



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

**Bericht über Schlachthäuser und Viehmärkte in
Deutschland, Frankreich, Belgien, Italien, England und
der Schweiz**

Hennicke, Julius

Berlin, 1866

2. Viehmärkte.

[urn:nbn:de:hbz:466:1-67181](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-67181)

Klasse der feuergefährlichen und unsauberen gewerblichen Anlagen, deren Betrieb nur in großer Entfernung von bewohnten Stadtgeden geduldet wird. In den meisten Schlachthäusern stehen daher die früher dazu bestimmten Räume leer. Nicht allein das Schmelzen, sondern auch das rohe Fett selbst, welches im Sommer schnell in Fäulnis übergeht, verbreitet die furchtbarsten Gerüche. Durch Anwendung von Dampfapparaten und Aufbewahrung der Fetttheile in Kellern läßt sich jedoch ziemlich genügende Abhilfe schaffen.

Da diese Anlagen gewöhnlich auf gemeinschaftliche Rechnung der sämtlichen Schlächter betrieben werden, und die sehr vortheilhafte Verwerthung vieler, einen weiten Transport nicht vertragender Abfälle gestatten, so erscheint es notwendig, sie im Zusammenhange mit den Schlachthäusern zu erhalten und durch verbesserte Einrichtung den erwähnten Uebelständen abzuhelfen.

In gleicher Beziehung bietet die Nutzbarmachung des Blutes, welches für viele Zweige der Technik eine außerordentliche Bedeutung gewonnen hat, bauliche Schwierigkeiten.

Das Albumin enthaltende Blutwasser, von hohem Werth für die Kattundruckerei, wird sorgfältig geschieden und der Rückstand zur Düngerbereitung und neuerdings zur Fabrikation des bois durci verwendet. — Ein Gemisch von Blut und feingemaltem Holzpulver wird getrocknet, in die metallene Form des zu bildenden Gegenstandes gepreßt und stark darin erhitzt, dann langsam abgekühlt, giebt es ein Material, dem sculptirten Ebenholz täufchend ähnlich. Aus den Ateliers der Société de bois durci, Paris, Rue du Chantier, gehen die reizendsten Kunstgegenstände hervor, welche ihre Entstehung den Eigenschaften des Blutes verdanken.

Das Blut, wovon ein Stier etwa 50 Pfund und ein Hammel 4 Pfund enthält, verwerthet sich pro Pfund mit 1 Centime. Die vielen Millionen Pfunde, welche alljährlich in Paris gewonnen werden, geben daher eine sehr erhebliche Ertragsziffer.

7) Ein Schlachthaus erfordert ferner Wohnräume für mindestens zwei Beamte und Geschäftslocale für die Verwaltung, für den Arzt, welcher das Fleisch untersucht, zuweilen auch für die Steuer-Controle.

Gewöhnlich befindet sich zu jeder Seite des Einganges ein Gebäude, welches für diese Zwecke eingerichtet ist.

Pferdeställe und offene Wagenschuppen (hangars), Dungstätten, Wasserreservoir, Maschinenhaus und Eiskeller sind weitere Bedürfnisse einer vollständigen Anlage.

Besondere Aufmerksamkeit ist der Be- und Entwässerung zu widmen. Der Wasserverbrauch darf keinerlei Beschränkung unterworfen werden. Zahlreiche Wasserstöcke, beständig fließende Brunnen und Bassins müssen zur verschwenderischen Benutzung anregen. 500 Quart Wasser sind pro Kopf des Rindviehs und dem entsprechende Quantität für das Kleinvieh zu berechnen. Die 10 Schlachthäuser von Paris verbrauchen 810,000 Quart pro Tag; auf die Zahl der geschlachteten Thiere vertheilt, giebt dies einen täglichen Durchschnitts-Verbrauch von 120 Quart pro Kopf.

Die nachstehenden Beschreibungen und Zeichnungen der hauptsächlichsten Schlachthäuser französischer und belgischer Städte, sowie der Anlagen von Mailand und Wien zeigen, inwieweit und in welcher Weise diese allgemeinen Bedingungen im einzelnen Falle erfüllt sind.

Die Art des Tödtens der Thiere und die Behandlung des Fleisches ist fast in allen Ländern dieselbe.

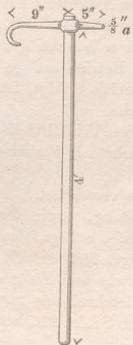
Die ärztliche Untersuchung wird am strengsten in Italien durchgeführt, doch darf auch aus den meisten französischen Abattoirs nur von dem Arzte abgestempeltes Fleisch verkauft werden.

Allgemein verbreitet ist das Töden der Thiere durch einen Schlag vor die Stirn. Der geübte Schlächter schlägt nur einmal, öffnet dann die Kehlkopfader und läßt das Blut ausfließen.

Spanische und auch einzelne französische Abatteure tödten durch ein kurzes Stilet, mit geschickter Hand in das Genick des Thieres gestossen.

Die Londoner Schlächter bedienen sich mit außerordentlicher Sicherheit eines kleinen eisernen Hammers. Das abgestumpfte Ende (a auf der nebenstehenden Skizze) ist rund und nach innen ausgehöhlt. Mit der Krücke wird der Kopf des Thieres, welches nur leicht gefesselt dasteht, am Horn gefaßt, für einen Augenblick in die rechte Stellung gebracht, dann ein kräftiger Schlag, das gehöhlte Eisen durchbohrt die Stirn wie eine Büchsenkugel und das stärkste Rind stürzt ohne einen Laut getödtet nieder. Die Zuckungen endet ein langer Stahl, welcher durch das Loch in's Gehirn gestossen wird.

In den meisten Schlachthäusern geschieht das Töden der Thiere nicht durch die Schlächter oder



deren Gesellen, sondern durch Abatteure, welche auch die Häute abziehen und pro Stück eine bestimmte Entschädigung erhalten.

Diese Leute, denen es Ehrensache ist, stets mit einem Schlage zu tödten, eignen sich eine Fertigkeit an, welche jede Thierquälerei ausschließt.

2. Viehmärkte.

Im Allgemeinen ist über die Anlage und Einrichtung von Viehmärkten wenig zu berichten. Es giebt überhaupt nur eine zweckmäßige und großartige Anlage, der „Metropolitan Cattle Market“ zu London, dessen Beschreibung und Zeichnung weiterhin folgt. — Alle größern englischen und die meisten holländischen, belgischen, französischen und deutschen Städte haben zwar Viehmärkte, doch bieten in baulicher Beziehung deren Anlagen kein besonderes Interesse. Außer Hamburg und Lyon verdient keiner nähere Erwähnung. Der im Bau begriffene Pariser Central-Viehmarkt ist vorläufig nur nach den Plänen zu beurtheilen.

Trockene und luftige Lage, nicht zu entfernt, aber außer der Stadt, genügende Wasserversorgung und Entwässerung, Schienenverbindung mit den Bahnhöfen und den Quais der Flüsse oder Häfen, unmittelbare Verbindung mit Schlachthäusern, das sind die allgemeinen Erfordernisse eines Viehmarktes.

Die Größe des Flächenraums berechnet sich leicht nach der Zahl der Thiere, welche aufgetrieben werden. — Verkehrswege müssen breit und die Zugänge möglichst bequem angelegt sein.

Die Ueberdeckung sämtlicher Stände ist wünschenswerth und wird bei den neueren Anlagen eingeführt, die ältern haben nur für Kälber und Schweine Verkaufshallen, während die Rinder und Schafe unter freiem Himmel stehen.

Das Bedürfnis nach festen Stallungen richtet sich nach den örtlichen Verhältnissen und Gewohnheiten.

Es würde zwecklos das Material dieses Reise-Berichtes vermehrt haben, wenn die Zeichnungen und Beschreibungen aller Anlagen beigefügt würden, welche auf der Reise besichtigt werden mußten, um ein persönliches Urtheil über ihren Werth zu gewinnen. — Oftmals entsprachen die Etablissements keineswegs ihrem weit verbreiteten Ruf. So war dies namentlich mit den irländischen Schlächtereien der Fall. Die Stadt Cork ist in aller Welt als erster Platz für den Handel mit Schweinen bekannt und die Großartigkeit der Schlachthäuser wurde in ganz England gerühmt, dennoch stehen sie nicht allein in baulicher Einrichtung, sondern auch im Umfange der Geschäfte den Hamburger Etablissements entschieden nach.

Die Zeichnungen sind mit Ausnahme der, welche das Schlachthaus zu Rouen und das Schweine-Schlachthaus Chateau Landon zu Paris darstellen, sämtlich an Ort und Stelle aufgenommen, mit Hülfe des Materials, welches in den meisten Fällen mit außerordentlicher Bereitwilligkeit seitens der Architekten und der Directoren dieser Anstalten oder seitens der städtischen Behörden zur Verfügung gestellt wurde.

Die Zeichnungen der beiden genannten Schlachthäuser sind dem 8. Jahrgange der Zeitschrift für Bauwesen und dem 11. Jahrgange der allgemeinen Bauzeitung entnommen und mit dem heutigen Zustande übereinstimmend wiedergegeben worden.

Hin und wieder finden sich zwar in technischen Journalen zerstreute Notizen, doch gerade über die bedeutendsten Anlagen ist bisher nichts veröffentlicht und verdient deshalb die Gefälligkeit jener Architekten um so größeren Dank, als sie Benutzung der Zeichnungen von ausgeführten Bauwerken, ja selbst der Entwürfe von noch unvollendeten Anlagen mit einer Zuverlässigkeit gestatteten, ohne welche es unmöglich geworden wäre, das erforderliche Material zu vergleichender Darstellung zu gewinnen.

Nachstehende Zeichnungen und Beschreibungen umfassen die Viehmärkte und Schlachthäuser von Hamburg, Stuttgart, Wien, Zürich, Genf, Genua, Mailand, Brüssel, Mecheln, Paris, Rouen, Versailles, Straßburg, Argentan, Lyon, Marseille, London, New Castle upon Tyne, Cork, Glasgow und Edinburg.

Die Maafs- und Zahl-Angaben sind nach preussischen Werthen berechnet.

Leider gestattete es das Format der Blätter nicht, sämtliche Anlagen nach einem und demselben Maafsstabe zu zeichnen, was die Vergleichung erleichtert haben würde.

Die statistischen Angaben sind beigefügt nur insoweit, als dies zur Beurtheilung der Verhältnisse erforderlich schien, da sie mit den administrativen Fragen eingehend behandelt werden in dem Bericht, welchen Herr Stadtrath Risch erstattet.