



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

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

**Hennicke, Julius**

**Berlin, 1866**

Zürich. Blatt III.

---

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

## Zürich.

Blatt III.

Eine Anlage von weit größerer Bedeutung ist das neue Schlachthaus in Zürich, dessen Bau beinahe vollendet ist.

Es wird auf Kosten der Stadt von dem Architekten Hanhardt für das Schlächtergewerk erbaut, bewahrt auch in Einrichtung und Verwaltung die Erinnerung an die alten Zunftverhältnisse, denen es seine Entstehung verdankt.

Die Benutzung ist nicht unbedingt frei. Die früher concessionirten Schlächter zahlen pro Jahr 200 frs., die neu hinzutretenden 500 frs. Das Schlachten der Rinder besorgt der Kuttler, welcher dafür Kopf, Füße, Blut und Eingeweide erhält. Das Abziehen und die Zubereitung der Häute der Stierenschinder. Nur Kleinvieh wird von den Schlächtern selbst geschlachtet.

Das Grundstück 2 Morgen 23 Ruthen Fläche enthaltend, liegt an der Limmat, welche reich an Wasser und schnell fließend alle Abgänge und Unreinigkeiten aufnimmt.

Die Gebäude sind regelmäßig angeordnet und von dem schönen Haustein erbaut, welcher bei Züricher Bauten zur allgemeinen Anwendung kommt.

Rechts von der Strafe, welche parallel der äußeren Verbindungsstraße die Anlage durchschneidet, liegt die Waage, eine Remise für Wagen, Ställe für ca. 40 Ochsen, dazwischen 3 Düngergruben mit Abtrittsanlagen, Kammern zur Aufbewahrung von Häuten und Blut und am Ende ein Stall für 2 Pferde.

Jenseits der äußeren Verbindungsstraße befindet sich ein städtisches Wasserreservoir, von dem ausgehend Zuleitungs-Röhren zahlreiche Wasserstöcke und Bassins in sehr ausreichender Weise versorgen.

Das Centrum der Haupt-Anlage bildet die Rinder-Schlachthalle 83 Fuß lang 65 Fuß breit, 38 Fuß hoch. Ein sehr stattlicher Raum, dessen sichtbares Dachwerk durch eiserne Säulen gestützt ist.

Von einer Balkenzwischendecke herabhängend sind 48 Stück solide construirte Winden zum Schlachten der Rinder angeordnet.

Der Fußboden ist cementirt und durch 3 Canäle drainirt.

Nach der Limmat hinab führt eine Treppe, an welcher rechts und links je 3 Räume, die Kuttelsiederei, mit Kesseln liegen.

Auf der einen Seite der großen Schlachthalle ist die Schweine-, auf der andern die Schaf- und Kälberschlächterei, jede bestehend aus einem offenen Hofe von p. p. 8000 Quadratfuß. An diesem liegen Stalungen für 300 Stück Kleinvieh, sowie die Schlacht- und Brüh-Räume, welche durch Treppen mit den Waschbänken in der Limmat verbunden sind, in deren Wasser die Eingeweide gewaschen werden. Zwischen den Höfen und der Durchfahrtsstraße sind 48 Zellen zur Aufbewahrung der kleinen Fleischtheile und des Fettes erbaut. Sie werden jedoch wenig gebraucht, wahrscheinlich, weil sie in unbequemer Entfernung von den Schlachträumen liegen und ohne Verbindung mit Eiskellern keinen genügenden Schutz gegen den Einfluss der Wärme gewähren. Einige wenige Verwaltungsräume, die Wohnung des Wärters, Holzremise und Aufbewahrungsgelasse bilden den Rest der Bebauung. Eine Fettschmelze ist nicht vorhanden.

Sämmtliche Räume sind gut gelüftet, erleuchtet und gereinigt.

Die technische Ausführung der Baulichkeiten, sowie die Einzelheit der Einrichtung sind in jeder Beziehung sachgemäß und solide ausgeführt.

Die ganze Anlage macht einen sehr günstigen Eindruck und darf als mustergültig für kleinere Städte angesehen werden, in denen ähnliche Zunftverhältnisse dieselbe gemeinschaftliche Benutzung der Räume gestatten.

## Genua.

Blatt IV.

Die beiden Schlachthäuser St. Lorenzo und St. Vicenzo zu Genua sind im Jahre 1859 mit dem in dieser Stadt für öffentliche Anlagen herkömmlichen Anstande von dem Architekten Resasco erbaut.

Die Grundfläche des einen beträgt 1 Morgen 100 Quadratruthen, des anderen 1 Morgen 66 Quadratruthen.

Beide haben bei gleicher Größe auch im Wesentlichen gleiche Einrichtung, daher die Beschreibung der einen Anlage genügt.

St. Lorenzo, in der Nähe des Bahnhofes, liegt über dem Torrente di Lagano, dessen schnelles Wasser die Unreinigkeiten aufnimmt und dem nahen Hafen zuführt.

Sämmtliche Räume des Schlachthauses sind 22 Fuß hoch gewölbt, Fußboden und Plinthen mit Granit bekleidet.

Die Fensteröffnungen sind, den günstigen klimatischen Verhältnissen entsprechend, fast nur durch Gitter geschlossen.

Lüftung und Reinigung sind vortrefflich, so daß selbst während der heißen Juli-Tage des Jahres 1865, an welchen das hunderttheilige Thermometer 30 bis 40 Grad zeigte, eine reine und verhältnismäßig kühle Luft in den viel benutzten Schlachthallen herrschte.

Die städtische Wasserleitung, welche mit Benutzung alter Aquaducte Genua reichlich mit Wasser versorgt, füllt in den Schlachthäusern zahlreiche Bassins und beständig fließende Wasserstöcke.

An der Eingangshalle von St. Lorenzo liegen 4 Zimmer, das eine Portierloge, die andern drei Bureau's des Directors und des beaufsichtigenden Arztes. Zu den Wohnungen dieser Beamten führen die rechts und links angeordneten Treppen. Den ersten Hof umschließen 4 Schlachthallen für Rinder, Schafe, Kälber, Ziegen, und zwei für Schweine.

Im zweiten Hof stehen 2 Stallgebäude für p. p. 50 Rinder und 100 Stück Kleinvieh mit Futterböden über den gewölbten Decken.

Durch den Thorweg in der Mauer, welcher die unbebaute Hofseite von der Straße trennt, werden die Schlachthiere eingeführt.

An den Schlachthallen für Rinder, Schafe und Kälber liegen 30 kleine Zellen mit Hängeböden darüber, bestimmt, den Schlächtern zur Aufbewahrung von Fleisch zu dienen. Sie werden aber gar nicht benutzt, da alles Fleisch sofort in besonders dazu gehaltene Wagen mit der Aufschrift „Impresa dei trasporti delle carni macellate“ nach den Verkaufsorten gefahren wird.

Zum Aufhängen der Rinder dienen anstatt der sonst gebräuchlichen Winden und Krummhölzer einfache Flaschenzüge, welche an Balken unter den Gewölben befestigt sind.

In dem Schlachtraum für Kleinvieh fehlt es an guten Einrichtungen zum Schlachten sowohl, wie zum Bearbeiten des Fleisches.

Auch das Schweineschlachthaus erscheint in dieser Beziehung etwas vernachlässigt, was jedoch nicht von besonderer Bedeutung ist, da überhaupt außerordentlich wenig Schweine, und auch diese nur in den 8 kühleren Monaten des Jahres geschlachtet werden.

Die beiden Kaldaunenwäschen sind entsprechend mit Waschbassins und Kesseln versehen.

Zwei besondere Räume werden zur Einpökellung benutzt.

In dem Halbgeschloß über dem Gebäudetheil, welcher die Höfe trennt, wohnen Portier und Wächter.

In beiden Höfen sind steinerne Wasserbassins mit beständig fließenden Brunnen.

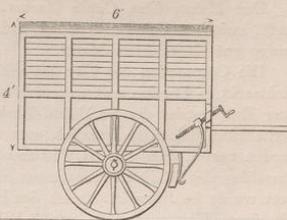
Gleich stattlich und zweckmäßig ist das Schlachthaus St. Vicenzo an der Via dell Edera, nahe der Porta di Pila gelegen.

In beiden Etablissements wurden im Jahre 1864 13,000 Stück Rinder und 70,000 Stück Schafe, Kälber, Lämmer und Ziegen, aber nur 700 Stück Schweine geschlachtet.

Genua hat p. p. 120 Schlächter, welche nur in den Schlachthäusern schlachten dürfen, deren Benutzung übrigens jedem Einwohner freisteht. Die Abgaben werden pro Kopf des Thieres nach billigem Tarif berechnet.

Die Untersuchung des Gesundheitszustandes der lebenden Thiere, sowie des Fleisches der getödteten, wird mit großer Sorgfalt durch 3 Aerzte ausgeführt, von denen einer beständig im Schlachthause anwesend sein muß.

Im Uebrigen beschränkt sich zweckmäßigerweise die Verwaltung lediglich auf die Sorge für Ordnung und Reinlichkeit.



## London.

Blatt V, VI.

Die regelmäßige tägliche Ernährung der 3 Millionen Menschen, welche die Stadt bewohnen, ist ein großartiger Erfolg des freien Handels.

Was, wie ehemals im kaiserlichen Rom, so heute noch im kaiserlichen Paris einer machtvollen Regierung beständige Sorge bereitet, was dort hunderte von Beamten beaufsichtigen und leiten, das vollzieht sich hier so selbstverständlich wie sicher, lediglich durch die Mittel eines von allen Fesseln befreiten Verkehrs.

Keine Behörde kümmert sich um den Markt der Metropole.