

vorhanden. Ein besonderer Zugang ist wünschenswerth; die Nähe von Aborten und Piffoirs, ferner gute Verbindung mit Schenkraum und Küche sind erforderlich.

Bezüglich der Größe und Einrichtung der Kegelbahnen muß hier auf den 6. Abschnitt (Kap. 3) verwiesen werden. Außerdem veranschaulicht das Beispiel des Wiener Arcaden-Kaffeehauses im nächsten Kapitel (unter c, 2) die Anlage einer doppelten Kegelbahn (kurze und lange Bahn) mit zugehörigen Nebenräumen. 1.

Die Billard- und andere Spiel-Zimmer werden im nächsten Kapitel (unter b, 6 u. 7) besprochen.

#### 4) Aborte und Piffoirs.

Aborte und Piffoirs sollen nicht in auffälliger Weise, doch aber in solcher Lage angebracht sein, daß sie leicht aufzufinden und von Herren und Damen ohne mißständiges Zusammentreffen benutzt werden können. Auf 100 Herren sind 2 Piffoir-Stände und mindestens ein Abort, für jede weiteren 200 Herren dieselbe Zahl zu rechnen; dem entsprechend kommen auf 100 Damen mindestens zwei Aborte, auf jede weiteren 200 die gleiche Zahl. Bei Localen, die nur selten von Damen besucht werden, genügt für diese allenfalls ein Abort. Der Abtheilung für Damen und Herren ist je ein Vorraum vorzulegen. Ist zugleich Gartenwirthschaft mit dem Anwesen verbunden, so ist gleichzeitig für den Zugang von außen oder für besondere Aborte im Garten zu sorgen.

Diese letztere Anordnung ist z. B. in Fig. 34 (S. 35) getroffen, welche diese Garten-Aborte im Anschluß an die Schenke zeigt. Für Zugänglichkeit der Aborte von Haus und Garten ist im Grundriß der Wirthschaft »Zur Stadt Ulm« in Frankfurt a. M. (siehe Fig. 44, S. 42) Sorge getragen.

Die Absonderung von Herren- und Damen-Aborten ist bei kleinen Localen oft recht schwierig. Gute Vorbilder sind besonders in den englischen Plänen, u. a. in denen von *Luton tavern* (siehe Fig. 47, S. 43) zu finden.

Beide haben einen Vorraum mit Wasch-Toiletten, welche bei unseren Localen dieser Gattung in der Regel nicht zu finden sind. Die Wasch-Toilette der Damen hat überdies noch ein eigenes Damenzimmer vorgelegt erhalten.

Für den Wirth und das Bedienungspersonal sind in Verbindung mit Küchenbau und Wohnungen besondere Aborte anzuordnen.

Die Thüren erhalten selbstschließende Vorrichtungen.

Bezüglich aller Einzelheiten der Einrichtung von Aborten und Piffoirs muß an dieser Stelle allgemein auf Theil III, Band 5 (S. 201 bis 368) des vorliegenden »Handbuches« und, da es sich hier um Massenvorkehrungen handelt, im Besonderen auf S. 217 u. 234 für Aborte, auf S. 310 u. ff. für Piffoirs verwiesen werden.

Es kann die Nothwendigkeit vollkommener Reinhaltung der Aborte und Piffoirs und in Folge dessen die Zweckdienlichkeit möglichst einfacher, selbstwirkender Vorkehrungen nicht genug betont werden. Für Spül-Aborte erscheinen daher die Trog-Aborte in Fig. 371 (S. 261) besonders geeignet.

Zur Bekleidung der Wände wird man bei den hier in Frage kommenden Anwesen meist auf guten Kalkputz, allenfalls auf geglätteten Cement angewiesen sein. Letzterer, gleich wie Oelfarbanstrich, sollte bis Kopfhöhe heraufgeführt werden, falls nicht Holztäfelung oder anderes theureres Material zur Anwendung kommen kann. Für den mit entsprechendem Gefälle und Schlammkasten zu versehenen Fußboden ist Asphalt am geeignetsten. Auch Cementestrich oder Steingutfleien sind zu empfehlen.

Für die Piffoirs verdienen ganz entschieden die Einrichtungen mit Fußbodenrinnen (Fig. 481 bis 494), als die einfachsten und reinlichsten, ferner reichliche, eventuell intermittirende Wasserspülung (Fig. 497 bis 506) den Vorzug. Eine Reinhaltung solcher Piffoirs ohne Wasserspülung ist überhaupt nicht möglich.

Als Material für Rückwand, Scheidewände und Rinne sind auf S. 315 diejenigen natürlichen Bau-

30.  
Lage  
und  
Anordnung.

31.  
Einrichtung.

stoffe bezeichnet, die sich möglichst glatt schleifen lassen. Unter diesen verdient Schiefer, der bei verhältnißmäßig billigem Preise alle Anforderungen erfüllt, besondere Erwähnung.

Unter keinen Umständen darf in Aborten und Piffoirs der Zutritt von Licht und Luft fehlen. Directe Tageserhellung, die Lage an einer Außenwand mit Fenstern von genügender Größe, ferner kräftig wirkende Sauglüftung sind Hauptbedingungen. Es muß in dieser Hinsicht, unter abermaligem Hinweis auf Theil III, Band 5 (S. 295 bis 301), als besonders wichtige Bedingung betont werden, daß vornehmlich bei künstlicher Lüftung die Vorkehrungen der Art zu treffen sind, daß der Luftdruck im Abort geringer ist, als in den umgebenden Räumen, damit die Luft nicht nach diesen zu-, sondern von diesen abströme.

### 5) Küche und Zubehör.

32.  
Zusammen-  
setzung,  
Lage und  
Verbindung.

Zur Zubereitung der Speisen und für die Empfangnahme derselben durch das Bedienungspersonal sind bei den volksthümlichen Schank- und Speisewirtschaften, selbst bei den größten Anlagen dieser Gattung, einige wenige Räume ausreichend. Sie bestehen aus der Speise- oder Kochküche mit Anrichte- oder Controle-Raum, aus einem Spülraum und einer Speisekammer.

Die Küche ist mit den Speisezimmern in möglichst nahe und zweckentsprechende Verbindung zu bringen; dabei soll aber die Verbreitung des Küchengeruches und des Lärms der Küchenthätigkeit thunlichst verhindert werden.

Es ist einleuchtend, daß die bequemste Lage der Küche diejenige in gleicher Höhe mit den Gast-Localen ist. Die letzteren nehmen indess häufig mehrere Geschosse ein; auch wird gewöhnlich der ganze verfügbare Raum im Erdgeschofs oder im Obergeschofs für gastliche Zwecke beansprucht, während im Sockel- oder Kellergeschofs reichlich Raum zur Unterbringung der Hauswirthschaftsräume vorhanden ist. Sie haben daher weitaus in den meisten Fällen diese Lage, die indess für die Vorrichtung und Zubereitung der Speisen keineswegs die günstigste ist. Selten kann genügende Höhe gegeben und Licht und Luft in reichlichem Mafse zugeführt werden. Ohne diese sind Küche und Speisekammer feucht, daher schlecht und ungesund. Auch wird durch den Höhenunterschied zwischen Küche und Gast-Local einestheils die Bedienung erschwert, anderentheils durch die zu deren Erleichterung dienenden Aufzüge und Dienstreppen die Verbreitung des Küchengeruches sehr begünstigt. Dieser wird bei tiefer Lage der Küche unter allen Umständen, in Folge des Wärmeauftriebes, den oberen Geschossen leicht mitgetheilt. Man errichtet deshalb, wenn die örtlichen Verhältnisse es gestatten und der Kostenpunkt nicht ins Gewicht fällt, häufig einen besonderen Küchenbau in Erdgeschofshöhe, in geeignetem Anschluß an die Gasträume; oder man wählt dazu die Lage in einem Obergeschofs über den letzteren, wie mehrere der nachfolgenden Beispiele zeigen.

Durch diese Anordnungen wird in der That die Mittheilung des Küchendunstes am wirksamsten verhindert. Unter allen Umständen aber sind Küche und Zubehör vom Verkehr der Gäste völlig abzufondern. Der Verbindungsdienst darf nur durch die Anrichte stattfinden. Hier werden die Speisen gebucht, vom Bedienungspersonal in Empfang genommen und bezahlt. In unmittelbarem Anschluß an die Anrichte steht der Spülraum, wo das gebrauchte Geschirr abgesetzt und gereinigt wird. Die Kochküche bildet den Haupttheil im Mittelpunkt des Anwesens, der andererseits auch in bequemster Verbindung mit Speisekammer, Keller und etwaigen anderen Hauswirthschaftsräumen stehen muß. Auch für einen besonderen Eingang für Lieferanten und Küchen-Personal, so wie für einen kleinen Küchen- oder Wirthschaftshof ist Sorge zu tragen.

Für sämtliche Hauswirthschaftsräume, insbesondere aber für Kochküche,