

Sammlung Göschen

# Gasthäuser und Hotels

Von

Max Wöhler

I

Die Bestandteile und die Einrichtung  
des Gasthauses

Mit 70 Figuren



Kriegseinband

Biblioteka Politechniki Krakowskiej



100000295757

904626  
Sammlung Göschen

---

# Gasthäuser und Hotels

Von

Max Wöhler

Architekt B. D. A. in Düsseldorf.

I

Die Bestandteile und die Einrichtung  
des Gasthauses

Mit 70 Figuren.



A/1016

Leipzig

G. J. Göschen'sche Verlagshandlung

1911



~~I 26~~

---

Alle Rechte, insbesondere das Übersetzungsrecht,  
von der Verlagshandlung vorbehalten.

---

I 301462

Druck von Oscar Brandstetter in Leipzig.

Akc. Nr. \_\_\_\_\_

~~2508~~ | 51



# Inhalt.

Allgemeines . . . . .	Seite 5
-----------------------	------------

## I. Abschnitt.

Die Empfangs-, Geschäfts- und Gesellschafts- räume . . . . .	7
1. Vestibül . . . . .	8
2. Portierstube . . . . .	8
3. Empfangsbureau . . . . .	8
4. Postausgabe . . . . .	9
5. Kasse und Buchhalterei . . . . .	9
6. Hoteldirektor . . . . .	9
7. Garderoben und Toiletten . . . . .	9
8. Halle . . . . .	10
9. Lesezimmer . . . . .	11
10. Schreibzimmer . . . . .	11
11. Sitzungszimmer . . . . .	11
12. Frühstücks- und Speisesäle . . . . .	11
13. Anrichte . . . . .	14
14. Weinausgabe . . . . .	15

## II. Abschnitt.

Die Zimmer für Gäste und Angestellte . . . . .	15
1. Das Gastzimmer . . . . .	16
A. Das Zimmer mit einem Bett . . . . .	20
B. Das Zimmer mit zwei Betten . . . . .	23
C. Der Salon . . . . .	26
D. Die Möbel des Gastzimmers . . . . .	26
E. Das Zimmer mit Bad . . . . .	32
2. Das Zimmer für reisende Dienerschaft . . . . .	44
3. Räume für Etagenbedienung . . . . .	44
4. Gesondert liegende Badezimmer, Toiletten und Räume für Reservemöbel . . . . .	46
5. Das Zimmer für Angestellte . . . . .	47

WYDZIAŁOWA AKADEMII GÓRNICZEJ  
W KRAKOWIE

## III. Abschnitt.

## Die technischen Anlagen.

1. Das Badezimmer und die sanitären Anlagen .	48
2. Die Wirtschaftsräume . . . . .	59
A. Das Annahmebureau . . . . .	60
B. Die Küche . . . . .	61
C. Der Fisch- und Geflügelputzraum . . . . .	75
D. Der Gemüseputzraum . . . . .	79
E. Der Kupferwaschraum . . . . .	80
F. Die Spülküche . . . . .	81
G. Die Patisserie . . . . .	87
H. Die Kaffeeküche . . . . .	90
J. Personalküche und -Eßraum . . . . .	91
K. Der Weinkeller . . . . .	91
L. Die Kühlanlagen . . . . .	96
3. Der Aufbau des Hotels und seine maschinellen Anlagen.	
A. Die Baukonstruktion . . . . .	100
B. Die Entstaubungsanlagen . . . . .	106
a) Saugluftentstaubung . . . . .	106
b) Preßluftentstaubung . . . . .	108
C. Die Wäscherei . . . . .	109
D. Die Elektrizität und ihre Verwendung . .	119
Register . . . . .	127

---

## Allgemeines.

In Ortschaften, die fern vom großen Verkehr liegen, finden wir Gasthäuser, die unberührt von modernen Ansprüchen, ihrer Umgebung angepaßt noch den Charakter und den Reiz einer früheren Zeit bewahren. Wenn wir geneigt sind, in solchen Gasthäusern unsere Ansprüche dem Gegebenen anzupassen, so findet unsere Anspruchslosigkeit ihre Begründung in der Umgebung. In dem kleinen Städtchen mit historischer Vergangenheit und den Zeugen aus dieser Zeit in Gestalt von alten Bauwerken, Stadttoren, Kirchen usw. würde uns das moderne Hotel befremden, wengleich wir seine guten Einrichtungen an anderer Stelle schätzen. In der großen Natur, in der Umgebung von Wäldern oder Bergen erfreuen wir uns an der Einfachheit eines Gasthauses. Wie wir uns je nach dem Zweck und dem Ziel unserer Reise der Umgebung anpassen, so wird uns stets das Gasthaus gastlich erscheinen, welches seiner Umgebung angepaßt ist.

Von der Kleinstadt bis zur Großstadt steigern sich unsere Ansprüche an das Gasthaus oder Hotel. Mannigfaltig und verschieden sind die Vorbedingungen für die Gasthäuser der Ebene von denen in den Bergen. Suchen wir Erholung am

Meeresstrand, so sind unsere Ansprüche an das Hotel andere, als in der Stadt.

So verschiedenartig unsere berechtigten Anforderungen an ein Gasthaus oder Hotel in den verschiedenen Gegenden sein mögen, so gleichartig sind doch ein großer Teil Erwartungen, die von guten Gasthäusern und Hotels jeder Art erfüllt sein müssen.

Jedes Hotel soll zweckdienlich liegen. Da es ein Erwerbstitel ist, soll es dem Gaste die Möglichkeit geben, vom Hotel aus den Zweck seiner Reise zu erfüllen.

Hat der Gast das Hotel betreten, so soll ihm die Möglichkeit gegeben sein, sich schnell über die Räumlichkeiten, die ihm offen stehen, zu orientieren. Nur vom Tageslicht gut beleuchtete Wege innerhalb des Hauses erleichtern die örtliche Orientierung. Das Auge allein soll den Weg finden, nicht das Gehör und noch weniger der Geruch. Ruhe und Geruchlosigkeit sind wesentliche Merkmale eines guten Hotels.

Die Ruhe wird erzielt durch gute Isolierungen gegen Schall, gute Installation der Wasserleitung und nicht zuletzt durch entsprechende Schulung des Personals. Die Geruchlosigkeit in erster Linie durch die Möglichkeit der natürlichen Ventilation durch Fenster, dann durch künstliche Ventilation für die Zeit der Inbetriebnahme der Heizung und durch richtige Anordnung der Küchen und Spülräume.

Die Beförderung des Gepäcks ist von der des Gastes schnellmöglichst zu trennen. Wo Personen verkehren, sollen große Gepäckstücke nicht be-



fördert werden. Ist ein gesonderter Gepäckaufzug im kleinen Gasthaus nicht angängig, so soll wenigstens eine Nebentreppe, die gleichzeitig den Personalverkehr aufnimmt, zur Beförderung des Gepäcks vorhanden sein.

Auf dem Wege vom Eingang zur Treppe oder zum Personenaufzug soll das Bureau oder die Portierstube liegen, damit der Gast schnell Auskunft erhalten kann und andererseits der Verkehr im Hotel unter guter Aufsicht ist.

Treppen und Korridore, von der Größe des Hauses entsprechender Breite, sollen vom Tageslicht gut beleuchtet sein und dem Gaste das Gefühl der Sicherheit bei Brandgefahr geben.

---

## I. Abschnitt.

# Die Empfangs-, Geschäfts- und Gesellschaftsräume.

Die Rangstufe und die Größe eines Hotels bestimmen die Anzahl, Ausdehnung und Ausstattung derjenigen Räume, die jedem Hotelgast zur Benutzung offen stehen. Sie sollen dem Hotelgast das ersetzen, was er außer seinem Schlafzimmer in seiner eigenen Wohnung zur Verfügung hat: Räume zum Speisen, Spielen, Lesen, Schreiben. In Anlage und Ausstattung dieser Räume wird in modernen Hotels mehr Luxus geboten, als ein entsprechendes Privathaus gewöhnlich bietet. Da jeder Gast gezwungen ist, die Gesellschaftsräume



des Hotels mit anderen Gästen gemeinsam zu benutzen, ist hier eine Art höherer Luxus berechtigt, es muß gewissermaßen einen Ersatz schaffen für die Unmöglichkeit des Alleinseins. Der erste Raum, der der Allgemeinheit der Gäste dient, ist die Halle; in ihr konzentriert sich das ganze Hotelleben; sie ist der Raum, der nicht zu einem besonderen Tun auffordert, sie ist der Raum der zwanglosen Unterhaltung. Wohl in den meisten Hotels ist der erste geschlossene Raum, den der Gast betritt, als Halle ausgestattet. Besser ist die Disposition, die den Verkehr vor oder neben der Halle ableitet. Der ankommende Fremde wird sich gern erst von Reisedaub reinigen und sich umkleiden, ehe er die Halle betritt.

### 1. Das Vestibül.

Nach dem Eingang sollte erst ein Vestibül folgen, das lediglich als Zentralraum zur Erledigung hotelgeschäftlicher Angelegenheiten dient. Hier sollen die Portierstube, das Empfangsbureau, die Post, die Kasse und die Garderoben direkt anschließen; man soll von hier aus direkt die Haupttreppe und die Personenaufzüge erreichen.

### 2. Portierstube.

Für den Portier genügt ein kleiner Raum, in dem ein Schreibpult Platz finden muß.

### 3. Empfangsbureau.

Das Empfangsbureau, nach dem Vestibül offen und von diesem nur durch einen breiten Tresen

abgeschlossen, muß Platz für 1 bis 2 Herren bieten, die den Verkehr mit dem Publikum bewerkstelligen. Hier empfängt der ankommende Reisende seinen Zimmerschlüssel, hier wird Auskunft erteilt, hier ist der stärkste Verkehr zwischen Gästen und den Leitern des Hotels.

#### 4. Postausgabe.

In kleineren und mittleren Hotels wird man die Postausgabe und Annahme hier direkt angliedern. Nur in großen Häusern erhält die Post einen eigenen Raum mit Schalteröffnung nach dem Vestibül.

#### 5. Kasse, Buchhalterei.

Die Kasse mit dahinterliegender Buchhalterei muß je nach der Größe des Betriebes für mehrere Beamte und Schreibtische Platz bieten.

#### 6. Hoteldirektor.

Wenn möglich, schalte man hier ein Zimmer für den Hoteldirektor ein, so daß ihm ein Überblick über das sich hier abspielende geschäftliche Getriebe ermöglicht wird. Dies Zimmer soll nicht unter 12 qm groß sein, denn es muß auch als Sprechzimmer für die vielen Funktionen eines Hoteldirektors dienen.

#### 7. Garderoben, Toiletten.

Sodann sind dem Vestibül die Garderoben, für Damen und Herren getrennt, anzugliedern. Sie

sind so groß anzulegen, daß die Gäste bei vollbesetzten Speisesälen hier ablegen können.

Im Anschluß an die Garderoben sind Toiletten anzuordnen. Ist in gleicher Höhe nicht genug Raum hierzu vorhanden, so lege man die Toiletten in das Kellergeschoß. Letztere Anlage ist sehr zu empfehlen, da es in den meisten Fällen möglich ist, hier größere Räume zu schaffen. Die Toiletten für Herren bestehen aus einem Raum für Waschtische, einem solchen für Urinade und den Klosetts. Die Toiletten für Damen bestehen aus einem größeren Raum für Waschtische, ein oder zwei Toilettentische und den Klosetts. (Ausstattung dieser Räume siehe 3. Abschnitt, 1. Badezimmer und die sanitären Anlagen.)

Unmittelbar an das Vestibül sollen die Haupttreppe und die Personenaufzüge anschließen, so daß jeder Gast den Weg zu den Etagen leicht finden kann.

## 8. Halle.

An das Vestibül reiht sich zunächst die Halle; diese bildet den Zentralraum für das gesellige Leben im Hotel. Ausgestattet mit den mannigfaltigsten Sitzmöbeln, soll sie vor allem einen behaglichen Eindruck hervorrufen, sie soll dem Gast den Wohnraum seiner Häuslichkeit ersetzen. Man wird hier am besten das Lesezimmer, das Schreibzimmer, das Billardzimmer und ein Damenzimmer anreihen. Lesezimmer und Schreibzimmer erfordern ruhige Lage und gutes Tageslicht.

## 9. Lesezimmer.

Das Lesezimmer ist mit einem langen Mittelisch und mit einigen kleineren Tischen und Sitzmöbeln auszustatten.

## 10. Schreibzimmer.

Im Schreibzimmer sind im wesentlichen nur Schreibtische aufzustellen, und zwar in solcher Anordnung, daß jeder Schreibplatz eine ungestörte Benutzung gestattet.

## 11. Sitzungszimmer.

In vielen Hotels größerer Städte ist es notwendig, daß einige Sitzungszimmer vorhanden sind, für geschäftliche Konferenzen jeder Art. Für Wahrung der Diskretion sind diese Zimmer so anzuordnen, daß ein Zuhören von einem zum anderen Zimmer ausgeschlossen ist. Gegebenenfalls sind Doppeltüren oder gepolsterte Türen anzuordnen.

## 12. Frühstücks- und Speisesäle.

Einen großen Teil der Gesellschaftsräume nehmen die Frühstücks- und Speisesäle ein. Eine gesonderte Anordnung dieser Räume ist in großen Hotels notwendig, da die Speisesäle oft bis spät in die Nacht benutzt werden und es dann unmöglich ist, die Räume rechtzeitig für das Frühstück genügend zu säubern und zu lüften. Der Früh-



stücksraum braucht nur so groß bemessen zu sein, daß etwa ein Viertel der Hotelgäste gleichzeitig dort Platz finden kann, da erfahrungsgemäß das Frühstück zu sehr verschiedenen Zeiten eingenommen wird. Der Speisesaal, oder besser die Speisesäle müssen in städtischen Hotels für die Hälfte der im Hotel unterzubringenden Gäste Platz bieten, in Bade- und Berghotels für die Gesamtzahl. In älteren Hotels findet man noch große Speisesäle von  $1\frac{1}{2}$  oder 2 Geschoß Höhe, die dann auch gleichzeitig als Festsäle dienen. Raumaussnutzung und moderne Ansprüche weisen daraufhin, diese überhohen großen Säle zu vermeiden. Ein Hotel-Speisesaal muß, ob von vielen oder wenigen Personen besetzt, stets einen behaglichen Eindruck erwecken; deshalb sind übermäßige Höhen zu vermeiden.

Da in städtischen Hotels größeren Maßstabes die Table d'hôte an langen Tischen überwunden ist und man den Gästen nicht mehr zumutet, zwangsweise an langen Tafeln mit fremden Menschen zusammen zu tafeln, sondern die Wahl des Tisches jedem einzelnen oder jeder Gesellschaft überlassen bleibt, ist es richtiger, nicht einen großen Speisesaal anzulegen, sondern Räume von geringeren Abmessungen zu schaffen, die, aneinandergereiht und durch große Öffnungen verbunden, eine angenehmere Wirkung erzielen und doch ebensoviel Plätze bieten, als der große Speisesaal. Eine solche Anordnung bietet außerdem den Vorteil, daß einzelne Räume ausgeschaltet werden können, sei es zu anderer Benutzung (für Konferenzen usw.), oder um bei geringerer Be-



setzung eine unbehagliche Wirkung durch zu großen Raumluxus zu vermeiden. Es ist ferner Gelegenheit gegeben, durch verschiedene Farbgebung in den Einzelräumen eine angenehme Mannigfaltigkeit zu erzielen. Da die Speiseräume eines neuzeitigen Hotels die Anordnung von Einzeltischen vorsehen, ist es zweckmäßig, die Räume nicht zu tief, sondern nach der Längsrichtung der Hausfront auszudehnen. Erfahrungsgemäß wird der Tisch bevorzugt, der nicht mitten im Raume, sondern an der Wandseite steht. Besonders bevorzugt sind Fensterplätze. Es ist demnach zu empfehlen, Speiseräume nur so tief zu gestalten, daß außer den Plätzen an den Wänden nur eine Tischreihe in der Mitte aufgestellt werden kann. Diese wird nur bei ausnahmsweis starker Inanspruchnahme der Räume besetzt werden, also gewissermaßen als Reserve dienen. Andererseits gibt diese Anordnung aber die Möglichkeit, in der Tiefenrichtung des Raumes Tische für mehr als 6 Personen zusammenzustellen. Bei der Raumgestaltung ist die Anordnung der Tische von vornherein insoweit festzustellen, daß alle Möglichkeiten der Raumausnutzung erwogen sind. Man nimmt im allgemeinen Tische für 6 Personen an von 1,20 m Länge und 0,90—1,00 m Breite. Es empfiehlt sich, einen Teil dieser Tische als Ausziehtische auszubilden, so daß sie auch für 10 Personen eingerichtet werden können. An den Fensterpfeilern sind kleine Tische, sogenannte stumme Diener, aufzustellen, die zur Ablage von Service oder auch zum Abstellen von Speisen neben den Tischen dienen können.

### 13. Anrichte.

In unmittelbarer Nähe der Speiseräume muß der Anrichterraum liegen. Die Anordnung des Büfetts oder der Speisenausgabe im Speiseraum selbst ist noch in neuesten Hotels gebräuchlich; in einem erstklassigen Hotel wird man die Speisenausgabe jedoch stets in einem besonderen Raume anordnen. Da dieser Raum das Bindeglied zwischen Küchenräumen und Speiseräumen bildet, hängt die Gestaltung von der Lage der ersteren Räume ab. Liegen die Küchenräume in gleicher Höhe mit den Speiseräumen, so ist die Speisenausgabe in unmittelbarem Anschluß an die Hauptküche vorzusehen. Liegen die Küchenräume in einem Untergeschoß, so ist eine direkte Speisenausgabe an der Küche vorzusehen und von hier aus eine breite Treppenverbindung und Speiseaufzüge zu dem darüber liegenden Anrichterraum anzuordnen. Die Praxis hat ergeben, daß die Speisen nicht per Aufzug befördert werden, sondern daß die Kellner zur Beförderung die Treppe benutzen. Die Aufzüge sind vor allem für das gebrauchte Geschirr notwendig und zum geringeren Teil zur Beförderung von Speisen. Liegt die Küche im Untergeschoß, so muß der Anrichterraum darüber in Höhe der Speiseräume weitgehender ausgestattet sein, als wenn die Küchenräume in gleicher Höhe mit den Speiseräumen liegen. Der erstere Fall erfordert für den Anrichterraum in erster Linie Wärmeschränke; ferner ist ein Spültisch vorzusehen und größere Absetztische.

## 14. Weinausgabe.

Bei größeren Anlagen empfiehlt es sich, die Weinausgabe von der Speisenausgabe zu trennen. Der Tagesraum für Wein liegt in der Nähe des Weinkellers. In ersterem wird das für den Tag voraussichtlich notwendige Quantum verschiedener Sorten in Kühlschränken aufbewahrt. Von diesem Raum aus soll der Wein durch Aufzüge direkt zur Ausgabe neben dem darüber liegenden Restaurant befördert werden.

---

## II. Abschnitt.

# Die Zimmer für Gäste und Angestellte.

Das Hotel muß für Gäste und Angestellte Unterkunft bieten; die Räume für letztere sind je nach der Qualität des Angestellten für einzelne oder für mehrere Personen gemeinsam anzuordnen. Die Räume für männliche und weibliche Angestellte sind getrennt anzuordnen. In unmittelbarer Nähe der Gastzimmer sind auf jeder Etage ein Raum für ein Zimmermädchen und ein solcher für einen Zimmerkellner und den Hausdiener wünschenswert. In größeren Hotels für vornehmere Ansprüche sind in den einzelnen Etagen auch Zimmer für mitreisende Dienerschaft der Gäste vorzusehen.

Für die Hotelgäste sind, außer den Schlaf-



zimmern, je nach der Qualität des Hotels Wohnzimmer einzureihen.

## 1. Das Gastzimmer.

Das Gastzimmer eines jeden Gasthauses oder Hotels soll in Anordnung und Ausstattung dem Rechnung tragen, daß der Gast es als Schlafzimmer und zeitweilig auch als Wohnzimmer benutzen muß. Bei Anlage des Grundrisses ist auf richtige Anordnung von Türen und Fenstern Rücksicht zu nehmen. Eine weitgehende Raumnutzung ist im wesentlichen von dieser Rücksicht abhängig.

Wird die Eingangstür vom Korridor direkt in das Zimmer führend angeordnet, so muß in Rücksicht auf die Doppeltüren die erste Tür nach dem Korridor aufschlagen, während die zweite Tür in das Zimmer aufschlägt.

Der Zwischenraum zwischen den beiden Türen wird zum Heraushängen von Kleidungsstücken benutzt; die dem Korridor zunächst liegende Tür muß deshalb von außen jederzeit geöffnet werden können, so daß der Sicherheitsverschluß an der nach der Zimmerseite liegenden Tür anzubringen ist. Viele Gäste legen besonderen Wert auf diesen Verschluß für die Nacht. Es genügt deshalb nicht die Möglichkeit zu geben, die Tür mit dem Zimmerschlüssel abzuschließen, sondern es ist ein besonderer, nur von der Zimmerseite erreichbarer Riegel anzubringen. Der sogenannte eingelassene Nachriegel genügt im allgemeinen, besser ist jedoch der frei aufliegende Riegel, der in einer

Führung läuft und mit Hilfe eines Zapfens am Riegel festgestellt werden kann. Dieser Riegel ist, wenn er stark genug ist, von außen wohl am schwersten zu öffnen.

Derselbe Sicherheitsverschluß ist an den Verbindungstüren zwischen den Zimmern anzubringen.

Das Fenster ist mit einem oberen Lüftungsflügel zu versehen, damit eine Lüftung des Zimmers ohne Zegerscheinung möglich ist. Liegt das Zimmer nach einer Straße mit lebhaftem Verkehr, so sind Doppelfenster unbedingt notwendig. Im allgemeinen sind Doppelfenster für jedes Stadt-Hotelzimmer erwünscht.

Bei allen Holzarbeiten des Zimmers, vor allem bei den Türen, ist es zweckmäßig, möglichst flache und einfache Profilierungen zu verwenden, um die Reinhaltung zu erleichtern. Je glatter der Gegenstand ist, desto leichter dessen Reinigung. Wenige Hotels können sich den Luxus gestatten, Holzarbeiten aus poliertem Holz zu verwenden; meist werden nur die Möbel aus solchem hergestellt, während die Türen Anstrich erhalten. Hier ist ein weißer Lackanstrich besonders zu empfehlen. Die weiße Tür nimmt nicht mehr Schmutz auf, als die braune oder graue, jede Schmutzablagerung zeigt sich aber sofort und erfordert die Reinigung, während die dunkel getrichene Tür den Schmutz lange bewahrt und erst die starke Anhäufung desselben die Reinigung erzwingt. Peinlichste Reinlichkeit ist eine unbedingte Voraussetzung eines guten Hotels, deshalb vermeide man alle Ausführungen, die Schmutzablagerungen verbergen, nur dadurch ist dem Aufsichtspersonal



eine schnelle und gründliche Kontrolle ermöglicht. Aus demselben Grunde begnüge man sich mit einfachen, weiß gestrichenen Zimmerdecken, ohne starke Profile und starkes Ornament. Wählt man zum Übergang von der Decke zur Wand einen Wandfries, so sei dieser entweder glatt weiß, oder ganz flach ornamentiert. Die Abschlußseite ohne starke Ausladung kann gleichzeitig als Bilderleiste zum Aufhängen von Bildern dienen; sie ist dann in Holz und auf eingelassene Mauerdübel aufgeschraubt auszuführen. Die Wandverkleidung sei ebenfalls möglichst glatt. Im „Hôtel Ritz“ in Paris sind die meisten Zimmer bis zum Fries in weißlackiertem Holz vertäfelt. Die Möglichkeit, die Vertäfelung jederzeit abzuwaschen, bietet die größte Sicherheit der Reinlichkeit. Eine derartige kostspielige Ausführung ist nur selten angängig. Nächst der Holzvertäfelung dürfte die direkt auf dem Wandputz gestrichene Wand die empfehlenswerteste Ausführung sein; vor allen für Saisonhotels, die einen Teil des Jahres nicht benutzt werden.

Im „Hotel Adlon“ in Berlin sind die Wände in vielen Zimmern mit leichten Stuckprofilen versehen und weiß gestrichen. Zum Schutz der Wand ist in Höhe der Rücklehne des Stuhles ein durchgehender 10 cm breiter Marmorstreifen eingelassen, der Wandteil darunter grau gestrichen und als Abschluß gegen den Fußboden eine weißgestrichene Fußleiste verwendet.

Die Wand läßt sich durch Anstrich ebenso behaglich ausstatten, wie durch farbige Tapeten, aber da auch diese Ausführung teurer ist als Tapetenbekleidung, wird letztere am häufigsten

gewählt. In diesem Falle wähle man einfache Tapeten und rechne lieber mit einer Erneuerung in kürzerer Frist. Für ein Hotel-Schlafzimmer sollte man Tapeten von höchstens 1 *M* Wert pro Rolle verwenden und sogenannte Salontapeten ausschließen.

Als Fußbodenbelag wird trotz des scheinbaren Widerspruchs gegen das oben Gesagte der festgespannte Teppich für den Gast noch immer der angenehmste Boden bleiben. Für einfache Hotels ist Linoleumbelag auf Estrich durchaus praktisch. Jedenfalls ist er einem tannen gestrichenen Fußboden, wegen dessen unvermeidlicher Fugen, vorzuziehen. Das bessere Hotel wird den gespannten Teppich vorziehen, da er einmal die Behaglichkeit des Raumes erhöht und absolut schalldämpfend wirkt. Hier ist natürlich erhöhte Aufmerksamkeit in bezug auf Reinhaltung vonnöten. Neue Hotels mit festgespannten Teppichen werden auch eine, unten zu behandelnde Vakuumanlage haben, und bietet diese die Sicherheit, daß eine gründliche Reinigung des Teppichs stets vorgenommen wird.

An baulichen Anlagen soll das Zimmer ferner mit einem Druckknopf für die elektrische Klingel versehen sein; in vornehmeren Hotels ist diese Anlage mit einem Haustelesphon verbunden. Ist elektrisches Licht vorhanden, so sind außer der Mittelbeleuchtung an der Decke, Bettlampen und möglichst noch ein Kontakt am Schreibtisch vorzusehen. Der Ausschalter für die Deckenbeleuchtung soll direkt neben der Eingangstür angebracht sein; für dieselben Beleuchtungskörper ist ein Ausschalter am Bett wünschenswert.

### A. Das Zimmer mit einem Bett.

Das Zimmer mit einem Bett soll eine Breite von 3 bis 3,50 m und eine Tiefe von 5,50 bis 6 m erhalten. Die Tiefe des Zimmers ist besonders wünschenswert, da die Längswände zur Aufnahme

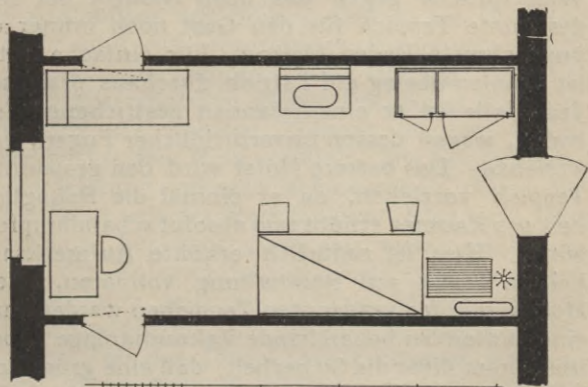


Fig. 1. Das Zimmer mit einem Bett.

von Möbeln für die beiden vorerwähnten Zwecke des Zimmers Raum bieten müssen. Ferner ist es notwendig, daß die Fensterachse nicht in der Zimmermittelachse, sondern etwas seitlich angeordnet ist, damit an der Frontwand ein größerer nutzbarer Wandteil entsteht. Außer der Eingangstür vom Korridor sind zweckdienlich auch Verbindungstüren nach den anschließenden Zimmern anzuordnen, um je nach Bedarf eine Wohnung

zusammenhängender Zimmer herstellen zu können. Während die Eingangstür vom Korridor als einflügelige Tür von 1 m Breite auszubilden ist, genügt für die seitlichen Verbindungstüren eine Breite von 80 cm. Zweiflügelige Türen (Flügeltüren) soll man für Hotelschlafzimmer überhaupt nicht anordnen, da sie unnötig viel Wandfläche einnehmen.

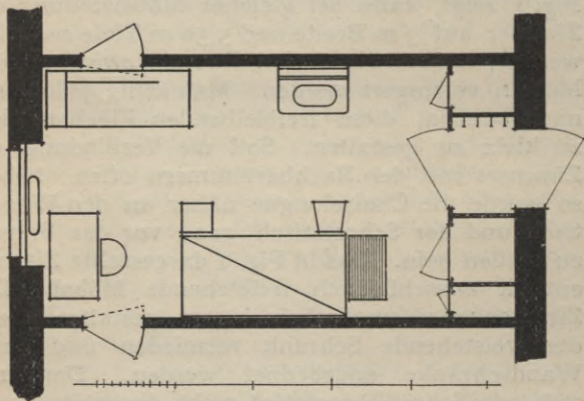


Fig. 2. Das Zimmer mit einem Bett und Wandschränken.

Dafür soll man aber alle Türen, soweit sie zum Korridor führen oder Zimmer verbinden, die nicht stets zusammengehören, als Doppeltüren ausbilden, um Schalldurchlässigkeit zu vermeiden. Wird ein Zimmer allein vermietet, so können die seitlichen Verbindungstüren mit Möbeln verstellt werden. Es eignen sich hierzu naturgemäß nur leicht bewegliche Möbel, wie der Schreibtisch, der Kofferbock usw. Die Lage der Türen in der Wand



wird durch die Möblierung des Zimmers bestimmt. Nehmen wir ein Zimmer von 3,20 m Breite und 6 m Tiefe an, so ergibt sich die Möglichkeit, dasselbe so einzurichten, daß der Zimmerteil, welcher dem Fenster näher liegt, mit Wohnzimmer-Möbeln bestellt wird, während der nach der Korridorseite liegende Teil die Schlafzimmer-Möbel erhält. Wie Fig. 1 zeigt, kann bei gleicher Möbelstellung das Zimmer auf 3 m Breite und 5,50 m Tiefe reduziert werden, wobei die freien Räume zwischen den Möbeln verringert werden. Man sollte jedoch danach streben, diese freibleibenden Flächen nicht zu klein zu gestalten. Soll die Verbindung des Zimmers mit den Nachbarzimmern offen bleiben, so würde die Chaiselongue näher an den Waschtisch und der Schreibtisch ganz vor das Fenster zu stellen sein. Das in Fig. 1 dargestellte Zimmer enthält ausschließlich freistehende Möbel. Das Zimmer wird wesentlich besser gestaltet, wenn der freistehende Schrank vermieden und dafür Wandschränke angeordnet werden. Der freistehende Schrank gestattet nicht die weitgehende Raumausnutzung, und die unvermeidlichen Staubablagerungen auf demselben sind gesundheits-schädlich. Bei 5,50 bis 6 m Zimmertiefe ist die Anordnung von Wandschränken an der Korridorwand empfehlenswert, da bei gleicher Zimmerfläche eine bessere Raumausnutzung als in Fig. 1 möglich ist. Der durch die Wandschränkanordnung geschaffene Vorplatz zwischen den beiden Korridortüren gibt außerdem Gelegenheit, seitlich eine Nische zu schaffen, in die Kleidungsstücke zum Reinigen herausgehängt werden können (Fig. 2).

Auch diese Anordnung gestattet noch eine Reduktion der Zimmerabmessungen.

### B. Das Zimmer mit zwei Betten.

Für das Zimmer mit zwei Betten gilt im wesentlichen dasselbe, wie für das Zimmer mit einem Bett. Während letzteres in den meisten Fällen von allein reisenden Herren benutzt wird, ist das Zimmer mit zwei Betten vorwiegend von Ehepaaren oder Damen bewohnt. Eine Dame braucht größere Schränke als ein Herr und außerdem ist für diese ein Toilettetisch notwendig; deshalb soll ein zweibettiges Zimmer zum mindesten einen erheblich größeren Schrank, möglichst aber zwei Schränke erhalten. Da außer vorstehendem das zweite Bett und der größere Waschtisch aufzustellen sind, muß ein Zimmer für zwei Personen bei einer Tiefe von 5,50 bis 6 m eine Breite von 4 bis 5 m erhalten.

In Fig. 3 ist ein zweibettiges Zimmer von 4,20 m Breite dargestellt. Die bessere Ausnutzung durch die Anordnung von Wandschränken ist hier besonders augenfällig. Bei größerer Breite würde das Zimmer noch größere Bewegungsfreiheit bieten. Um der Doppelbestimmung als Wohn- und Schlafzimmer zu genügen, findet man in älteren Hotels noch die Anordnung von Alkoven, welche letztere zur Aufnahme der Betten und Waschtische dienen. Wegen der mangelhaften Lüftung solcher fensterlosen Alkoven wird diese Anordnung in neueren Hotels nur ausnahmsweise angewendet (s. Fig. 4).

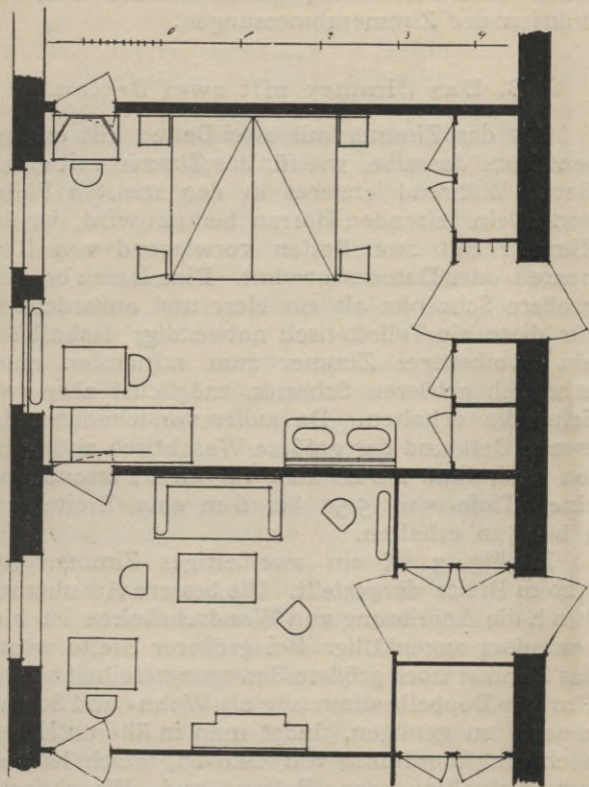


Fig. 3.

Das Zimmer mit 2 Betten und anschließendem Wohnzimmer.

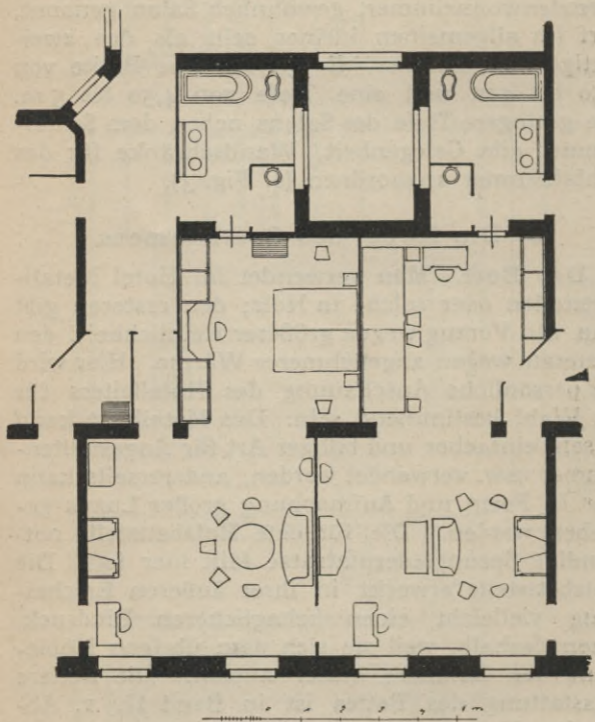


Fig. 4.

Das Zimmer mit Alkoven.

STRAZKA STUDENTOW ARCHIT  
PRZY AKADEMII GÓRNIC  
W KRAKOWIE



### C. Der Salon.

Das neben dem Fremdenschlafzimmer liegende Fremdenwohnzimmer, gewöhnlich Salon genannt, darf im allgemeinen kleiner sein als das zweibettige Schlafzimmer. Es genügt eine Breite von 3,50 bis 4 m und eine Tiefe von 4,50 bis 5 m. Die geringere Tiefe des Salons neben dem Schlafzimmer gibt Gelegenheit, Wandschränke für das Schlafzimmer anzuordnen (s. Fig. 3).

### D. Die Möbel des Gastzimmers.

Das Bett. Man verwendet im Hotel Metallbettstellen oder solche in Holz; den ersteren gibt man den Vorzug wegen größerer Reinlichkeit, den letzteren wegen angenehmerer Wärme. Hier wird die persönliche Anschauung des Hotelleiters für die Wahl bestimmend sein. Das Metallbett kann in sehr einfacher und billiger Art für Angestelltenzimmer usw. verwendet werden, andererseits kann hier in Form und Aufmachung großer Luxus getrieben werden. Die für eine Holzbettstelle notwendige Sprungfedermatratze fällt hier fort. Die Holzbettstelle erweckt in ihrer äußeren Erscheinung vielleicht einen behaglicheren Eindruck, schon deshalb, weil sie sich dem übrigen Möblement des Zimmers besser anpaßt. Die weitere Ausstattung des Bettes ist in Band II, 1. Abschnitt, Kap. 4, eingehend beschrieben.

Ein fernerhin wesentliches Möbel ist der Schrank (Fig. 5) oder besser die Schränke. Er soll freistehend oder eingebaut alle Reiseeffekten des Gastes aufnehmen können, deshalb ist er im

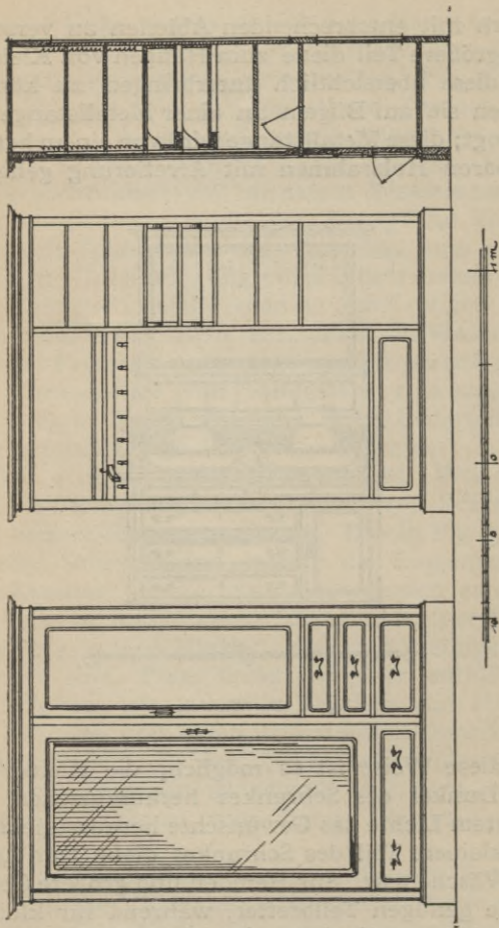


Fig. 5. Der Schrank.

Innern mit entsprechenden Abteilen zu versehen. Der größere Teil diene zum Hängen von Kleidern. Um diese übersichtlich unterbringen zu können, werden sie auf Bügeln an einer Metallstange aufgehängt; diese Metallstange wird von einem herausziehbaren Holzrahmen mit Arretierung gehalten.

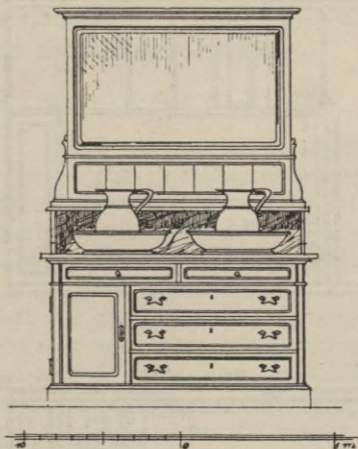


Fig. 6. Der Waschtisch.

Auf diese Weise ist es möglich, die Kleider aus dem Dunkel des Schrankes herauszuziehen und in gutem Lichte das Gewünschte herauszunehmen. Der kleinere Teil des Schrankes diene zum Legen von Wäsche usw. Für Hemden und größere Gegenstände genügen Teilbretter, während für kleinere Gegenstände, wie Taschentücher, Strümpfe usw.

englische Züge angebracht sind. Sodann soll der Schrank einige Schubladen verschiedener Größe für diverse Reiseutensilien enthalten. Fig. 5 stellt einen Schrank für ein einbettiges Zimmer dar; die größere Tür ist mit einem Spiegel versehen.

Der Waschtisch (Fig. 6). Ist die Anlage von Waschtischen mit direktem Wasseranschluß nicht vorgesehen, so ist der bewegliche Waschtisch mit Schiebladen im Unterbau und einem Abteil für Unterbringung eines Bidets anzuordnen. Wenn möglich, stelle man in zweibettigen Zimmern zwei Waschtische auf. Muß ein Waschtisch für zwei Personen aufgestellt werden, so soll dieser eine Plattengröße von wenigstens 1,40 m Breite und 0,65 m Tiefe erhalten. Der Unterteil aus Holz erfordert eine Platte aus Marmor.

Die eingebaute Schrankwand. Wie schon oben bemerkt, ergibt der Einbau von Schränken eine bessere Raumausnutzung. Die in Fig. 7 dargestellte Schrankwand enthält die Eingangstüren zum Zimmer. Der große Zwischenraum zwischen der äußeren und inneren Tür ist mit einer Nische versehen, in der Kleider, die zum Reinigen abzuholen sind, Platz finden. Ferner enthält die Schrankwand einen breiten Schrank zum Hängen von Kleidern und einen schmaleren Schrank zum Legen. Sodann ist der 1,50 m breite Waschtisch für zwei Personen eingebaut und eine Nische für den Heizkörper mit offener Etagere darüber angeordnet.

Der Schreibtisch. Die einfachste Form ist der einfache Tisch mit  $1 \times 0,80$  m Plattengröße und einer Schieblade. Das daraufstehende Schreib-



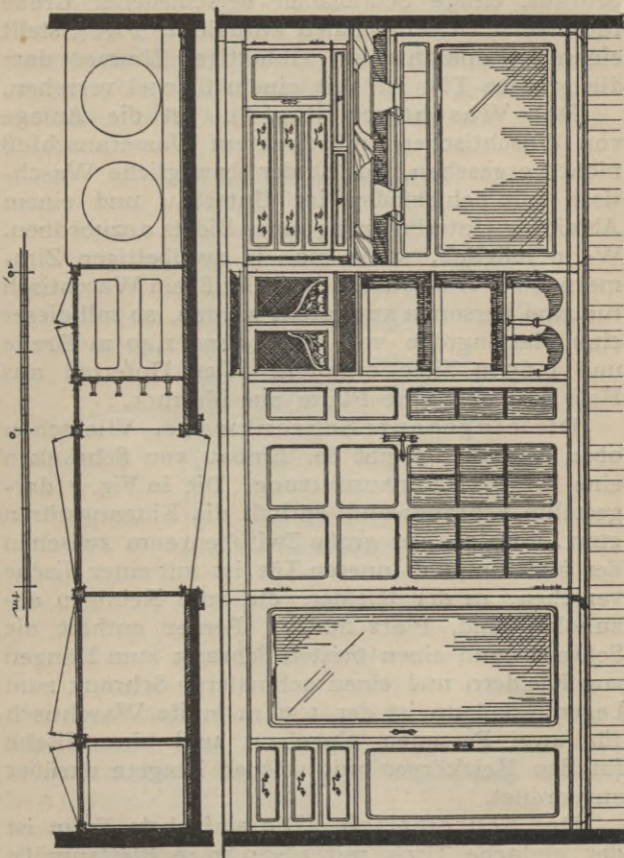


Fig. 7. Die eingebaute Schrankwand.

zeug und die Schreibunterlage sind die einzigen Merkmale, die diesen Tisch zum Schreibtisch stempeln. Vollendetere Formen finden wir in Kombinationen mit Toilettetischen. Das „Hotel Adlon“ in Berlin hat einen kombinierten Schreib- und Toilettetisch, der durchaus praktisch eingerichtet ist, konstruieren lassen. Die Tischplatte ist zum Aufklappen eingerichtet und enthält an ihrer Untersicht einen dreiteiligen Spiegel; die freiwerdende zweite Tischplatte ist tiefer gelegt und ist die vordere Zarge zum Aufklappen eingerichtet, so daß eine vergrößerte Toilettetischplatte mit dreiteiligem Spiegel darüber entsteht. Beim Schließen des Tisches können flache Toilettegegenstände liegen bleiben, da zwischen den beiden Tischplatten genügender Hohlraum vorhanden ist.

Die Polstermöbel unterscheiden sich in der Form nicht von Wohnzimmermöbeln gängiger Art, nur gilt auch hier die Regel, daß schlichte und glatte Formen die geeignetsten sind. Ferner wähle man für die Überzüge dauerhafte und nicht empfindliche Stoffe. Ein Moquetteüberzug dürfte wegen seiner Solidität der beste sein, und zwar in einfach gestreifter Ausführung in uni Ton, oder höchstens mit kleinem Muster.

Selbst bei reichlich vorhandenen Schränken ist ein Kleiderständer notwendig. Um eine mißbräuchliche Verwendung von Stühlen und Polstermöbeln zu vermeiden, soll ein Stiefelbock vorhanden sein, zum Aufstellen des Fußes beim Schnüren oder Zuknöpfen der Schuhe. Der Kofferbock zum Aufstellen des Koffers soll möglichst stabil sein; es empfiehlt sich, die Platte mit Lino-

leum zu überziehen und mit einem Metallrand einzufassen. Ein Verzeichnis der notwendigen beweglichen Gegenstände für ein Hotelzimmer ist in Bd. II, 1. Abschnitt unter 4 gegeben.

### E. Das Zimmer mit Bad.

Jedes moderne Hotel erhält heute außer den gesondert liegenden Bädern solche, die in unmittelbarer Nähe des Schlafzimmers liegen und mit einem solchen zusammen vermietet werden. Nachdem in dem letzten Dezennium die Ansprüche an praktischen Komfort in jeder Richtung gestiegen sind, nachdem das Badezimmer als notwendiger Bestandteil jeder Wohnung verlangt wird, haben auch die Hotels diesem berechtigten Verlangen Rechnung getragen. Je nach der Qualität eines Hotels sollen Schlafzimmer mit Bad in entsprechender Anzahl vorhanden sein. Die Anordnung dieser Bäder hat eine durchgreifende Änderung der Grundrißdisposition eines Hotels zur Folge gehabt. Wir werden in einem folgenden Kapitel sehen, inwieweit die technische Anlage für die Grundrißgestaltung von Einfluß ist. Hier sei nur die Raumgestaltung im Zusammenhang mit dem Schlafsimmer und die Begleiterscheinung besprochen.

Die Anordnung des Bades mit zentraler Warmwasserzuführung brachte auch die Anordnung von Waschtischen mit Kalt- und Warmwasserzufluß und die eines zugehörigen Wasserklosetts. Es sind mannigfaltige Gruppierungen möglich:

1. das Bad mit Waschtisch und Wasserklosett in einem Raum,
2. vorstehendes mit dem Wasserklosett in einem abgetrennten Raum,
3. das Badezimmer mit einem Waschtisch und dem zweiten (für zweibettige Zimmer) im Schlafzimmer.

Für die Lage des Badezimmers kommen zwei Möglichkeiten in Betracht:

1. das Badezimmer am Lichtschacht,
2. das Badezimmer an der Frontwand.

Die Anordnung 2 hat den Nachteil, daß die Frontausnutzung für Zimmer beeinträchtigt wird, während die Anordnung 1 große Tiefe des jeweiligen Gebäudeteils erfordert; die Form des Grundstücks wird demnach die eine oder andere Anordnung bestimmen. Für beide Anordnungen gibt es eine große Zahl von Varianten und seien hier einige ausgeführte Beispiele dargestellt.

Die in Fig. 8 dargestellte Disposition finden wir im „Hôtel National“ in Luzern. Es liegen zwei Bäder an einem Lichthof, der außerdem noch dem Korridor Licht und Luft zuführt. Das Badezimmer steht hier nicht in direkter Verbindung mit dem Schlafzimmer; ein nach dem Korridor abgeschlossener kleiner Vorplatz vermittelt die Verbindung. Die Anlage hat den Vorzug, daß das Badezimmer von zwei Schlafzimmern aus erreicht werden kann. Diese Anlage ist, wie in vorliegendem Falle, vor allem für solche Hotels empfehlenswert, in welchen die Vermietung mehrerer Schlafzimmer an eine Familie häufiger vor-



kommt. Das Badezimmer enthält außer dem Bad einen Waschtisch und ein Wasserklosett.

Die Gruppierung um einen Lichthof finden

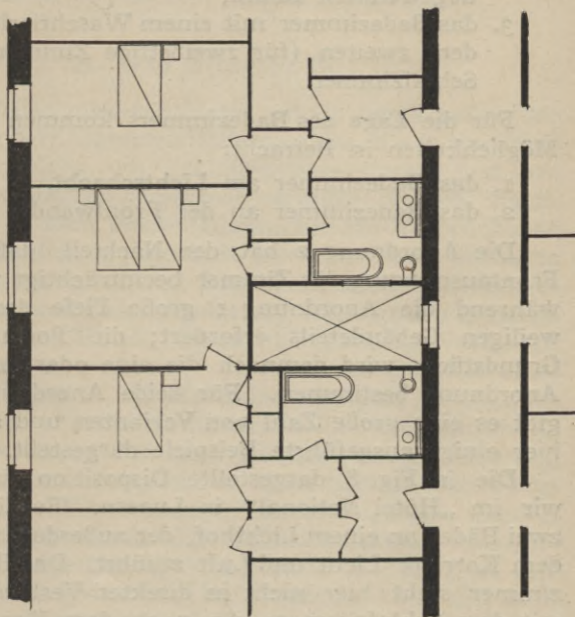


Fig. 8. Zimmer mit Bad im „Hôtel National“ in Luzern.

wir in anderer Form in der in Fig. 9 dargestellten Anordnung im „Park-Hotel“ in Düsseldorf. Hier ist das Badezimmer mit dem Schlafzimmer durch eine Tür direkt verbunden. Die vom Korridor

aus angeordnete Tür ermöglicht der Bedienung den Zutritt, ohne das Schlafzimmer zu passieren. Bei dieser Anordnung kann das zugehörige Schlafzimmer auch ohne Bad vermietet werden und

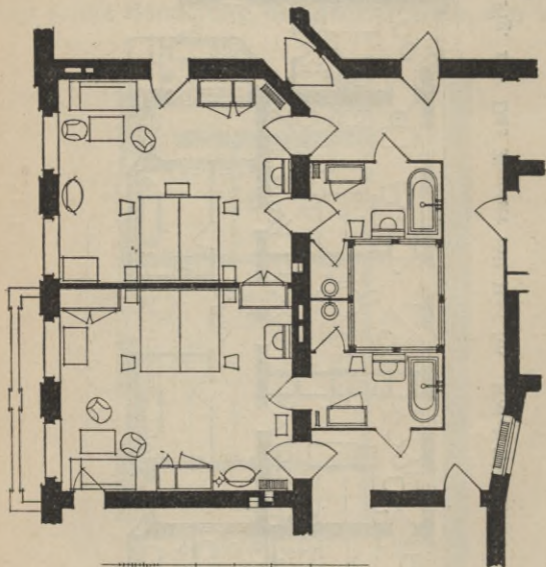
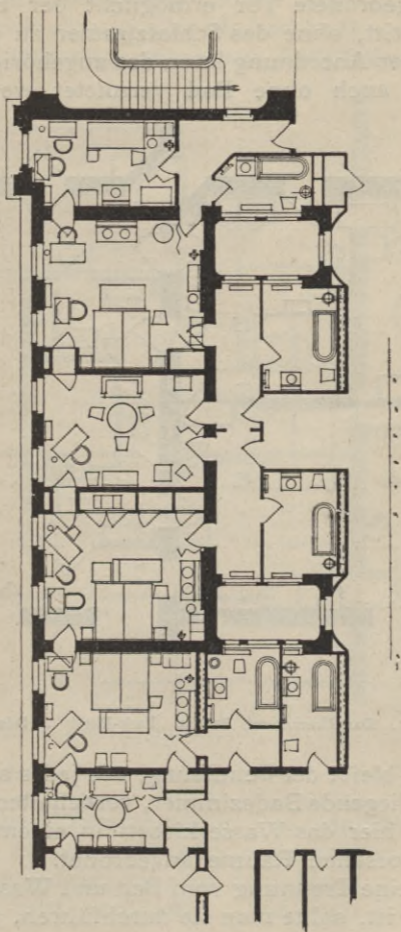


Fig. 9. Das Zimmer mit Bad im „Park-Hotel“ in Düsseldorf.

letzteres bleibt der Benutzung, wie jedes andere gesondert liegende Badezimmer, vorbehalten. Außerdem ist hier das Wasserklosett in einem für sich abgeschlossenen Raume angeordnet.

Wo eine Trennung vom Bad und Wasserklosett möglich ist, sollte man sie durchführen, vor allem

Fig. 10. Das Zimmer mit Bad im „Hotel Esplanade“ in Hamburg.



bei Badezimmeranlagen, die zu zweibettigen Zimmern gehören.

Die in Fig. 10 dargestellte Anordnung aus dem „Hotel Esplanade“ in Hamburg ermöglicht, wie Fig. 8, die Benutzung des Badezimmers von zwei

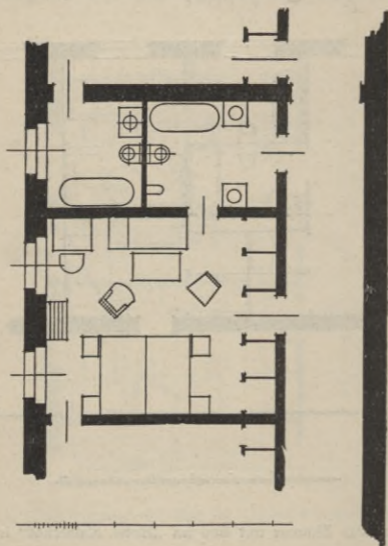


Fig. 11. Das Zimmer mit Bad im „Hotel Adlon“ in Berlin.

Schlafzimmern aus, zeigt aber außerdem eine bessere Ausbildung des Vorplatzes, da auch dieser ein Fenster nach dem Lichthof enthält.

Die Anordnung der Badezimmer an einem Lichthof ist nicht überall durchführbar, da in manchen Städten die baupolizeilichen Bestimmun-



gen Größen für die Lichthöfe in mehrgeschossigen Hotels vorschreiben, deren Anlage mit einer guten Raumausnutzung nicht mehr in Einklang zu bringen ist. In solchen Fällen und bei Grundstücken, die eine Tiefenentwicklung der einzelnen Bauteile nicht gestatten, ist die Anordnung der

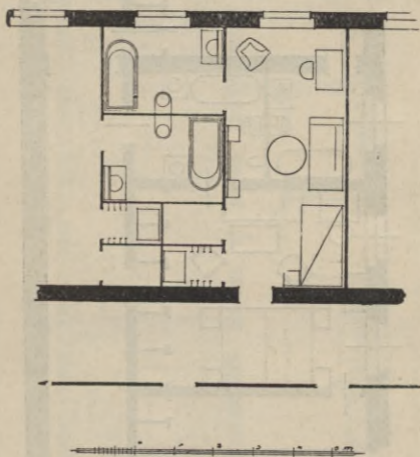


Fig. 12. Das Zimmer mit Bad im „Hotel Kaiserhof“ in Berlin.

Badezimmer zwischen den Schlafzimmern notwendig.

Im „Hotel Adlon“ in Berlin finden wir die in Fig. 11 dargestellte Anordnung. Sie erstrebt eine weitgehende Raumausnutzung dadurch, daß in einer Fensterachse zwei Badezimmer hintereinander angeordnet sind, so daß das dem Fenster

zunächst liegende direktes Licht und eine auf 3 m Höhe angeordnete Decke erhielt, während das dahinterliegende Badezimmer die volle Geschosshöhe hat und über das davorliegende Badezimmer hinweg sein Tageslicht erhält. Beide Badezimmer haben auf diese Weise nur den notwendigen Flä-

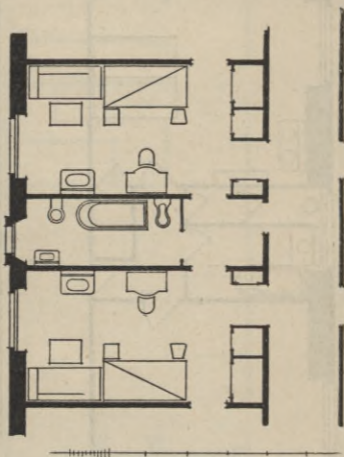


Fig. 13. Das Zimmer mit Bad im „Hotel Fürstenhof“ in Berlin.

chenraum; allerdings ist das an der Frontwand liegende nur vom Schlafzimmer aus zugänglich. Es ist deshalb ausgeschlossen, das danebenliegende Zimmer ohne Bad zu vermieten, wenn nicht auf die Einnahme aus diesem Bad verzichtet werden soll.

Eine Anordnung, die jeden Schrank im Schlafzimmer erübrigt, finden wir im umgebauten „Kai-

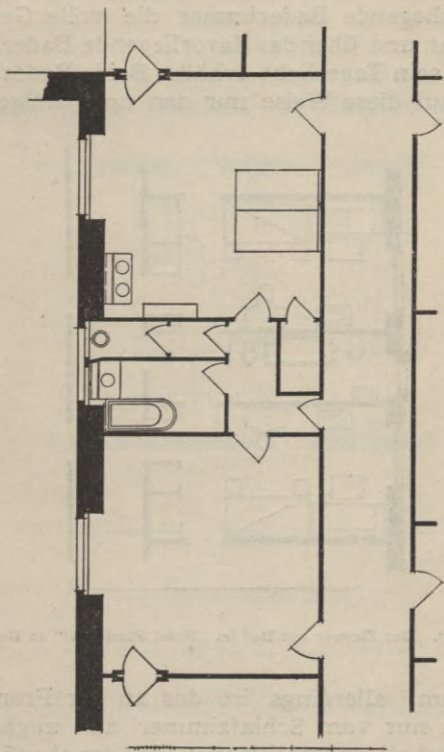


Fig. 14.

Das Zimmer mit Bad im „Hotel Piccadilly“ in London

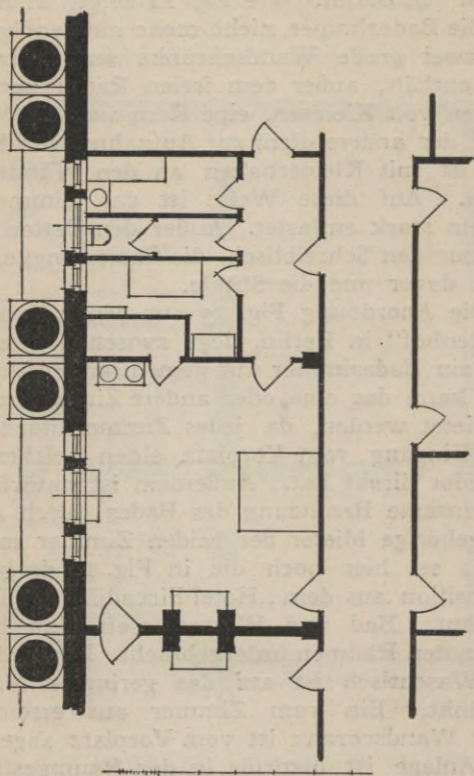


Fig. 15.

Zimmer mit Bad und Dienerzimmer im „Hotel Piccadilly“  
in London.



serhof“ in Berlin. Wie Fig. 12 zeigt, ist hier die für die Badezimmer nicht mehr notwendige Tiefe für zwei große Wandschränke ausgenutzt; der eine enthält, außer dem freien Raum zum Aufhängen von Kleidern, eine Kommode für Wäsche usw., der andere dient zur Aufnahme von Koffern und ist mit Kleiderhaken an den Wänden versehen. Auf diese Weise ist das Zimmer von Möbeln stark entlastet. Außer den Betten finden wir nur den Schreibtisch, die Chaiselongue, einen Tisch davor und die Stühle.

Die Anordnung Fig. 13 aus dem „Hotel zum Fürstenhof“ in Berlin, legt zwischen zwei Zimmer ein Badezimmer mit gemeinsamem Vorplatz. Hier kann das eine oder andere Zimmer mit Bad vermietet werden, da jedes Zimmer noch außer dem Eingang vom Vorplatz einen solchen vom Korridor direkt hat. Außerdem ist natürlich die gemeinsame Benutzung des Bades durch zusammengehörige Mieter der beiden Zimmer möglich.

Es sei hier noch die in Fig. 14 dargestellte Disposition aus dem „Hotel Piccadilly“ in London erwähnt. Bad und Wasserklosett sind hier in getrennten Räumen untergebracht. Der Baderaum mit Waschtisch ist auf das geringste Maß beschränkt. Ein vom Zimmer aus erreichbarer tiefer Wandschrank ist vom Vorplatz abgetrennt. Die Anlage ist luxuriös in der Raumgestaltung, entspricht aber auch weitgehendsten Ansprüchen.

In demselben Hotel befindet sich die in Fig. 15 dargestellte Kombination mit einem Dienerzimmer. Wohnzimmer und Schlafzimmer sind in den beiden letzten Fällen durch das Bad usw. getrennt und

erhalten eine nach außen abgeschlossene Verbindung durch den Vorplatz.

Es ist wünschenswert, daß mehrere Kom-

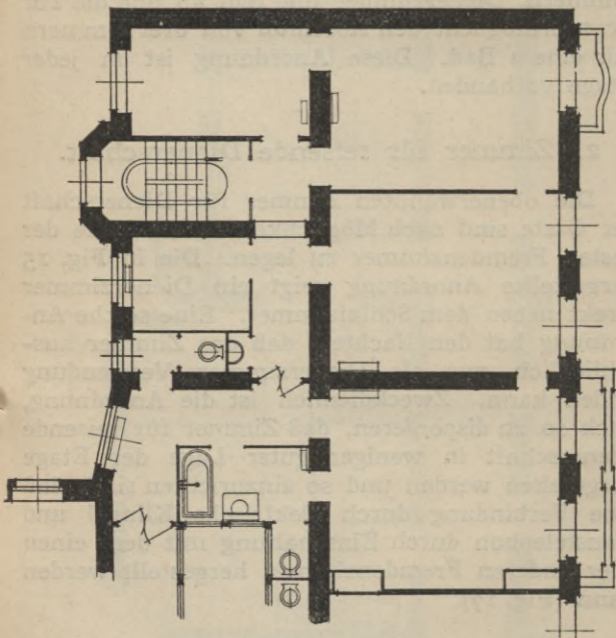


Fig. 16. Zusammenschluß mehrerer Räume zu einer Wohnung im „Park-Hotel“ in Düsseldorf.

binationen zum Zusammenschluß von mehreren Räumen zu einer abgeschlossenen Wohnung sich möglich machen lassen. Die in Fig. 16 dargestellte Disposition zeigt außer der Möglichkeit der Einzel-

vermietung der Zimmer zwei Möglichkeiten, größere oder kleinere Wohnungen zusammenzuschließen. Tür Nr. 1 schließt eine Wohnung von vier Zimmern, Dienerzimmer und Bad ab und die Tür Nr. 2 ermöglicht den Abschluß von drei Zimmern mit einem Bad. Diese Anordnung ist in jeder Etage vorhanden.

## 2. Zimmer für reisende Dienerschaft.

Die obenerwähnten Zimmer für Dienerschaft der Gäste sind nach Möglichkeit in die Nähe der besten Fremdenzimmer zu legen. Die in Fig. 15 dargestellte Anordnung zeigt ein Dienerzimmer direkt neben dem Schlafzimmer. Eine solche Anordnung hat den Nachteil, daß das Zimmer ausschließlich nur als Dienerzimmer Verwendung finden kann. Zweckdienlich ist die Anordnung, auch so zu disponieren, daß Zimmer für reisende Dienerschaft in weniger guter Lage der Etage vorgesehen werden und so einzurichten sind, daß eine Verbindung durch elektrische Klingel und Hausteleskop durch Einschaltung mit dem einen oder anderen Fremdenzimmer hergestellt werden kann (Fig. 17).

## 3. Räume für Etagenbedienung.

Wie eingangs gesagt, sollen in jeder Etage Räume für Etagenbedienung vorhanden sein. Für Tag und Nacht sind ein Zimmermädchen und ein Hausdiener notwendig und für den Tag allein ein Anrichterraum für ein oder zwei Kellner.

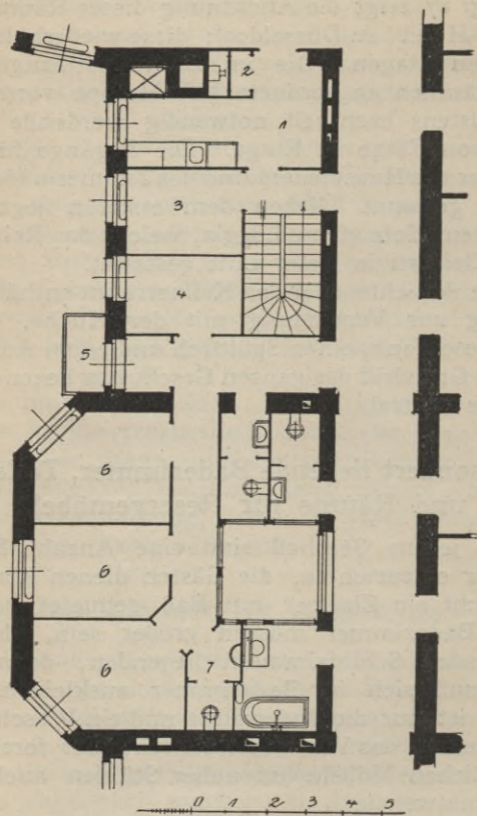


Fig. 17. Zimmer für reisende Dienerschaft und Etagenbedienung im „Park-Hotel“ in Düsseldorf.

1. Anrichte. 2. Telephon. 3. Etagediener. 4. Zimmermädchen. 5. Putzbalkon. 6. Zimmer für reisende Dienerschaft. 7. Personalklosett.



Fig. 17 zeigt die Anordnung dieser Räume im „Park-Hotel“ zu Düsseldorf; diese wiederholt sich in allen Etagen. Die im Zusammenhange mit den Räumen angeordnete Nebentreppe vermittelt schnellstens eventuell notwendig werdende Aus-hilfe von Etage zu Etage. Die Zugänge für die Zimmer des Hausdieners und des Zimmermädchens liegen getrennt. Neben dem ersteren liegt eine nach dem Hofe offene Loggia, welche das Reinigen von Kleidern in freier Luft gestattet.

Die Anrichte oder der Kellerraum enthält den Aufzug zur Verbindung mit der Küche, einen Wärmeschrank, einen Spültisch und einen Ausguß.

Im Grundriß des ganzen Geschosses liegen diese Räume zentral.

#### 4. Gesondert liegende Badezimmer, Toiletten und Räume für Reservemöbel.

In jedem Geschoß sind eine Anzahl Bade-zimmer einzurichten, die Gästen dienen können, die nicht ein Zimmer mit Bad gemietet haben. Diese Badezimmer müssen größer sein, als die neben den Schlafzimmern liegenden, denn der Gast muß sich im Badezimmer auskleiden. In diesen ist nur die Badewanne und ein Waschtisch vorzusehen, das Wasserklosett fällt hier fort. An beweglichen Möbeln ist außer Stühlen auch ein Tisch notwendig.

Die in den Etagen vorzusehenden Toiletten sind zu trennen in solche für Damen und solche für Herrn und solche für Personal. Jede Toilette besteht aus einem Vorraum mit Waschtisch und

dahinterliegenden Wasserklosetts. Letztere sollen mindestens 1 m breit und 1,40 m tief sein. Wenn möglich lege man die Eingangstüren zu den Damen- und Herren-Toiletten nicht nebeneinander (siehe Fig. 17).

In jeder Wohnetage eines Hotels soll ein Raum zum Aufbewahren von Möbeln vorhanden sein. Es sind stets Reservebetten nebst Zubehör notwendig, da bei starkem Fremdenbesuch häufig ein Salon zum Schlafzimmer eingerichtet werden, oder ein einbettiges Zimmer ein zweites Bett erhalten muß. Dieser Raum für Reservemöbel kann fensterlos sein und genügt in einer Größe von 10 qm.

In unmittelbarer Nähe der Anrichte ist eine Telephonkabine vorzusehen, damit der Hotelgast innerhalb der Etage, auf der sein Zimmer liegt, das Staatstelephon benutzen kann. Diese Anlage wird natürlich unnötig, wenn in jedem Zimmer Staatstelephon vorhanden ist.

## 5. Das Zimmer für Angestellte.

Die Zimmer für Angestellte des Hotels werden im obersten Geschoß eingerichtet. Da in jedem größeren Hotel mehrere Nebentreppen vorhanden sind, wird man die Zimmer für weibliche und für männliche Angestellte von verschiedenen Treppen aus zugänglich machen, so daß eine direkte Verbindung innerhalb der Etage fortfällt. Für den Oberkellner, den Küchenchef und andere der besseren Angestellten sind Einzelzimmer einzurichten; im übrigen sind Zimmer für zwei und mehr

Betten einzurichten. Dringend notwendig ist es, daß neben den Zimmern für Personal ein oder zwei Bäder und die nötigen Toiletteräume vorhanden sind.

---

### III. Abschnitt.

## Die technischen Anlagen.

#### 1. Das Badezimmer und die sanitären Anlagen.

(Vgl. Sammlung Göschen Nr. 412: „Schmitt, Gas- und Wasserinstallationen mit Einschluß der Abortanlagen“.)

Wie aus vorstehendem hervorgeht, ist das Bad und seine Einrichtung für das moderne Hotel von wesentlicher Bedeutung. Seine Einrichtung bedarf der weitgehendsten Aufmerksamkeit, denn so groß die Annehmlichkeiten eines gut eingerichteten Bades sind, so besonders störend und geradezu gefährlich sind hier mangelhafte Einrichtungen.

Eine Voraussetzung einer guten Badeeinrichtung für ein Hotel ist die zentrale Warmwasserbereitung mit Zirkulation. Letztere ist notwendig, um aus der Rohrleitung mit zirkulierendem warmen Wasser dieses sofort zapfen zu können. Leitungen ohne Zirkulation bedingen zunächst eine Entleerung von stagnierendem kaltem Wasser; es ergibt dies also Wasser- und Zeitverlust. Der Ofen der zentralen Warmwasseranlage muß mit einer gut funktionierenden, selbsttätigen Regulierung versehen sein, damit das Wasser in den Lei-



tungen nicht überhitzt wird. Folgen der Überhitzung sind Ablagerungen von Kesselstein in den Rohren und dadurch schneller Verschleiß der Leitungen; ferner störende Geräusche in den Rohren und schließlich die Gefahr im Gebrauch, wenn überraschenderweise heißes Wasser z. B. aus der Brause fließt. Ein Schutz vor letzterer Gefahr ist durch die später zu behandelnden Mischventile zu ermöglichen. Die erste Forderung, die man deshalb an ein gutes Bad stellen muß, ist eine tadellose Installation der Leitungen, Apparate usw. Ist diese Forderung erfüllt, so erübrigt sich jeder weitere Luxus, und die schönsten Verkleidungen der Wände usw. mit Kacheln oder Marmor sind wertlos, wenn die rein technischen Funktionen nicht in tadelloser Ordnung sind.

Die Dimensionen des Badezimmers sind, wie schon oben angeführt, verschieden anzunehmen, wenn das Bad direkt neben dem Schlafzimmer liegt, oder wenn es gesondert angeordnet ist. Außerdem enthält ein Badezimmer neben dem Schlafzimmer in den meisten Fällen einen Waschtisch, ein im Raum stehendes oder abgetrenntes Klosett, eventuell noch ein Sitzbad oder ein Bidet. Die Stellung der einzelnen Objekte ist in erster Linie abhängig von der Möglichkeit, die Anschlüsse an die Zu- und Ableitungen günstig zu erreichen, dann aber verlangt eine möglichst geringe Dimensionierung eines Hotelbadezimmers eine ausgesucht geschickte Anordnung desselben.

Wie es für die Gestaltung eines Zimmers notwendig ist, schon im Grundriß die Möblierung zu projektieren, so ist dies bei Anordnung eines Bade-



zimmers in erhöhtem Maße der Fall. In erster Linie ist die Anordnung der Badewanne bestimmend. Für diese ist ein Raum von ca. 2 m Breite und ca. 1 m Tiefe notwendig, da eine normale Wanne in der Grundfläche  $1,80 \times 0,80$  m groß ist.

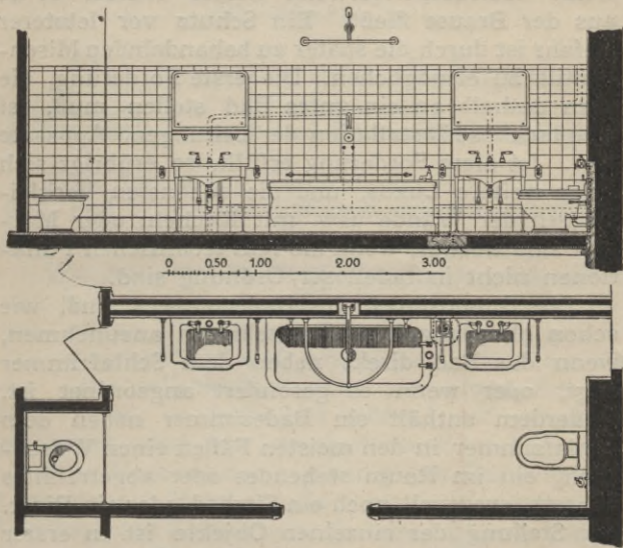


Fig. 18. Badezimmer im „Breidenbacher Hof“ in Düsseldorf.

Fig. 18 zeigt eine Anordnung eines neben einem zweibettigen Schlafzimmer liegenden Badezimmers. Es sind hier rechts und links von der Wanne je ein Waschtisch angeordnet. Ferner ist ein Bidet vorgesehen und liegt das Klosett in einer mit einem

Vorhang abzuschließenden Nische. In diesem Falle ist das Badezimmer 2,20 m breit und 5,50 m tief, es hat also große Abmessungen, die man in den meisten Fällen nicht zur Verfügung haben wird.

In Fig. 9 sehen wir ein Badezimmer mit wesentlich geringeren Abmessungen ( $2 \times 3,30$  m). Es liegt an einem Lichthofe und konnte hier das Klosett in einem mit eigenem Fenster versehenen Raum hinter Türverschluß angeordnet werden. Die Badewanne nimmt an der Kopfseite des Raumes die ganze Wand ein. Die hochgelegten Fenster ermöglichen die Aufstellung des Waschtisches an der Fensterwand; so bietet der Raum neben den Objekten noch genügend Bewegungsraum.

Je kleiner der Raum, desto wichtiger ist es, bei Anordnung von Fenstern und Türen auf die aufzustellenden Objekte Rücksicht zu nehmen. Bäder ohne direkte Fensterlüftung sollte man vermeiden. Durch den Gebrauch warmen Wassers wird eine Luft erzeugt, die eine gute Ventilation erfordert, um so mehr, wenn das Badezimmer durch eine Tür direkt mit dem Schlafzimmer verbunden ist.

Wände und Decke des Raumes sind entweder in Ölfarbe zu streichen, oder, wenn genügend Mittel zur Verfügung stehen, sind die Wände außerdem bis zur Höhe der Brause mit Platten zu verkleiden. Die unter einem Badezimmer liegende Deckenkonstruktion soll, unter Vermeidung von Holz, massiv sein. Der Fußboden ist dann zunächst in Asphalt sicher zu dichten und wird der sichtbare Fußboden dann am besten mit Plattenbelag versehen. Es empfiehlt sich, dem Fußboden

geringes Gefälle nach einem in der Nähe der Badewanne liegenden Punkt zu geben und dort einen Bodenablauf einzubauen.

Die Badewanne, früher häufig in Zink oder Kupfer ausgeführt, besteht aus emailliertem Gußeisen oder aus Fayence. Der erhebliche Preisunterschied wird hier bei der Auswahl bestimmend sein. Eine gute eisenemaillierte Wanne kostet ca. 150 M., wogegen eine Fayencewanne ca. 450 M. kostet. Die Wanne ist mit Ab- und Überlauf zu versehen; letzterer ist vor allem nötig, um bei unachtsamer Bedienung ein Überlaufen des Wassers zu vermeiden. Den Zulauf des Wassers vermittelt man entweder durch gesonderte Kalt- und Warmzuleitung, oder durch ein Mischventil, welches ein Füllen der Wanne mit dem Wasser in der gewünschten Temperatur ermöglicht. Ist hier die eine oder andere Anordnung ohne wesentliche Vorteile, so ist das Mischventil für die über der Wanne anzuordnende Brause unbedingt notwendig, und zwar ist hier dasjenige Mischventil das beste, welches die kleinsten Abstufungen in den Wärme-graden des fallenden Wassers ermöglicht; es sind dann unangenehme Überraschungen zu vermeiden, daß unerwartet heißes oder kaltes Wasser fließt. Da der Boden der mit Wasser gefüllten Wanne glatt ist, empfiehlt es sich, an der Wand über und in der ganzen Länge der Wanne eine vernickelte oder Weißmetallstange anzubringen, die dem in das Bad Steigenden als Handstütze dienen kann. Man belegt auch wohl einen Teil des Wannensbodens mit einer gerippten Gummimatte, um das Ausgleiten zu vermeiden.



Die zentrale Warmwasserzuführung ermöglicht die Anordnung einer Badetuchwärmeverrichtung. Diese wird als Wandschränkchen mit doppelten Metallwandungen und Metallrolljalousieverschluß, oder als Rohrgestell ausgeführt. Für das Hotelbadezimmer empfiehlt sich die letztere Anordnung, da sie einfacher ist. Durch das Rohrgestell wird das warme Wasser geführt und genügt die Wärmeabgabe, um das darüber gehängte Badetuch zu erwärmen.

Der Waschtisch wird in Fayenceausführung bevorzugt, und zwar hauptsächlich wegen leichter Reinigung desselben. Der Fayencewaschtisch (Platte und Schüssel in einem Stück) erfordert unbedingt die Anordnung einer Glastablette über der Rückwand. Die Platte des Fayencewaschtisches ist zu uneben und auch zu klein, um Toilettegegenstände darauf zu stellen. Die Waschtische werden auch mit Marmorplatte und eingesetzter Fayenceschüssel ausgeführt; der einzige Übelstand dieser Waschtische liegt darin, daß sich an der Verbindungsstelle zwischen Fayencebecken und Marmorplatte leichter Schmutz ablagern kann; andererseits bietet dieser Waschtisch den Vorteil einer ebenen und größerer Platte und außerdem eines gefälligeren Aussehens. Der Spiegel über dem Waschtisch soll rahmenlos und nur durch Metallrosetten an der Wand befestigt sein; eine Randfacette ersetzt den Rahmen (s. Fig. 18).

Alle Metallteile werden am besten in Weißmetall oder vernickeltem Messing ausgeführt; unbedingt ist jeder unnötige Zierat zu vermeiden. Je glatter alle Garnituren sind, desto leichter sind sie in gutem Aussehen zu erhalten.



Besondere Aufmerksamkeit ist auf sachgemäße Ausführung der Ableitungen und damit verbundenen Geruchverschlüsse zu richten. Die über das Dach zu führenden Entlüftungsleitungen der Abflußrohre entsprechen einer polizeilichen Forderung, jedoch ist auch hier besondere Aufmerksamkeit notwendig, da die baupolizeiliche Kontrolle nicht jeden Fehler in einer Installation entdecken kann; nur eine ständige Kontrolle während der Ausführung kann hier Fehler verhüten, die direkt gesundheitsschädlich sind.

Die früher bestandene Abneigung gegen Waschtische mit direktem Wasseranschluß neben oder in einem Schlafzimmer ist heute unbegründet, denn eine gute Installation vermeidet jede Gefahr störender oder gar gesundheitsschädlicher Gerüche. Jedes an die Wasserleitung angeschlossene Objekt muß von der Abflußleitung durch einen entlüfteten Wasserverschluß (Siphon) isoliert sein. Die früher beliebten Kippbecken an Waschtischen soll man nicht ausführen, da erstens die notwendige Sauberkeit bei den doppelten Schalen schwer zu erreichen ist und zweitens die Gefahr besteht, daß beim plötzlichen Einschütten der ganzen Wassermasse des Beckens in die Ableitung ein Leersaugen des Wasserverschlusses und damit Rücktritt der Abflußrohrgerüche eintritt. Ein sachgemäß angeordnetes Ablaufventil vermeidet mit Sicherheit obige Übelstände.

Die Geräuschlosigkeit der Wasserzu- und ableitungen ist durch richtige Dimensionierung der Rohrleitung und der Hahnengarnituren zu erreichen. Es empfiehlt sich, die Zuleitungen mit Isoliermasse

zu umgeben, einmal zur Förderung der Geräuschlosigkeit und das andere Mal um ein Schwitzen

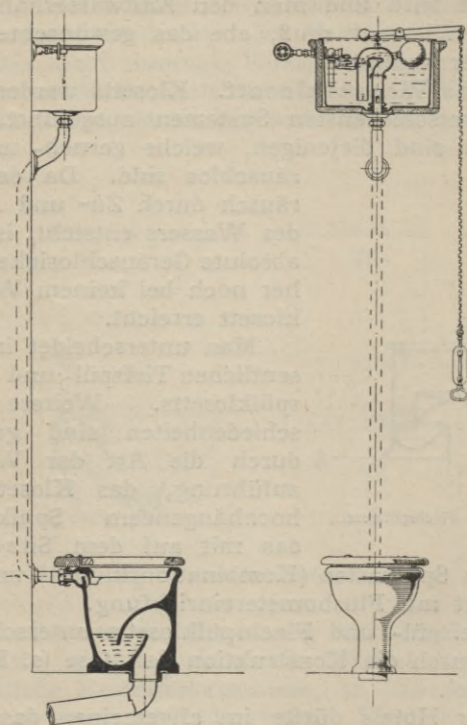


Fig. 19. Tiefspülklosett mit hochhängendem Spüler.

der Kaltleitungen während warmer Sommertage zu vermeiden. Ferner achte man darauf, daß nie Kaltleitungen und Warmwasserrohre in einen

Mauerschlitz nebeneinander gelegt werden; es besteht sonst der Übelstand, daß die Kaltleitung erwärmt wird und man den Kaltwasserhahn erst „laufen lassen“ muß, ehe das gewünschte kalte Wasser kommt.

Das Wasserklosett. Klosetts werden nach den verschiedensten Systemen ausgeführt. Die besten sind diejenigen, welche geruch- und geräuschlos sind. Da das Geräusch durch Zu- und Ablauf des Wassers entsteht, ist eine absolute Geräuschlosigkeit bisher noch bei keinem Wasserklosett erreicht.

Man unterscheidet im wesentlichen Tiefspül- und Flachspülklosetts. Weitere Verschiedenheiten sind gegeben durch die Art der Wasserzuführung, das Klosett mit hochhängendem Spülkasten, das mit auf dem Sitz montierten Spülkasten (Kombinationsklosett) und das Klosett mit Flushometereinrichtung.

Tiefspül- und Flachspülklosetts unterscheiden sich durch die Konstruktion der Vase (s. Fig. 19 und 20).

Für Hotels dürfte im allgemeinen das Tiefspülklosett vorzuziehen sein, vor allem für die allgemein benutzten Toiletten, da die Fäzes direkt in einem größeren, ständig vorhandenen Wasserquantum verschwinden und somit weitgehendst Geruchlosigkeit gesichert ist.

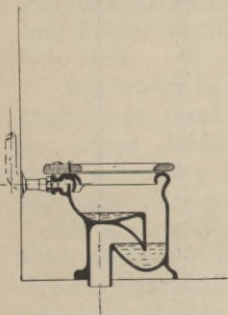


Fig. 20. Flachspülklosett.

Die Vase des Flachspülklosetts ist mit einem geringeren Quantum Wasser von ca. 2,5 cm Höhe bedeckt, so daß auch hier nach dem Spülen eine vollkommene Sauberkeit der Vase gewährleistet ist. Das nicht sofortige Verschwinden der Fäces hat aus sanitären Gesichtspunkten seine Vorteile. Deshalb mögen Flachspülklosetts überall da ange-

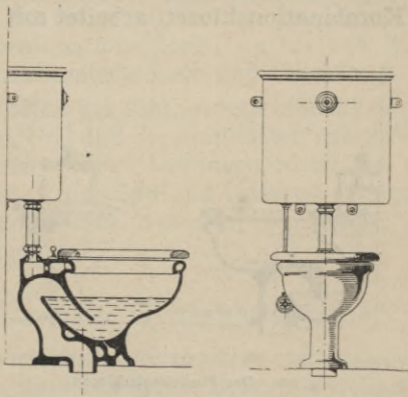


Fig. 21. Kombinationsklosett.

bracht sein, wo die Benutzung nicht eine allgemeine ist. Die drei Arten der Spülung bedingen wesentliche Kostenunterschiede, so daß dadurch schon die Auswahl bedingt ist. Die einfachste und billigste Art ist diejenige mit hochhängendem Spülkasten (s. Fig. 19). Dieses Klosett ist aber auch das geräuschvollste, da der Wassersturz vom Spülkasten in die Vase nicht ganz geräuschlos sein kann. Das Geräusch des Nachfüllens des Spül-



kastens kann durch richtiges Einstellen des Zuflußventiles und durch richtige Dimensionierung der Zuflußrohre stark gedämpft werden. Da die Spülkasten aus Eisen bestehen, empfiehlt es sich, sie mit einem Holzkasten zu umkleiden, um an warmen Tagen das Schwitzen des Wasserbehälters und das Abtropfen des Schweißwassers zu verhindern.

Das Kombinationsklosett arbeitet mit einer ge-

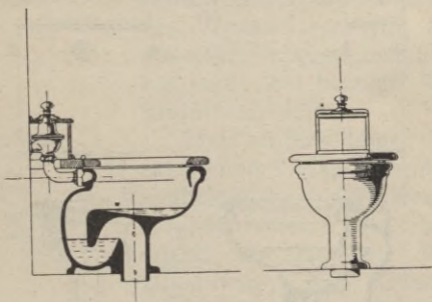


Fig. 22. Das Flushometerklosett.

räuschlosen Spülvorrichtung und hat ein besseres Aussehen, als das vorstehende. Seine Verwendung empfiehlt sich daher besonders in Badezimmern, oder in direkt zum Bade gehörenden Klosetts (s. Fig. 21).

Die Flushometerspülung unterscheidet sich in ihrer Anlage zunächst von den beiden vorstehenden dadurch, daß unter Vermeidung eines Spülkastens an oder über dem Klosett die Wasserzuführung von einem im Dachgeschoß aufzustellenden Haupt-

reservoir für alle Flushometerklosetts gemeinsam bewirkt wird. Die dadurch notwendig werdenden Einzelleitungen vom Reservoir zum Klosett erhöhen den Anlagepreis beträchtlich (s. Fig. 22).

Die Preisunterschiede der einzelnen Spülssysteme bedingen ungefähr folgende Anschaffungspreise für jedes Klosett:

1. ein Klosett mit hochhängendem Spülkasten  
75 bis 95 *M.*
2. Kombinationsklosett 95 bis 160 *M.*
3. Flushometerklosett 105 bis 180 *M.*

Der Vorteil der Flushometerklosetts beruht vorwiegend darin, daß die Spülkasten mit ihrem mehr oder minder großen Geräusch fortfallen und daß infolgedessen eine Spülung jederzeit erfolgen kann, ohne abzuwarten, daß sich ein Wasserreservoir erst wieder füllt.

## 2. Die Wirtschaftsräume.

Die Wirtschaftsräume eines erstklassigen Hotels erfordern eine besondere liebevolle Behandlung in der Anlage. Hier wird ein wesentlicher Teil der Arbeit verrichtet und eine Menge Angestellter haben hier ihre Funktionen auszuüben. Sofern es die Bauordnung erlaubt, ist die Anlage der Wirtschaftsräume im Untergeschoß empfehlenswert, da hier eine große Ausdehnungsmöglichkeit gegeben ist und das Erdgeschoß den Restaurations- und Gesellschaftsräumen allein erhalten bleibt. Helligkeit und gute Übersichtlichkeit der Wirtschaftsräume sind notwendig. Im Kellergeschoß sind möglichst große Lichtschächte vor den Fenstern anzulegen,

damit Licht und Luft zugeführt werden können. In den Wirtschaftsräumen werden erhebliche Werte umgesetzt, und es ist für eine ökonomische Hotelführung von großer Wichtigkeit, daß die hier zu verarbeitenden Materialien ausschließlich ihrer Bestimmung zugeführt werden. Für die Wirtschaftsräume ist ein besonderer, unter guter Kontrolle stehender Eingang notwendig. Man vermeide mehrere Ein- und Ausgänge, da sonst die Kontrolle erschwert wird.

#### A. Annahmebureau.

Alles was herein- oder hinausgeht ist zu kontrollieren, deshalb ist direkt am Wirtschaftseingang das Annahmebureau anzuordnen. Hier sind von den Lieferanten die Waren abzuliefern, letztere werden hier nachgewogen und gebucht. Der Lieferant und dessen Boten sollen die Wirtschaftsräume selbst nicht betreten, sondern im Annahmebureau abgefertigt werden.

Die der Bearbeitung von Speisen und warmen Getränken dienenden Räume sind folgende:

- B. Die Küche,
- C. Der Fisch- und Geflügelputzraum,
- D. Der Gemüseputzraum,
- E. Der Kupferwaschraum,
- F. Die Spülküche,
- G. Die Patisserie,
- H. Die Kaffeeküche,
- J. Die Personalküche,
- K. Der Weinkeller,
- L. Die Kühlanlagen.

## B. Die Küche.

Die Küche, der Raum zur Bereitung der warmen Speisen, ist der größte der vorgenannten Räume. Seine Größenbestimmung richtet sich nach der Größe des Hotels; aber selbst in kleinen Gasthäusern soll die Küche nicht unter 5 zu 7 m groß sein, denn einmal wird in kleineren Anlagen manche der unter B—E und F—J genannten Funktionen in der Küche verrichtet und andererseits erfordert die starke Hitzeentwicklung der Kochmaschine einen luftigen und möglichst großen Raum. In größeren Hotels ist die Küche mit 6 bis 8 m Tiefe und 10 bis 12 m Länge anzuordnen. Folgende Apparate finden Verwendung:

Der Herd (Fig. 23). Zum Kochen, Braten und Geschirrwärmen. Der Hotelherd wird in verschiedenen Größen hergestellt, und zwar 2—4 m lang und 0,90—1,50 m breit. Die Größe des Herdes bestimmt sich nach dem Umfange des Betriebes. Jeder Herd erhält je nach der Größe 1, 2, auch 3 Feuerungen, mehrere Bratenöfen, Bratenwärmer und Wärmeräume, ev. auch einen seitlich angebauten Geschirrwärmeschrank. Da in Hotelküchen der Herd meist in der Mitte Aufstellung findet, damit derselbe von allen Seiten bedient werden kann, so wird er mit nach der Rückseite durchgehenden Feuerungen, Bratenöfen und Bratenwärmern usw. hergestellt, und ist diese Ausführung für eine Hotelküche nur zu empfehlen. Die Feuerung muß eine feuerbeständige Schamotteausmauerung erhalten, damit der Eisenkörper gegen eine vorzeitige Zerstörung geschützt ist. Die



Feuerung des Herdes kann für jede Art von Brennmaterial hergerichtet werden, jedoch ist es zu empfehlen, dasselbe bei der Bestellung anzugeben. Die Anordnung von eingebauten Kohlenbehältern in einem Hotelherd ist nicht vorteilhaft, da die Wände des Kohlenbehälters unter der Feuchtigkeit der Kohle leiden und andererseits, weil die Kohle durch die unvermeidliche Erwärmung an Heizkraft

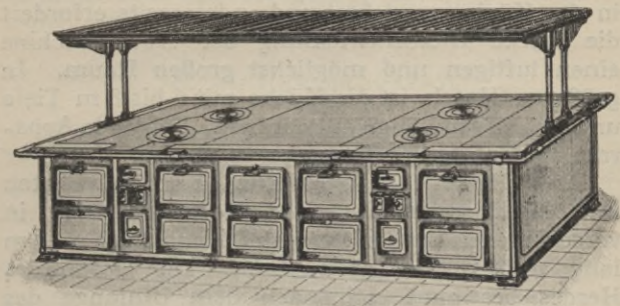


Fig. 23. Der Küchenherd.

verliert. Man verwende am besten fahrbare Kohlenkasten. Für jeden Hotelherd empfiehlt sich die Beschaffung eines Schweb- oder Hängebörtels oberhalb der Herdplatte zum Absetzen von Gefäßen als recht zweckdienlich. Diese Vorrichtung besteht aus einem Rahmen mit eingelegten eisernen Rosten und wird durch ein Hängegerüst an den Deckenträgern oder, wenn dies nicht angeht, an Tragstützen auf den Plattenrahmen des Herdes befestigt. Das Äußere des Herdes soll so glatt

und schlicht als möglich sein, lackiert oder emailliert; letzteres ist aus Gründen einer leichteren Reinhaltung vorzuziehen. Rings um den Herd ist eine Schutzstange aus Messingrohr oder Stahlrohr anzuordnen. Die freistehenden Herde erhalten ihren Rauchabzug meistens im Boden zum Anschluß an einen im Fußboden anzulegenden, oder wenn die Küche unterkellert ist, unter der Kellerdecke aufzuhängenden Rauchkanal aus Eisengerüst mit Schamotteplattenauskleidung und genügenden Putz- und Reinigungsöffnungen. Seltener ist die Rauchabführung durch eisernes Rauchrohr nach oben. Die erste Anordnung ermöglicht die Aufstellung eines Wärmeschrankes in der Wand, welcher durch die abgehenden Feuergase des Herdes kostenlos mit erwärmt wird. Die Herde werden ausgeführt:

1. nur für Kohlenfeuerung,
2. nur für Gasheizung,
3. kombiniert für Kohlen- und Gasheizung.

Für Hotelküchen sind solche mit nur Kohlenfeuerung zu empfehlen, weil die Betriebskosten der Gasherde sich meist zu hoch stellen; sodann ist bei Kohlenfeuerung die Wärmeabgabe eine viel intensivere. Da nun fast alle großen Hotelküchen ihre eigene, von der übrigen Hotelwarmwasserversorgung unabhängige Warmwasserbereitung, und zwar vom Herde aus haben, so werden auch diese mit um die Feuerung eingebauten Kupferschlangen oder Heizbacken ausgeführt. Der Heizkörper im Herd wird durch zwei Zirkulationsrohre mit einem Wasserbehälter (sog. Boiler) verbunden. Durch diese Einrichtung werden größere Mengen Wasser

für Spül- und sonstige Zwecke kostenlos durch das Herdfeuer erwärmt. Über dem Herd, in der Mitte oder an den Seiten sind Zapfstellen für warmes und kaltes Wasser herzustellen; es empfiehlt sich, Zapfhähne mit langem, schwenkbarem Auslauf anzuordnen. Sollte die Küche keine genügende Ventilation haben, so ist über dem Herd ein Dunstfang anzubringen, welcher in ein Abzugsrohr endigt

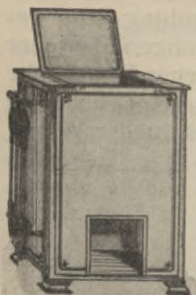


Fig. 24.

Der Kohlenbehälter.

und mit einem Ventilator versehen ist, der dann die Heißluft, sowie alle Dünste vom Herde sofort aufsaugen kann.

Kohlenbehälter (Fig. 24). Da viele größere Herde nicht mit Kohlennischen ausgestattet sind, empfiehlt sich ein Kohlenbehälter, welcher in der Küche Aufstellung findet. Die äußere Ausstattung wird derjenigen des Herdes angepaßt. Die Größe bzw. der Inhalt des Kohlenbehälters muß so bemessen sein, daß er den täglichen Kohlenverbrauch aufnimmt; er wird

in ganz verschiedenen Größen, und zwar mit einer Breite und Tiefe von  $40 \times 30$  cm bis  $100 \times 80$  cm und einer Höhe von 50 bis 80 cm hergestellt. Der Behälter wird mit Füll- und Entnahmeöffnung versehen und muß mindestens den ganzen Tagesgebrauch an Kohlen aufnehmen. Ein Herausfallen der Kohlen darf nicht möglich sein. Seitlich muß derselbe mit einer Aufhängevorrichtung für das Schürgerät versehen sein. Die Behälter

werden mit Füßen oder mit drehbaren Rollen ausgeführt; die letztere Art ist vorzuziehen.

Wärmeschränke (Fig. 25) und Wärmetische (Fig. 26). Zum Aufbewahren und Warmstellen von Speisen, Porzellan und Silber.

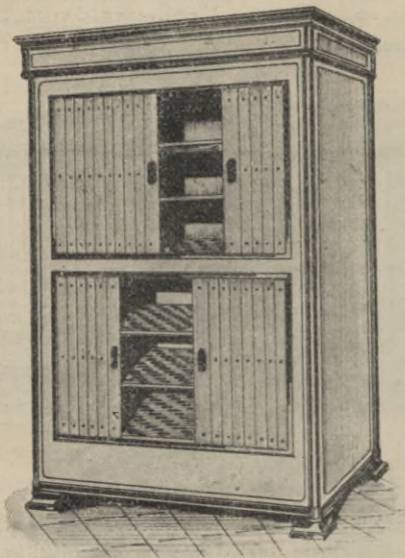


Fig. 25. Der Wärmeschrank.

Die Wärmeschränke auch Wärmetische genannt, werden in verschiedenen Größen, und zwar Wärmeschränke in einer Breite und Tiefe von  $100 \times 40$  cm bis  $180 \times 60$  cm und einer Höhe von 140 bis 200 cm, Wärmetische in einer Breite



und Tiefe von  $150 \times 60$  cm bis  $400 \times 80$  cm und einer Höhe von 85 cm und verschiedener Ausführung hergestellt. Sie werden mittelst Warmwasser, Dampf oder Gas geheizt. Eine praktische und billige Erwärmung ist die mittelst der Warmwasserleitung; man verbindet den Wärmeschrank resp. Tisch mit der vom Küchenherd ausgehenden Warmwasserleitung. Man kann auch die Er-

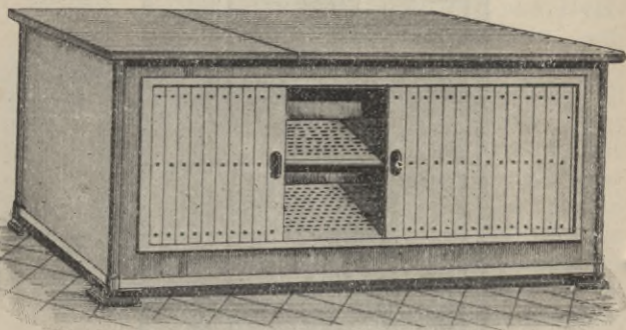


Fig. 26. Der Wärmetisch

wärmung des Wärmeschrankes durch eine im Rauchabzugskanal des Herdes eingelegte Rohrspirale, welche mit der Heizrohrschlange des Wärmeschrankes in Verbindung steht, bewerkstelligen. Bei Wärmeschränken mit Gasheizung unterscheidet man zwei Arten, und zwar solche für direkte und indirekte Beheizung. Letztere Art hat Doppelwandungen, welche verhindern, daß die Verbrennungsprodukte des Gases mit den

Speisen in Verbindung kommen. Für diese Art Schränke ist ein Dunstabzug anzuordnen, nicht unter 13 cm Durchmesser. Der Schrankkörper wird ganz aus Schmiedeeisen mit lackierten oder emaillierten Außenwänden hergestellt, und die innere Einrichtung besteht aus verzinktem Blech. Die Seitenwände müssen gegen Ausstrahlung der Wärme isoliert sein. Bei hohen Wärmeschränken sind große, durchgehende Türen, welche beim Öffnen ein zu schnelles Auskühlen des Schrankes hervorrufen, nicht zu empfehlen, sondern nur solche mit geteilten Türen. Die Wärmeschränke resp. Tische können auch mit glatten oder Gelenkschiebetüren ausgeführt werden. Bei allen Heizarten wird die Platte bei Wärmetischen mit erwärmt, sie kann auch zum Teil isoliert und als Tranchierplatte, bestehend aus Weißbuchenholz oder Marmor ausgebildet sein. Bei direkter Gasheizung sind dieselben nur zum Wärmen von Geschirr geeignet. Wie schon bei der Beschreibung des Herdes erwähnt, kann man auch die Wärmeschränke durch die abziehenden Rauchgase des Herdes erwärmen. Der Schrank, dessen Größe

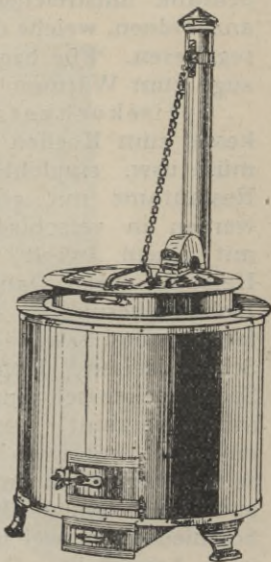


Fig. 27. Der Speisekochkessel.

der des Herdes angemessen sein muß, wird vor dem Schornstein oder in dessen Nähe aufgestellt und unten an den vom Herd ausgehenden Rauchkanal oben an den Schornstein angeschlossen, so daß die abgehenden Rauchgase den inneren Schrank umstreichen. Hier sind Rauchklappen anzuordnen, welche die umstreichenden Rauchgase regulieren. Für bequeme Reinigung der Rauchzüge zum Wärmeschrank ist Sorge zu tragen.

Speisekochkessel (Fig. 27). Die Speisekochkessel zum Kochen von Suppen, Kartoffeln, Gemüse usw. empfehlen sich speziell für Hotel-Restaurants mit großem Speisenbetrieb. Diese werden in verschiedener Ausführung und Größe mit einem Inhalt von 44 bis 400 Litern für Heizung durch Dampf, für Gasheizung und für Kohlenfeuerung, je nach den Ansprüchen, angefertigt, und zwar mit Kesseln aus Gußeisen, Schmiedeeisen, Kupfer oder rein Nickel. Als Speisekochkessel sind solche aus Schmiedeeisen innen verzinkt, aus Gußeisen roh oder innen emailliert mit Deckel aus Schmiedeeisen, beiderseits verzinkt, zu empfehlen. Die Kessel werden auch mit einem Kocheinsatz aus verzinktem Schmiedeeisen, welcher in den Kessel eingehängt wird, hergestellt. Das Wasser kann dann durch Seitenwand und Boden des Einsatzes zirkulieren, wohingegen die Speisen von den Kesselwänden abgehalten werden, daher ein Anbrennen nicht stattfinden kann. Der Mantel mit Heitzür, Aschenfall und Rauchrohrstützen besteht meistens aus Schmiedeeisen. Im Innern wird derselbe bei Kohlenfeuerung mit Schamotteausmauerung aus-

gefüttert. Der Feuerkasten mit Feuerrost wird in den Mantel eingebaut. Jeder Kessel wird mit einem Wrasensauger versehen, durch welchen der

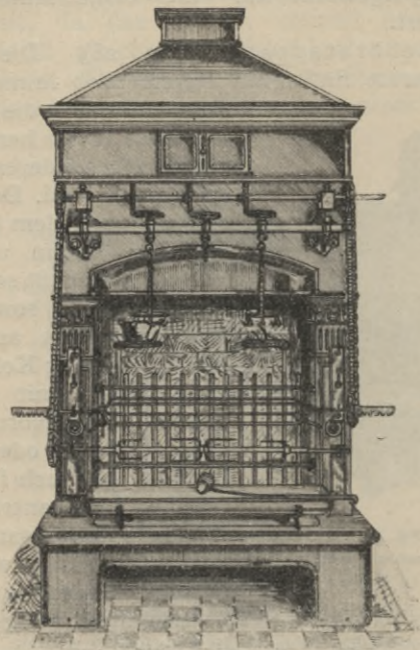


Fig. 28. Der Spießbratapparat.

während des Kochens sich bildende Wasserdampf abgeleitet wird. Die Küche bleibt dann frei von lästigen Wrasen. Der Kesselherd steht auf Füßen,



es ist dann der Mantel gegen die Feuchtigkeit des Bodens und gegen Rosten zu schützen. Bei größeren Speisekesseln sind die Deckel mit Kette und Gegengewicht auf einer Rolle laufend ausbalanciert.

Spießbratapparat (Fig. 28). Die Spießbratapparate finden im Hotelbetrieb immer mehr

Anwendung, da die Speisen, auf diese Weise hergestellt, von ganz besonderem Wohlgeschmack sind. Der ganze Aufbau muß dem Charakter der Küche und des Herdes angepaßt sein. Der Apparat wird sowohl für Holzbrand, als auch für Steinkohle oder Koksbrand eingerichtet, mit mechanischer Wendevorrichtung durch Uhrwerk oder Windturbine, wie auch für elektrischen Motorantrieb. Die letztere Betriebsart wird dort angewendet, wo elektrischer Strom zur Ver-

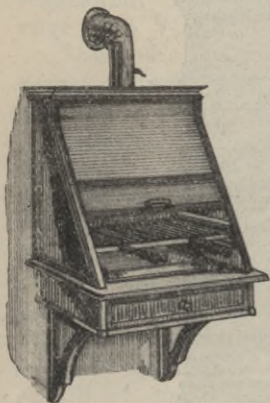


Fig. 29.

Der Rostbratapparat.

fügung steht. Der Feuerraum muß bei geringem Bedarf verkleinert werden können. An den Seitenwangen sind drehbare, rostartige Teller anzubringen, auf welchen Gefäße Platz finden können zum Erwärmen von Wasser, Kochen oder Bräunen von Saucen usw. Diese Apparate werden den jeweiligen Bedürfnissen angepaßt, sowohl in bezug auf die Anzahl und Länge der Spieße, als auch auf die

Anzahl der Geflügelkränze. Es werden dieselben in einer Größe von  $130 \times 90 \times 200$  cm hergestellt.

Rostbratapparate (Fig. 29). Diese Apparate liefern Bratgut von ganz besonderer Schmackhaftigkeit, da das Fleisch schnell hergerichtet wird, dabei gleichmäßig durchbratet und recht saftig bleibt. Der Körper wird aus Schmiedeeisen, außen lackiert oder emailliert mit einer inneren

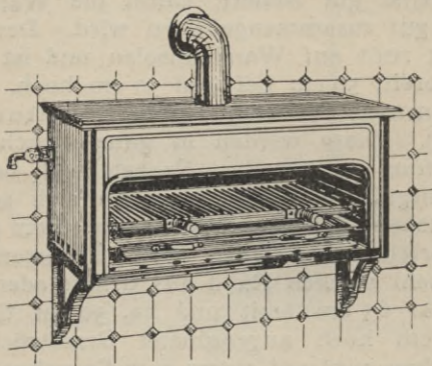


Fig. 30. Der Toaster.

soliden Schamotteausmauerung versehen, hergestellt. Die Bratroste werden meistens für Holzkohlenfeuerung vorgesehen, weniger für Gas, und sind ganz aus Schmiedeeisen gebaut. Der Feuerraum muß durch eine ausbalancierte Tür abschließbar und unterhalb des Feuerroste ein Aschenkasten angeordnet sein. Diese Rostapparate können an die Wand oder auch auf dem Herd montiert werden.

Gasröster (Toaster) (Fig. 30). Diese Apparate werden zum Rösten von Brot und Zwieback in großen Mengen, oder zum Braten von Beefsteaks, Koteletts usw. verwendet. Der Apparat besteht aus Schmiedeeisen, außen lackiert oder emailliert. Die Gasbrenner sind im oberen Teil so angeordnet, daß eine starke Wärmestrahlung nach unten stattfindet. Die Seitenwände und Decke sind gut isoliert, damit die Wärme im Innern gut zusammengehalten wird. Der ganze Apparat ruht auf Wandkonsolen und ist ca. 70 cm breit, 50 cm tief und 50 cm hoch.

Schmutzwasser-Ausgußeinrichtung (Figur 31). Diese werden in ganz verschiedener Ausstattung hergestellt. Nachstehende Ausgußeinrichtung empfiehlt sich sehr für Hotelküchen. Dieselbe besteht aus einem großen, emaillierten, gußeisernen oder Feuertonebecken mit einem starken Rand aus Granit oder Teakholz, ca. 65 cm breit und ca. 50 cm tief und ca. 60 cm hoch angeordneter Granitrückwand. Das Becken ruht auf einem zum Geruchverschluß ausgebildeten gußeisernen Fuß mit weitem Durchgang. Auf dem Rand befindet sich ein aufklappbarer Metallrost und in der Rückwand zwei kräftige Zapfhähne für kaltes und warmes Wasser.

Außer vorstehend beschriebenen Apparaten müssen in der Hauptküche noch vorhanden sein:

Ein Küchenschrank mit Schubladen und Türen für den Tagesbedarf an Mehl, Zucker, Hülsenfrüchten usw., mit einem Aufsatz mit Türen zur Aufnahme von Gegenständen, die gegen Staub

geschützt sein müssen, wie z. B. Cocottes, Gratinplatten, irdenen Kasserollen; ferner genügend große Tische mit Schubladen für den Entremetier, Rotisseur und Saucier, sowie Regale für die ver-

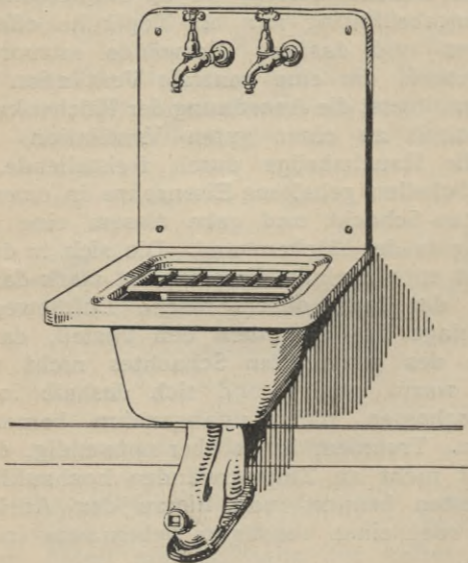


Fig. 31. Ausgubeinrichtung.

schiedenen Kasserollen. Außer den verschiedenen Spezialmaschinen und Apparaten einer Küche ist Platz zu belassen für eine breite Ausgabe der Speisen, deshalb ist eine große Ausdehnung zwecks gleichzeitiger Ausgabe an mehrere Kellner notwendig. Der Ausgabetisch ist mit Wärmeschränken



darunter zu versehen. Diese sind zweiseitig auszubilden, so daß die Kellner von der Außenseite her angewärmtes Geschirr entnehmen können. Um eine Verbreitung der unvermeidlichen Küchengerüche einzuschränken, ist es empfehlenswert, die Ausgabeöffnung nur bis Kopfhöhe offen zu gestalten und darüber Glaswände anzuordnen. In Häusern, die eine zentrale Ventilation nicht erhalten, bietet die Anordnung der Küchenkamme Gelegenheit zu einer guten Ventilation. Man lege die Rauchabzüge durch freistehende, nur durch Schellen gehaltene Eisenrohre in einen gemauerten Schacht und gebe diesem eine große Öffnung in der Küchenwand. Die sich in diesem Schacht entwickelnde Hitze fördert stark das Abziehen der Luft durch rasche Luftbewegung. Die Anlage hat außerdem den Vorteil, daß die Wände des gemauerten Schachtes nicht übermäßig warm werden und sich deshalb in den Obergeschossen nicht unangenehm bemerkbar machen. Trotzdem ist es aber notwendig, diesen Schacht nicht an Zimmerwänden hochzuführen. Am besten benutzt man hierzu den Anrichterraum, oder einen sonstigen Nebenraum in den Etagen.

Unmittelbar neben der Küche ist die Gardemanger (Speisekammer) mit einem Fleischkühlraum anzulegen. Letzterer soll so ausgebildet sein, daß er nie mehr als  $+4^{\circ}\text{C}$  zeigt. Zweckmäßig ist an die Gardemanger die „kalte Küche“ mit einer Ausgabe anzugliedern; sie erfordert geringeren Raum, da hier nur eine Person tätig ist.

### C. Fisch- und Geflügelputzraum.

In der Nähe der Küche soll außerdem der Fisch- und Geflügelputzraum liegen, mit folgenden Apparaten.

Spüleinrichtung zum Abwaschen von Fisch und Gemüse (Fig. 32). Hierfür ist eine Spüle aus Feuerton zu empfehlen. Dieselbe wird in einem oder zwei Abteilen aus einem Stück 0,80 bis 1,40 m lang und 0,55 m breit mit ein-

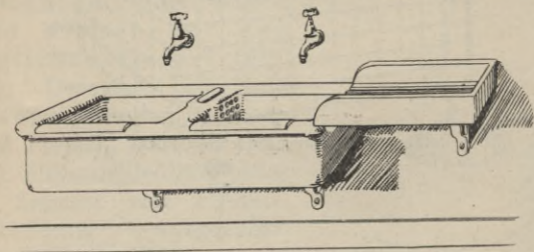


Fig. 32. Fisch- und Gemüsespüle.

geformtem Überlaufkanal hergestellt. Links, evtl. auch rechts sind Ablaufbretter aus Teakholz, über jedem Abteil ein Zapfhahn für kaltes Wasser und in jedem Abteil eine Ablaufvorrichtung anzubringen.

Fischbassin zum Aufbewahren von lebenden Fischen (Fig. 33). Dasselbe wird aus Zement mit Fliesenbekleidung, ca. 1 m lang, 0,80 m breit und 0,70 m tief, hergestellt. Der Drahtnetzklappdeckel muß mittelst eines Kontergewichtes ausbalanciert sein. Da das Wasser

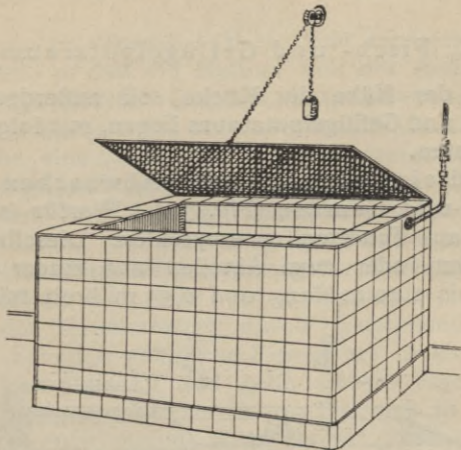


Fig. 33. Behälter für lebende Fische.

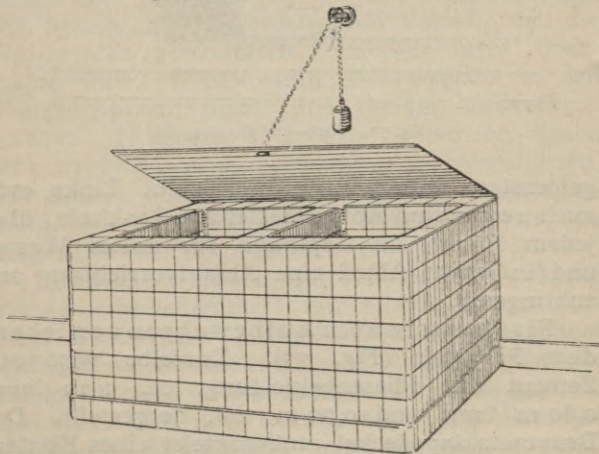


Fig. 34. Eisbehälter für Fische und Fleisch für den täglichen Bedarf.

ständig frisch gehalten werden muß, ist im Bassin eine Vorrichtung anzubringen, welche gleichzeitig mit dem einspritzenden Wasserstrahl Luft in das Wasser bringt. Man setzt zu diesem Zweck in die Wasserzuleitung eine Luftdüse ein. Die im Bassin anzubringende Standrohrablaufvorrichtung ist oben mit einem Sieb zu versehen.

Eiskasten zum Aufbewahren von Fisch und Fleisch für den täglichen Bedarf (Fig. 34). Derselbe bestehend aus zwei Abteilen für Fisch und Fleisch, wird in Holz mit Zinkauskleidung oder in Zement mit Fliesenbekleidung ausgeführt. Letztere Ausführung ist vorzuziehen. Jedes Abteil muß ca. 1 m lang, 0,80 m breit und 0,70 m tief und der aufklappbare Holzdeckel mittels Kontergewicht ausbalanciert sein. Am Boden jeden Abteils ist eine Ablaufvorrichtung mit Sieb anzubringen.

Reibstein zum Zerreiben von Mandeln usw. (Fig. 35). Derselbe wird aus Granit mit untermauertem Sockel und der Stampfer aus Hartholz hergestellt.

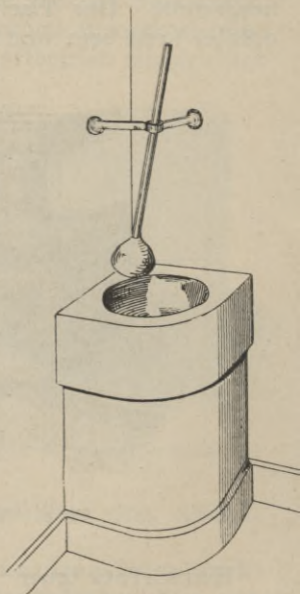


Fig. 35. Der Reibstein.



Tisch zum Anrichten von Fleisch und Gemüse. Derselbe ist am besten in der Mitte des Raumes zu placieren. Die Tischplatte wird meistens aus Weidenholz und das Untergestell aus Pitchpine-Holz mit einfachen glatten Füßen hergestellt. Der Tisch muß ca. 3 m lang und 0,80 m breit sein und mehrere Schubladen haben.

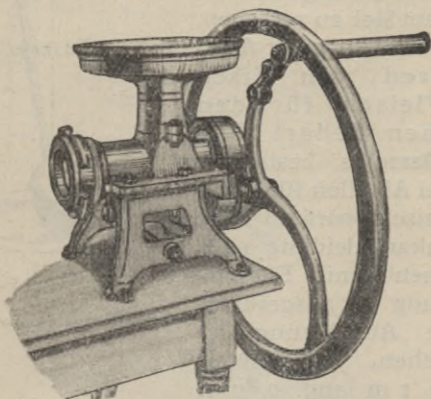


Fig. 36. Fleischhackmaschine.

Hackklotz zum Zerhacken von Fleisch usw. Derselbe besteht aus den einzelnen Hartholz-Kopfstücken, welche durch eiserne Einspannreifen zusammengehalten werden. Die Füße sind in einfacher glatter Ausführung zu wählen. Der Hackklotz ist, wenn möglich, neben dem Anrichtetisch anzuordnen und muß ca.  $1 \times 0,80$  m groß sein.

Fleischhackmaschine dient zum Zerkleinern größerer Mengen Fleisch (Fig. 36). Diese Maschine ist nicht direkt erforderlich, jedoch für größere Betriebe zu empfehlen. Sie wird für Hand- und Kraftbetrieb aus Gußeisen, innen weiß emailliert, außen lackiert hergestellt, und ist dieselbe auf dem Anrichtetisch anzubringen. Wenn die Maschine für Kraftbetrieb eingerichtet wird, so kann, wenn elektrischer Strom zur Verfügung steht, ein Elektromotor unter dem Tisch angeordnet werden.

#### D. Gemüseputzraum.

Trog zum Waschen von Gemüse, Kartoffeln usw. Derselbe wird aus Zement 0,80 m lang, 0,60 m breit und 0,60 m tief hergestellt. Über dem Trog ist ein Zapfhahn für kaltes Wasser und in demselben eine Ablaufvorrichtung anzubringen.

Kartoffelschälmaschine, dient zum Schälen größerer Mengen Kartoffeln (Fig 37). Auch diese Maschine ist nicht direkt erforderlich, jedoch für größere Betriebe zu empfehlen. Durch Anschaffung einer solchen spart man an Arbeitspersonal, da dieselbe je nach Größe pro Stunde ca. 40 bis 300 Kilo Kartoffeln schält. Diese Maschine wird für Hand- und Kraftbetrieb herge-



Fig. 37. Kartoffelschälmaschine.

stellt. Bei Kraftbetrieb ist zu empfehlen, wenn elektrischer Strom zur Verfügung steht, dieselbe durch einen kleinen Elektromotor zu treiben. Sie besteht aus dem kräftigen, schmiedeeisernen Behälter, der verzinnten Schältrommel, den Zahnrädern und bei Handbetrieb noch aus dem großen Schwungrad.

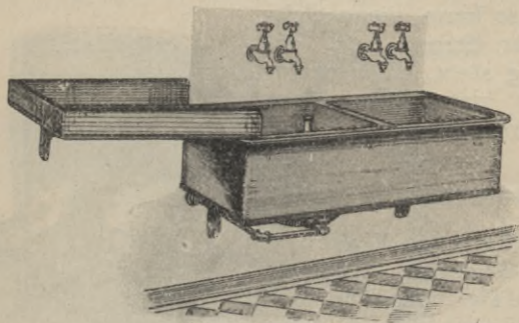


Fig. 38. Die Kesselspüle.

### E. Der Kupferwaschraum.

In der Hotelküche wird im wesentlichen innen verzinnertes Kupfergeschirr gebraucht. Die Reinigung dieses Geschirrs ist wegen des anhaftenden Fettes besonders schwierig und übelriechend. Es ist demnach hier auf besonders gute Ventilation zu achten.

Kesselspüle, zum Reinigen großer kupferner Kasserolls, Pfannen usw. (Fig. 38). Diese wird mit einem Spülabteil, auch mit

zwei Spülabteilen aus starkem Kupfer oder verzinktem Schmiedeeisen hergestellt und es soll jedes Becken ca.  $1 \times 0,60 \times 0,50$  m groß sein. Am besten wird der Apparat mit zwei Spülabteilen zur Anwendung gebracht: das eine Abteil für die Lauge resp. Beize, das andere für klares Wasser zum Nachspülen. Über jedem Becken sind zwei Zapfhähne für kaltes und warmes Wasser anzuordnen und ist jedes Becken mit einer Ablaufeinrichtung mit Überlaufstandrohr, sowie ein Becken mit einer Gasheizeinrichtung mit Anzündvorrichtung zu versehen. Links, evtl. auch rechts sind Ablaufbretter aus Teakholz ca. 1,30 m lang anzubringen.

Ferner sind noch Regale zum Aufbewahren der Kasserollen, Pfannen usw. vorzusehen.

## F. Die Spülküche.

Das übrige gebrauchte Geschirr, Porzellan, Glas und Silber wird in besonderen Räumen gereinigt und brauchen diese Räume nicht unmittelbar an die Küche anzuschließen. Ihre Ausgabe jedoch soll möglichst nahe der Ausgabe der Küche liegen, da die Kellner gleichzeitig mit den Speisen das Geschirr holen müssen. In größeren Häusern trennt man den Spülraum für Porzellan von dem für Silber, da die Behandlung eine verschiedene ist.

Die Geschirrspülmaschine (Fig. 39) dient zum maschinellen Spülen von Tellern, Tassen, Platten, Messern, Löffeln, Gabeln, kleinen Kaffeekannen, Teekannen usw. Von verschiedenen Fach-



leuten und medizinischen Autoritäten ist schon darauf hingewiesen worden, daß die übliche Art der Geschirreinigun*g* in Hotelküchen nicht ganz hygienisch einwandfrei ist. Man hat deshalb Apparate konstruiert, die den Anforderungen einer hygienisch

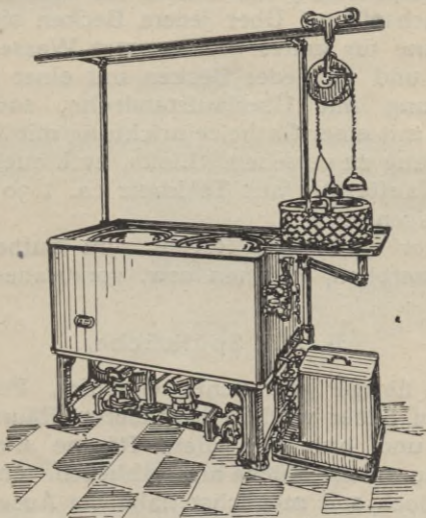


Fig. 39. Geschirrspülmaschine.

einwandfreien Geschirreinigun*g* in besserer Weise entsprechen. Diese Maschine wird sowohl mit zwei Gefäßen (ein Vorspül- und ein Nachspülgefäß) hergestellt, als auch mit drei Gefäßen (zwei Vorspül- und ein Nachspülgefäß). Diese Gefäße werden in Duranametall, Kupfer und

verzinktem Schmiedeeisen ausgeführt. Die Beheizung kann durch Dampf, Gas oder feste Brennstoffe erfolgen. Der Antrieb geschieht durch Elektromotor, Benzinmotor oder, wo entsprechender Dampf zur Verfügung steht, durch einen kleinen Dampfmotor. Jedoch in den meisten Fällen kommt der Elektromotor zur Anwendung. Die Reinigung des Geschirres geht wie folgt vor sich:

Der Waschkessel ist mit  $50^{\circ}\text{C}$  warmer Sodaseifenlauge, der Spülkessel mit reinem heißen Wasser von  $100^{\circ}\text{C}$  gefüllt. Die zu spülenden Geschirre werden in besonders hierzu konstruierten Geschirrkörben in den Waschkessel hinabgelassen. Durch die vereinigte Wirkung der auflösenden Kraft der Sodaseifenlauge und mechanischen Wasserbewegung werden die Geschirre in etwa einer halben Minute von Fett usw. gereinigt. Der Geschirrkorb wird dann an einer Laufkette aus dem Waschkessel hochgezogen und auf einer Laufschiene über den zweiten Kessel geführt und in denselben gesenkt. Nach 15 bis 20 Sekunden wird der Korb wieder hochgezogen und auf ein Ablaufbrett des Apparates gestellt. Hier trocknen die Geschirre sehr schnell durch die im Wasser angenommene Wärme.

Geschirrspüleinrichtung mit Gasheizung (Fig. 40). Als Ersatz der Spülmaschine für kleine Betriebe und für größere Betriebe als zweite Geschirrspüleinrichtung zum Spülen von größeren Gefäßen, welche nicht in der Maschine gespült werden können. Dieselbe besteht meistens aus zwei oder drei Spülbecken mit links, evtl. auch

rechts anschließenden Tropfbrettern oder Tropftassen. Jedes Spülbecken ist ca. 0,60 m lang, 0,50 m breit und 0,25 m tief. Die Ausführung solcher Spülen für Hotelküchen erfolgt am praktischsten auf folgende Art: Die Abdeckung und

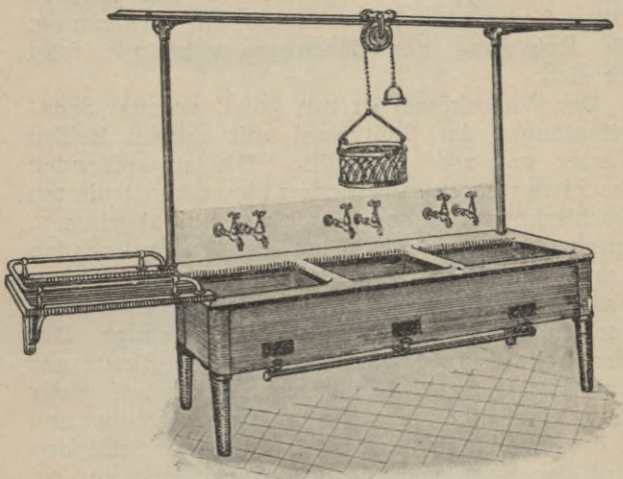


Fig. 40. Geschirrspüleinrichtung mit Gasheizung.

Tropfbretter werden von starkem Teakholz, die Spülbecken und evtl. Tropftassen aus verzinktem Schmiedeeisen, Kupfer oder Duranametall hergestellt. Über jedem Becken sind Zapfhähne für kaltes und warmes Wasser anzubringen. Bei Ausführung mit Tropftassen erhalten dieselben Einlegeroste. Die Spülbecken werden mit Ablauf-

ventilen mit Überlaufstandrohren und die Tropftassen mit Ablaufseihern versehen, sodann ist für ein oder alle Spülbecken Gasheizeinrichtung mit Vorrichtung zum Anzünden anzuordnen. Wenn schließlich keine Spülmaschine vorhanden und wenn besonders gewünscht, kann auch diese Spüle einrichtung mit einer Laufschiene, welche bis über die Ablaufbretter bzw. Tropftasse führt,

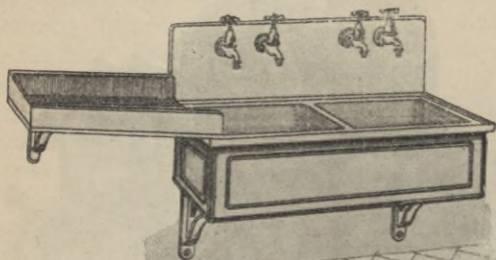


Fig. 41. Silberspüle.

versehen werden. An derselben hängt an einem kleinen, auf Rollen laufenden Flaschenzug ein Geschirrkorb.

Silberspüle einrichtung (Fig. 41). Zum Reinigen von silbernen Tellern, Kannen, Messern, Gabeln, Löffeln. Dieselbe wird aus einem oder zwei Spülbecken mit Abdeckung aus starkem polierten Durana- oder Nickelmetall hergestellt. Jedes Becken wird ca.  $60 \times 50 \times 25$  cm groß sein.



Links, evtl. auch rechts sind Tropfbretter aus Teakholz ca. 1 m lang oder Tropftassen aus gleichem Metall wie die Spülbecken mit Einlageholzrosten, in jedem Becken Ablaufventile mit Überlaufstandrohren und über jedem Becken zwei Zapfhähne für kaltes und warmes Wasser anzuordnen.

In der Mitte des Raumes ist ebenfalls ein

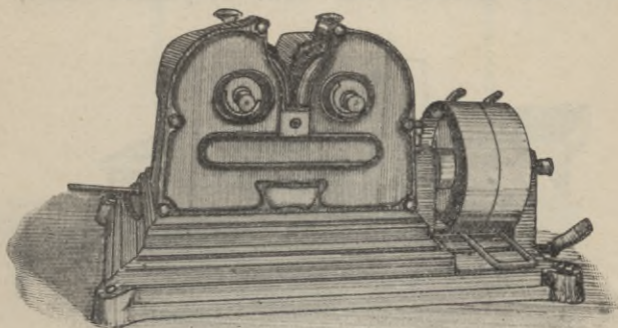


Fig. 42. Messerputzmaschine.

Tisch von ca. 3 m Länge und 0,80 m Breite, in der Ausführung wie für die Anrichte, zu placieren.

Messerputzmaschine (Fig. 42). Diese Maschine ist wohl zum schnelleren Reinigen der Messer und Gabeln für jeden Betrieb zu empfehlen. Sie wird für Hand- und Kraftbetrieb hergestellt und am besten auf dem in der Mitte stehenden Tisch angebracht. Bei Kraftbetrieb kann, wenn elektrischer Strom zur Verfügung steht, der Elektromotor unter dem Tisch angeordnet werden.

## G. Die Patisserie.

Hotels, in denen die Konditorwaren im eigenen Hause hergestellt werden, erfordern Raum für eine Patisserie und einen Eisgefriererraum.

Die Patisserie ist mit einem Backofen auszustatten, um Gebäck aller Art herzustellen.

Backofen (Fig. 43). Die Backöfen für Hotelküchen werden meistens aus Schmiedeeisen hergestellt und für Kohle, Holz und Gas eingerichtet. Innerhalb erhält der Ofen eine feuerbeständige Ausmauerung. Er besteht aus der Feuerung, zwei oder drei Backöfen und evtl. einem aufgebauten Wärmeschrank. Die Wandungen der Öfen müssen doppelt und der Luftkanal zwischen den Wänden mit Reguliervorrichtung versehen sein, welche den Eintritt kalter Luft gestatten, durch welche die Hitze in das Innere zurückgedrängt wird. Der Boden des unteren Backraumes ist mit einer äußerst starken gußeisernen Platte versehen, mit Rippen und Schamotteauflage, um einem Erglühen des Bodens vorzubeugen. Zur Regulierung der Hitzeentwicklung müssen Regulierklappen für die Feuerzüge angeordnet werden. Die Böden der Backräume des Ofens müssen, der leichteren Reinigung wegen, ausziehbar sein. Der Backofen wird mit lackierten oder emaillierten Außenwänden, am besten mit doppelwandigen Türen ausgeführt, auch kann der Backofen gemauert werden, so daß nur das komplette Feuergeschränk, fertig beschlagen mit Feuertür, sowie Zug- bzw. Aschenfalltüren, den Roststäben, Rostlager, ferner die Backräume

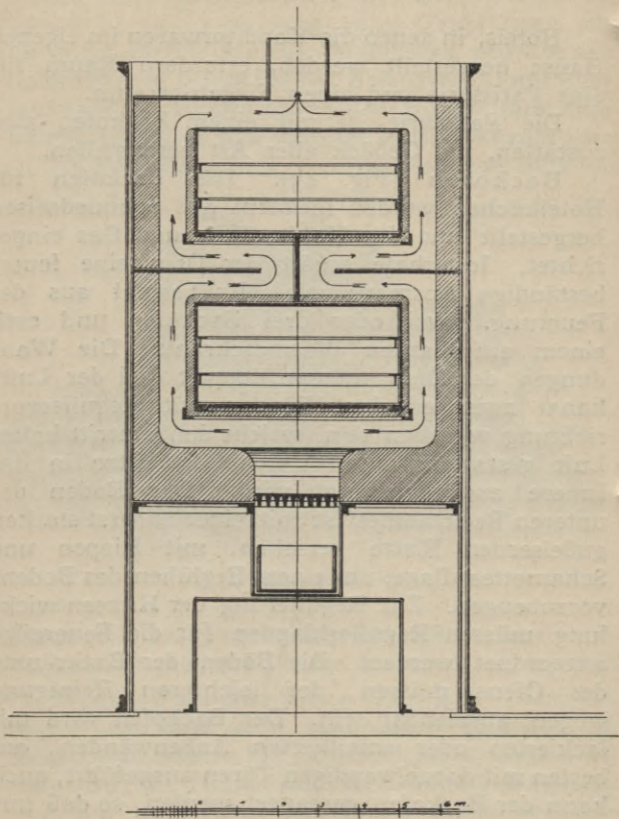


Fig. 43. Konditorei-Backofen (Schnitt).

mit Türen und Frontstück, bestehend aus Guß- und Schmiedeeisen, eingemauert sind.

Schränke mit Schubladen und Türen für den Tagesbedarf an Mehl, Mandeln, Zucker usw. sind auch vorzusehen, sowie ferner Regale zum Aufbewahren von Gebäckformen usw.

**Backtisch.** Mit Schublade und schwerer eichener Platte; die Größe richtet sich nach dem verfügbaren Platze.

Es ist zu empfehlen, neben der Patisserie einen kleinen Kühlraum mit Eiskonservator zum Aufbewahren von kalten Sachen, wie Blätterteig, Eis, Creme usw. anzuordnen. In diesem findet die

**Eismaschine** (Fig. 44) zum Herstellen von Speiseeis ebenfalls Aufstellung. Diese Maschine

besteht aus einem starken Fichtenholzbehälter, in welchem eine Metallbüchse zur Aufnahme der zur Bereitung des Speiseeises dienenden Masse drehbar gelagert ist und durch eine außerhalb seitlich gelagerte Kurbel mittels eines Zahnradvorgeleges in Drehung versetzt werden kann. Der Raum zwischen Metall und Salpeterbüchse und Holzwand wird mit kleinen Eisstückchen angefüllt, wodurch eine tief unter dem Gefrierpunkt liegende Temperatur



Fig. 44. Eismaschine.



erzeugt wird und die in der Büchse befindliche Masse zum Gefrieren bringt.

## H. Die Kaffeeküche.

Für die Kaffeeküche genügt ein Raum mittlerer Größe. Außer dem Kaffeeherd sind Arbeitstische und Spüleinrichtungen vorzusehen. Der Ausgabeschalter muß nahe dem des Porzellan- und Silberspülraums liegen.

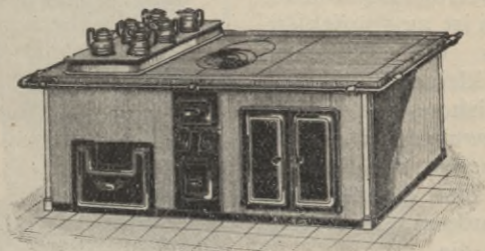


Fig. 45. Der Kaffeeherd.

Kaffeeherd (Fig. 45), zum Kochen von Kaffee, zum Backen, sowie zum Warmhalten von Kaffeegeschirr. Derselbe wird auch in verschiedener Ausführung und Größe hergestellt, je nach Größe des Betriebes, und zwar von 1,40 bis 2 m Länge und 0,80 bis 1,10 m Breite. Er besteht aus Feuerung, Backofen, Wärmeschrank und eingehängtem Wasserbad, sogen. Bainmarie. Der ganze Herd wird meistens von einer Feuerung aus geheizt. Das kupferne Bainmarie ist ständig mit heißem Wasser gefüllt. In diesem Gefäß werden die mit

Kaffee, Schokolade usw. gefüllten Porzellankannen warm gehalten, das Kaffeegeschirr in dem eingebauten Wärmeschrank. Eine Spüleinrichtung mit zwei Spülabteilen und anschließenden Tropfbrettern wie in der Spülküche.

Ferner eine Ausgußeinrichtung, ebenso oder ähnlich wie in der Hauptküche. Tische mit Schubladen und Untergestell, sowie Schrank mit Schubladen und Türen für Geschirr, Zucker, Kaffee, Schokolade usw., sind dem vorhandenen Platz entsprechend anzuordnen.

### J. Personalküche und -Eßraum.

In großen Hotels mit zahlreichem Personal ist zur Bereitung der Mahlzeiten für dieses eine besondere Personalküche notwendig. In allen Hotels aber muß ein Personalzimmer zum Essen vorhanden sein. Ebenso ist ein Raum für reisende Dienerschaft (das Kurierzimmer) vorzusehen.

### K. Der Weinkeller.

Einen wesentlichen Bestandteil der Wirtschaftsräume eines Hotels bilden die Aufbewahrungsräume für Weine und dessen Ausgabe.

Die Voraussetzungen und Anforderungen sind hier sehr verschieden. Viele Hotels pflegen ihr Weinlager nicht allein für den Hotelbedarf einzurichten, sondern einen Weinhandel nach außen anzugliedern. In diesem Falle hat die Ausdehnung und Qualität der Weinkeller größeren Anforderungen zu genügen. Es sind dann Räume für

Faßweine vorzusehen, neben den ausgedehnten Lagerkellern für Flaschen. Letztere sind zu trennen in Rotwein- und Weißweinkeller. Jeder Weinkeller soll vor allem eine konstante Temperatur zeigen. Die Erfüllung dieser Forderung ist für die Entwicklung der Weine wichtiger, als die zeitweilig herrschende niedrige Temperatur. Es ist fraglos sehr schätzenswert, wenn ein Weißweinkeller eine geringere Temperatur hat, aber von Wert ist dies nur, wenn diese niedrige Temperatur im Winter und Sommer gleichmäßig erhalten werden kann. Ein Keller mit ständig gleichbleibender Temperatur von  $+10^{\circ}\text{C}$  ist als gut zu bezeichnen. Infolge der zentralen Heizungs- und Warmwasserbereitungsanlage ist es in modernen Hotels oft schwer, kühle Weinkeller mit konstanter Temperatur zu schaffen. Liegen die Räume für die Zentralheizungsanlage und die für Wein im gleichen Geschoß, so ist ein guter Weinkeller ohne künstliche Kühlung kaum zu schaffen. Man kann wohl eine Verbesserung der Anlage dadurch mit Sicherheit erreichen, daß man den Heizkeller nur von außen (vom Hof aus) zugänglich macht und keine Türverbindung nach den übrigen Kellerräumen hier anlegt und außerdem die Wände der Heizungsräume durch Luft Räume isoliert. Wenn auf diese Weise auch die Wärmeabgabe der Heizungsräume selbst stark eingeschränkt ist, so bleibt doch immer noch die unvermeidliche und konstante Wärmeabgabe der Rohrleitungen der Heizung und Warmwasserzirkulationsanlage bestehen. Es gibt keine Isoliermasse, die die Rohre absolut isoliert. Selbst das bestisolierte Rohr wird an der Außenfläche der bandagierten

Isoliermasse noch Handwärme zeigen, und diese genügt schon, um die von solchen Rohren berührten Kellerräume auf 15 und mehr Grade zu erwärmen. Selbstredend darf durch den Weißweinkeller kein Rohr der Heizung oder Warmwasserbereitung geführt werden. Wenn möglich, führt man alle Rohre am besten durch einen begehbaren, stark ventilierten, eigens gemauerten Kanal. Bei solcher Anlage ist die Wärmeabgabe auf das Mindestmaß beschränkt.

Der Weinkeller liegt am besten tiefer als der die Zentralheizung usw. enthaltende Keller. Je tiefer er liegt, desto eher ist eine kühle und konstante Temperatur zu erzielen. Ferner soll der Weißweinkeller nicht zu trocken sein; man vermeide deshalb Fußböden aus Zementestrich. Am besten ist ein Fußboden aus Ziegelflachsicht, welcher gestattet, daß die natürliche Erdfeuchtigkeit sich dem Keller mitteilt.

Ist die Anlage des Weinkellers unter dem Niveau der Zentralheizung nicht zugänglich, so ist eine zentrale Kühlanlage (s. weiter unten) wünschenswert.

Die Größe der Weinkeller richtet sich naturgemäß nach der Größe des Weinbetriebes. Für den großen Betrieb sind, außer den Räumen für Fässer und Flaschen, Räume für die Arbeiten des Küfers vorzusehen. Ein Flaschenspülraum mit Spüleinrichtung.

Flaschenspül- und Reinigungsapparate. Sie werden in verschiedensten Ausführungen hergestellt. Es gibt solche für Handbetrieb (Fig. 46), Fußbetrieb (Fig. 47) und Kraftbetrieb (Fig. 48);



letztere werden mit angebautem kleinem Wassermotor (Turbine), Elektromotor oder in Verbindung mit anderen maschinellen Einrichtungen durch Transmissionen angetrieben. Der einfachste Apparat wird mit einer Klemmvorrichtung an einen

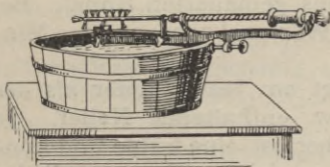


Fig. 46. Flaschenspülapparat mit Handbetrieb.

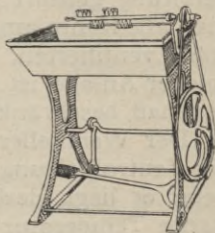


Fig. 47. Flaschenspülapparat mit Fußbetrieb.

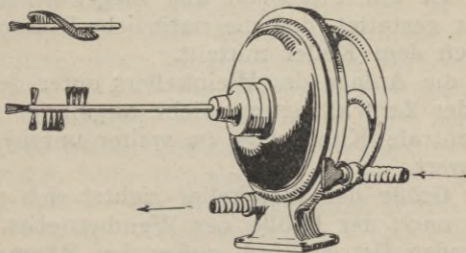


Fig. 48. Flaschenspülapparat mit Kraftbetrieb.

Wasserbehälter festgeschraubt und mit der Hand wie ein Drillbohrer in Bewegung gesetzt. Er genügt für kleine Betriebe. Leistungsfähiger ist der Flaschenreiniger für Fußbetrieb. Er besteht in der Hauptsache aus einem Metallbehälter für das Spül-

wasser, der auf einem gußeisernen stabilen Gestell ruht. An diesem ist die Treteinrichtung mit Schwungrad befestigt.

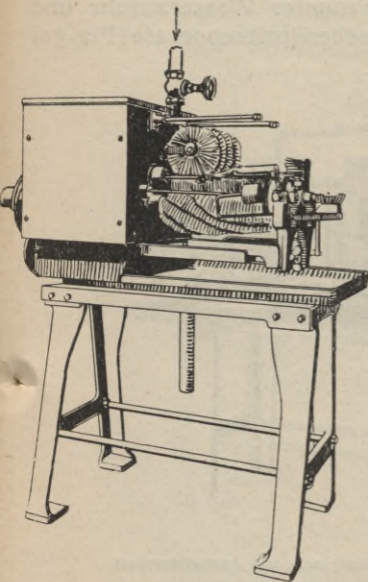


Fig. 49. Flaschenreiniger mit Bürsten und permanenter Wasserzufuhr und -ableitung.

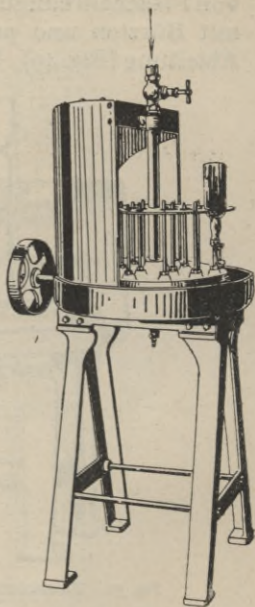


Fig. 50. Flaschenausspritzapparat.

Die Maschinen für Kraftbetrieb sind vollkommener Konstruktion und genügen höchsten Ansprüchen. Damit ist es möglich, die Flaschen gleichzeitig innen und außen sauber zu reinigen. Das wird durch sinnreiche Anordnung der Bürsten,

die wie Zahnräder ineinander greifen und rotieren, erreicht. Der Wassermotorantrieb ist der billigste im Betrieb. Außerdem gibt es noch drei Arten von Flaschenreinigungsapparaten: Flaschenreiniger mit Bürsten und permanenter Wasserzufuhr und Ableitung (Fig. 49); Flaschenspritzapparate (Fig. 50)

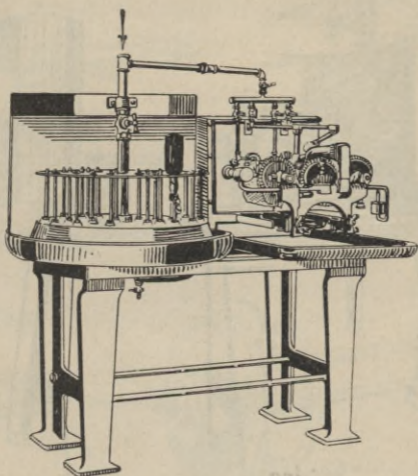


Fig. 51. Kombiniertes Reinigungs- und Ausspritzapparat.

und kombinierte Reinigungs- und Ausspritzapparate (Fig. 51). Letztere ermöglichen eine Reinigung von täglich 10—13000 Flaschen.

### L. Die Kühlanlagen.

Man unterscheidet drei Arten von Kühlanlagen, und zwar solche mittelst Kühlung durch aufge-

speichertes Eis, sog. Trockenluftkühlanlage; sodann durch komprimierte Luft, sog. Kaltluftmaschinen; ferner durch Verdunstung flüssiger

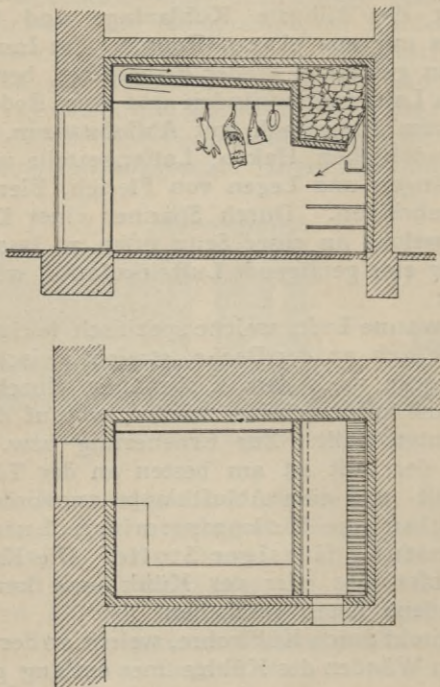


Fig. 52. Trockenluft-Kühlanlage.

Stoffe, sog. Absorptions- und Kompressionsanlagen. Bei letzterem System dient als Verdunstkörper schweflige Säure, Ammoniak- und Kohlensäure.



Die Kühlräume sind durch Kork- und Bimsplatten gegen Wärme gut zu isolieren.

Trockenluft-Kühlanlage (Fig. 52). Diese ist die einfachste und wohl in Betrieb und Ausführung die billigste Kühlanlage und besteht meistens nur aus einem Raume. Im Innern ist dann ein genügend großer Eisbehälter, bestehend aus den Lattenseitenwänden und dem Boden aus verzinktem Eisenblech mit Abflußstutzen, ferner die erforderlichen Haken, Lattengestelle usw. — zum Hängen und Legen von Fleisch, Eiern usw. — anzubringen. Durch Spannen einer Doppeldecke, welche an einer Seite offen zu lassen ist, wird für eine genügende Luftzirkulation wie folgt gesorgt:

Die warme Luft, welche spezifisch leichter ist, sammelt sich an der Decke, streicht zwischen der Doppeldecke nach dem Eisbehälter, durch denselben und kühlt sich hier wieder, worauf dieselbe nach unten fällt. Zur Erneuerung bzw. Erfrischung der Luft ist am besten an der Tür eine Frischluft- und eine Abluftklappe anzuordnen.

Kühlanlage für komprimierte Luft oder Verdunstung flüssiger Stoffe. Die Kühlung des Kühlraumes oder der Kühlräume kann auf verschiedene Arten geschehen:

- a) direkt durch Kühlrohre, welche an der Decke oder den Wänden des Kühlraumes entlang geführt werden;
- b) durch zirkulierende gekühlte Salzsole;
- c) durch Einblasen tief gekühlter Luft.

Welche Kühleinrichtung für den jeweilig vorliegenden Fall die vorteilhafteste ist, richtet sich

nach der Lage und Größe der Räume und nach der Art und Beschaffenheit der zu kühlenden und zu lagernden Waren.

Zur Errichtung einer Kühlanlage gehören in der Hauptsache der Kompressor, der Kondensator, der Verdampfer und die Pumpen. Das betreffende Gas wird im Kompressor gedichtet, zum Kondensator gedrückt und hier verflüssigt. Die Flüssigkeit verdunstet im Verdampfer und wird wieder im Kompressor angesaugt. Diese Maschinen sind

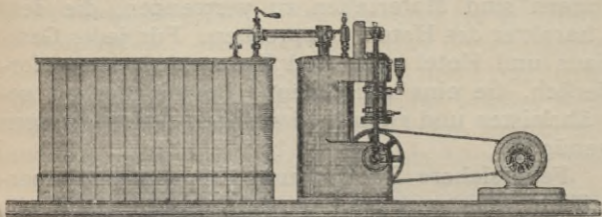


Fig. 53. Kühlmaschine, Eisgenerator mit Motor.

in einem Nebenraume aufzustellen und kann als Betriebskraft jeder beliebige Antriebsmotor gewählt werden, z. B. Gas-, Dampf- und Elektromotor, oder durch eine Transmission (Fig. 53). Die Temperaturen können beliebig gehalten werden und genügen für die meisten Nahrungsmittel Temperaturen von  $2-6^{\circ}\text{C}$  über Null vollständig. Mit diesen Maschinen kann auch, wenn nötig, gleichzeitig Eis in Blöcken hergestellt werden; in diesem Falle ist dann nur noch ein Apparat zur Herstellung von Eis nötig und die Maschine entsprechend groß zu wählen.

### 3. Der Aufbau des Hotels und seine maschinellen Einrichtungen.

#### A. Die Baukonstruktion.

An die bauliche Qualität eines Hotels stellt man dieselben Anforderungen, wie an die eines herrschaftlichen Wohnhauses. Im Äußern und Innern sind Materialien zu verwenden, die dem Charakter des Hotels entsprechen. Für jedes Gasthaus und Hotel aber sind Konstruktionen erforderlich, die eine weitgehende Feuersicherheit gewährleisten und allen hygienischen Anforderungen genügen.

Feuersichere Decken und Treppen sind unerläßlich, aber auch die Lage der Treppen, die Breite der Korridore und ihre Beleuchtung muß zur Sicherung der Menschen bei Feuersgefahr beitragen. Jeder, der ein Hotel betreten hat, wird die Lage der Haupttreppe kennen, wichtig ist es aber, daß auch die Neben- oder Nottreppen leicht zu finden sind. Deshalb sollte die Endigung eines Korridors auf eine Treppe führen.

Geeignete Deckenkonstruktionen gibt es heute in großer Auswahl; man vermeide zu dünne Konstruktionen, da diese schalldurchlässig sind. Die sogenannte Kleinesche Decke, bestehend aus Eisenträgern mit Hohlsteinen und Eisenbandeinlagen ist immer noch eine beliebte Konstruktion. Will man hier die Schallsicherheit erhöhen, so lege man die Trägerköpfe auf Korkasphaltplatten und umman-

tele die Köpfe mit diesen. Um eine direkte Verbindung des Deckenputzes mit den Trägern zu vermeiden, sind Hohlsteinanfänger zu verwenden, die den Trägerflansch decken. Noch sicherer, aber auch teurer, ist die Anordnung einer Rabitzdecke unter der Deckenkonstruktion. Diese vermeidet die häßlichen Deckenrisse und verhindert das Zutagetreten der Trägerlagen durch starke Staubablagerung.

Die Eisenbetondecke mit ihren mannigfachen Konstruktionsvarianten ist ebenfalls für ein Hotel zu empfehlen. Die Fußbodenfläche dieser Decken kann in Zementestrich abgeglichen und dann direkt mit Linoleum belegt werden. Eine bessere Fußbodenfläche erzielt man jedoch, wenn auf die Betondecke eine Schüttung von Schlackensand oder trockenem Sand aufgebracht und darüber Gips-estrich ausgeführt wird. Dieser Estrich bietet die beste Unterlage für Linoleum oder gespannte Teppiche. Soll Parkettboden verwendet werden, so ist über der Betondecke ein Blindboden auf Lagerhölzern anzubringen. Für manche Räume kann hier auch Eichenboden in Asphalt verlegt werden, doch ist ein solcher Boden nicht angenehm, da er unelastisch und hart ist. Die Bestimmung des Raumes muß daher die eine oder andere Ausführung vorschreiben. Ein Boden, auf dem getanzt werden soll, darf jedenfalls nicht in Asphalt verlegt sein.

Zwecks Raumersparnis wird man in einem Hotel nur da massiv gemauerte Wände ausführen, wo sie tragfähig sein müssen. Der größte Teil der Trennwände zwischen den Räumen dient nur



dem Zweck der räumlichen Trennung und der Schallisolierung. Der letztere Zweck verbietet aber zu dünne, schalldurchlässige Wände, deshalb sind Rabitz- oder Gipsdielenwände nur dann zulässig, wenn sie mit besonderer Schallisolierung versehen sind, z. B. als Doppelwände mit isolierender Masse im Zwischenraum. Zweckmäßig sind auch Wände aus Schwemmsteinen, hochkant in Zement vermauert. Man kann bei solcher Ausführung mit 10 cm Wandstärke auskommen. Bei Anordnung von Schrankeinbauten genügen Rabitzwände, ebenso zwischen Räumen, die nur zusammen an einen Gast vermietet werden können (Zimmer mit Bad). Für die Ausführung der Treppen empfiehlt sich Kunststein, oder eine Unterkonstruktion in Eisenbeton mit Marmorbelag. Diese Konstruktionen sind den Treppen aus Naturstein vorzuziehen, da sie feuersicherer sind. Wird eine Treppe in Holz ausgeführt, so muß wenigstens die Untersicht durch Rabitzdecken geschützt werden. Besondere Aufmerksamkeit erfordert die Anordnung der Rauchabzüge für Küche, Zentralheizung usw. Ein Zimmer, dessen Wand ständig durch einen Kamin erwärmt wird, ist minderwertig. Die die Rauchabzüge enthaltenden Kamine müssen deshalb entweder in Außenwänden, oder in Wänden nicht bewohnter Räume liegen, oder aber sie müssen durch ausreichende Luftisolierung im Raum unbemerkbar bleiben.

Werden in einem Hotel viele Zimmer mit Bad angeordnet, so wird man häufig kleinere Lichthöfe einschalten müssen, die die Bäder mit Luft und Tageslicht versorgen. Bei Anlage solcher Höfe

ist für genügend Luftwechsel zu sorgen. Soll der Hof über Dach mit Glas gedeckt werden, so sind unter dem Glasdach seitliche Öffnungen anzuordnen. Außerdem aber empfiehlt es sich, jedem Hof von unten eine Frischluftzuführung zu geben, damit eine Luftzirkulation eintreten kann.

Die Beheizung eines Hotels geschieht am besten durch eine Zentralheizungsanlage (siehe Sammlung Göschen „Heizung und Lüftung“, von Johannes Körting). Hier nur einige ergänzende Bemerkungen. Die Stellung des Heizkörpers in einem Hotelzimmer muß aus dem Möblierungsgrundriß festgestellt werden. Ist eine geeignete Fensternische vorhanden, so ist diese zur Aufnahme des Heizkörpers geeignet. Soll derselbe an einer Innenwand stehen, so ist der Platz so zu wählen, daß er einen Wandteil einnimmt, der nicht zur Aufstellung notwendiger Möbel dienen kann. Es ist nicht ratsam, einen Heizkörper einzubauen, da dadurch seine Reinigung erschwert wird. Man verwende nur glatte Radiatoren, die, im Ton der Wand gestrichen, möglichst wenig in die Erscheinung treten. Will man den Heizkörper noch besser ausstatten, so decke man ihn mit einer Marmorplatte ab. Diese kann direkt auf dem Heizkörper oder auf Wandkonsolen befestigt werden. Jedenfalls aber muß die Marmorplatte, soweit sie die Wand berührt, in den Putz eingelassen werden, damit die Wärme nicht zwischen Marmorplatte und Wand aufsteigt und dadurch starke Staubablagerungen an diesem Wandteil fördert. Es ist eine bekannte Tatsache, daß in der Umgebung des Heizkörpers und vor allem über demselben, die Wand schnell schmutzig

wird. Da diese Erscheinung lediglich auf die Wärmeausstrahlung der Heizkörper zurückzuführen ist, muß man dafür sorgen, daß die Wärmestrahlung zunächst von der Wand abgeleitet wird. Von den verschiedenen Zentralheizungssystemen eignet sich die Warmwasserheizung oder die Dampfdruckheizung am besten für ein Hotel.

Für die Außenarchitektur eines Hotels lassen sich allgemeine Regeln nicht aufstellen. Der mehr oder minder vornehme Charakter des Hauses wird hier für städtische Hotels bestimmend sein. Berghotels oder solche am Strand werden in ihrer Außenarchitektur durch die Umgebung bestimmt. Nur ein Gesichtspunkt kann für alle Hotelbauten gelten, nämlich der, in der Außenarchitektur alles Überflüssige zu vermeiden. Das Bestreben, das Hotel in seiner Außenerscheinung aus seiner Umgebung herauszuheben, ist aus geschäftlichen Gründen verständlich, aber auch hierin muß die Grenze eingehalten werden, die sich aus ästhetischen Gründen ergibt. Man beachte außerdem, daß jeder überflüssige Zierat erhebliche Unterhaltungskosten erfordert. Wünschenswert ist es, möglichst viele tiefgehende Fenster oder Balkontüren anzuordnen. Es ist nicht notwendig, daß weitausladende Balkone vorhanden sind, sondern es soll nur der Zweck erreicht werden, durch die Balkontür eine bessere und schnellere Lüftung des Hotelzimmers zu vermitteln. Zu viele Balkone machen die Fassade unruhig, während die Anordnung eines Brüstungsgitters innerhalb der Fensterlaibung nicht störend wirkt. Der Haupteingang eines Hotels ist in der Fassade herauszuheben. Hier ist eine reichere



Portalausbildung am Platze. Man sehe aber hier gleich die Möglichkeit vor, eine Drehtür (Revolving door, Fig. 54) anzubringen. Es ist von großer Wichtigkeit, daß der rege Verkehr am Haupteingang nicht Zugbelastigungen für die dahinter liegenden Räume bringt. Bei Anordnung einer gewöhnlichen Haustür ist dieser unvermeidlich, und selbst ein sogenannter Windfang bietet bei starkem Verkehr nicht die Sicherheit, daß nicht durch gleichzeitig geöffnete Türen Zug entsteht. Die Dreh-

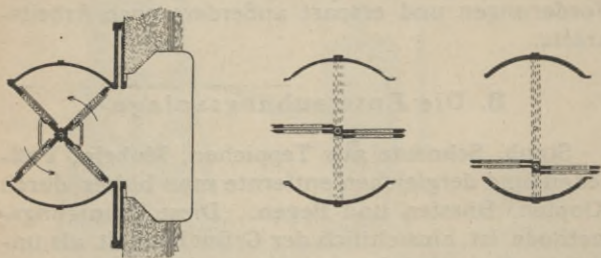


Fig. 54. Revolving door.

tür bildet einen ständigen Abschluß des Innenraums von der Straße.

Für die Lage von Personenaufzügen ist zunächst die Nähe der Haupttreppe bestimmend. Man wird sie entweder in einem besonderen Schacht anordnen, oder zwischen den Treppenläufen, wenn eine dreiläufige Treppe vorhanden ist. Die Aufzüge können hydraulisch oder elektrisch betrieben werden. Der letztere Betrieb verbraucht nur die jedesmal notwendige Kraft zum Heben, während der hydraulische Aufzug für große oder kleine Lasten das-



selbe Wasserquantum verbraucht. Neuerdings werden elektrisch betriebene Aufzüge bevorzugt.

Die Sauberkeit der Hotelräume ist von großer Bedeutung. Bei dem oft schnellen Wechsel der Gäste ist meist wenig Zeit zur Verfügung, um eine gründliche Reinigung vorzunehmen. Auch liegt es im Interesse eines Hotels, daß die Reinigung der Korridore, Treppen, Gesellschaftsräume usw. möglichst schnell und geräuschlos erledigt wird. Der Einbau einer Entstaubungsanlage erfüllt obige Forderungen und erspart außerdem noch Arbeitskräfte.

## B. Die Entstaubungsanlage.

Staub, Schmutz aus Teppichen, Möbeln, Fußböden und dergleichen entfernte man bisher durch Klopfen, Bürsten und Fegen. Diese Reinigungsmethode ist hinsichtlich der Gründlichkeit als unvollständig zu bezeichnen, da der Staub nur zum Teil gelockert und aufgewirbelt wird, allmählich aus der Luft abscheidet und sich wieder auf die eben gereinigten Gegenstände lagert. Hinsichtlich der Hygiene aber ist dieses Verfahren als schädlich zu verwerfen, da der in seinem verteilten Zustande in der Luft enthaltene Staub bekanntlich ungesund ist. Man hat nun heute zwei Systeme staubfreier Reinigung, und zwar mittelst Saugluft und mittelst Preßluft.

a) Saugluftentstaubung (Fig. 55). Die Staubsaugmaschine, welche durch einen Elektro-, Gas-, Benzinmotor oder mittelst einer Transmission angetrieben wird, findet am besten im Keller Auf-

stellung. Von dieser Maschine führen durch das ganze Haus eine oder mehrere Staubsaugeleitungen mit den erforderlichen Anschlußstellen in den einzelnen Etagen. Sollen nun Teppiche, Portieren, Polstermöbel usw. in einer Etage gereinigt werden, so wird der genügend lange, bewegliche Zuführungsschlauch, welcher mit dem entsprechenden

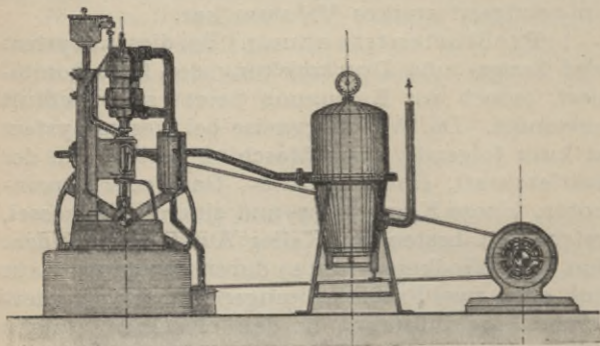


Fig. 55. Vakuumanlage.

Reinigungsmundstück versehen ist, mit der Anschlußstelle verbunden und die Maschine in Tätigkeit gesetzt. Der in den zu reinigenden Stoffen befindliche Staub wird dann von der mit großer Geschwindigkeit strömenden Luft fortgerissen und kurz vor der Luftpumpe in einem im Keller in die Rohrleitung eingeschalteten Filter aufgefangen.

Ein anderes System von Staubbeseitigung ist die mittelst Saugluft, welche durch den Druck des Wassers erzeugt wird. Es bestehen bei diesem

System die Apparate aus Elektromotor mit daran gekuppelter Zentrifugalpumpe, dem Wasserbassin, dem Staubsauger und dem Staubabschneider. Das Wasser wird durch die Zentrifugalpumpe dem Wasserbassin entnommen und demselben wieder zugeführt. Der durch den Staubsauger fließende Wasserstrahl reißt die Luft mit sich fort und stellt sehr schnell in der Rohr- bzw. Schlauchleitung ein genügend starkes Vakuum her.

b) Preßluftentstaubung. Bei diesem System wird Sauge- und Druckwirkung der Luft kombiniert, jedoch zur Erzeugung beider nur Preßluft verwendet. Die Wirkungsweise bei diesem System ist kurz folgende. Die Maschine besteht aus der Antriebskraft, einem Elektro-, Gas- oder Benzinmotor, einem Kompressor und einem Windkessel, welche am besten im Keller Aufstellung finden. Von dem Windkessel führen durch das ganze Haus eine oder zwei Preßluftleitungen mit den erforderlichen Anschlußstellen in den einzelnen Etagen. Sollen nun Teppiche, Portieren, Polstermöbel usw. in einer Etage gereinigt werden, so wird der genügend lange, bewegliche Zuführungsschlauch, welcher mit dem entsprechenden Reinigungswerkzeug versehen ist, mit dem Anschlußstück verbunden und die Maschine in Tätigkeit gesetzt. Der in den zu reinigenden Stoffen befindliche Schmutz wird durch einen Teil der aus dem Bläser in feinen Strahlen tretenden Preßluft gelockert und aufgewirbelt. Der andere Teil der Preßluft erzeugt mittelst Düsenwirkung eine Luftleere, durch die der aufgewirbelte Staub abgesaugt und dann durch einen kurzen Schlauch in einen handlichen

transportablen Filter gedrückt und niedergeschlagen wird, während die Luft gereinigt entweicht. Trotzdem durch die am Rand des Bläfers austretende Preßluft der Staub gründlich gelockert und aufgewirbelt wird, ist ein Entweichen in die umgebende Luft ausgeschlossen, weil der Staub durch die Saugwirkung sofort in die Öffnung des Bläfers gezogen und entfernt wird.

Welches System für den jeweilig vorliegenden Fall das vorteilhafteste ist, richtet sich nach der Lage des Raumes und den zu reinigenden Gegenständen.

### C. Die Wäscherei.

Größere Hotels, und vor allem solche, die außerhalb der Städte liegen, sollten stets mit einer eigenen Wäschereianlage versehen sein. Sie ist in erster Linie notwendig für Besorgung der Hotelwäsche. Es ist bekannt, daß der Betrieb eines Hotels einen besonders starken Bedarf an Wäsche hat. Die schnelle Reinigung im eigenen Betriebe ist deshalb durchaus notwendig. Aber auch der Hotelgast wird es angenehm empfinden, wenn seine Wäsche im Hause gewaschen und gebügelt werden kann. Die zur Wäschereieinrichtung notwendigen Räume werden am besten im Keller oder Tiefparterre angeordnet, da sich von hier aus das Geräusch der Maschinen am wenigsten im Hause fortpflanzt. Wenn möglich, bringe man die Wäscherei in einem Nebengebäude unter. Die Wäschereianlage (Fig. 56) besteht meistens aus drei Haupträumen, und zwar dem Waschraum, dem



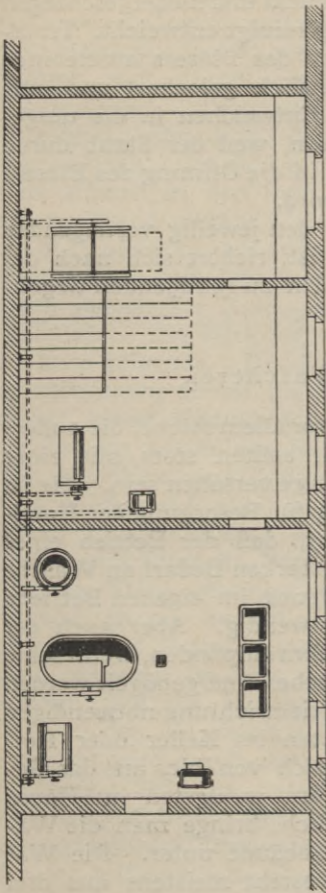


Fig. 56. Die Wäschereianlage.

Plätt- und Trockenraum und dem Mangelraum. Aus der nachstehenden Darstellung des ganzen Waschverfahrens ergeben sich die erforderlichen Maschinen.

Leibwäsche und stark eingeschmutzte Wäsche ist stets mehrere Stunden vor dem Waschen einzuweichen. Das Einweichen geschieht in dem mit Seifenlauge gefüllten Waschtrog (Fig. 57). Dieser wird meistens in Zement zwei- bis fünfteilig, mit oder ohne Fliesenbekleidung hergestellt; innen erhält jedes Abteil ein Ablaufventil und ein Standrohr mit Schutzgitter. Über der Abdeckung sind für jedes Abteil Zapfhähne oder für mehrere Abteile Hahnbatterien mit langem, schwenkbarem Auslauf für warmes und kaltes Wasser an-

zuordnen. Der Waschtrog ist auf gemauerten Füßen mit oder ohne Fliesenbekleidung zu montieren.

Nachdem die Wäsche eingeweicht ist, wird dieselbe in den Wäschewagen geladen und zur Waschmaschine gebracht.

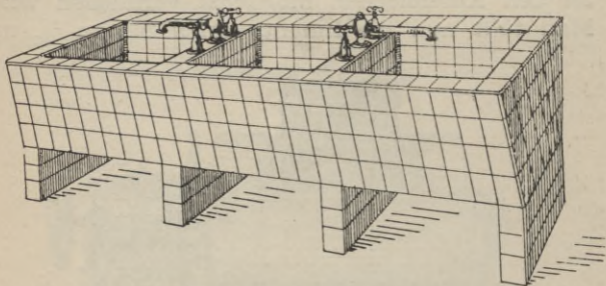


Fig. 57. Der Waschtrog.

Der Wäschewagen (Fig. 58). Derselbe wird aus imprägniertem Buchenholz, Pitchpineholz oder verzinktem Schmiedeeisenblech hergestellt. Der Boden muß zum Ablaufen des Wassers durchlöchert sein. Das Vorspülen, Kochen und Waschen in der

Waschmaschine (Fig. 59). Diese Maschine wird in verschiedener Größe für Hand- und Kraftbetrieb, bei Kraftbetrieb mit Kohlenfeuerung, mit Gasheizung oder Heizung mittelst Dampfes ausgeführt. Der Kraftantrieb erfolgt mittelst einer



Fig. 58. Der Wäschewagen.

Transmission, durch einen Elektro-, Gas-, Benzin- oder Wassermotor. Der äußere Mantel wird kantig, oder, und häufiger, rund aus starkem Schmiedeeisenblech, die Waschtrommel aus verzinn-tem Messing oder Kupfer hergestellt. Letztere muß so konstruiert sein, daß jede Reibung der Wäsche an den Riffelblechen möglichst vermieden wird. Man füllt nun die Innentrommel bis zu  $\frac{2}{3}$  mit

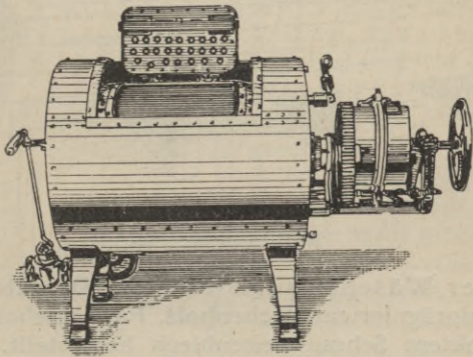


Fig. 59. Die Waschmaschine.

der eingeweichten Wäsche und läßt die Maschine dann ca. 5 Minuten unter Zufluß von lauwarmem Wasser laufen. Durch diese Spülung wird die Einweichlauge und der aufgeweichte Schmutz entfernt. Wir füllen nun die Trommel mit genügend Lauge und bringen die Wäsche langsam zum Kochen. In dieser heißen Lauge wird die Wäsche einige Zeit gewaschen. Die Dauer des eigentlichen Waschprozesses richtet sich nach der Beschaffenheit der

Wäsche. Sehr schmutzige Wäsche muß evtl. noch in einer zweiten Lauge gewaschen werden. Die Lauge wird hierauf durch den an der unteren Außentrommel befindlichen Abflaßhahn abgelassen und unter fortwährender Bewegung der Trommel die Wäsche mit warmem Wasser gespült. Man öffnet alsdann auch ganz langsam den Kaltwasserhahn, schließt dann ebenso langsam den Warmwasserzufluß und spült so lange, bis das Wasser klar aus dem Abflaßhahn kommt.

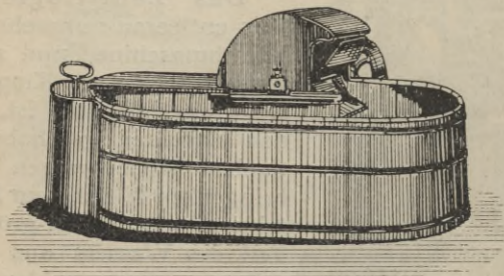


Fig. 60. Die Wäschespülmaschine.

Das Nachspülen. Obwohl man die Wäsche in der Waschmaschine spülen kann, so empfiehlt es sich doch, die Wäsche in einem besonderen Spülbottich resp. einer Spülmaschine nachzuspülen, da hierdurch die Waschmaschine ganz wesentlich entlastet wird und sich in der Spülmaschine bequemer bläuen läßt. In der

Wäschespülmaschine (Fig. 60) wird die Wäsche in kurzer Zeit gründlich und vollständig von der Seifenlauge befreit. Der Bottich der Ma-

STUDENTOW ARCHITEKTUR  
AKADEMII GOR  
W KRAKO



schine wird aus Fichten-, Kiefern- oder Pitchpineholz hergestellt und auf Wunsch mit Zink oder Kupferblech ausgeschlagen. In der Mitte wird derselbe mit einer Insel versehen und wird das Wasser und mit ihm die Wäsche vermittelst eines Schaufelrades im Kreise herumgedreht. Diese Maschine wird meistens für Kraftbetrieb eingerichtet und besorgt ein Riemenantrieb die Bewegung der Schaufel.

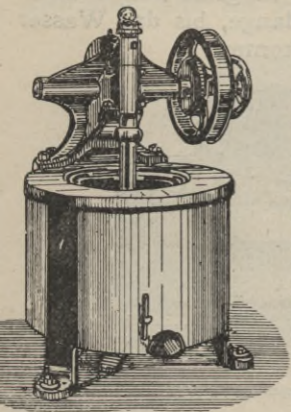


Fig. 61. Die Zentrifuge.

Das Zentrifugieren. Wir entleeren nunmehr die Waschmaschine, und zwar wenn dieselbe mit Kippvorrichtung versehen ist, in den darunter geschobenen flachen Wäschewagen und bringen die Wäsche zur Zentrifuge, welche den größten Teil des Wassers aus derselben herausschleudert. Beim Füllen der Zentrifuge ist darauf zu achten, daß die Wäsche möglichst gleichmäßig verteilt wird.

Die Zentrifugal- und Trockenmaschine (Fig. 61). Dieselbe wird für Hand- und Kraftbetrieb in verschiedener Größe und Ausführung, mit Antrieb von unten oder oben, hergestellt. Der Kraftbetrieb kann verschieden, wie bei der vorerwähnten Waschmaschine, erfolgen. Der Mantel wird aus starkem Schmiedeeisenblech, die Trommel aus verzinktem Schmiedeeisen, verzinnemtem Messing

oder Kupfer hergestellt. Der Kessel ruht auf einem eisernen Untergestell.

Das Trocknen und Plätten. Aus der Zentrifuge kommen nun alle glatten Stücke, wie Bett- und Tischwäsche, Taschen- und Handtücher zur Bügelmaschine, welche die Wäsche gleichzeitig trocknet und bügelt.

Die Mangel- und Plättmaschine (Fig. 62, 63) wird in Größe und Ausführung verschieden-

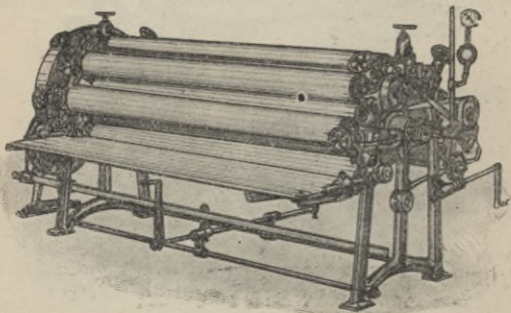


Fig. 62. Die Dampfmangel.

artig für Hand- und Kraftbetrieb, mit Gas-, Petroleum-, Benzin- oder Dampfheizung hergestellt. Der Plättzylinder aus Stahl nahtlos gezogen und feuerverzinkt, so daß er vor Rost vollkommen sicher ist. Die Maschine ruht auf eisernem Untergestell und eignet sich vorzüglich zum Plätten von Tisch-, Bett- und Hauswäsche, Gardinen und Spitzen. Andere Wäschestücke passieren den Trockenraum oder Trockenapparat und werden mit der Hand fertig gebügelt bzw. auf der Mangel gemangelt.

Der Trockenapparat (Fig. 64) wird aus einem gemauerten oder hölzernen Kasten, auf dessen Boden ein durch Dampf zu beheizendes Rippenrohrsystem anzubringen ist, hergestellt. Das Rippenrohrsystem wird dann von einem Lattenroste oder einem gelochten, verzinkten Blechboden bedeckt. Um ein Betreten des Inneren zu ermöglichen, ist an einer der Kammern eine Einsteige-

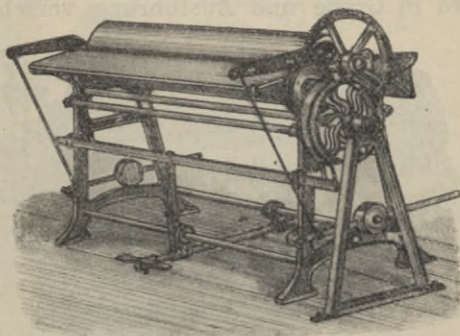


Fig. 63. Die Plättmaschine.

tür in Verbindung mit einem Fenster anzubringen. Die Vorderfront ist in mehreren Kulissen, welche auf Rollen laufen und zum Behängen mit nasser Wäsche, oder zum Abnehmen der getrockneten Wäsche sich im einzelnen nach Belieben herausziehen lassen müssen, einzuteilen. Zum Abziehen der feuchten Luft ist ein Ventilationsrohr anzubringen; sie kann aber auch durch einen Ventilator abgesogen werden. Die frische Luft muß unterhalb der Heizrohre der Kammer zugeführt

werden. Die Kulissenapparate können je nach dem verfügbaren Aufstellungsplatze in ganz verschiedenen Maßen ausgeführt werden. Steht kein Dampf zur Verfügung, so werden diese Apparate mit besonderen Öfen zur Erzeugung warmer Luft ausgestattet, oder für Gasheizung eingerichtet.

Mangelraum. Drehrolle (Kastenmangel) (Fig. 65). Diese Mangeln werden in verschiedenen Größen und Ausführungen für Hand- und auch

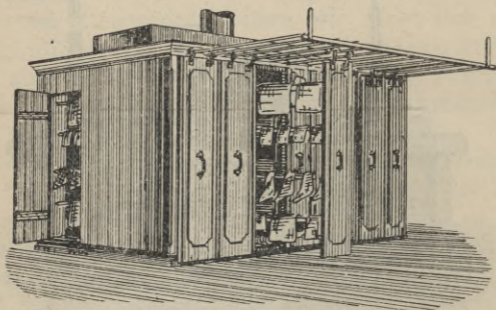


Fig. 64. Der Kulissentrockenapparat.

für Motorbetrieb gebaut. Dieselben müssen so konstruiert sein, daß sie sich spielend leicht drehen, so daß wenig Kraft erforderlich ist. Damit immer nur nach einer Richtung gedreht werden kann und braucht, muß jede Mangel eine selbsttätige Zahnstangenumschaltung haben. Die zur Verwendung kommenden Hölzer sind Rotbuche, Weißbuche bzw. Eiche usw. Wird die Mangel durch einen Elektromotor, den man gleich auf dem Gestell befestigen kann, angetrieben, so



muß sie eine Ein- und Ausschaltung, Selbstkippung, sowie Bremsvorrichtung erhalten. Nach Aufstecken einer Kurbel muß die Mangel zur Handbewegung verwendbar sein.

Ferner müssen genügend Fächer zum Ablegen der Wäsche angeordnet werden.

Außerdem ein genügend großer Tisch zum Aufrollen der Wäsche.

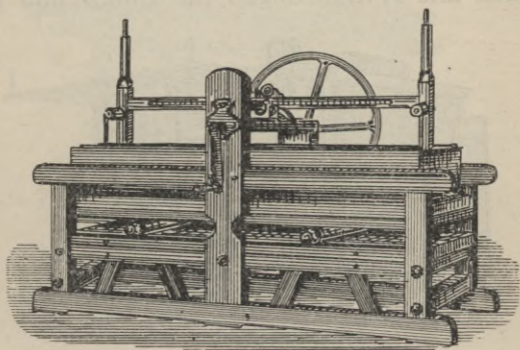


Fig. 65. Die Kastenmangel.

Eine Plättbatterie ist für jede Wäschereianlage erforderlich, da viele Wäschestücke nur mit dem Bügeleisen gebügelt werden können, wie Spitzen usw. Dieselbe wird an der Wand auf Konsolen, oder direkt auf dem Bügeltisch angeordnet und ist für Gasheizung mit mehreren Brennern und Gasplätteisen erhältlich. Wenn nicht Gas zur Verfügung steht, ist ein Bügelofen für Kohlenfeuerung mit den erforderlichen Bügeleisen zu empfehlen.

Auch im Bügel- und Trockenraum ist ein genügend großer Tisch zum Bügeln anzuordnen.

#### D. Die Elektrizität und ihre Verwendung.

Für die künstliche Beleuchtung unserer heutigen Hotels sind die alten Lichtquellen, wie Steinkohlengas, Wassergas, Azetylen usw., der vielen Mängel wegen (Wärme, Schmutz, Staub) nicht zu empfehlen.

In der Elektrizität haben wir nicht nur einen vollständigen Ersatz, sondern die Elektrizität ist den obengenannten Lichtarten weit überlegen. Luftverschlechterung oder lästige Wärmeentwicklung sind ausgeschlossen.

Das große Anpassungsvermögen an bestehende Verhältnisse ist ein besonderer Vorzug der elektrischen Beleuchtung.

Zur Erzielung des elektrischen Lichtes kommen Bogenlampen und Glühlampen in Betracht. Die Bogenlampe findet als Außenbeleuchtung Verwendung, ferner in Palmenhäusern, Wintergärten, Vestibülen, Küchen u. a. m.; die Glühlampe als Innenbeleuchtung. Zu diesem Zwecke wird die Kohlenfadenglühlampe in allen erdenklichen Formen hergestellt, als Birn-, Kugel-, Röhren-, Kerzen- usw. Lampen (Fig. 66).

Die Verwendung der Kohlenfadenglühlampe hat jedoch durch die in den letzten Jahren in den Handel gebrachte Metallfadenglühlampe (Fig. 67) erhebliche Einbuße erlitten.

Während der Stromverbrauch der Kohlenfadenslampe 3,1 bis 3,6 Watt pro HK. beträgt, ist der-

selbe bei der Metallfadenlampe nur 1 bis 1,25 Watt pro HK.

Die Glühlampen ermöglichen bei entsprechender Lampenverteilung Räumlichkeiten jeder Größe in

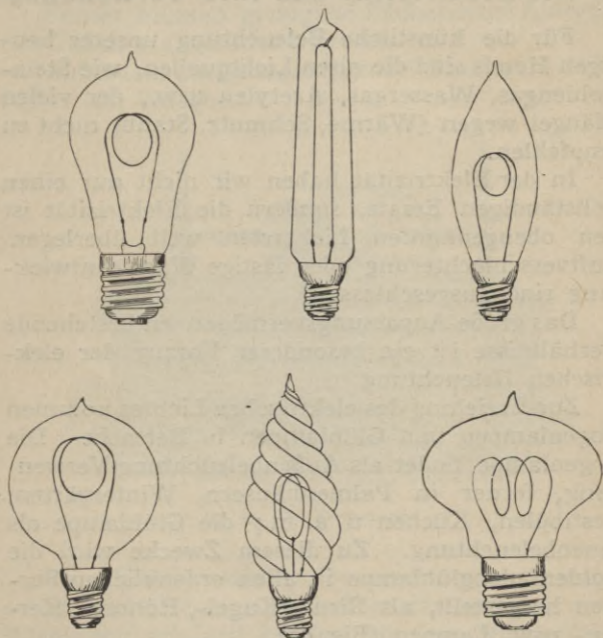


Fig. 66. Verschiedene Formen von Kohlenfaden-Glühlampen.

geschmackvoller, gleichmäßiger und reichster Weise zu erhellen. Beleuchtungsgegenstände werden in eleganteren Formen und in größerer Vielseitigkeit hergestellt wie bei den früheren Beleuchtungsarten.

Auch ohne Verwendung von direkt in die Augen fallenden Lichtträgern läßt sich heute ein größerer Raum einwandfrei beleuchten, indem man Spezialröhrenlampen (Fig. 68) so in die Deckenhohle montiert, daß das Licht auf die weiße Decke geworfen und von dieser in den Raum reflektiert wird.

Weitere nicht zu unterschätzende Vorteile der Verwendung des elektrischen Lichtes sind die Annehmlichkeiten der verschiedenen Schaltungsmöglichkeiten. Keine andere Lichtart läßt sich in so einfacher Weise betätigen; der mehrflam-mige Kronleuchter kann in jeder gewünschten Gruppierung, in Einzel-lampen oder einzelnen Lampengruppen von verschiedenen Stellen des Raumes geschaltet werden.

Ist die elektrische Beleuchtung mit Recht die heute vollkommenste zu nennen, so hat der elektrische Strom doch auch in mancherlei anderer Gestalt unseren Bedürfnissen dienstbar gemacht werden können,

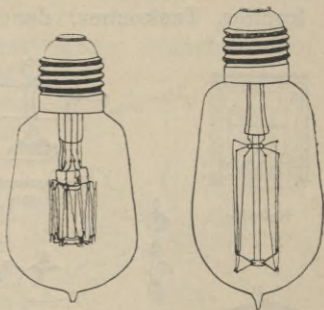


Fig. 67. Metallfaden-Glühlampen.

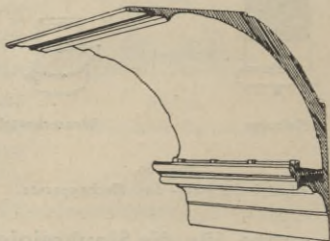


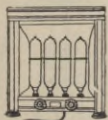
Fig. 68. Hohlkehlen-Beleuchtung.



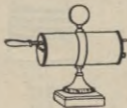
zunächst für Heiz- und Kochzwecke (Fig. 69). Wir haben elektrische Heizöfen, welche während der Übergangszeiten zur Zimmererwärmung dienen. Die elektrischen Kochtöpfe erfreuen sich einer steten Aufnahme. Ist doch der elektrische Wasserkocher, Teekoche, der Fuß- und Brennscheren-

erwärmer usw. äußerst praktisch, dabei im Gebrauch unübertroffen sauber und gefahrlos.

Für Kraftzwecke ist der elektrische Strom von ganz besonderer Wichtigkeit. Die elektrische Energie, durch die Elektromotoren in mechanische Kraft umgesetzt, treibt die Aufzüge zur Beförderung von Personen und Lasten, dient den Wäschereimaschinen, den Spül-, Kartoffelschäl- und Messerputzmaschinen zum Antrieb, setzt die Vakuum-



Heizofen

Brennscheren-  
wärmerZigarren-  
anzünder

Teekanne



Heizofen



Wasserkessel

Fig. 69.

Elektrische Heiz- und Kochapparate.

pumpe für die Staubreinigungsanlage und die verschiedensten Apparate im Frisiersalon in Bewegung, entfernt mittelst fast geräuschlos rotierenden, unauffällig anzubringenden Ventilatoren aus den Wohn- und Gesellschaftsräumen die verbrauchte Luft und führt frische ein. Zu dieser vielseitigen Anwendbarkeit der elektrischen Antriebskraft kommt noch

der geringe Raumbedarf und die äußerst einfache Bedienung der Elektromotoren. Kein anderer Kraftmotor paßt sich den örtlichen Verhältnissen so leicht an, wie der elektrische. Die kleineren Typen zum Antrieb der Arbeitsmaschinen werden einfach an diese direkt montiert, während größere Motore durch ihre gedrungene Konstruktion und ihres verhältnismäßig leichten Gewichtes wegen sich sehr gut an der Wand oder an der Decke anbringen lassen, falls der Platz zu ebener Erde voll ausgenützt ist. Wie bei jeder anderen Maschine ist auch hier Bedacht zu nehmen auf leichte Zugänglichkeit und genügendes Licht. Die Erzeugung der Elektrizität ist weit verbreitet. Nicht allein die Städte haben ihr eigenes Elektrizitätswerk, selbst die kleinsten Ortschaften sind an das Stromnetz einer der im letzten Jahrzehnt vielfach ausgeführten Überlandzentralen angeschlossen.

Ob die Einrichtung einer elektrischen Stromerzeugungsanlage für ein größeres Hotel empfehlenswert erscheint, ist lediglich Sache der Rechnung. Die den Rentabilitätsberechnungen zugrunde gelegten Daten werden schätzungsweise angenommen und können auf Genauigkeit keinen großen

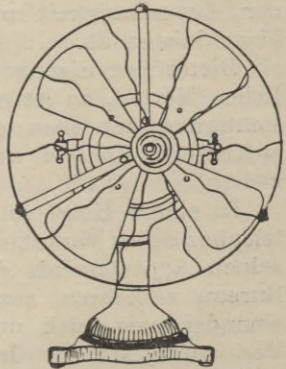


Fig. 70.  
Elektrischer Tischfächer.

Anspruch erheben. Bei Erwägung dieser Frage ist besonders in Betracht zu ziehen, daß zu einer Anlage, die dauernd und ohne nennenswerte Störungen arbeiten soll, eine genügend große Reserve gehört. Das mit einem solchen Betriebe verbundene Geräusch ist für Hotels äußerst störend. Die richtige Instandhaltung und entsprechende Ausnützung des ganzen Betriebes hängt zum größten Teil von der Zuverlässigkeit und Gewissenhaftigkeit der Maschinisten ab.

Bietet der Eigenbetrieb vielleicht einen geldlichen Vorteil, so ist es doch ratsam, bei Berücksichtigung der eben erwähnten Übelstände, die elektrische Energie von einer Zentrale zu beziehen.

In einem Hotel muß auch ein ausreichender telephonischer Verkehr vorhanden sein. Die einzelnen Apartments dürfen nicht nur mit dem Bureau verkehren, sondern müssen auch untereinander, wie auch mit dem Fernsprechnet in Verbindung stehen. In den Vermittlungsschrank (Glühlampenzentralumschalter) münden die Leitungen der einzelnen Fremdenzimmer, welche in einfacher Weise mit den Postleitungen verbunden werden können. Die Überwachung der einzelnen Gespräche erfolgt selbsttätig lediglich durch Glühlampensignale, und zwar mit einer derartigen Genauigkeit, daß vorzeitige Trennungen und Störungen im Gespräch unmöglich sind. Automatisch arbeitet die Telephonzentrale und in gleicher Weise die Telephonstation. Durch Abnehmen des Hörers vom Umschaltheraken leuchtet die Glühlampe in der Zentrale auf. Das Anrufsignal ist gegeben,



man äußert seine Wünsche und die Zentrale stellt die Verbindung her.

Um die benötigte Bedienung herbeizurufen, sind in den Fremdenzimmern Kontaktplatten oder Birnen mit der entsprechenden Anzahl Drückern vorgesehen. An Stelle der bisher üblichen akustischen Signale treten optische.

Über jeder Zimmertür befindet sich auf dem Korridor in geschmackvoller Weise eine Signallampe. Diese Signallampen stehen mit den Gruppensignallampen auf dem zugehörigen Flur, sowie mit den Glühlampenschränken im Etagenoffice und im Kontrollbureau in Verbindung. Wird Bedienung gewünscht, leuchtet die Lampe über der Zimmertür auf, zugleich aber auch die zugehörigen übrigen 3 Lampen. Ein Rennen des Personals nach dem Office, um zu sehen, wo und welche Bedienung verlangt wird, ist nicht nötig. Außerdem ist das Personal imstande, auf einem Korridor mehrere Zimmer, bei denen das Signal sichtbar wird, zu bedienen. Sind die Wünsche des Gastes erledigt, erlöschen die Lampen. Durch diese Anordnung wickelt sich der ganze Betrieb in ruhigster und raschster Weise ab.

Die Fahrstühle sind ebenfalls mit Glühlampen-Ruftableaux ausgerüstet, welche von den Eingängen des Fahrstuhlschachtes betätigt werden. In den einzelnen Stockwerken sind Glühlampentableaux angebracht, welche den jeweiligen Stand, sowie die Fahrtrichtung des Aufzuges erkennen lassen.

Eine Sicherheit für Leben und Gut ist der in jedem Zimmer anzubringende Feuermelder. In geringen Temperaturabstufungen einstellbar, wird

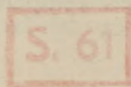


jede Erhöhung dieser Temperatur durch Schließen eines Stromkreises mittelst Alarmglocke an passender Stelle gemeldet.

Zur vollständigen Zimmereinrichtung gehört auch eine Uhr. Es würde zu weit führen, wollte man in einem Hotel mittlerer Größe Einzeluhren aufstellen. Auch hier geht uns die Elektrizität hilfreich zur Hand. Die sämtlichen Zimmeruhren stehen mit einer Hauptuhr mittelst Kontaktwerkes in Verbindung und werden von derselben in genauester Weise betätigt.

Die Stromversorgung einer derartigen Schwachstromanlage geschieht rationell durch das Starkstromnetz. Der Strom wird durch Umformer entsprechenden Akkumulatorenbatterien zugeführt.

Auf einer gemeinsamen Schalttafel sind die erforderlichen Meß- und Sicherheitsapparate vorzusehen. Auf dieser Schalttafel münden die Speiseleitungen der verschiedenen Anlagen und man kann von dieser Stelle die gesamte Schwachstromanlage überwachen.



# Register.

- Angestelltenzimmer 44  
Annahmebureau 60  
Anrichte 14  
Ausgabetisch 73  
Ausgußeinrichtung 72  
Backofen 87  
Bactisch 89  
Badewanne 52  
Badezimmer 48  
Baukonstruktion 100  
Bett 26  
Bogenlampe 119  
Buchhaltere 9  
Deckenkonstruktion 100  
Dienerchaftszimmer 44  
Direktorzimmer 9  
Doppeltüren 21  
Drehrolle 117  
Drehtür 105  
Eisenbetondecke 101  
Eismaschine 89  
Elektrizität 119  
Empfangsbureau 8  
Entstaubungsanlagen 106  
Fenster 17  
Fischbassin 75  
Fischputzraum 75  
Flaschenspülapparate 93  
Fleischhackmaschine 79  
Flushometer-Klosetts 58  
Frühstückszimmer 12  
Fußboden 19  
Garde manger 74  
Garderoben 7  
Gasröster 72  
Gastzimmer 16  
Geflügelputzraum 75  
Gemüseputzraum 79  
Geschirrspülmaschine 81  
Glühlampen 119  
Hackklotz 78  
Halle 10  
Heizung 103  
Herd 61  
Kaffeeherd 90  
Kaffeeküche 90  
Kartoffelschälmaschine 79  
Kasse 9  
Kesselspüle 80  
Kofferbock 31  
Kohlenbehälter 64  
Kombinationsklosett 58  
Küche 61  
Küchenschrank 72  
Kühlanlage 96  
Kupferwaschraum 80  
Lesezimmer 11  
Lichthöfe 102  
Mangel 115  
Mangelraum 117  
Messerputzmaschine 86  
Möbel 26  
Nachriegel 16  
Parkettböden 101  
Patisserie 87  
Personalküche 91  
Personenaufzüge 105  
Plättbatterie 118  
Plättmaschine 115  
Polstermöbel 31  
Portierstube 8  
Postausgabe 9  
Preßluftentstaubung 108  
Rauchabzüge 102  
Reibstein 77  
Rostbratapparat 71  
Salon 26  
Saugluftentstaubung 106  
Schalttafel 126  
Schrank 26  
Schreibtisch 29  
Schreibzimmer 11  
Schwachstromanlage 126  
Signallampen 125  
Silberspüleinrichtung 85  
Sitzungszimmer 11  
Speisekammer 74  
Speisekochkessel 68  
Speisesäle 11  
Spießbratapparat 70  
Spülküche 81  
Stiefelbock 31  
Trockenapparat 116  
Trockenluftkühlanlage 98  
Türen 16  
Uhr 126  
Vestibül 8  
Wandbekleidung 18  
Wandschränke 22, 29  
Wärmschrank 65  
Warmwasser 53  
Wäscherei 109  
Wäschepülmaschine 113  
Wäschewagen 111  
Waschmaschine 111  
Waschtisch 29, 53  
Waschtrog 110  
Wasserklosett 56  
Weinausgabe 15  
Weinkeller 91  
Wirtschaftsräume 59  
Zentriuge 114  
Zimmergröße 20, 23  
Zimmer mit Bad 32  
Zimmer mit 1 Bett 20  
Zimmer mit 2 Betten 23

S - 96





Biblioteka Politechniki Krakowskiej



I-301462



Biblioteka Politechniki Krakowskiej



100000295757