

## 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 Abfchn. 1 (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 40 qm (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. aufstellen und bequem benutzen zu können. Die Schornsteine sind in einem der Nebenhöfe möglichst isolirt aufzuführen.

245.  
Vorbereitungsküche.

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 Eisschränken 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 abzufcheiden, an welchem die Kellner die geforderten Getränke erhalten.

248.  
Vorrathsraum,  
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 luftig und kühle Lage desselben ist erforderlich.

<sup>159)</sup> Siehe Art. 32 (S. 26).

<sup>160)</sup> 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 desselben anzulegen.

Auch für die Backstube oder Conditorei, welche der Hauptküche nahe zu legen 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 anzuordnen.

Als Deffert-Raum dient ein einfenstriges luftiges Zimmer, das von der Küchen-Controle aus leicht erreichbar ist oder in demselben Geschoß wie die Speisefäle liegen und in Verbindung mit dem Anrichterraum 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 sämtlichen 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 Faskeller 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 Oeffnungen<sup>161)</sup>. Die Fußboden 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 anzuordnen. In demselben werden von sämtlichen 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.

249.  
Gemüse-  
putzraum.  
250.  
Silberkammer.

251.  
Backstube.

252.  
Deffert-Raum.

253.  
Gefindeküche  
und  
Speisezimmer.

254.  
Vorraths-  
kammern.

255.  
Weinkeller.

256.  
Tageskeller.

<sup>161)</sup> Siehe Fig. 30 (S. 31).

257.  
Werkstätten  
etc.

Für Schlosser, Tischler und Tapeziere sind Werkstätten in geeigneter GröÙe 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 Dachgeschofs.

Räume für Kisten und Utenfilien aller Art in hinreichender GröÙe sind vorzusehen.

258.  
Heizraum.

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 gröÙere Hotel-Anlagen am meisten zu empfehlen ist, genügt ein einziger Raum in der GröÙe der Hauptküche. Eine centrale Lage ist wünschenswerth. Der Heißwasserkeffel für die Bäder und warmes Wasser in den verschiedenen Stockwerken findet hier auch seine geeignete Aufstellung.

259.  
Keller  
für Brenn-  
material.

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.

260.  
Speisezimmer  
für fremde  
Dienerchaft.

Das Speisezimmer für fremde Dienerschaft liegt am passendsten im Erdgeschofs in der Nähe des Anrichterraumes. Es genügt ein Raum von der GröÙe eines dreieckigen Zimmers.

261.  
Schlafräume  
für  
Beamte und  
Gefinde.

Die Schlafräume für die Dienerschaft liegen vorwiegend im Dachgeschofs. 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 Kellergeschofs untergebrachten Mädchen etc. in Abrechnung zu bringen. Allen übrigen sind im Dachgeschofs Schlafkammern anzuweisen, und zwar:

α) dem Chef der Küche, β) dem Oberkellner, γ) dem Haupt-Portier, je ein einseitiges 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, κ) den Wächtern und Unter-Portiers, λ) den Hilfskellnern, Jungen etc., je zu 3 bis 6 Personen ein genügend großes Zimmer.

262.  
Eiskeller.

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.

263.  
Wasch-Anstalt.

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

### 5) Verkehrsräume.

264.  
Haupthof.

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 Vorfaal zu verwenden, wie im »Hôtel Metropole« zu Wien, im »Kaiferhof« zu Berlin, im Hotel »Zu Drei Mohren« in Augsburg etc., theils um ihn als Anfahrt, bezw. als Aufenthaltsort für Wagen zu benutzen, wie