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

Hennicke, Julius

Berlin, 1866

Wien. XVII.

urn:nbn:de:hbz:466:1-67181

Es wird die Erweiterung des Betriebes durch den Bau eines grofsen Viehmarktes beabsichtigt, wozu Terrain in der Nähe des Schlachthofes gewonnen ist.

Wien.

Blatt XVII.

Die Stadt Wien hat zwei öffentliche Schlachthäuser, welche nach dem Vorbilde der ältern Pariser Anlagen im Jahre 1851 aus communalen Mitteln mit einem Kostenaufwande von 2 Millionen Thalern erbaut worden sind.

Das eine, St. Marx, an der Landstrafse, hat 22⅔ Morgen Grundfläche, das andere, zu Gumpendorf an der Wien, ist nur halb so grofs.

Allgemeine Anordnung, innere Einrichtung und Verwaltung sind bei beiden vollkommen gleich.

Auf Blatt XVII ist von dem einen die Ansicht, von dem andern der Grundrifs dargestellt.

Das Kleinvieh wird in Wien in den Privathäusern der Fleischer geschlachtet.

Der Zwang zur Benutzung der Schlachthäuser betrifft nur das Schlachten der Rinder, und lediglich dafür sind die Einrichtungen getroffen.

Das Gumpendorfer Schlachthaus, auf rechtwinklich begrenztem, 1110 Fufs langem, 265 Fufs tiefem Grundstück erbaut, umfafst zwei Verwaltungs-Gebäude, 8 Stallungen, ein Reservoirhaus, 8 Schlacht-Gebäude mit 80 Kammern und an jeder schmalen Seite des Grundstücks ein Quergebäude, in welchem sich gemeinschaftliche Schlachträume, eine Kaldaunenwäsche, eine Fettschmelze und eine Anstalt für animalische Bäder befinden.

Die Ställe sind durch hölzerne niedrige Zwischenwände in Abtheilungen mit ein- oder zweiseitigen Ständen getheilt und können p. p. 1000 Stück Rindvieh aufnehmen.

Der Fufsboden ist nicht gepflastert, sodafs die Jauche in die Erde einziehen mufs; selbstverständlich eine schlechte, der Gesundheit der Thiere nachtheilige Anordnung.

Zwischen je zwei Ställen liegt ein Düngerhof mit Abtrittsanlagen.

Die eingestellten Thiere zeigen ein interessantes Gemisch von Nationalitäten, die starken geduldigen Stiere der Kronländer, kleine graue Rinder Galiziens, bessarabische Büffel und die schön gehörnten weifsen Ochsen der ungarischen Pusten. Die Kaiserstadt verschlingt die einen wie die andern.

Jedes Schlachthaus hat 10 Kammern von 30 Fufs Länge und 15 Fufs Breite. Je zwei stehen an einem unbedeckten, durch Gitter abgeschlossenen Zwischenhofe, welcher gar nicht benutzt wird.

Unter den 8 Fufs weit ausladenden Dächern sind Futterböden. Eine Treppe in der Mitte des Gebäudes führt nach diesen und den Kellern, welche, in so viel Abtheilungen, wie Schlachtkammern darüber, getheilt, vermiethet werden.

Die Kammern sind gewölbt, steingepflastert mit Wasser-Ausflufs, den nothwendigen Haken, Ringen, Balken und Winden versehen.

Die gemeinschaftlichen Schlachträume in den ebenfalls durchgängig gewölbten Quergebäuden werden zur Ermittlung des Durchschnitts-Fleisch-Gewichts der in grofsen Partien gekauften Thiere benutzt, nach welchem der Preis pro Stück sich regelt.

Die Fettschmelze ist jetzt aufser Gebrauch und wird in derem Local Albuminfabrikation betrieben.

Die animalischen Bäder, von Dr. Eckstein eingerichtet, erfreuten sich früher grofsen Erfolges, sind jedoch seit einiger Zeit im Rückgange und befinden sich jetzt in ziemlich vernachlässigtem Zustande. Eine kleine Broschüre des Dr. Eckstein giebt Auskunft über ihre Einrichtung und Resultate.

Die Kaldaunenwäschen (Kuttel- oder Flecksiedereien) werden nicht stark benutzt. Die Schlächter präpariren die Eingeweide gewöhnlich in den Schlachtkammern so weit, als zum Transport nach der Stadt erforderlich ist.

Das Wasserreservoir wird von der Kaiser Ferdinands-Leitung gespeist und fafst 64,000 Quart Wasser, welche nach den Schlachträumen und in einige Tränken geleitet werden.

Für Entwässerung ist durch unterirdische Canäle mit Gefälle nach der Wien entsprechend gesorgt.

Die Gebäude sind gut in Ziegeln gebaut und mit Schiefer gedeckt.

So wenig auch die Anlagen dieser Schlachthäuser als mustergiltig betrachtet werden können, so ist ihre Ausführung doch als nützlich und gewinnbringend anerkannt worden.

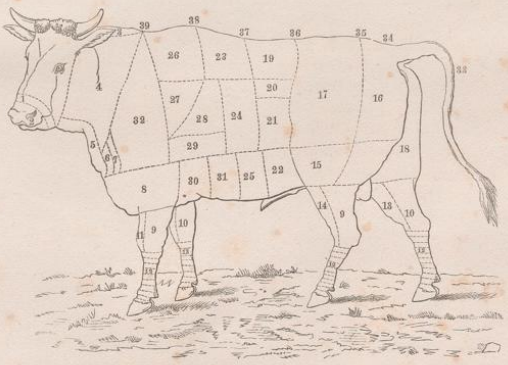
Die Schlächter Wiens widersetzten sich zuerst auf das Aeufserste dieser Schöpfung des Bürgermeisters Baron Czapka. Jetzt sind sie überzeugt von dem Vortheil, welcher dem Gewerbebetriebe daraus erwächst, und vollkommen einverstanden mit der ausschliefslichen Benutzung.

Der Viehmarkt liegt in unmittelbarer Nähe des Schlachthauses St. Marx an der Landstrafse, er bietet jedoch in baulicher Beziehung durchaus nichts Bemerkenswerthes.

Auf dem Wiener Fleischmarkt wird das Rindfleisch nach 39 Nummern klassifizirt und eigenthümlich benannt.

Nachstehende Zeichnung giebt die Linien der Zerlegung des Thieres und die Benennung der Theile.

1. Bibergosche.
2. Flotzmaul.
3. Kamm.
4. Wirbelbeine Tristel.
5. Stich.
6. Fettes Meisel.
7. Mageres Meisel.
8. Brustkern.
9. Aeufsere Wadschunken.
10. Innere Wadschunken.
11. Bugschnitzel.
12. Füfse.
13. Innerer Bratzel.
14. Aeufserer Bratzel.
15. Zapfen.
16. Gshnates Schwanzel.
17. Hüferl Schwanzel.
18. Ortsschwanzel.
19. Beiried.
20. Lungenbraten.



21. Schlemried.
22. Bauchfleisch.
23. Ried.
24. Zwerch Ried.
25. Dünnes Kügel.
26. Dicker Spitz.
27. Kruspel Spitz.
28. Rieddekel.
29. Zwerchspitz.
30. Dickes Kügel.
31. Mittleres Kügel.
32. Schulter.
33. Schlepp.
34. Sitzbein.
35. Darm.
36. Backen.
37. Lendenwirbeln.
38. Hinteres.
39. Wirbelbein.

Gedruckt bei A. W. Schade in Berlin, Stallschreiberstrafse 47.