



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

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

Hennicke, Julius

Berlin, 1866

Hamburg. Blatt I.

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

Hamburg.

Blatt I.

Der Handel Hamburg's sowohl mit lebendem Schlachtvieh als mit frischem und gepökeltem Fleisch ist von größter Bedeutung.

Im Jahre 1863 betrug die Ausfuhr 97,241,300 Pfund, und wurden von 412,970 Stück Schlachtvieh, welche auf den Markt kamen, allein nach Großbritannien 174,084 Stück lebend ausgeführt. Einzelne Schlächter senden jährlich bis 100,000 Stück gepökelte Schweine nach dem Markt von London.

Nur die Einrichtungen dieser Privatschlächtereien entsprechen so großartigen Verkehrsverhältnissen. Die städtischen Anlagen sowohl der beiden alten Schlachthäuser, als des neuen Viehmarkts, sind in hohem Grade unzulänglich, ebenso für den Bedarf der Stadt, wie für den Betrieb des Handels.

Das Bedürfnis nach Verbesserung, zumal der ersteren, ist allgemein anerkannt und mancherlei Vorschläge werden seit Jahren erwogen.

Der Viehmarkt von St. Pauli.

Die soeben vollendete Anlage des neuen Viehmarkts zu St. Pauli, am Millernthor gelegen, ist nur als interimistisch zu betrachten.

Die in Aussicht genommene Vereinigung desselben mit dem Schweine- und Kälbermarkt auf dem Hammerbrook wird an anderer Stelle eine Central-Anlage hervorrufen, welche mit den Bahnhöfen in Schienenverbindung gebracht und in unmittelbare Beziehung zu den neu zu erbauenden Schlachthäusern gesetzt werden soll.

Die Grundfläche des neuen Viehmarktes von St. Pauli beträgt 6 Morgen 37 Quadratruthen. Die Anordnung der Stände gestattet den Auftrieb von p. p. 800 bis 1000 Stück Hornvieh und p. p. 6000 Stück Kleinvieh.

Die Stände des Ersteren sind 9 Fuß tief, durch 3 Fuß 3 Zoll hohe, von 6 und 7 Zoll starken Hölzern verbundene Barrieren eingeschlossen und mit starkem Gefälle nach einem 6 Fuß breiten Mittelgange abgeplastert. Die Hürden für Kleinvieh sind von Schmiedeeisen, was sich als unzweckmäßig erwiesen hat, da die Thiere sich an den kantigen Stangen die Füße verletzen.

Mit niedrigem Dach sind p. p. 10,000 Quadratfuß Standfläche für Schweine und Kälber bedeckt. Diese Schuppen sind 16 Fuß tief, vorn offen und durch Holzbrüstungen in Abtheilungen von 12 Fuß Länge geschieden. Daran stößt ein kleiner Schlachtraum zur Tödtung erkrankter oder verunglückter Thiere.

In 8 kleinen Häuschen befinden sich 18 Comptoire für Käufer und Makler. Ihrer zerstreuten Lage, welche Uebersicht und Benutzung erschwert, möchte die Vereinigung in einem Gebäude mit Schutz gewährender bedeckter Halle vorzuziehen sein.

Die Bewässerung durch zahlreiche Wasserstöcke, die Entwässerung durch die städtischen Siele und die Pflasterung sind gut und sichern die Reinlichkeit des Marktes.

Viehställe, sowie bedeckte, zur Erleichterung des Verladens erhöhte Stände für Kleinvieh fehlen gänzlich.

Die städtischen Schlachthäuser.

Innert der Stadt befinden sich zwei öffentliche Schlachthäuser. Das eine am Johannis-Bollwerk für die Knochenhauer im neuen Schranken, gehört dem Staat, das andere in der Curienstraße der Genossenschaft vom alten Schranken. Das letztere ist eine höchst klägliche Anstalt, interimistisch nach dem großen Brande errichtet und noch im theilweisen Gebrauch trotz des elendesten Zustandes. Die Behörde, seine Unbrauchbarkeit zugestehend, hat zur Aushilfe die Anlage von Privatschlächtereien gestatten müssen, deren Betrieb im eigentlichen Stadtbezirk früher unzulässig war.

Seit Jahren ist die Erbauung neuer Schlachthäuser und die Unterdrückung sämtlicher Privatschlächtereien in Stadt und Vorstädten als

nothwendig anerkannt, die Ausführung jedoch von Jahr zu Jahr verschoben worden.

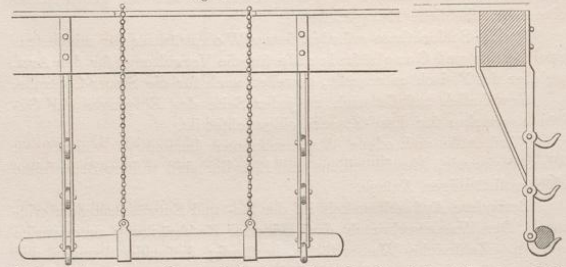
Denn obwohl der Schlachthof am Johannis-Bollwerk, welcher, im Jahre 1841 errichtet, für die bestehenden Verhältnisse ziemlich ausreichend ist, so kann er doch keineswegs als mustergültige Anlage betrachtet werden. Seine Lage inmitten eines engen Stadttheils hat für den Zutrieb und die Abfuhr alle möglichen Unbequemlichkeiten. Eine stark belebte Passage durchschneidet die Anlage und bietet dem Auge des Vorübergehenden und der Neugier der Jugend das widrige Schauspiel des Tödtens der Thiere.

Die Uebelstände und Fehler der Lage werden vermehrt durch beschränkte räumliche Einrichtungen. Die Grundfläche beträgt nur 1 Morgen 67 Quadratruthen. Die Zahl der Schlachtungen umfaßte im Jahre 1863 12,000 Stück Hornvieh und 40,000 Stück Kleinvieh.

Das Hauptgebäude ist die Schlachthalle, 188 Fuß lang, 43 Fuß breit und 14 Fuß hoch, durch Fenster und geöffnete Thüren von allen

Fig. 1.

Fig. 2.



Seiten erleuchtet. Darin befinden sich 200 Gewinde (Fig. 1 und 2) zum Schlachten von Hornvieh, deren Getriebe auf dem Boden angebracht sind, und hölzerne Böcke (Fig. 3) und Tische zum Tödteten und Zerlegen der Schafe und Kälber.

Fig. 3.

Das Schweineschlachthaus, eine offene Halle von 25 Fuß Tiefe und p. p. 3000 Quadratfuß Grundfläche, enthält 2 Brüh- und 1 Kaltwasser-Kessel nebst Tischen für Zubereitung der Thiere. Anstoßend daran ist die Stallung mit Platz für 100 Stück Schweine. In den gegenüberliegenden Gebäuden können 140 Stück Hornvieh und 200 Stück Schafe und Kälber untergebracht werden. Für längeren Aufenthalt der Thiere ist nicht gesorgt, da weder Krippen noch Raufen vorhanden sind.

Die Kaldaunenwäsche ist mit 2 blechausgeschlagenen Waschtrögen versehen. Die Einrichtung der Talgschmelze, deren Betrieb auf gemeinschaftliche Rechnung der Lieferanten des Rohmaterials erfolgt, ist ganz veraltet und verbreitet die abscheulichsten Gerüche.

Vor dem Rindviehstalle liegt die Waage und einige Verwaltungszimmer, daranstoßend Buden für Kopfschlächter, welche mit Fleischabfällen handeln.

Ein kleines einzeln stehendes Haus ist als Kneipe vermietet.

Die Wasserversorgung durch die städtische Leitung, sowie die Entwässerung, welche durch Straßensiele nach dem Hafen erfolgt, sind genügend. Dünger und Abfälle werden täglich auf Wagen fortgeschafft.

Einige Nebenräume, die Wohnung des Waagemeisters und Futterböden ergänzen die Anlage, welche so eingehende Beschreibung nur deshalb erfährt, weil in ähnlicher Weise fast alle älteren Schlachthäuser in deutschen und Schweizerstädten eingerichtet sind.

Die Schweineschlächterei in St. Pauli.

Ein bei weitem größeres Interesse als diese öffentlichen Anlagen bieten die Privat-Schweineschlächtereien in St. Pauli.

Die Beschreibung einer derselben, welche dem Herrn J. D. Koopmann gehört, wird genügen, um die Großartigkeit des Verkehrs zu zeigen, wieweil diese Anstalt, nicht nach einheitlichem Plane erbaut, sondern nach Bedürfnis mit Benutzung vorhandener Baulichkeiten eingerichtet, sich zur bildlichen Darstellung nicht eignet.

Es werden in der Hauptschlachtzeit täglich 500 bis 800 Schweine getödtet und für die Ausfuhr nach London zubereitet.

Der Geschäftsgang ist folgender.

Von den Schweinen, die im Verschlage neben dem Schlachtraum zusammengetrieben sind, wird eins nach dem andern an den Hinterbeinen aufgehangen, schnell abgestochen und gleitet, am Haken hängend, auf geneigter Schiene nach dem Nebenraum.



Mit Krummhölzern an Vorder- und Hinterbeinen, horizontal an einen Wagen auf 4 armer Drehvorrichtung befestigt, wird das Thier in den Sengofen geschoben. In heftiger Flamme genügt die Zeit von kaum einer Minute, um die Borsten zu sengen. Dann wird der Wagen herausgezogen, das vordere Krummholz wieder gelöst, worauf der aufgehängte Körper unter kalter Bräuse hinweg in die Hände des ersten Arbeiters gleitet, welcher die Eingeweide ausbricht. Von diesem kommt es zum zweiten, welcher das Rückgrat herauslöst und den Kopf abnimmt. Ein Dritter

hängt die Thiere reihenweise an hölzerne Gestelle, wo sie später sorgfältig abgeputzt und in zwei gleiche Theile getheilt werden, welche in den Pökel kommen. Sobald dieser, sei es auf nassem oder auf trockenem Wege, besorgt ist, werden die gleich großen und je 100 Pfund wiegenden Hälften zusammengelegt und sind in Leinwandumhüllung gepackt zur Versendung fertig. Bei dieser Behandlung vom Töden bis zur Pökellung folgt ein Schwein so schnell dem andern, daß eine kleine Zahl sehr geübter Arbeiter im Stande ist, täglich bis 800 Stück Schweine zu schlachten und auf die sauberste Weise zuzurichten.

Das Blut, in so großen Massen gewonnen, findet keine rechte Verwerthung. Vom Fußboden in Bassins abfließend, wird es mit Gips gemischt und als Dünger verkauft.

Das Fett der Eingeweide gesotten und in sorgfältig zubereitete Blasen gefüllt kommt ebenfalls auf den Markt von London.

Besondere Händler kaufen die Eingeweide und die Fleischabfälle. Die Sengöfen sind nach dem Patent von Abraham und Edward Denny (No. 276 A. D. 1860 2. February Singeing Pigs) construiert.

Die neben- und umstehenden Figuren 1—6 zeigen die Einrichtung.

Fig. 1 ist die Vorderansicht des Ofens.

Fig. 2 der Grundriß.

Fig. 3 der Querdurchschnitt a—b.

Fig. 4 der Längendurchschnitt.

Fig. 5 der Wagen, an welchem das Schwein hängt.

Fig. 6 dessen Befestigung an den Drehbaum.

In diesen Figuren sind dieselben Theile mit gleichen Buchstaben beschrieben. Die Einrichtung ist so getroffen, daß zu derselben Zeit nur ein Schwein gesengt werden kann, doch läßt die Construction bei Anwendung größerer Verhältnisse auch die gleichzeitige Behandlung mehrerer zu.

Der Körper des Schweines, horizontal an dem Arm der Drehvorrichtung *h* in einem kleinen vierrädriegen Wagen hängend, wird, mittelst einer eisernen Gabel bewegt, auf den Schienen *h* in den innern Ofenraum *c* geschoben. *ll* sind die Roste der Feuerungen *d* und *e*, durch die Feuerbrücke *g* getrennt. *m* der Aschenfall, *f* der Schornstein, zu welchem zwei mit Registern schließbare Oeffnungen führen.

Die obere wird geöffnet beim Anfeuern des Ofens bis zu dessen vollständiger Erhitzung, darauf geschlossen, so daß der Rauch durch die untere Oeffnung *n* nach dem Schornstein ziehen muß.

Während der Körper des Schweines in dem Ofen verweilt, werden die eisernen Thürflügel desselben zugemacht. Die Schienen, auf welchen sich der Wagen bewegt, sind auf Steinvorsprüngen befestigt.

An dem Wagen hängt, wie Fig. 5 zeigt, das Schwein mittelst kurzer um die Füße geschlungener Ketten. Solange derselbe auf der Drehvorrichtung steht, wird er durch den Haken, Figur 6, am Herabgleiten verhindert.

Sobald ein Körper den Ofen verlassen, wird der Apparat um ein Viertel gedreht und der zweite eingeschoben, und so in rascher Aufeinanderfolge ein Schwein nach dem andern seiner Borsten entledigt. Abgesehen von der Zeitersparnis wird das Sengen, ungeachtet des

Fig. 1.

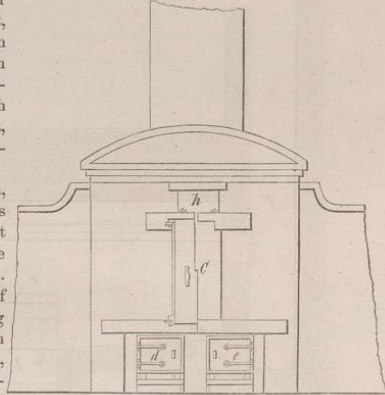
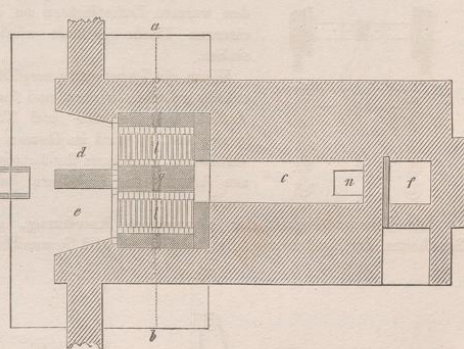


Fig. 2.



Verlustes der Borsten, dem Brühen vorgezogen, weil es dem Fleische größere Dauer für längere Aufbewahrung giebt.

Für das Einpökeln

giebt man in neuerer

Zeit dem trocken

Verfahren den Vorzug

vor dem Einlegen

in Salzlake. Mit Salz

und Salpeter abgerieben,

durch Einstopfen

zwischen die Rippen

und in die dickfleischigen

Schinken stark

gesalzen, werden die

halben Schweine in

einem Eishause bis zur

Höhe von 8 Fuß über

einander gepackt und

so lange gelassen, bis

sie ganz fest u. durch-

gepökelt sind. Kurze

Hölzer werden zwischen

den einzelnen

Stücke gelegt, um den

Luftzutritt zu gestatten

und die Verstockung zu

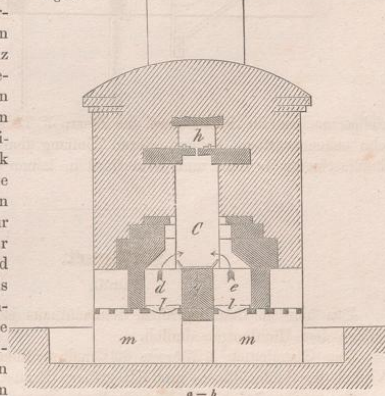
hindern. Die Eishäuser

haben im Erdgeschlois

große gepflasterte 11 Fuß

hohe Räume und

Fig. 3.



eiserne, ganz geschlossene Decken, über welchen das Eis, von doppelten Holzwänden umgeben und gut überdacht, 5 bis 7 Fuß hoch aufgeschüttet wird.

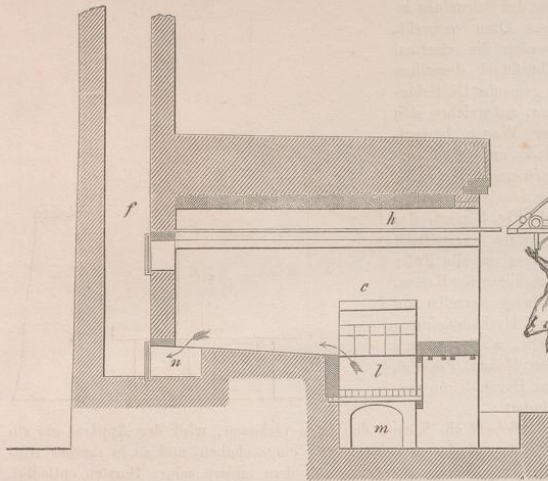
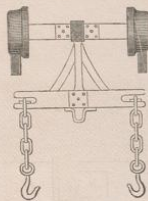


Fig. 4.

Die Temperatur in dem Pökelraum erhebt sich selbst an warmen Sommertagen wenig über den Null-Punkt, welcher Erfolg dadurch erreicht wird, daß beständig die aufsteigenden warmen Luftschichten an der kalten eisernen Decke gekühlt wieder herabsinken.

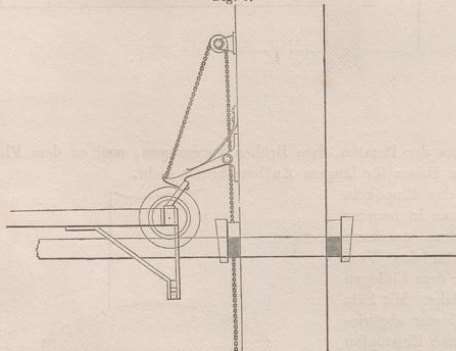
Fig. 5.



Wenn die Lager unter sorgfältigem Verschluss gehalten werden und für schnellen Abfluß des Schwitz- und Thauwassers gesorgt ist, so wird im Ganzen wenig Eis verbraucht, und kann das fortgeschmolzene aus besonderen Eiskellern bald ersetzt werden.

Die Zweckmäßigkeit der allgemeinen Anordnung, sowie die Einzelheiten der Einrichtung, die Reinlichkeit und Gewandtheit des Be-

Fig. 6.



etriebes machen die Schlächtereie des Herrn J. D. Koopmann zu einer sehr sehenswerthen Anlage, deren Umfang den großen irländischen Etablissements in Cork und Waterford in keiner Beziehung nachsteht.

Stuttgart.

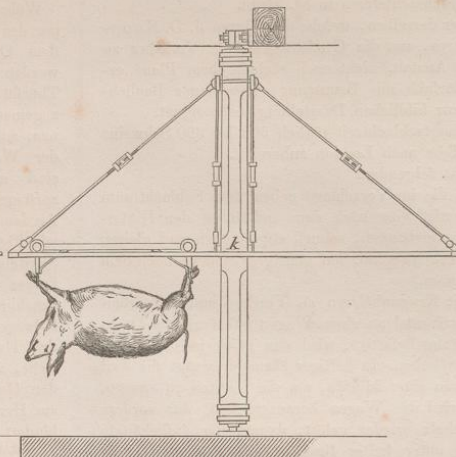
Blatt II.

Das hier im Bau begriffene Schlachthaus ist in seiner Gesamtanlage dem Hamburger ähnlich.

Das Grundstück 1 Morgen 64 Quadratruthen groß liegt in dem Winkel der Schlachthaus- und Kriegsberg-Straße.

Es werden 7 Gebäude darauf erbaut, deren 2 für die Verwaltung und Bewirthschaftung, 3 zu den Ställen für Pferde, Rinder und Kleinvieh und 2 zu Schlachthäusern für Rinder und Schweine bestimmt sind.

Die geräumige gut erleuchtete Schlachthalle hat p. p. 7500 Quadratfuß Grundfläche, ist auf eisernen Säulen 18 Fuß hoch gewölbt und enthält 58 Gewinde, deren Getriebe in Mauernischen liegen.



Die Wände sind mit Kalkmörtel geputzt, die Rinnen in dem Fußboden von Steinplatten hergestellt. Die Keller unter der Halle werden zur Aufbewahrung von Fett und Fleisch in einzelnen Abtheilungen vermietet. Das Kleinvieh wird in dem Hof zwischen den Flügeln des Hauptstalles, welcher deshalb theilweise frei auf eisernen Stützen überdeckt ist, geschlachtet. Ebendasselbst erfolgt die Zubereitung des Fleisches und das Waschen der Eingeweide. Eine Fettschmelze ist nicht vorhanden. Die Ställe können ca. 120 Stück

Hornvieh aufnehmen. Diese Anlage, welche weder in Bezug auf allgemeine Anordnung noch besondere Einrichtung etwas Bemerkenswerthes bietet, wird auf Kosten des Schlächtergewerks für 180 Schaafe und Schweine- und 4 Rinder-Schlächter erbaut.

Zur Bewässerung ist ein kleines Pumpwerk angelegt, welches das Wasser aus Brunnen hebt. Da in Stuttgart kein Gesetz das Schlachten in Privatschlächtereien verbietet, so ist dieser Bau durch die Ueberzeugung hervorgerufen, daß eine gemeinschaftliche Anlage allen Schlächtern zum Nutzen gereichen werde. Leider hat das augenblickliche Bedürfnis zu bestimmend auf die Ausführung eingewirkt, welche nach keinem guten Vorbilde ohne Rücksicht auf spätere Erweiterung und Verbesserung getroffen worden ist.

Genf.

Blatt II.

Das Schlachthaus zu Genf ist 1841 auf der unteren Spitze der Rhone-Insel erbaut.

Die gesammte Grundfläche der Anlage beträgt nur 155 Quadratruthen. Drei Seiten sind vom Wasser umgeben, die vierte 95½ Fuß lang, stößt an einen engen Platz der Insel.

Die Baulichkeiten umschließen zusammenhängend einen langen und schmalen Hof. Zwischen zwei Eingangsthoren liegt ein kleines Bureau-Gebäude, rechts davon Ställe von p. p. 1200 Quadratfuß, links in gleicher Größe die Schweineschlächtereie. Anstoßend daran auf jeder Seite des Hofes ein Schlachtraum 12 Fuß hoch und durch eiserne Gitter in Abtheilungen von p. p. 220 Quadratfuß Fläche getheilt. Beide Flügel verbindend und die Spitze der Insel einrahmend schließt halbrund die Anlage mit dem Kaldaunen-Waschraum, von welchem eine doppelte Treppe nach der Rhone hinabführt.

Dieses Schlachthaus entspricht bei Weitem nicht mehr dem vergrößerten Bedürfnis der in rascher Entwicklung begriffenen reizenden Stadt.

Trotz der vortrefflichen Lage, welche die Be- und Entwässerung unter den bequemsten Verhältnissen gestattet, ist es schlecht gereinigt. Alle Räume sind zu eng und niedrig, die Ställe ganz unzureichend und die Abtheilung der Schlachträume durch eiserne Gitter, deren Reinigung äußerst beschwerlich ist, durchaus unzuweckmässig.

Ueber den Ställen und Schlachträumen befinden sich Böden zum Aufbewahren von Futter und Trockenem der Häute.

In einem großen Käfig auf dem Platze vor dem Eingange werden einige schöne Adler gehalten.

Die Anlage gehört der Stadt und sind die Schlächter verpflichtet, alles Vieh darin zu schlachten.