



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

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

Hennicke, Julius

Berlin, 1866

Edinburgh. Blatt VII.

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

Newgate.

Da London keine öffentlichen Schlachthäuser besitzt und die Privatschlächtereien theils in der Stadt vertheilt liegen, theils mit dem Fleischmarkt Newgate in der City vereinigt sind, so muß das Vieh an jedem Markttag durch die Straßen getrieben werden. — Hammel- und Ochsenheerden bringen die allergrößte Verwirrung hervor in den engen, von so unendlichem Verkehr erfüllten Straßen der City. — Daß solch ein Unfug, der sich zweimal in der Woche wiederholt, geduldet werden kann, bleibt unbegreiflich für jeden, der den complicirten, auf Selbstständigkeit der einzelnen Kirchspiele basirten Verwaltungs-Verhältnissen der Stadt fern steht.

Wie sehr die Corporation der City, die conservativste Behörde der Welt, geneigt ist, die elendesten Einrichtungen zu bewahren, wenn sie nur alt und herkömmlich sind, das zeigt der Fleischmarkt von Newgate, dem gegenüber die schmutzigsten Schlächter-Scharren deutscher Reichsstädte Muster-Anlagen genannt werden müssen.

Schlachthäuser anderer englischer Städte.

Die englischen Städte Birmingham, Manchester, Liverpool, Birkenhead, Carlisle und Newcastle upon Tyne bieten kaum ein besseres

Fig. 15.

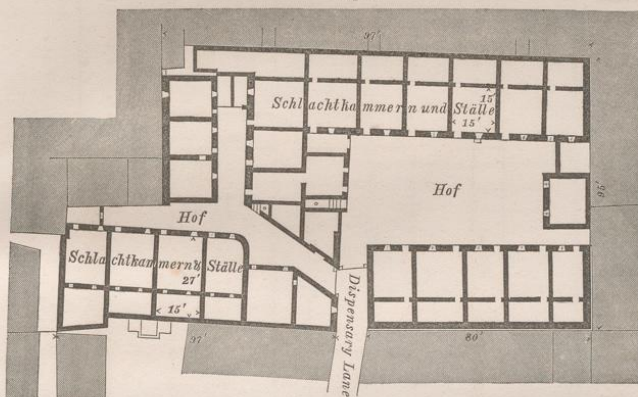
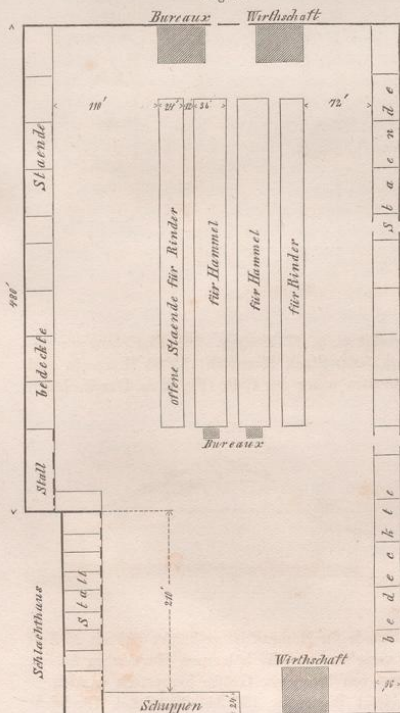


Bild als die Metropole, selten nur entsprechen die Einrichtungen den großartigen Verkehrsverhältnissen des Schlachtvieh- und Fleischhandels.

Fig. 6.



Die Viehmärkte sind meistens ziemlich gut eingerichtet, ohne gerade besondere Baulichkeiten aufweisen zu können. Die Schlachthäuser aber, wo deren überhaupt vorhanden, sind ganz unzurechnende Anlagen. Die vorstehenden Skizzen geben in den Fig. 4 (s. p. 10) u. 5 den Viehmarkt u. das Schlachthaus von Newcastle. Ganz ähnlich sind die Einrichtungen in Glasgow; der Viehmarkt (Fig. 6) ist ganz gut und geräumig, das anstossende Schlachthaus jedoch sehr erbärmlich und schmutzig. Doch werden in dieser Stadt demnächst neue öffentliche Schlachthäuser mit zwangsweiser Benutzung erbaut, welche bisher nur Edinburg und dessen Hafenstadt Leith besitzt.

Edinburg.

Blatt VII.

Auf Blatt VII ist die eine dieser im wesentlichen ganz gleichen Anlagen dargestellt. Dieses Schlachthaus, in dem alten Stadttheil von Edinburg, an der Faulconbridge Street, auf Kosten der Commune durch den Architekten Coussin erbaut, bietet manches Eigenthümliche.

Auf dem unregelmäßigen Terrain von 12 Morgen Fläche stehen 13 Gebäudeanlagen.

Das Verwaltungsgebäude bildet mit seinen Thorwegen, im egyptischen Styl von Sandstein und Granit erbaut, eine stattliche Straßenfront. Die Stallgebäude, die Fett-schmelze und das Brühhaus sind hinsichts ihrer Einrichtung nicht bemerkenswerth, die 42 Schlachtkammern jedoch, welche

Fig. 1.

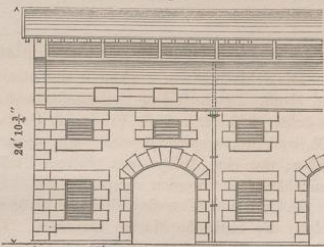
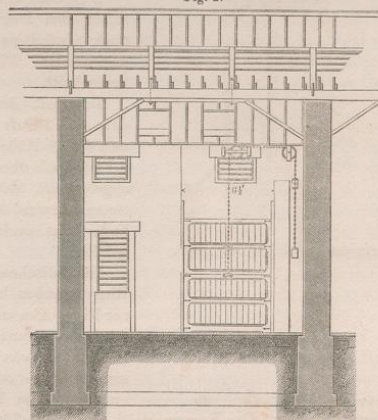
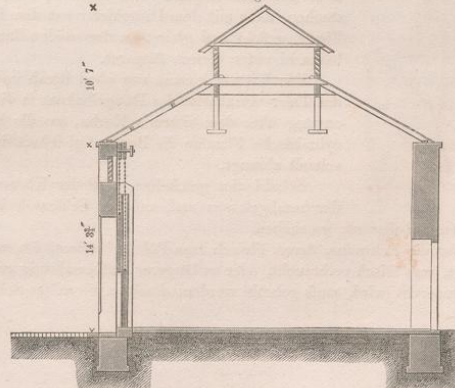


Fig. 2.



8 Gruppen bilden, verdienen eingehendere Beschreibung. Zusammengehörig sind: der Schlachtraum (Booth), daranstossend ein Viehstall (cattle shed) von 21 Fuß Länge, mit einem Hängeboden über der

Fig. 3.



Hälfte des Raumes, und ein kleiner, 7 Fuß breiter unmauerter Hof für Dung und Abfälle.

Der Schlachtraum ist 18 Fuß breit und 28 Fuß lang, zweckmäßig eingerichtet und durch Jalousiefenster in den Umfassungswänden und in der Laterne des Daches gut gelüftet.

Fig. 1 zeigt die Vorderansicht des Gebäudes, Fig. 2 den Längen- und Fig. 3 den Quer-Durchschnitt.

Die Thür der Schlachtkammer besteht aus zwei Theilen, von denen jeder mittelst Contre-Gewicht für sich zu heben ist, wie ein englisches Schiebefenster (Sash window). Der Vortheil dieser Einrichtung liegt darin, daß der untere Theil stehen bleiben kann, der Raum also abgeschlossen ist, während der obere gehoben wird und Licht und Luft eintreten läßt. —

In der Mitte des Raumes steht ein Drehbaum, wie ein Galgen, dessen Arm bis an eine halbkreisförmig gebogene Schiene mit Haken reicht, an welchen die getödteten Thiere aufgehängt werden.

Die Einrichtungen der Schlachthäuser von Edinburg und Leith sind durchaus zweckmäßig, nur die Reinlichkeit läßt manches zu wünschen übrig, da sowohl Wasserversorgung wie Entwässerung mangelhaft sind.

Die Benutzung ist eine sehr starke, da ein bedeutender Fleischhandel nach London betrieben wird, wohin die ausgeschlachteten Thiere per Eisenbahn geschickt werden.

Die irländischen Schlachthäuser.

Die Schlachthäuser von Dublin sind über alle Beschreibung schmutzig und elend. Der zerlumpte Commissionair des Gasthofes antwortete zwar als ächter Irländer auf die Frage, ob Schlachthäuser vorhanden seien: „Oh well Sir, a splendid one.“ Ein neuer Viehmarkt ist im Bau begriffen, der eine Anlage von großem Umfange, aber ohne besondere Baulichkeiten zu werden verspricht.

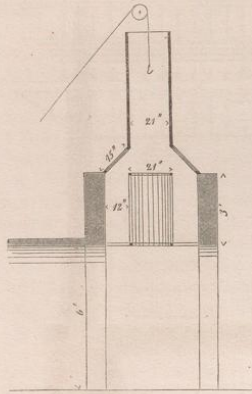
In Cork und Waterford sind jene berühmten Schweineschlächtereien, welche die englische Marine versorgen. Die Einrichtungen sind dieselben, wie in Hamburg.

Zum Sengen der Schweine werden außer den Denny'schen Patentöfen noch einfachere cylindrische Oefen angewendet. Fig. 1 zeigt den Verticalschnitt.

Innerhalb des gemauerten Cylinders von 3 Fuß 9 Zoll Durchmesser und 3 Fuß Höhe, welcher auf Stützen 6 Fuß hoch über dem Fußboden so angelegt ist, daß Arbeiter darunter treten können, steht ein zweiter Cylinder aus senkrechten Eisenstäben gebildet.

Ein Zwischenboden füllt unten den Ring zwischen beiden. Oben ist dieser Ring offen und ein schräg ansteigender Blechmantel endet in den Schornstein von 21 Zoll Durchmesser. Kohlen- oder Holzfeuer brennt zwischen dem Eisengitter und dem Mauer-Cylinder. Das Brennmaterial wird durch Thüren in den schrägen Mantel eingeworfen, die Asche unten entfernt.

Fig. 1.



Ueber Rollen geführt hängt eine Kette in den cylindrischen Korb hinab, die am andern Ende über eine Kurbel geht. Das Schwein wird abgestochen, dann mit dem Unterkiefer von dem Haken Fig. 2 gefaßt und gleitet an der runden Stange b, hängend unter diesem Apparat.

Fig. 2.



Die Kette a kommt von oben herab und hebt das Thier mittelst des Doppelhakens in die Verengung über dem eisernen Korbe, wo die heftige cylindrische Flamme die Borsten gleichmäßig und schnell absengt.

Sobald dies geschehen, wird der Körper wieder herabgelassen und auf der Schiene b in den nächsten Arbeitsraum geschoben.

Nur die Schweine, deren Fleisch zum Pökeln bestimmt ist, werden gesengt, was frisch verbraucht, oder zu längerer Aufbewahrung gesotten und preservirt wird, muß gebrüht werden, damit es die weiße Schwarte behält.

Paris.

Blatt VIII, IX.

1. Die alten Viehmärkte.

Die Stadt Paris zählt seit der im Jahre 1859 erfolgten Vergrößerung des Weichbildes 1,700,000 Einwohner.

Im Jahre 1860 wurden

- 287,364 Stück Hornvieh,
- 130,400 - Kälber,
- 1,407,815 - Hammel,
- 217,455 - Schweine,

zusammen 2,053,034 Stück Vieh

über die Steuergrenze eingeführt.

Sieben Märkte theilen sich in den Handel mit diesem Schlachtvieh.

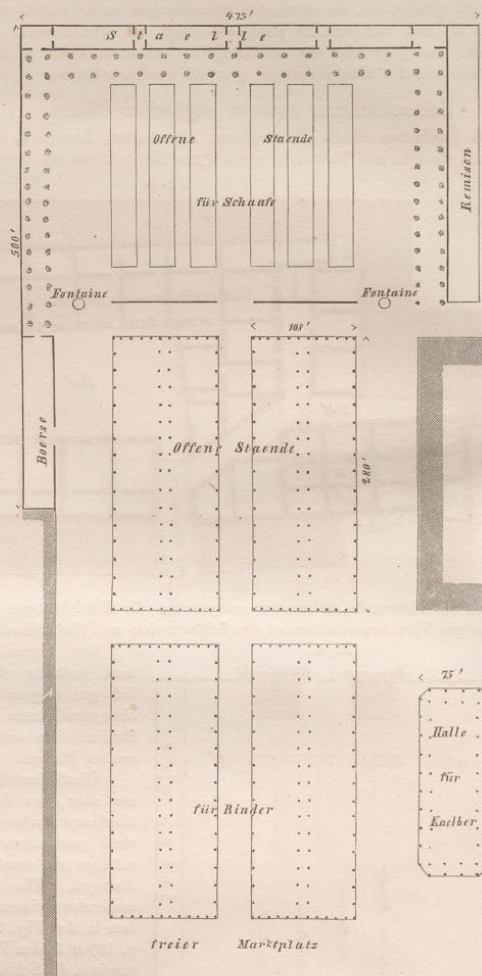
Poissy und Sceaux versorgen die Stadt mit Rindvieh und Hammeln. Kälber und Schweine werden in St. Germain, Batignolles, auf dem Marché de la Chapelle, Marché de la Maison blanche und in der Halle aux veaux am Quai des Bernardins gehandelt.

Diese Märkte, deren Gründung in eine sehr frühe Zeit zurückgeht, sind bis auf St. Germain und Poissy im Besitz der Stadt Paris.

Ihre Anlagen haben in baulicher Beziehung keine besondere Bedeutung. Nur die Stadt Poissy, welche 3 Meilen von Paris entfernt an der Bahn nach Rouen liegt, hat noch in neuerer Zeit mit einigem Aufwande ihren Markt-Platz verbessert.

Nachstehende Skizze Fig. 1 zeigt die allgemeine Anordnung.

Fig. 1.



Die Grundfläche beträgt p. p. 17 Morgen. Die Einrichtungen gestatten den Auftrieb von 3000 Stück Hornvieh, 15000 Hammeln und 1000 Kälber. Letztere werden unter der Halle (Fig. 2 im Durchschnitt)

gehandelt, deren Fußboden zur bequemeren Verladung um 4 Fuß über das Terrain erhöht ist. Die offenen Rindviehstände sind von starken Barrieren, Granit-Pfeiler durch Rundeisenstangen verbunden, dauerhaft umhegt.

Der Fußboden der Stände für Hammel ist asphaltirt und mit 25 Zoll hohen eisernen Pfählen versehen, um die hölzernen Hürden zu halten, mit welchen Abtheilungen von beliebiger Größe hergestellt werden.

Ein großer Stall bietet Raum für 150 bis 200 Stück Rindvieh.

Fig. 2.

