerke ist die Anlage mindestens eines Anrichteraumes (*Office*) für die Fremdenzimmer erforderlich. Eine tünlichst zentrale Lage desselben ist wünschenswert; unter allen Umständen ist er aber durch einen Speisenaufzug mit dem neben der Hauptküche gelegenen Anrichteraum in Verbindung zu setzen. Ein Raum von 35,00 qm Grundfläche dürfte für je 100 Betten genügen. Derselbe kann zweckmäßiger Weise an einen der Nebenhöfe gelegt werden, vorausgesetzt daß die Tageserhellung reichlich und gut ist. Außer den erwähnten Speisenaufzügen muß zur Aufstellung eines Bettes für den Kellner, sowie der Anrichte- und Aufwachtische, der Schränke für Porzellan, Glas, Silber und Leinwand, ferner der Wärmeschränke genügender Platz sein. In der Nähe des Anrichteraumes ist eine der Diensttreppen anzuordnen.

292.
Zimmer
der
Hausmädchen.

Man rechnet 1 Hausmädchen zur Bedienung von 30 Fremden. Die für die Mädchen wünschenswerten Kammern sind derart im Geschoß zu verteilen, daß erstere den ihnen zugewiesenen Zimmern nahe sind. Zweckmäßig ist es, einen Kehrlichtschacht in der Nähe anzubringen, welcher, durch fämtliche Gefchosse geführt, in einen Nebenhof zu ebener Erde ausmündet. Für die fraglichen Kammern

Fig. 349.



Vom „Hotel Waldorf-Astoria“ zu New York.

genügt ein Raum von 8,00^{qm}. Schlafräume für die Mädchen sind in den Stockwerken nicht unbedingt erforderlich.

Man rechnet gleichfalls auf 30 Fremde 1 Hausdiener. Die Hausdienerzimmer derselben sind im Geschoß entsprechend zu verteilen; ihre Größe ist zu etwa 12^{qm} anzunehmen, da es wünschenswert ist, daß die Hausdiener in ihren Zimmern schlafen, meist auch die Kleider und Schuhe der Fremden darin 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. 326), eine Art offener Galerie bildet und von der Dienltreppe aus zugänglich ist. In unmittelbarem Anschluß an den Gepäckaufzug ist ein größeres Zimmer für die Hausdiener vorzusehen, worin die Gepäckstücke geordnet, auch aufbewahrt werden können.

In jedem Stockwerke, etwa in den toten Ecken, sind Räume für reservierte Möbel anzuordnen. In den meisten Fällen wird für je 100 Betten ein Raum von 15,00^{qm} genügen.

Die Anzahl der Badezimmer ist von den Gewohnheiten in den verschiedenen Ländern abhängig. In Amerika z. B., wo der Reisende außerordentlich große Eisenbahntrecken zurückzulegen hat, ist das Bedürfnis zum Baden ein so großes, daß fast in jedem Zimmer (siehe Fig. 349) eine Badeeinrichtung vorhanden ist. Im Waldorf-Astoria-Hotel zu New York sind beispielsweise im III. Obergeschoß (siehe die Tafel bei S. 319) bei 83 Fremdenzimmern 57 Badezimmer mit Abort und Wascheinrichtung vorhanden. In deutschen Gasthöfen genügt gewöhnlich ein Badezimmer für je 20 bis 30 Betten. Die Größe desselben ist auf rund 6,00 bis 7,00^{qm} anzunehmen. Die Anforderungen an die Einrichtung, Beleuchtung und Lüftung desselben sind die üblichen (siehe Teil III, Band 5, Abt. IV, Abschn. 5, A, Kap. 6, unter a).

In den Gasthöfen von Kur- und Badeorten spielen die Bäder natürlicherweise eine viel bedeutendere Rolle. Das Vorhandensein einer Quelle gibt oft Veranlassung zur Errichtung des Gasthofes, der in zweckmäßige Verbindung mit einer größeren Zahl von Badezellen zu bringen ist. Über Anordnung und Einrichtung der letzteren ist in Teil IV, Halbband 5, Heft 3 dieses „Handbuches“ das Erforderliche zu finden.

Außer den mit den Badeeinrichtungen verbundenen Aborten sind noch einige zum allgemeinen Gebrauch bestimmte Aborte vorzusehen, verbunden mit Wascheinrichtungen, Pissoirs und Ausgüssen, welche nach Geschlechtern getrennt anzuordnen sind. (Siehe Fig. 366: I. Obergeschoß des Hotels Bristol zu Berlin.)

In den verschiedenen Geschoßen liegen die Aborte am besten unmittelbar übereinander. In Verbindung mit den Aborträumen sind kleine Nebenräume anzuordnen, in denen die Ausgußbecken ihren Platz finden, welche Zuflüsse von warmem und kaltem Wasser erhalten müssen.

Eine Leinwandkammer ist in jedem Stockwerk in der Größe eines zweifenstrigen Hinterzimmers anzulegen, und zwar tunlichst unmittelbar über dem Hauptmagazin für Leinwand, mit dem sie durch einen Aufzug in Verbindung gesetzt wird. Zur Aufstellung der Wälchschränke und -Gefache ist für große Wandflächen Sorge zu tragen; auch ist gutes unmittelbares Licht erforderlich.

Zweckmäßig ist es, das Zimmer der Haushälterin jedes Geschoßes neben die Leinwandkammer zu legen; dasselbe erhält etwa die Größe eines einfenstrigen Hinterzimmers.

Zur Berechnung der für einen Gasthof mit einer bestimmten Anzahl von Betten und Geschoßen erforderlichen Grundfläche mögen folgende Angaben einen

293.
Zimmer
der
Hausdiener.

294.
Räume
für reservierte
Möbel.

295.
Badezimmer,
Aborte
und
Wasch-
einrichtungen.

296.
Leinwand-
kammer.

297.
Zimmer
der
Haushälterin.

298.
Raum-
bemessung.

Anhalt gewähren, welche durch Berechnungen der Raumgrößen verschiedener neuerer Galthöfe ermittelt sind. Von der überbauten Grundfläche eines Galthofes sind in abgerundeten Zahlen zu rechnen:

α) auf Fremdenzimmer rund	50	Vomhundert,
β) auf Dienräume, Aborte, Bäder	8	"
γ) auf Flurgänge, Treppen, Lichthöfe, Aufzüge u. f. w.	25	"
δ) auf das Mauerwerk	17	"
	zusammen 100 Vomhundert.	

Hierbei ist indes das Erdgeschoß, von dem angenommen wird, daß es für die Anlage der Säle, Vorräume, Geschäftsräume u. f. w. beansprucht wird, nicht in Berechnung gezogen. Will man z. B. das Raumbedürfnis für einen Galthof feststellen, welcher 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 20,00^{qm} Grundfläche, so muß, da die Fremdenzimmer 50 Vomhundert der gesamten überbauten Grundfläche in Anspruch nehmen, die letztere $75 \times 20 \times 2 = 3000$ ^{qm} betragen. Hierzu ist für die Anlage von unbedeckten Höfen und des unter Umständen beabsichtigten großen, mit Glas überdeckten Vorlaales $\frac{1}{3}$ bis $\frac{1}{4}$ der überbauten Grundfläche hinzuzurechnen, mithin in diesem Falle rund 800,00^{qm}, so daß die gesamte Grundfläche des zu errichtenden Galthofes etwa 3800,00^{qm} betragen muß.

Oder hat man ein bestimmtes Gelände von 2800,00^{qm} zur Verfügung, so rechnet man hiervon zunächst etwa $\frac{1}{4}$, also rund 800,00^{qm} für Höfe ab. Man wird somit 2000,00^{qm} überbaute Grundfläche erhalten. Man kann also $\frac{2000}{2 \times 20} = 50$ Betten in einem Obergeschoß unterbringen, demnach in 4 Obergeschossen 200 Betten und hat außerdem noch für etwa 12 bis 14 Salons Platz. Selbstverständlich würde man bei einem vornehmen Badehotel auf eine größere Zahl von Salons rechnen müssen, wodurch die Anzahl der Betten vermindert würde.

2) Gesellschaftsräume.

299.
Allgemeines.

Teils zu gemeinsamer Bewirtung, teils zu geelliger Benutzung und Erholung sämtlicher Gäste des Galthofes dienen die Speisäle mit ihren Nebenräumen, die Lese-, Musik- und Damenlons, sowie die Billard-, Spiel- und Rauchzimmer. Außerdem sind Säle für kleinere geschlossene Gesellschaften erforderlich. Auch die Vorräume mit Kleiderablagen und Waschtischeinrichtungen gehören gewissermaßen zu diesen Räumlichkeiten.

Zahl und Größe der Gesellschaftsräume richten sich nach Rang und Ausdehnung des Galthofes, sowie 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, welcher auch für Festlichkeiten benutzt werden kann, noch kleinere Restaurationsäle, in denen auch das Frühstück eingenommen wird.

In den englischen und amerikanischen Galthöfen spielen die *Bars* oder Schank- und Imbißräume eine besonders wichtige Rolle und treten dort an Stelle der auf dem Festlande üblichen Kaffeeläle für Herren, mit dem Unterschiede jedoch, daß die *Bars*, da darin fast alles stehend genossen wird, selten zu längerem Aufenthalte benutzt werden, so prachtvoll dieselben auch ausgestattet zu werden pflegen²⁵²⁾.

²⁵²⁾ Siehe Art. 5 (S. 13).

In großen Städten verweilt der Fremde wenig im Gasthof, den er oft nur zum Übernachten benutzt. Den Tag verbringt er mit Geschäften oder mit der Belichtung der Sehenswürdigkeiten des Ortes; er nimmt die Mahlzeiten, wo es ihm behagt, in einem Restaurant, besucht die Kaffeehäuser, abends die Theater und Vergnügungstätten der Stadt. Daher genügt in den meisten großstädtlichen Gasthöfen außer den Speisefälen etwa noch ein Lese-, ein Konversationsalon und ein Rauchzimmer. Im übrigen sind bei starkem örtlichem Verkehr eine Anzahl von Nebenfälen für kleinere Gesellschaften notwendig.

Ganz anders verhält es sich mit den Gasthöfen in Kur- und Badeorten; die Gäste nehmen darin längeren Aufenthalt und sind bei schlechtem Wetter ausschließlich auf das Haus angewiesen. Ähnlich ist es mit den Gasthöfen in vielen Orten der Schweiz, überhaupt des Hochgebirges, welche mehr den Charakter von Pensionen haben. Deshalb ist in allen diesen Fällen für eine größere Zahl verschiedenartiger Gesellschaftsräume, außer den Speise- und Festsälen, für große Musik- und Damenalons, sowie für Lese-, Schreib-, Spiel- und Rauchzimmer Sorge zu tragen. In Berghotels ist der Speisesaal meist der einzige Gesellschaftsraum.

Die Gesellschaftsräume finden ihren naturgemäßen Platz im Erdgeschoß; doch kommen nicht selten Ausnahmen vor, z. B. in manchen Eisenbahnhotels, deren Säle infolge der Betriebsverhältnisse in das I. Obergeschoß verlegt werden mußten. In Venedig und Genua, wo meist Palastbauten zu Gasthöfen benutzt wurden, pflegen die Speisefäle einen Teil der oberen Geschosse einzunehmen.

Allen Gesellschaftsräumen ist eine geeignete Einrichtung zu geben und eine solche Lage anzuweisen, daß sie an sich zweckentsprechend, sowie unter sich in guter Verbindung sind. Im Hinblick auf die vorhergehenden Darlegungen in Abschnitt 1, Kap. 3 des vorliegenden Heftes genügen die folgenden, auf die besonderen Erfordernisse des Gasthofes bezüglichen Angaben über die einzelnen Räume.

Wenn es der Raum gestattet, kann man den Speisesaal, welcher eine seiner Länge und Breite entsprechende, größere Höhe erfordert wie die übrigen Räume, in einen eingeschossigen Anbau legen. Dagegen ist es bei sehr wertvollen Grundstücken in großen Städten wünschenswert, den Saal in das Hauptgebäude hineinzuziehen und über demselben noch Fremdenzimmer anzulegen. Der Saal erhält dann die Höhe zweier Stockwerke, gewöhnlich des Erdgeschosses und des unmittelbar darüber liegenden Stockwerkes. Nur einen Teil der Höhe des letzteren für diesen Zweck mit zu verwenden, ist unzulässig, da hierdurch die Anlage von Stufen in demselben bedingt wird; das Anbringen von Stufen in den Flurgängen eines Geschosses muß jedoch vermieden werden.

Liegt der Bauplatz inmitten des Geschäftsverkehrs einer großen Stadt, so wird man den Saal gegen den Hof oder eine andere wenig wertvolle Seite des Grundstückes legen. Bei freier Lage des Gasthofes und bei schöner Naturumgebung dagegen müssen die Speisefäle der schönen Aussicht zugewendet sein.

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

Die Größe des Speisesaales muß nach der Zahl der bei der Tafel zu erwartenden Gäste geschätzt werden. Er muß solche Abmessungen erhalten, daß ohne Raumverschwendung eine bestimmte Anzahl von Tischen parallel den Längsseiten des Saales gestellt werden können.

Es dürfte nicht unzweckmäßig sein, die in Art. 101 (S. 99) 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 für

300.
Speisefäle.

jede Tafel 60 Personen, so rechne man für die Länge eines Tisches bei Abrechnung der 2 Kopfplätze 29 Plätze zu $0,66 \text{ m} = \text{rund } 19,00 \text{ m}$. Vom Kopfende bis zur Querwand des Saales genügen $2,00 \text{ m}$, so daß der Saal eine Länge von $19,00 + 2,00 + 2,00 = 23,00 \text{ m}$ haben muß. Die Breite des Saales ergibt sich aus folgendem: Für die Tischbreite genügen $1,15 \text{ m}$; die Entfernung zweier Tische voneinander muß mindestens $1,80 \text{ m}$, die der Tische von der Längswand $1,50 \text{ m}$ betragen; mithin genügt für das Aufstellen von 3 Tischen eine Saalbreite von $3,00 \times 1,15 + 2,00 \times 1,80 + 2,00 \times 1,50 = \text{rund } 10,00 \text{ m}$. Zur Aufstellung zweier Tische genügt eine Breite von $2,00 \times 1,15 + 1,80 + 2,00 \times 1,50 = \text{rund } 7,00 \text{ m}$; bei 4 Tischen rund $13,00 \text{ m}$. Um nun bei einer Breite von $13,00 \text{ m}$ gleichfalls 180 Personen setzen zu können, also für jeden Tisch 45 Personen, genügt eine Saallänge von $(22,00 \times 0,66) + (2,00 \times 2,00) = 18,50 \text{ m}$.

Jeder Platz erfordert mithin einen Raum von $\frac{13,00 \times 18,50}{180} = \frac{240}{180} = 1,30 \text{ qm}$.

301.
Anrichterraum.

Für den Anrichterraum oder die *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 Raume geordnet und die benutzten Geschirre hierher zurückgebracht werden; er muß daher entweder unmittelbar 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 Wärmefische und Tellerwärmer Sorge getragen werden. Sehr zweckmäßig ist es, der Anrichte einen Nebenraum zum Spülen des Porzellans anzuschließen. Für unmittelbares und gutes Licht ist zu sorgen.

302.
Lese- und
Konversations-
zimmer.

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

303.
Schreibzimmer.

In der Nähe des Lese- und Konversationszimmers ist der richtige Platz für das Schreibzimmer, für das ein Raum von der Größe eines gewöhnlichen zweifenstrigen Zimmers meist genügt. Für gutes und unmittelbares Licht ist auch hier Sorge zu tragen.

304.
Nebenküche.

Für kleinere Privatgesellschaften bedarf es besonderer Nebenküche, die auch neben dem Anrichterraum anzuordnen sind; anderenfalls ist die Anlage einer eigenen Anrichte für sie erforderlich, welche mit der Küche in unmittelbare Verbindung gesetzt werden muß.

Anzahl und Größe dieser Räume richten sich nach dem Bedürfnis. Ein unmittelbarer Zugang von der Straße oder vom Hauptflur ist wünschenswert.

305.
Damenalon.

Der Damenalon wird in der Größe eines zweifenstrigen Wohnzimmers in der Nähe des Konversationszimmers anzulegen sein. Im Anschluß an denselben ist eine Damentoilette erwünscht.

306.
Rauch-,
Billard- und
Spielzimmer.

Das Rauchzimmer, sowie das etwa notwendige Billard- und Spielzimmer sind entweder getrennt oder vereinigt und, wenn tunlich, in Verbindung mit der Eintrittshalle anzulegen. Das Billardzimmer muß bei Aufstellung nur eines Billards mit bequemer Einrichtung eine Größe von $6,00 \times 7,00 \text{ m}$ erhalten. In amerikanischen Galsthöfen sind vielfach 6 und noch mehr Billards aufgestellt.

307.
Musikzimmer.

Das Musikzimmer ist in der Größe des Damenalons anzunehmen und von den übrigen Salons getrennt zu legen. Fehlt dasselbe, so pflegt das Lese- und Konversationszimmer für Zwecke der Musik zu dienen, deren Benutzung hierzu indes tunlichst zu vermeiden ist.

308.
Vorzimmer.

Vorzimmer sind in Verbindung mit den Kleiderablagen und Bedürfnisräumen in geeigneter Lage vorzusehen. Letztere, mit mehreren Walfischchen ausgerüstet,

müssen von außen leicht kenntlich gemacht werden. In amerikanischen Galthöfen findet man besondere Waschkammern mit 20 bis 30 Waschtischen, die mit einem Nebenraum verbunden sind, in welchem Schuhe und Kleider gereinigt werden.

In Kur- und Saisonhotels gehören zu den Gesellschaftsräumen in gewissem Sinne auch die großen und breiten Veranden, welche an einer der Hauptfronten, am besten in Erdgeschoß-Fußbodenhöhe, angeordnet werden, teilweise oder ganz geschlossen werden können, so daß die Gäste bei schlechtem Wetter oder bei äußerem kaltem Boden darin in frischer Luft sich ergehen können.

309.
Veranden.

3) Verwaltungsräume.

Die Oberleitung eines Galthofes ruht allein in den Händen des Wirtes, bzw. des Direktors des Unternehmens. Bei einem großen Galthofbetrieb, z. B. bei einem Galthof von rund 500 Betten, stehen dem Direktor zur Seite:

310.
Organisation
des
Geschäfts-
betriebes.

- 1) der Oberkellner, welcher die Gäste empfängt und ihnen die Zimmer anweist (*Chef de réception*);
- 2) der Vorstand des Bureaus (Buchhalterei, Kasse u. f. w.);
- 3) der Saaloberkellner, und
- 4) der Vorstand der Küchen (*Chef*).

Ferner sind folgende Unterbeamten erforderlich:

- 5) der Kassierer;
- 6) 4 bis 5 Bureaubeamte;
- 7) 6 bis 7 Haushälterinnen (*Inspectrices*), und zwar:
 - α) 4 bis 5 für die Leinwandkammern,
 - β) 1 für die Kaffeeküche und Vorräte,
 - γ) 1 für Dessert u. f. w.;
- 8) der Vorstand des Weinkellers und des Tageskellers (Kellermeister);
- 9) 2 bis 3 Damen für die Kontrolle an den Büfets der Speisefäle;
- 10) etwa 25 Kellner für die Säle und die Fremdenzimmer;
- 11) etwa 30 Mädchen für die Fremdenzimmer, für die Schlafräume der Dienerschaft, für die Küche und für die Leinwandkammern;
- 12) etwa 25 Hausdiener für die Fremdenzimmer, für die Beförderung des Gepäcks, zum Reinigen der Höfe u. f. w.;
- 13) etwa 6 Jungen (*Grooms* oder Pagen);
- 14) etwa 7 Unterköche;
- 15) etwa 3 bis 5 Hilfspfortner und Nachtwächter;
- 16) 4 bis 5 Heizer und Handwerker;
- 17) 1 Bodeninspektor, und
- 18) 3 bis 4 Küfer.

Für rund 500 Fremde sind im ganzen (mit Ausschluß der Waschanstalt) mindestens 150 Beamte zu rechnen.

Zur Ausübung der hierdurch angedeuteten Geschäftstätigkeit und Beaufichtigung des Dienstes ist eine Anzahl von Verwaltungsräumen erforderlich.

Hierzu gehört in erster Linie die Wohnung des Wirtes, bzw. Direktors des betreffenden Aktienunternehmens. Dieselbe besteht aus 3 bis 4 Räumen nebst Bedürfnisräumen und findet ihren zweckmäßigsten Platz im Erdgeschoß, in einem Halbgeschoß darüber oder auch im I. Obergeschoß, damit derselbe dem Orte seiner Haupttätigkeit, den Bureaus, nahe sein kann.

311.
Wohnung
des Wirtes,
bzw.
Direktors.

Anlage und Einrichtung der Wohnung sind wie üblich.

Die Bureaus müssen bequem von der Eingangshalle zu erreichen sein. Sie bestehen aus folgenden Räumen:

312.
Bureaus.

α) Bureau des Direktors, bzw. Wirtes, in der Größe eines einfenstrigen Zimmers;

β) das Fernsprechzimmer in der Nähe des Bureaus und in unmittelbarer Verbindung mit der Eingangshalle (siehe die Tafel bei S. 318 und Fig. 365).

γ) Annahme- bzw. Auskunftsbureau; in diesem Raume, von der Größe eines zweifenstrigen Zimmers, erfolgt der Empfang der Gäste und die Verteilung der Zimmer; neuerdings werden diese Bureaus in die Eingangshalle verlegt (siehe Fig. 365 u. 367);

δ) Verwaltungsbureau;

ε) Rechnungs-, bzw. Kassenzimmer. Letztere, miteinander unmittelbar verbunden, sind der Größe des Galthofes entsprechend zu bemessen; beispielsweise genügt für einen Galthof mit etwa 400 Betten ein Raum von 80,00 bis 90,00 ^{qm} für δ und ε.

Die Bureauräume müssen gutes Licht erhalten. Im Kassenzimmer ist durch 2,00 ^m hohe Schranken ein Vorraum für das Publikum abzutrennen. Selbstverständlich genügt bei kleineren Galthofanlagen ein einziger Raum für sämtliche Bureauzwecke.

313.
Pfortnerstube.

Für den Pfortner ist eine Stube, auch „Loge“ genannt, in der Größe eines geräumigen einfenstrigen Zimmers anzunehmen. Sie muß gut beleuchtet sein, große Wandflächen enthalten und nahe dem Haupteingange liegen. (Siehe auch Fig. 365 u. 367.)

314.
Raum für
Hausdiener
u. f. w.

Die Räume für die Hausdiener, welche das Gepäck der Reisenden besorgen, sind nach Bedürfnis zu bemessen und können auch an einen Nebenhof gelegt werden.

315.
Bedürfnisräume.

Bedürfnisräume oder Toiletten, für Herren und Damen getrennt, auch mit Waschtischeinrichtungen versehen, müssen möglichst geräumig sein.

Letztere drei Räumlichkeiten sollen von der Eintrittshalle unmittelbar zugänglich sein.

316.
Hauptmagazin
für
Leinwand.

Bereits in Art. 296 (S. 307) ist die Leinwandkammer erwähnt, wobei die Zweckmäßigkeit der Lage derselben neben dem Zimmer der Haushälterin betont wurde. Das Hauptmagazin für Leinenzeug findet im Erdgeschoß am besten seinen Platz. Bei Galthöfen mit 300 bis 400 Betten genügen 3 zweifenstrige Zimmer, in denen auch die Näh- und Ausbesserungsarbeiten ausgeführt werden. Bei vielen, besonders kleineren Galthöfen 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.

4) Wirtschaftsräume.

317.
Allgemeines.

Bei den Galthöfen nimmt unter den Wirtschaftsräumen die Küchenanlage mit ihren mannigfachen Nebengelassen den ersten Platz ein. Auch diese sind in Abschn. 1 (Kap. 2, unter b, 5 bis 7 u. Kap. 3, unter b, 9) dieses „Halbbandes“ bereits eingehend erörtert worden. Daraus ist zu entnehmen²⁵³⁾, 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 Stadthotels, fast zur Regel geworden ist, die Küchenräume in das Keller- oder Sockelgeschoß zu verlegen, nichtsdestoweniger aber, um die im Erdgeschoß befindlichen Säle vor der hierbei unvermeidlichen Hitze zu schützen, wünschenswert ist, wenigstens die Hauptküche in einen eigenen Anbau zu verlegen. Denn auch die auf S. 33 ff. besprochenen Lüftungsvorrichtungen

²⁵³⁾ Siehe Art. 37 (S. 42).

und die auf S. 35 angegebene Konstruktion der Kuchendecke werden nicht verhindern können, daß von einer im Kellergechoß liegenden Küche die Hitze und der Speisengeruch durch Fenster, Aufzug, Treppe u. f. w. den oberen Räumen zugeführt werden.

In Berlin dürfen nach der jetzigen Baupolizeiordnung die Küchen nicht mehr in den Keller verlegt werden, wenn sein Fußboden tiefer als 1,50^m unter dem Gelände liegt. Bei den neueren Galthofanlagen Berlins sind daher die Küchen mit den nötigsten Nebenräumen im Erdgechoß, und zwar in naher Verbindung mit den Speisefälen, angelegt, entweder an oder unter einem Lichthof. (Siehe Fig. 365 u. 367.)

Bezüglich der einzelnen Wirtschaftsräume werden hier die folgenden Angaben kurz zusammengefaßt.

Inmitten der gesamten Küchenanlage ²⁵⁴⁾ befindet sich der Anrichte- und Kontrollerraum. Hierzu genügt in den meisten Fällen ein Raum von 30,00 bis 40,00^{qm} (vergl. die Beispiele unter d), der genügend Licht hat, um die schriftlichen Arbeiten darin ausführen zu können, und im übrigen den namhaft gemachten Bedingungen bezüglich Lage, Verbindung und Einrichtung entspricht.

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 Einrichtungen, Arbeits- und Wärmetische u. f. w. aufstellen und bequem benutzen zu können. Die Schornsteine sind in einem der Nebenhöfe möglichst gefondert aufzuführen.

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 Eischränken ausgerüstet ist.

Der Aufwachsraum (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 von ihr getrennt.

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

Neben der Kaffeeküche ist ein kleiner Vorratsraum für Tee, Kaffee, Zucker u. f. w. anzulegen, falls diese Vorräte nicht in geeigneter Weise in der Kaffeeküche selbst aufbewahrt werden.

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

Als Vorbereitungsraum für Gemüse wird zweckmäßigerweise 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 desselben anzulegen.

Auch für die Backtube oder Konditorei, welche der Hauptküche nahe zu legen ist, genügt ein Raum von der Größe der Vorbereitungsküche. Der Backofen,

318.
Anrichte-
oder

Kontrollerraum.

319.
Hauptküche.

320.
Vorbereitungsküche.

321.
Aufwachsraum
für das
Kupfergeschirr.

322.
Kaffeeküche
mit
Aufwachsraum.

323.
Vorratsraum,
Milchkeller.

324.
Gemüse-
putzraum.

325.
Silberkammer.

326.
Backtube.

²⁵⁴⁾ Vergl. bezüglich der allgemeinen Anlage Art. 118 bis 129 (S. 110 bis 115), hinsichtlich der Einrichtungen und Beispiele Art. 131 bis 140 (S. 116 bis 123).

Tische mit Marmorplatten u. f. w. sind vorzusehen. In der Nähe der Konditorei ist ein kühler Raum für die Maschine zur Herstellung von Speiseeis anzuordnen.

327.
Nachtschraum.

Als Nachtschraum (Deffertraum) dient ein einfenstriges luftiges Zimmer, das von der Küchenkontrolle aus leicht erreichbar ist oder in dem gleichen Geschoß wie die Speisefäle liegen und in Verbindung mit dem Anrichterraum derselben stehen muß.

Die Räume in Art. 319 bis 327, gleichwie der in Art. 331 erwähnte Keller für den Tagesbedarf müssen in möglichst nahe Verbindung mit dem Kontrollerraum gebracht werden.

328.
Gefindeküche
und
-Speisezimmer.

Nur bei sehr großen Gasthöfen ist ein besonderer Raum für die Gefindeküche erforderlich. Darin werden die Mahlzeiten für die sämtlichen Dienerschaften bereitet; auch wird sie bei großen Festlichkeiten als Reserveküche in Anspruch genommen. Es ist daher notwendig, 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 Gasthofes, welches die gleiche Größe wie jene erhalten kann.

329.
Vorrats-
kammern.

Die Vorratskammer für Eingemachtes, geräucherte Waren und sonstige haltbare Gegenstände ist in der Größe eines zweifenstrigen Raumes anzunehmen. Für große Wandflächen und für Zugluft ist zu sorgen.

Die Fleischkammer ist in der gleichen Größe wie diese Vorratskammer anzunehmen. Sie muß kühl gelegen sein und gut gelüftet werden können. Eisbehälter, sowie Becken mit stetig fließendem Wasser für lebende Fische sind vorzusehen.

330.
Weinkeller.

Die Größe der Weinkeller ist davon abhängig, ob dieselben nur für die Erfordernisse des Gasthofes genügen sollen oder ob ein größeres Weingeschäft darin betrieben werden soll. Getrennte Räume für den Flaschenkeller und für den Faßkeller sind anzulegen. Letzterem schließen sich der Spülkeller und ein Raum für Kisten, Geräte 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 Öffnungen²⁵⁵⁾. 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 wünschenswert; daher sind die Mauern und Gewölbe möglichst stark zu machen; auch dürfen durch die Weinkeller keine erwärmten Heizrohre geführt werden.

331.
Tageskeller.

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 Kontrolle anzuordnen. Darin werden von sämtlichen Weinforten kleine Vorräte gelagert; auch der Champagner wird hier gekühlt. Es ist daher für große Wandflächen, für Eisbehälter und für gutes Licht Sorge zu tragen.

332.
Werkstätten
u. f. w.

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 anzuordnen; diejenigen für Tischler und Tapeziere verlegt man auch in das Dachgeschoß.

Räume für Kisten und Geräte aller Art in hinreichender Größe sind vorzusehen.

333.
Heizraum.

Die Heizkammer sollte jedenfalls in einen besonderen Anbau verlegt werden, da der Fußboden über derselben durch die Hitze zu sehr leidet. Der Schornstein

²⁵⁵⁾ Siehe Fig. 50 (S. 49).

ist wie der der Küche abgefordert aufzuführen. Für eine Fernheizung genügt ein Raum in der Größe der Hauptküche. Eine zentrale Lage ist wünschenswert. Der Heißwasserkessel für die Bäder und warmes Wasser in den verschiedenen Stockwerken findet hier auch keine geeignete Aufstellung.

Der Kohlenkeller, der Holzkeller, bzw. Keller für sonstigen Brennstoff erhält in der Nähe des Heizraumes und der Küchen, etwa unter dem Haupthofe, einen passenden Platz.

Das Speisezimmer für fremde Dienerschaft liegt am passendsten im Erdgeschoß, sonst im Sockelgeschoß, in der Nähe des Anrichterraumes. Ein Raum von der Größe eines dreifenstrigen Zimmers genügt.

Die Schlafräume für die Dienerschaft liegen vorwiegend im Dachgeschoß. Die Anzahl derselben bestimmt sich folgendermaßen. Man rechnet, falls eine Waschanstalt sich nicht im Hause 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 u. s. w. in Abrechnung zu bringen. Allen übrigen sind im Dachgeschoß Schlafkammern anzuweisen, und zwar:

α) dem Chef der Küche, β) dem Oberkellner, γ) dem Hauptpförtner je ein einfenstriges Zimmer; δ) den Bureaubeamten zu je zweien ein Zimmer; ε) den Unterköchen, ζ) den Küchenmädchen, η) den Hausmädchen, θ) den Kellnern, ι) den Hausdienern, κ) den Wächtern, λ) den Hilfskellnern, Pagen u. s. w. je zu 3 bis 6 Personen ein genügend großes Zimmer.

In großen Stadthotels sind Eiskeller überflüssig und wegen der Nässe, die sie verursachen, wenn keine besonderen Vorrichtungen getroffen werden, schädlich. Man bezieht den täglichen Bedarf an rohem Eise aus den Eiswerken.

Die Anlage einer besonderen Waschanstalt im Gasthof ist nur im obersten Geschoß ratsam, da das Geräusch und die Gerüche aus derselben störend und lästig im Hause sind. (Näheres über Waschanstalten ist in Teil IV, Halbband 5, Heft 3 dieses „Handbuches“ zu finden.)

5) Verkehrsräume.

Bei großen Gasthöfen kommen meist mehrere Höfe vor. Der Haupthof bildet den Mittelpunkt der baulichen Anlage. Auf ihn münden die Hauptverkehrsräume, öfters auch die Gesellschaftsräume. Man hat ihn deshalb vielfach mit Glas überdeckt, teils um ihn als großen Vorfaal zu verwenden, wie im „Hôtel Metropole“ zu Wien, im „Kaiserhof“ zu Berlin, im Gasthof „Zu drei Mohren“ in Augsburg u. s. w., teils um ihn als Anfahrt, bzw. als Aufenthaltsort für Wagen zu benutzen, wie beispielsweise im „Hôtel du Louvre“ und „Grand Hôtel“ zu Paris, sowie im „Grand Hôtel“ zu Wien und Brüssel. In jedem der beiden Fälle ist es dringend wünschenswert, die Glasdecke möglichst tief zu legen, um den Fremdenzimmern, welche den Hof umgeben, wenigstens in den oberen Geschossen frische Luft zuführen zu können, was auch bei künstlicher Lüftung unterhalb der Glasdecke schwer zu ermöglichen ist.

Man hat daher fast überall auf die Überdeckung des Hofes verzichtet, falls die örtlichen Verhältnisse die Einfahrt der Wagen in den Gasthof notwendig machen sollten. Gegen die nachteiligen 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-

334.
Keller
für
Brennstoff.

335.
Speisezimmer
für fremde
Dienerschaft.

336.
Schlafräume
für
Beamte und
Gefinde.

337.
Eiskeller.

338.
Waschanstalt.

339.
Haupthof.

Hôtels“ 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 den Gasthof überhaupt Abstand genommen werden. Das Geräusch der ein- und ausfahrenden Wagen beeinträchtigt die über der Einfahrt, bezw. am Hofe gelegenen Zimmer; die stets offen gehaltenen Durchfahrten erschweren eine zugfreie und geschützte Anlage der Eintrittshalle und der Gesellschaftsräume. In amerikanischen Gasthöfen sind Einfahrten nicht üblich (siehe die Tafel bei S. 318). Alsdann ist 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 8,00 bis 9,00 m bei 3,00 m Vorprung.

Beim „Frankfurter Hof“ in Frankfurt a. M. (siehe die Tafel bei S. 326) findet die Unterfahrt an der Nebenstraße statt, während nach der Hauptstraße zu eine schöne Gartenanlage, die von 3 Seiten vom Gebäude hofartig umschlossen ist, sich öffnet.

Die Abmessungen der Haupthöfe sind nach der Größe der Gasthöfe und nach der Bestimmung des Hofes zu wählen. Einige Beispiele mögen als Anhalt dienen.

Es hat der Haupthof des

Hôtel Metropole in Wien	rund 260,00 qm
Grand Hôtel in Wien	„ 300,00 „
Kaiserhof in Berlin	„ 330,00 „
Hôtel Continental in Paris	„ 365,00 „
Hôtel du Louvre in Paris	„ 370,00 „
Savoy-Hotels in Berlin	„ 410,00 „
Central-Hotels in Berlin	„ 540,00 „
Grand Hôtel in Paris	„ 670,00 „

340.
Nebenhöfe.

Die Nebenhöfe, Luft- und Lichtschächte werden nach Bedürfnis angelegt und müssen in ihren Abmessungen ihrem Zweck entsprechen. Erstere sind auch in wirtschaftlicher Beziehung erforderlich, sowohl für die Küchenbedürfnisse, wie zum Klopfen und Reinigen der Teppiche u. s. w.

341.
Eingänge,
Eintrittshallen
u. s. w.

Es ist für den Betrieb und die Kontrolle des Gasthofes wünschenswert, die Zahl der Eingänge auf das äußerste zu beschränken; selbst bei großen Gasthofanlagen genügen ein Haupteingang für den Gasthofverkehr und ein Nebeneingang für die Wirtschaftsräume. Ist das Einfahren der Wagen in den Gasthof erforderlich, so legt man die Ausfahrt zweckmäßigerweise an eine andere Seite des Gebäudes, um das Begegnen der Wagen zu vermeiden. Indes sind bei manchen großen Gasthofanlagen, wie z. B. Hotel Brun in Bologna, Hotel Coltanzi in Rom, Grand Hôtel in Brüssel u. s. w. die Einfahrten zugleich auch die Ausfahrten²⁵⁶⁾.

Die lichte Weite der Ein- und Ausfahrten sollte nicht unter 3,00 m angenommen werden. Die Ein- und Ausfahrt ist durch einen besonderen Pfortner zu beaufsichtigen.

Der Haupteingang führt zunächst in einen Vorraum (Vorhalle), welche durch Glastüren von der Eintrittshalle (*Hall*) zu trennen ist, um Zugluft zu vermeiden. Bei Kurhotels ist auf letzteren Umstand ganz besonderes Gewicht zu legen.

In der Eintrittshalle, bezw. im Vorraum befinden sich die Eingänge zur Pfortnerloge, zu den Bureaus, zu den Personen- und Gepäckaufzügen, zu den Bedürfnisräumen, zu den Gesellschaftsräumen, vor allem aber zur Haupttreppe.

Bei deutlichen Gasthöfen z. B. genügt bei einer Anzahl von 300 bis 400 Betten

²⁵⁶⁾ Siehe hierüber auch Teil IV, Halbband 1 dieses „Handbuches“ (Abt. I, Abchn. 5, Kap. 1).

ein Raum von etwa 150,00 qm, während bei einem gleich großen Gasthof in Amerika für diese Halle (*Lobby*) 400,00 qm beansprucht werden.

In nicht geringerem Grade wie in irgend einem anderen öffentlichen Gebäude gilt bei einem Gasthofe 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 anschließen muß. Der Platz beim Austritt ist zu einem geräumigen Flur zu erweitern, auf welchen zweckmäßigerweise auch die Personenaufzüge münden.

Die Zahl der Dienstreppen in einem Gasthofe wird durch seine Größe und Grundform bestimmt. Eine Diensttreppe muß in der Nähe der Anrichten (*Offices*) angelegt werden.

Gutes Licht und helle Wandfarben sind für alle Treppen wünschenswert.

Die Breite der Flurgänge beträgt in großen Gasthöfen 2,00 bis 3,00 m, so daß als Mittelmaß 2,50 m anzunehmen ist. Eine klare Anordnung derselben ist anzustreben und eine gute Erleuchtung ein Hauptfordernis; namentlich ist es ratsam, die End- und Kreuzungspunkte der Flurgänge durch große Lichtschächte zu erhellen. Bei langen Flurgängen ist eine Unterbrechung durch Lichtflure zu empfehlen. Auch die Wände der Flurgänge sollten in hellen Farben gehalten werden. Fliesen sind für die Fußböden durchweg zu vermeiden, und das Geräusch der Fußtritte ist durch Auflegen dicker Teppiche abzuschwächen.

Bezüglich der Konstruktion von Personenaufzügen wird auf Teil III, Band 3, Heft 2 (Abt. IV, Abschn. 2, B) verwiesen.

Ein Aufzug reicht für 150 Betten aus.

Für den Gepäckaufzug genügt ein Raum von 2,00 × 2,00 m. Es ist zweckmäßig, ihn in den oberen Geschossen auf eines der Hausdienerzimmer münden zu lassen.

Die Speisenaufzüge nehmen die Speisen in der Kontrolle neben der Hauptküche auf und fahren sie nach den Anrichten in den verschiedenen Geschossen. Sie sind etwa 75 × 75 cm anzunehmen, der nach den Speiseflächen doppelt so groß. Es muß darauf gesehen werden, die Speisenaufzüge, welche beim Betrieb stets Geräusch verursachen, nicht unmittelbar neben Fremdenzimmer zu legen²⁵⁷⁾.

c) Konstruktion, Ausstattung und Baukosten.

Im vorhergehenden ist konstruktiver Einzelheiten mehrfach gedacht worden. An dieser Stelle soll zunächst hervorgehoben werden, daß es, in Rücksicht auf die häufig vorkommenden Gasthofbrände²⁵⁸⁾, notwendig ist, zum mindesten bei den großen Gasthöfen, die Hunderte von Menschen beherbergen, das Gebäude möglichst feuerlicher herzustellen. Massive Umfassungs- und Zwischenwände, letztere auch nach den Systemen *Monier* oder *Rabitz*, eiserne Gebälke, feuerfeste Treppen aus Stein oder Eisen mit eben solchen Umwandungen und Decken, feuerlichere Teilwände erscheinen unbedingt notwendig. Wünschenswert sind das Aufstellen von Löschgerätschaften, sowie das Anbringen von Feuerhähnen und eine reichliche Verteilung der Wasserleitung in den verschiedenen Geschossen.

²⁵⁷⁾ Näheres über diese Arten von Aufzügen, über deren Konstruktion und Ausstattung ist, neben der am Eingang des Art. 345 gedachten Stelle des vorliegenden „Handbuches“, auch zu finden in: HUBE, H. v. D. & J. HENNICKE. Der Kaiserhof in Berlin. Berlin 1879.

Über die in jedem Gasthof erforderlichen Telegraphen- und Klingeleinrichtungen ist in Teil III, Band 3, Heft 2, über die künstliche Beleuchtung, Heizung und Lüftung in Teil III, Band 4 das Erforderliche zu finden.

²⁵⁸⁾ Brand des Gasthofes „Kaiserhof“ in Berlin, des Südhofes in St. Louis, des Gasthofes am Gießbach, des Hotels Axenfein, des Kurhauses Guringelbad in der Schweiz u. f. w.

342.
Treppen.

343.
Dienstreppen.

344.
Flurgänge.

345.
Personenaufzüge.

346.
Gepäckaufzug.

347.
Speisenaufzüge.

348.
Konstruktion.