

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 Abfonderung der einzelnen Theile, in früheren Darlegungen¹⁵⁵⁾ 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 gefammelt 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 sind.

b) Bestandtheile und Einrichtung.

1) Fremdenzimmer und Zubehör.

212.
Fremden-
zimmer.

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.

Die Fremdenzimmer werden naturgemäß zunächst an die Straßenseiten 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. Obergeschoffe 4,3 m, im II. Obergeschoffe 4,0 m, im III. Obergeschoffe 3,8 m, im IV. und jedem weiteren Obergeschoffe 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 Geschoffe 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 gefammten 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 Kundschaft des Hotels abhängt.

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

So wird, nach *Guyer*¹⁵⁶⁾, 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 feiner 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, bezw. 2 Betten), als z. B. ein Familien-Hotel, obgleich auch hierin ein bedeutender Unterschied herrscht. In einem Berg-Hotel oder Paffanten-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 Möblirung 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.

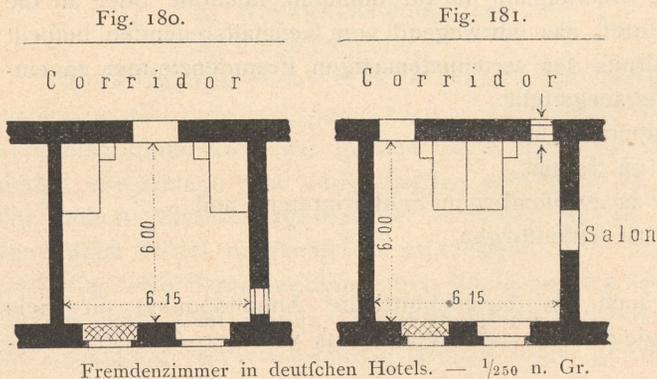
Aus allen diesen Darlegungen geht hervor, dass die richtige Vertheilung größerer und kleinerer Zimmer und deren Zusammenhang nur unter Mitwirkung des Wirthes erfolgen kann, der sich dabei auf seine Erfahrung und Kenntniss der Platzverhältnisse stützen muss.

Die nach den Außenfronten hin gelegenen Fremdenzimmer, insbesondere die Salons und die zweifenstrigen Zimmer der unteren Geschosse, versteht man möglichst mit Balcons; Saison- und Ausichts-Hotels verlangen eine besonders große Zahl von Balcons.

Fig. 182 zeigt die Möblirung eines zweifenstrigen und eines mit demselben verbundenen einfenstrigen gewöhnlichen Fremdenzimmers. 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-

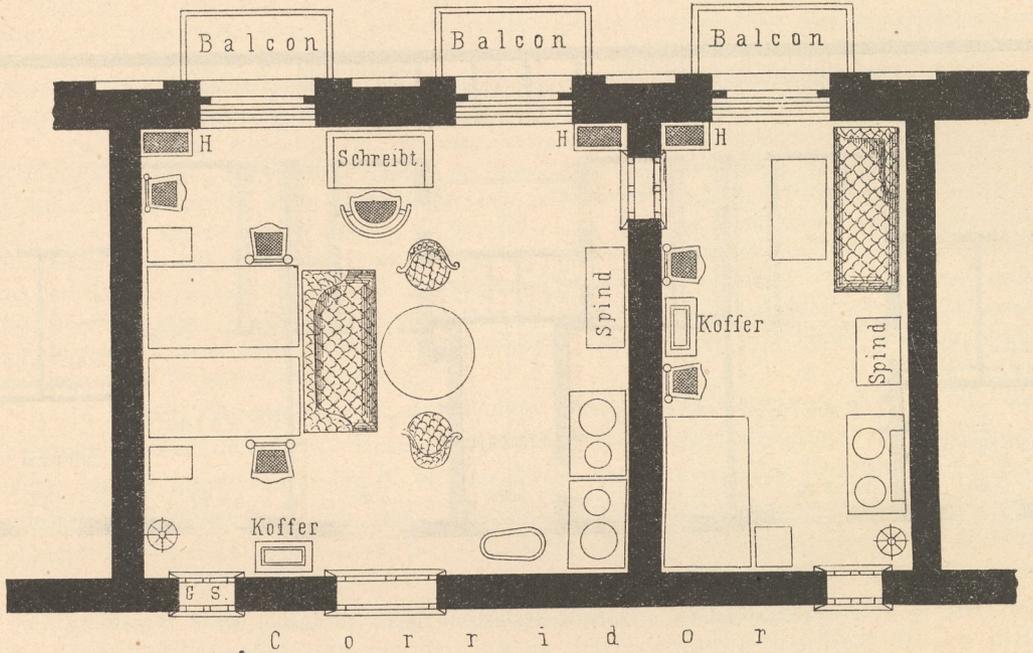
zug, weil man dann im Stande ist, in der Corridor-Mauer, wenn dieselbe entsprechend stark ist, die sehr wünschenswerthe Einrichtung eines Wandschrankes (Garderoben-Spindes) zu treffen. Letzterer hat sowohl nach dem Zimmer, wie auch nach dem Corridor Thüren und dient zur zeitweisen Aufbewahrung der zu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

213.
Einrichtung
der Fremden-
zimmer.



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 zweifenstrigen Zimmern und bei Salons in die Mitte der Scheidewände zu legen, wie Fig. 181 zeigt, und dann zwei-flügelig zu machen. Zweckmäßiger in Bezug auf die Benutzung des Raumes ist es jedoch,

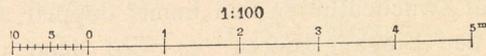
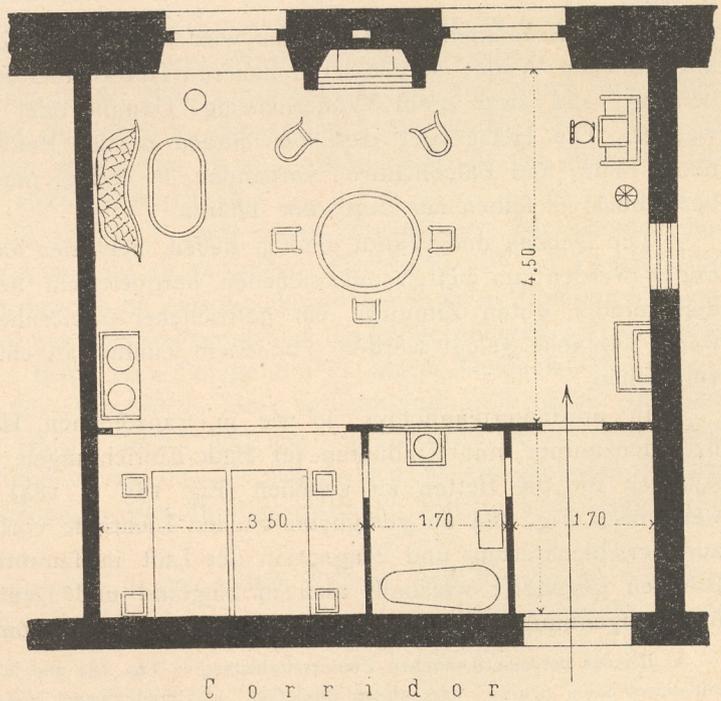
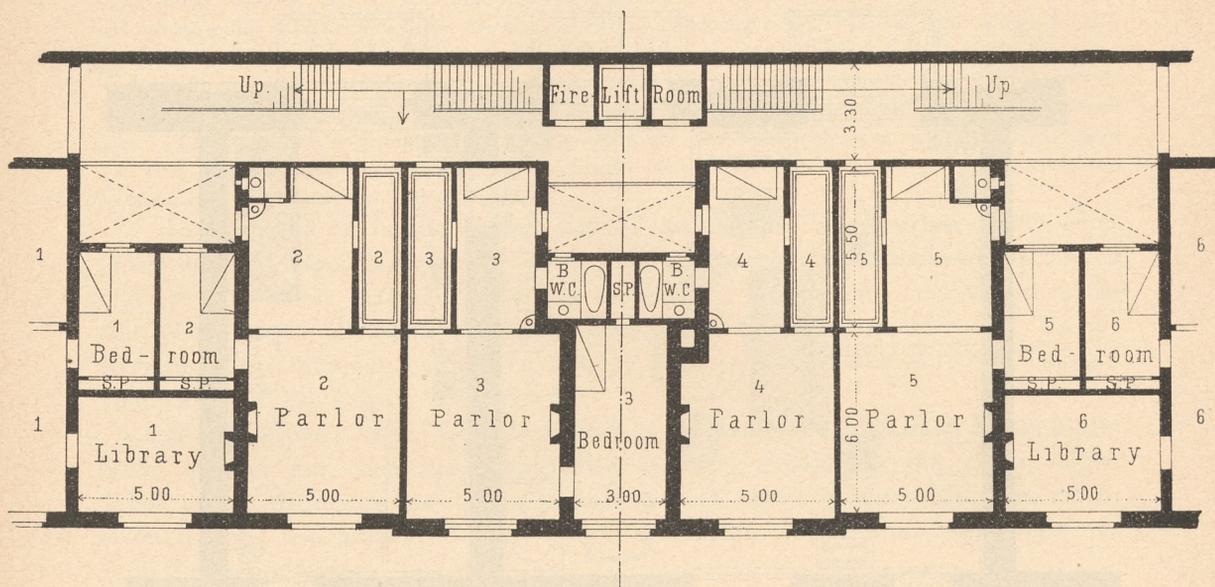


Fig. 183.



Fremdenzimmer in französischen Hotels.

Fig. 184.

Fremdenzimmer in nordamerikanischen Hotels. — $\frac{1}{250}$ 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 Wandchränke 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 Balconthüren 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 Parquettafeln 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 fämmtlichen 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 gruppiert, zu der noch ein abgeglichener 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 Verbindungstreppe, 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 Vorforge für directe Erhellung und Lüftung der rückwärtigen Räume getroffen ist. Der an der Strafe gelegene zweifenstrige 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 Oeffnung, 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 Vorplatz aus sind sowohl Salon, als Bade-Cabinet zugänglich. Die Stärke der Scheidewand wird hier oft zur Anbringung von Wandchränken ausgenutzt¹⁵¹⁾.

In jedem Stockwerke ist die Anlage eines Anrichterraumes (*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 Wärmchränke genügender Platz sein. In der Nähe des Anrichterraumes ist eine der Diensttreppen anzuordnen.

214.
Anrichte-
raum.

Man rechnet ein Hausmädchen zur Bedienung von 30 Fremden. Jedes Mädchen erhält ihre Geräthekammer. Diese Kammern sind derart im Geschofs zu vertheilen, daß die Mädchen den ihnen zugewiesenen Zimmern nahe sind. Zweckmäßig ist es, einen Kehrtrichtschacht 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 derselben sind im Geschofs 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 indess die Anlage eines besonderen Putzraumes in jedem Geschofs, 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 fortirt, auch aufbewahrt werden können.

216.
Zimmer
der
Hausdiener.

In jedem Stockwerke, etwa in den todten 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.

151) Nach: GUYER, 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 Eisenbahntrecken 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 »Handbuchs« (Abschn. 3) das Erforderliche zu finden.

219.
Aborte.

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-Aborte so zu wählen, daß einem mißständigen Zusammentreffen der Damen und Herren vorgebeugt ist. Die Vertheilung der Aborte in den Geschossen muß eine möglichst gleichmäßige sein. Licht und Luft müssen direct zugeführt werden. Die Aborte sollen von außen leicht kenntlich gemacht werden, etwa durch Inschriften auf matt geschliffenen Scheiben. Die Breite der Aborte 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-Aborte ist ein Piffoir-Becken vorzusehen; auch ist die Anlage von Waschbecken bei allen Aborten erwünscht. Andere Constructions, als Spülaborte, haben sich für Hotels bislang nicht bewährt.

In den verschiedenen Geschossen liegen die Aborte am besten direct über einander. In Verbindung mit den Aborträumen sind kleine Nebenräume anzuordnen, in denen die Ausgufsbecken 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 zweifensrigen Hinterzimmers anzulegen, und zwar thunlichst direct über dem Hauptmagazin für Leinwand, mit dem sie durch einen Aufzug in Verbindung gesetzt wird. Zur Aufstellung der Wäschefchränke 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 einensrigen Hinterzimmers.

222.
Raum-
behebung.

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, Aborte, Bäder	8 »
γ) auf Corridore, Treppen, Lichthöfe, Aufzüge etc.	25 »
δ) auf das Mauerwerk	17 »
	<hr/>
	zusammen 100 Procent.

Hierbei ist indess 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 Procent 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 Vorfaales $\frac{1}{6}$ 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 Procent 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 gefelliger Benutzung und Erholung sämmtlicher Gäste des Hotels dienen die Speisefäle 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 Speisefaal nicht; man verlangt heutzutage außer einem großen Saale für die Gesellschaftstafel (*table d'hôte*) einen besonderen Frühstücksaal, 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 Restaurations-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 Kaffeefäle 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 pflegen¹⁵⁸⁾.

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-

¹⁵⁸⁾ Siehe Art. 9 (S. 10).

hagt, in einem Restaurant, besucht die Kaffeehäuser, Abends die Theater und Vergnügungs-Localer der Stadt. Daher genügt in den meisten Großstadt-Hotels außer den Speisefälen etwa noch ein Lese-, bezw. Conversations-Salon und ein kleineres Damenzimmer. Im Uebrigen sind bei starkem Localverkehr eine Anzahl von Nebenfälen 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 Festfälen, 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 Frühstücksfäle, Rauch-, Conversations-, Damen-, Lese- etc. Salons anzulegen.

Die Gesellschaftsräume finden ihren naturgemäßen Platz im Erdgeschofs; doch kommen nicht selten Ausnahmen vor, z. B. in manchen Eisenbahn-Hotels, deren Säle in Folge der Betriebsverhältnisse in das I. Obergeschofs verlegt werden mußten. In Venedig und Genua, wo meist Palastbauten zu Hotels benutzt werden, pflegen die Speisefäle einen Theil der obersten Geschosse einzunehmen.

Allen Gesellschaftsräumen ist eine geeignete Einrichtung zu geben und eine solche Lage anzuweisen, 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.

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 Fremdenzimmer 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 Geschäftsverkehrs 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 Speisefäle ganz und gar von der schönen Aussicht abzuschließen.

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. 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 feinen

Dimensionen so bemessen sein, daß ohne Raumverschwendung 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 rechnet 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 Kopfe 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 $3 \times 1,15 + 2 \times 1,80 + 2 \times 1,50 = \text{rot. } 10,00 \text{ m}$. 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 Anrichterraum oder *office* genügt an Größe $\frac{1}{5}$ bis $\frac{1}{4}$ der Grundfläche des Speisesaales. Die Verbindung mit letzterem ist durch große Oeffnungen 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 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 Wärmefische und Tellerwärmer Sorge getragen werden. Sehr zweckmäßig ist es, einen Nebenraum zum Spülen des Porzellans der Anrichte anzuschließen. Für directes und gutes Licht ist zu sorgen.

225.
Anrichterraum.

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

226.
Lese- und
Conversations-
Salon.

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

227.
Schreib-
zimmer.

Der Frühstücksaal 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.

228.
Frühstücks-
aal.

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

229.
Nebensäle.

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

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

230.
Damen-
Salon.

Der Damen-Salon wird in der Gröfse 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 Gröfse von 6×7 m erhalten. In amerikanischen Hotels sind meistens 6, selbst bis 14 Billards aufgestellt.

232.
Musikzimmer.

Das Musikzimmer ist in der Gröfse 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 in-
deß 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 Saison-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 nassem 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, Caffee 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:
 - a) 4 bis 5 für die Leinwandkammern,
 - β) 1 für die Kaffeeküche und Vorräthe,
 - γ) 1 für Dessert 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 Gepäcks, 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 Ausschluss der Waschanstalt) ca. 130 Beamte und sonstige Bedienstete erforderlich.

Zur Ausübung der hierdurch angedeuteten Geschäftsthätigkeit und Beaufichtigung 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 zweckmässigsten Platz im Erdgeschoss, in einem Halbgeschoss über demselben oder auch im I. Obergeschoss, damit derselbe dem Orte seiner Hauptthätigkeit, 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 Grösse eines einfenstrigen Zimmers;

β) Empfangs- und Auskunfts-Bureau; in diesem Raume, von der Grösse eines zweifenstrigen Zimmers, erfolgt der Empfang der Gäste und die Vertheilung der Zimmer;

γ) Verwaltungs-Bureau;

δ) Rechnungs-, bezw. Cassenzimmer. Letztere, mit einander direct verbunden, sind der Grösse 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 Cassenzimmer ist durch 2 m hohe Barriären 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 Grösse eines geräumigen einfenstrigen Zimmers anzunehmen. Sie muss gut beleuchtet sein, grosse Wandflächen enthalten und nahe dem Haupteingange liegen.

Die Stube für die Hausdiener, welche das Gepäck der Reisenden besorgen, ist in der Grösse 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 Ausbesserungs-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 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 entnehmen¹⁵⁹⁾, 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 Küchenanlage¹⁶⁰⁾ 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.

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 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 Weingefchäft 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 Oeffnungen¹⁶¹⁾. 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.

¹⁶¹⁾ 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 dreifenstigen 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 einfenstiges 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

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 vollkommensten künstlichen Lüftung unterhalb der Glasdecke nicht zu ermöglichen fein 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, bezw. 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 eine schöne 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 »
Kaiserhofes 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 bringen¹⁶²⁾. Erstere sind auch in wirtschaftlicher Beziehung erforderlich, sowohl für die Küchenbedürfnisse, wie zum Klopfen und Reinigen der Teppiche etc.

^{265.}
Nebenhöfe.

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,

^{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 ¹⁶³⁾.

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 Glashüren von der Eintrittshalle zu trennen ist, um Zugluft zu vermeiden. Bei Cur-Hotels ist auf letzteren Umstand ganz besonderes Gewicht zu legen; bei sämtlichen 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.

267.
Treppen.

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 anschließen 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 Kontrolle 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 feuerfester auszuführen.

268.
Diensttreppen.

Die Zahl der Dienstreppen 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 feuerfester 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.

269.
Corridore.

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 Haupterfordernis; namentlich ist es rathsam, 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-

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

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 × 2,0 m. Es ist zweckmäßiger, 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. Dieselben sind ca. 75 × 75 cm anzunehmen, der nach den Speisalen doppelt so groß. Es muß darauf gesehen werden, die Speisen-Aufzüge, welche stets Geräusch verursachen, nicht unmittelbar neben Fremdenzimmer zu legen¹⁶⁴).

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 Hotelbrände¹⁶⁵), nothwendig ist, zum Mindesten bei den großen Gasthöfen, die Hunderte von Menschen beherbergen, das Gebäude möglichst feuerfester herzustellen. Massive Umfassungs- und Zwischenwände, eiserne Gebälke, feuerfeste Treppen aus Stein oder Eisen mit eben solchen Umwandungen und Decken, feuerfestere Theilwände erscheinen unumgänglich. Wünschenswerth ist die Aufstellung von Löschgeräthschaften, so wie das Anbringen von fog. 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 Brande die in solcher Weise gewölbten Decken durch horizontale, eiserne Wellblech-Decken mit Lehmchlag, andere durch 2,6 m frei tragende Wellbleche, auf welche Schutt und Holzfußboden 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 Winkelleisen eingerahmt

¹⁶⁴) 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. HENNICKE. 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.

¹⁶⁵) Brand des Hotels »Kaiferhof« in Berlin, des Süd-Hotels in St. Louis, des Hotels am Giefsbach in der Schweiz etc.

270.
Personen-
Aufzüge.

271.
Gepäck-
Aufzug.

272.
Speisen-
Aufzüge.

273.
Construction.