



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Landwirtschaftliche Gebäude und verwandte Anlagen

Stuttgart, 1884

A. Schlachthöfe und Viehmärkte.

[urn:nbn:de:hbz:466:1-77688](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-77688)

A. Schlachthöfe und Viehmärkte.

VON GEORG OSTHOFF.

Die Markt-Anlagen für das Schlachtvieh sind als Hilfsanlagen für die Schlachthöfe zu betrachten; deshalb sind dieselben mit letzteren unter einer gemeinsamen Ueberschrift vereinigt und von den unter B zu besprechenden »Markthallen und Marktplätzen« getrennt worden.

Literatur

über »Schlachthöfe und Viehmärkte«.

a) Anlage und Einrichtung.

- CANTIAN. Ueber öffentliche Schlachthäuser, mit besonderer Rücksicht auf Berlin. ROMBERG's Zeitschr. f. pract. Bauk. 1859, S. 47.
- DULK. Ueber öffentliche Schlachthäuser und ihre Vorzüge vor Privatschlächtereien. ROMBERG's Zeitschr. f. pract. Bauk. 1860, S. 317.
- Étude sur la construction des abattoirs. Nouv. annales de la const.* 1861, S. 106.
- RISCH, Th. Bericht über Schlachthäuser und Viehmärkte in Deutschland, Frankreich, Belgien, Italien, England und der Schweiz. Im Auftrage des Magistrats der Haupt- und Residenzstadt Berlin erfattet. Berlin 1866.
- HENNICKE, J. Bericht über Schlachthäuser und Viehmärkte in Deutschland, Frankreich, Belgien, Italien, England und der Schweiz. Im Auftrage des Magistrats der königl. Haupt- und Residenzstadt Berlin erfattet. Berlin 1866.
- NARJOUX, F. *De la construction d'un abattoir. Gaz. des arch. et du bât.* 1866, S. 33, 58, 59.
- RISCH. Ueber Schlachthäuser, Viehmärkte und Markthallen. ROMBERG's Zeitschr. f. pract. Bauk. 1868, S. 31, 97.
- DARBYSHIRE, A. *On public abattoirs, with special reference to one recently erected at Manchester. Builder,* Bd. 33, S. 113, 145.
- Zu der rationellen Anlage von Schlachthäusern. *Bauhalle* 1873, S. 5, 11, 417.
- WENZEL, F. Die Einrichtungen der Viehmärkte und Schlachthäuser in den Hauptstädten Europas. Wien 1874.
- VAURABOURG, J. *Notice sur la construction des abattoirs et leur aménagement. Semaine des const.* 1877-78, S. 316, 329, 344, 364.
- OSTHOFF, G. Material zur Projectirung von Schlachthäusern. Oldenburg 1879.
- BLUTH. Ueber die Anlage von Schlachthäusern. *Wochbl. f. Arch. u. Ing.* 1880, S. 360.
- Oeffentliche Schlachthäuser und Reform beim Fleischverkauf in Städten. *Hannov. Wochbl. f. Hand. u. Gwbe.* 1880, S. 1.
- Deutsche bautechnische Taschenbibliothek. Heft 53, 65, 66, 68 u. 83: Die Schlachthöfe und Viehmärkte der Neuzeit. Von G. OSTHOFF. Leipzig 1881.
- HECHT. Ueber Schlachthäuser mit besonderer Berücksichtigung des Central-Schlacht- und Viehhofes in Hannover. *Deutsche Bauz.* 1881, S. 139.
- OSTHOFF, G. Laufwinde für Schlachthäuser (Patent Meiklejon). *Wochbl. f. Arch. u. Ing.* 1881, S. 186.
- HÜLLMANN. Ueber die Anlage öffentlicher Schlachthäuser mit Schlachtezwang. *Deutsche Viert. f. öff. Gefundheitspf.* 1882, S. 439.
- BRANDAU, L. Ueber obligatorische Schlachthausanlagen. *Caffel* 1883.
- OSTHOFF, G. Allgemeines über Schlachthöfe, und Mittheilungen über die Schlachthöfe in Bremen, Braunschweig und Caffel. *Wochbl. f. Arch. u. Ing.* 1883, S. 435, 445, 455.

BEHREND, G. Ueber Schlachtereien. HAARMANN's Zeitschr. f. Bauhdw. 1883, S. 105, 114, 125, 140, 147, 155, 164; 1884, S. 57. (Auch als Sonderabdruck erschienen: Der Bau und die Einrichtung von Schlachtereien. Halle 1884.)
Das Schlachthaus. Leipzig. Erscheint seit 1884.

β) Ausführungen und Projecte.

GOURLIER, BIET, GRILLON et TARDIEU. *Choix d'édifices publics projetés et construits en France depuis le commencement du XIX^{me} siècle.* Paris 1845—50.

1^{er} vol., pl. 173: *Abattoir à Paris (Villejuif).*

pl. 178: *Abattoir à Nanterre.*

2^e vol., pl. 205: *Abattoir à Nantes.*

pl. 29: *Abattoir à Tarascon.*

3^e vol., pl. 46: *Abattoir à Orléans.*

Der Schlachthof zu Rouen. Allg. Bauz. 1846, S. 40.

Design for a fire-proof public abattoir. Builder, Bd. 8, S. 512.

KOLLMANN, F. J. Das neue Schlachthaus in Augsburg. ROMBERG's Zeitschr. f. pract. Bauk. 1852, S. 137.

The metropolitan Cattle-market, Copenhagen-fields. Builder, Bd. 12, S. 618.

DAMMEIER, C. u. A. BAUMANN. Der Schlachthof für Schweine, Chateau Landon, in Paris. Zeitschr. f. Bauw. 1858, S. 255.

GALLOT. *Abattoir d'Argentan.* *Nouv. annales de la const.* 1861, S. 109.

PLUYO, E. *Abattoir de Morlaix (Finistère).* *Nouv. annales de la const.* 1864, S. 201.

ROGER. *Abattoirs de Bourges.* *Gaz. des arch. et du bât.* 1866, S. 308; 1867, S. 19.

Der Viehmarkt im Stadtviertel La Villette zu Paris. Deutsche Bauz. 1867, S. 455.

Der neue Viehmarkt zu London. Deutsche Bauz. 1868, S. 502.

Der neue Berliner Viehmarkt. Deutsche Bauz. 1868, S. 211, 258.

JANVIER. *Nouveaux abattoirs et marché aux bestiaux de la Villette.* *Nouv. annales de la const.* 1868, S. 2, 20, 27, 28, 34, 46.

OPPERMANN, C. A. *Abattoirs à plan développable pour une ville de 10 à 20 000 habitants.* *Nouv. annales de la const.* 1869, S. 67.

JANVIER. *Nouveau marché aux bestiaux et nouveaux abattoirs de la Villette, à Paris.* *Moniteur des arch.* 1869, Pl. 73—74; 1872, Pl. 36; 1879, S. 50.

NARJOUX, F. *Architecture communale.* Paris 1870, S. 89: *Abattoirs.*

GÖTTISHEIM. Die neue Schlachthanfaltung zu Basel. Deutsche Viert. f. öff. Gefundheitspfl. 1870, S. 481.

ORTH. Der neue Berliner Viehmarkt nebst Schlachthaus-Anlage. Zeitschr. f. Bauw. 1872, S. 21 u. 157.

ORTH, A. u. A. BIBENDT. Die neue Viehmarkt- und Schlachthaus-Anlage zu Berlin. Berlin 1872.

THOMAS, E. *Le marché aux bestiaux de la Villette et les abattoirs de la ville de Paris etc.* Paris 1873.

Central-Viehmarkt in Wien: WINKLER, E. *Technischer Führer durch Wien.* 2. Aufl. Wien 1874, S. 208.

THEWALT, A. Der neue Berliner Viehmarkt nebst Schlachthäusern und zugehöriger Eisenbahn-Anlage. Deutsche Bauz. 1874, S. 361, 387.

HAGEN. Das Central-Schlachthaus der Stadt Dresden. Zeitschr. d. Ver. deutsch. Ing. 1874, S. 243.

V. D. HUDE u. HENNICKE. Oeffentliches Schlachthaus und Viehmarkt in Buda-Pest. Zeitschr. f. Bauw. 1875, S. 311 u. 535. (Auch als Sonderabdruck erschienen: Berlin 1876.)

HAUSSMANN, G. Der neue Viehmarkt in Turin. Allg. Bauz. 1875, S. 83.

HAUSSMANN, G. Das Schlachthaus in Pest. Allg. Bauz. 1875, S. 84.

HAUSSMANN, G. Das Schlachthaus in Mailand. Allg. Bauz. 1875, S. 84.

HAUSSMANN, G. Das Schlachthaus in Turin. Allg. Bauz. 1875, S. 85.

Schlachthaus und Viehhof in München: Bautechnischer Führer durch München. München 1876, S. 220.

HINTRÄGER, M. Der Central-Viehmarkt in Wien. Wochschr. d. öst. Ing.- u. Arch.-Ver. 1876, S. 315.

Costermonger's stables and stalls, Columbia market. Builder, Bd. 35, S. 1126.

ACHARD, A. *Les nouveaux abattoirs de la ville de Genève.* Eisenb., Bd. 6, S. 93.

LINNER, R. Das Schlachthaus in Graz. Allg. Bauz. 1878, S. 69.

Die Schlachthausanlage in Zürich. Eisenb., Bd. 9, S. 9.

LEROUX. *Abattoirs de Lons-le-Saulnier.* *Moniteur des arch.* 1878, S. 14, 30 u. Pl. 2, 3, 8.

Les nouveaux abattoirs de la ville de Genève. *Semaine des const.* 1878—79, S. 414.

- ZENETTI, A. Der Vieh- und Schlacht-Hof München. München 1880.
Der Neubau des städtischen Central-Vieh- und Schlachthofes zu Berlin. Wochbl. f. Arch. u. Ing. 1880, S. 386.
- FRIEDRICH, C. Das Schlachthaus zu Erfurt. Wochbl. f. Arch. u. Ing. 1880, S. 437.
Der Neubau des städtischen Central-Vieh- und Schlachthofes in Berlin. Baugwks.-Ztg. 1880, S. 677.
Das neue städtische Schlachthaus in Braunschweig. Stadt 1880, S. 93.
Der neue Vieh- und Schlachthof in München. Stadt 1880, S. 194, 204.
Abattoirs de Befançon. Encyclopédie d'arch. 1880, Pl. 662, 668, 685, 686, 691; 1881, S. 16 u. Pl. 715, 719.
- STÜBBEN, J. Kombination von Schlachthaus und Gasfabrik. Deutsche Bauz. 1881, S. 241.
- OSTHOFF, G. Das städtische Schlachthaus zu Iferlohn. Wochbl. f. Arch. u. Ing. 1881, S. 110, 120.
- OSTHOFF, G. u. L. KLINGENBERG. Entwurf eines Schlachthofes für Neu-Brandenburg (Mecklenburg). Wochbl. f. Arch. u. Ing. 1881, S. 470.
- Central-Vieh- und Schlachthof in Hannover. Centralbl. d. Bauverw. 1881, S. 290.
- Der neue Rindermarkt des Wiener Central-Schlachtviehmarktes. Wochfchr. d. öft. Ing.- u. Arch.-Ver. 1881, S. 28.
- OSTMANN. Der neue städtische Schlachthof in Bochum. ROMBERG's Zeitschr. f. pract. Bauk. 1881, S. 272.
Der Central-Schlacht- und Viehhof zu Hannover. Hannov. Wochbl. f. Handel u. Gwbe. 1881, S. 321.
Ufne à gaz et abattoir de Sain-Fourçain. Nouv. annales de la constr. 1881, S. 3.
- PETERS, O. Die Canalisationsanlagen des Central-Viehmarkts und Schlachthofs von Berlin. Wochbl. f. Arch. u. Ing. 1881, S. 531; 1882, S. 9.
Abattoirs de Coulommiers. Moniteur des arch. 1881, Pl. 29; 1882, S. 32, 62, 79 u. Pl. 10, 26, 30.
- KUBALE. Der Schlachthof zu Görlitz. Wochbl. f. Arch. u. Ing. 1882, S. 391.
- MÄURER, W. Der neue städtische Viehhof (Schlachthaus- und Viehmarkt-Anlage) in Elberfeld. Centralbl. f. allg. Gefundheitspfl. 1882, S. 221.
- BOCHMANN, E. Programm zu einem Central-schlachthaus und Viehmarkt in Riga. Riga 1882.
Schlachthof- und Viehmarkt-Anlage in Bremen: BÖTTCHER, E. Technischer Führer durch das Staatsgebiet der freien und Hansestadt Bremen. Bremen 1882. S. 19.
Der Central-Schlacht- und Viehhof in Hannover: UNGER, TH. Hannover. Führer durch die Stadt und ihre Bauten. Hannover 1882. S. 236.
- CHABAT, P. *Abattoirs de Pontoise. Encyclopédie d'arch.* 1882, Pl. 834, 817, 822, 835-836, 841; 1883, S. 83 u. Pl. 912.
- Oeffentliches Schlachthaus auf der Roddenkoppel zu Lübeck. Deutsche Bauz. 1883, S. 523.
Schlacht- und Viehhofanlagen in Effen. Wochbl. f. Arch. u. Ing. 1883, S. 471.
- KÖNIG, G. Das Schlachthaus in Bad Oeynhafen. Deutsche Bauz. 1883, S. 581.
- HECHT, TH. Der Central-Schlacht- und Viehhof zu Hannover. Zeitschr. d. Arch. u. Ing.-Ver. zu Hannover 1883, S. 325.
- Städtische Schlachthausanlage in Caffel. Wochfchr. d. Ver. deutsch. Ing. 1883, S. 128.
- ZAMPIS, G. Die eisernen Hallen-Constructionen des neuen Wiener Central-Schlachtvieh-Marktes. Zeitschr. d. öft. Ing.- u. Arch.-Ver. 1883, S. 84.
- LOHAUSEN. Oeffentliche Schlachthofanlage für die Stadt Halle. Deutsche Viert. f. öff. Gefundheitspfl. 1883, S. 84.
- Der neue Central-Viehmarkt in Wien. Centralbl. d. Bauverw. 1884, S. 210.
- WULLIAM ET FARGE. *Le recueil d'architecture. Paris.*
5^e année, f. 1, 2, 3, 18, 23, 50, 52, 67. *Abattoirs. Ville de Lons-le-Saulnier; von Vaurabourg.*
6^e année, f. 38, 39. *Abattoir de Souppes; von Dechauffé.*
7^e année, f. 17, 30, 39, 54, 55, 65, 66. *Abattoirs de Chaumont; von Dupuy.*
9^e année, f. 40, 41, 48. *Abattoirs de la ville de Mantes; von Borrel.*
10^e année, f. 35, 37, 38, 47, 48. *Abattoirs pour la ville de Tarbes; von Albrizio.*

I. Kapitel.

S c h l a c h t h ö f e.

a) Allgemeines.

Schlachthöfe sind Anlagen, in welchen diejenigen Thiere, deren Fleisch dem Menschen zum Genuße dient, getödtet und bis zur Zertheilung ausgefchlachtet werden.

197.
Zweck
und
Errichtung.

Diese Anlagen bestehen aus einem Complex von Gebäuden, welche zum Schlachten und zum Einfallen der Thiere, zum Reinigen des Fleisches und der Eingeweide, zur Unterfuchung des Fleisches etc. dienen, und sind mit allen Einrichtungen versehen, welche zum Schlachten, Auskühlen, Reinigen etc. nothwendig oder wünschenswerth sind.

Der Schlachthof kann sich entweder in den Händen eines Industriellen befinden, welcher darin die Thiere in Massen schlachtet und dieselben dann in zertheiltem, geräuchertem oder eingefalzenem Zustande in den Handel bringt (wie *Koopmann* in Hamburg), oder derselbe kann von einer Schlachter-Innung (wie die Schlachthöfe zu Dresden, Stuttgart, Hannover, Chemnitz etc.) oder vom städtischen Gemeindefewesen selbst gebaut sein und betrieben werden (wie die meisten Schlachthöfe in Deutschland).

Ist der Schlachthof in den Händen eines Privaten, so ist derselbe in der Regel nur für die betreffende eine Thiergattung angelegt, mit welcher der Handel getrieben wird, und es sind ausschließlich die Einrichtungen derart getroffen, daß sämtliche Hantierungen mit dem geringsten Zeitaufwande ausgeführt werden können.

Wenn sich dagegen der Schlachthof in den Händen einer Schlachter-Innung oder der städtischen Verwaltung befindet, so ist derselbe wohl ohne Ausnahme aus sanitären Gründen als sog. »öffentlicher Schlachthof« erbaut und dazu bestimmt, sämtliche Schlachtungen im gesammten Gebiete der Gemeinde in sich aufzunehmen, und es ist alsdann die Ausübung des Schlachtens an irgend einem anderen Platze verboten.

Da diese letztere Art der Schlachthöfe die Einrichtungen der ersteren in sich einschließt, wenigstens aus principiellen oder praktischen Gründen nicht mit ihr im Widerspruche steht, überdies aber mit allen den Räumen und Einrichtungen ausgestattet ist, welche das Schlachten etc. aller Thiergattungen erfordert, so soll hier unter dem Namen »Schlachthof« stets der »öffentliche Schlachthof« gemeint sein, der in demselben Gemeindebezirke neben sich kein Privat-Schlachthaus duldet.

Die Centralisirung aller Schlachtungen an einem einzigen Orte oder, wie in Paris oder anderen großen Städten, an einzelnen wenigen Plätzen oder, mit anderen Worten, die Errichtung öffentlicher Schlachthöfe hat in erster Linie den Zweck, eine genaue und zuverlässige Controle über die Gesundheit des Thieres und Fleisches und über die sonstige Beschaffenheit des letzteren auszuüben. Eine solche Controle ist nicht möglich, wenn jeder Fleischer die Thiere in seinem Hause schlachtet, und ist um so weniger durchführbar, je größer die Stadt, also je größer die Anzahl der Metzger in derselben ist.

Die Ansicht, daß eine solche Controle im höchsten Grade wichtig und nothwendig sei, brach sich bald nach der Aufhebung der Abdeckerei-Privilegien mit dem Gesetze vom 31. Mai 1858 mehr und mehr Bahn, als sich herausstellte, daß

die Trichinose-Erkrankungen ungleich häufiger auftraten und auch sonstige Erkrankungen nach dem Genuße von Rind- und Kalbfleisch in weit größerer Anzahl vorkamen, als vor dieser Zeit. Denn mit dem Verschwinden der Abdecker verschwanden die wichtigsten Controleure über die Gesundheit der zur Schlachtbank geführten Thiere, da die Abdecker vor jenem Jahre durch Verordnungen im ausschließlichen Besitze des Rechtes: gefallenenes oder krankes, »abständig gewordenes« Vieh abzustechen, geschützt und die Viehbesitzer, welche ihr krankes Vieh ohne Zuziehung des Abdeckers schlachteten, mit Strafe bedroht wurden; andererseits waren die Abdecker verpflichtet, das Vieh zu vergraben oder dafür zu sorgen, daß das Fleisch kranker Thiere nicht den Menschen zur Nahrung verkauft wurde⁹¹⁾.

Hüllmann sagt⁹¹⁾: »Es ist unzweifelhaft, daß durch die Aufhebung dieser Privilegien der Verkauf des Fleisches von kranken, sogar von gefallenen Thieren ganz außerordentlich begünstigt worden ist. Der beste Controleur des ungefunden Viehes, der Abdecker, ist ja aus der Welt geschafft. — Die Thatfache steht denn leider auch unzweifelhaft fest, daß von den Hausthieren, welche zur Nahrung des Menschen gebraucht werden, nur äußerst selten eins noch eines natürlichen Todes stirbt. Die Zahl derjenigen Viehbesitzer, welche das kranke Thier, sobald dessen Krankheit einen ungünstigen Ausgang zu nehmen scheint, zu herabgesetztem Preise an den gewissenlosen Schlächter verkaufen, ist leider eine sehr große.«

Das immer mehr anerkannte Bedürfnis nach einer fachverständigen Fleischbeschau und die immer mehr sich geltend machende Einsicht, daß diese Controle über die Qualität des Fleisches nur in Central-Schlachthöfen ausgeübt werden könne, führte in Preußen zu dem Gesetz vom 18. März 1868, welches den Gemeinden die Macht in die Hände giebt, innerhalb ihres Bezirkes die Schlächter zu zwingen, in einem Central-Schlachthofe ihre Thiere zu schlachten, und alle diejenigen empfindlich zu strafen, welche frisches Fleisch von auswärts einführen, ohne dasselbe im öffentlichen Schlachthofe untersuchen zu lassen⁹²⁾.

Außer diesem Hauptzwecke, der Gewährleistung, daß nur gesundes Fleisch in den Handel kommt, weist der öffentliche Schlachthof noch folgende Vortheile auf:

1) Es werden die durch die Privat-Schlächtereien verursachten Ausdünstungen aus der Stadt entfernt, und

2) es wird der lästige Transport des Schlachtviehes innerhalb der Stadt beseitigt oder doch wesentlich eingeschränkt.

Die in den Höfen der Schlächter vorhandenen Blut- und Schmutzlachen, das in den Straßenrinnen nicht canalisirter Städte fließende Blutwasser, die in nächster Nähe der Wohnhäuser befindlichen Dünger- und Jauchengruben der Schlächter, welche die unangenehmsten und durchdringendsten Gerüche von sich geben, belästigen nicht nur die Besitzer der einzelnen Schlächtereien, sondern weithin die Nachbarn in der empfindlichsten Weise.

Zwar nicht gesundheitschädlich, aber immerhin unangenehm und lästig ist das Durchtreiben des Viehes durch die Stadt. Bei Anlage eines öffentlichen Schlachthofes können den Metzgern und Viehverkäufern genau die Straßen, möglichst außerhalb der Stadt, angewiesen werden, auf denen sie ihr Vieh zum Schlachthofe treiben dürfen; auch kann die Vieheinführung auf bestimmte Tagesstunden beschränkt werden.

⁹¹⁾ Vergl.: Deutsche Viert. f. öff. Gesundheitspflege 1878, S. 595; 1882, S. 443.

⁹²⁾ Auf Grundlage des Gesetzes vom 18. März 1868, mit Abänderungen und Ergänzungen vom 9. März 1881, sind die Gemeinden berechtigt, für die Benutzung des öffentlichen Schlachthofes Gebühren zu erheben, welche indess die Untersuchungs-, Verwaltungs-, Unterhaltungs- und Betriebskosten, ferner eine höchstens fünfprocentige Verzinsung und eine einprocentige Amortisirung der Anlagekosten, so wie der Kosten der für die Entwerthung der Privat-Schlächtereien gezahlten Entschädigungen nicht übersteigen dürfen.

Schon zu den Zeiten *Homer's* findet man Andeutungen über das Schlachten, und die Römer kannten die Schlachthäuser bereits zur Zeit der Consuln. Damals gab es in Rom schon 2 Corporationen der Fleischer, von denen die eine sich bloß mit dem Schlachten der Schweine abgab, während die andere sich mit dem Schlachten der Ochsen beschäftigte. Beide Corporationen befassten sich bereits ihre Schlachthäuser. Die Römer hatten ferner schon eine Fleisch-Polizei und führten dieselbe auch bei den von ihnen besiegten Galliern ein⁹³).

In Paris befand sich im Mittelalter eine Corporation von mehreren Fleischerfamilien, in welche kein Fremder gelassen wurde; die Kinder beerbten ihre Eltern, die Seitenverwandten ihre Blutsfreunde; sie befassten ihre besonderen Privilegien und waren zum Theil von den persönlichen Lasten des Staates befreit. Die erste Fleischbank in Paris befand sich unweit des Vorhofes der Liebfrauenkirche. Die Zerstörung dieser und der am Marktplatze befindlichen Fleischbank wurde durch die Mordthaten veranlaßt, welche unter der Regierung *Carls IV.* ein Fleischer, Namens *Carboche*, begangen hatte. Seine Befragung erfolgte nach einem Edicte des Königs im Jahre 1816, laut dessen die Fleischbank am Marktplatze, welche das große Schlachthaus genannt wurde, eingezogen, ihre Privilegien zurückgenommen und mit anderen Fleischbänken vereinigt wurden. Dieser Befehl wurde zwar ausgeführt; aber 2 Jahre darauf nahm man das Edict zurück und ließ die neu erbauten Schlachtbänke wieder abbrechen. Zu jener Zeit waren in Paris nur 4 solcher Schlachthäuser vorhanden, deren Zahl sich aber mit der Vergrößerung der Stadt vermehrte. Die vielen neuen Anlagen erregten jedoch bald eine Menge Streitigkeiten, welche man nur dadurch zu schlichten vermochte, daß man die sämtlichen Schlächter zu einem einzigen Corps vereinigte. Dieser Vereinigung wurden Patente verliehen, welche vom Jahre 1589 datirt sind, 1594 von *Heinrich IV.* bestätigt und 1639 erneuert wurden⁹³).

Bei den Deutschen wurde anfänglich das in den Städten benötigte Fleisch vom Lande her eingeführt. Erst als die Städte sich vergrößerten und einzelne Einwohner anfangen, den Viehhandel und die Fleischeinfuhr selbst zu betreiben, führte die Sorge nach der erforderlichen Reinhaltung der Städte zu polizeilichen Maßregeln. Wie aber die Deutschen den Mangel bürgerlicher Gesetze durch die römischen ersetzt, so diente ihnen auch die römische Polizei als Muster. In Rom war damals ein am Tiber gelegenes, wegen eines darin verübten Mordes confiscirtes Haus des *Macellus* den Fleischern zu ihrem Schlachthause eingeräumt, woher man sie später *macellarios* nannte, und es wurde bald darauf eine ordentliche Zunft für sie errichtet, welches die erste Fleischerzunft gewesen sein soll. Wie in Rom, wurden auch in den deutschen Städten den Fleischern die Schlachthäuser vor der Stadt, so viel als möglich am Wasser, angewiesen; es wurden Fleischbänke errichtet, Fleischtaxen fest gesetzt und so die Fleischerzünfte in den Städten gebildet.

Daß im Mittelalter fast in jeder Stadt öffentliche Schlachthäuser existirten, wird durch Chroniken nachgewiesen.

Einestheils führte — wie *Hüllmann* sagt⁹⁴) — zur Errichtung gemeinschaftlicher Schlachthäuser das aus dem XII. Jahrhundert stammende und im Mittelalter besonders blühende Innungswesen, welches die Zunftgenossen zu verschiedenen gemeinschaftlichen Einrichtungen veranlaßte, die für Alle nothwendig, für den Einzelnen aber zu kostspielig waren; anderentheils gab öfters der erleichterte Modus einer Schlachtsteuer-Erhebung den Staats-, wie den städtischen Behörden Anlaß, Schlachthäuser zu errichten, bezw. auf deren Errichtung Seitens der Fleischerinnung zu dringen. Endlich auch haben sanitäre Interessen wesentlich mit eingewirkt, da im Schlachthause nicht bloß die Controle des Fleisches erheblich erleichtert war, sondern auch in den engen, durch feste Mauern und Gräben umschlossenen Städten die vielen Einzelschlachtstellen unbehaglicher und ungünstiger auf die Bevölkerung einwirken mußten, als dies in unseren offenen und weiter gebauten Städten noch in hohem Grade der Fall ist.

Aus chronistischen Mittheilungen, bezw. der Geschichte des Schlachthauswesens, welches vom Jahre 1691—1703 in Zeit bestand und worüber *Hüllmann*⁹⁴) Genaueres anführt, geht deutlich hervor, daß schon im XV. Jahrhundert das Fleischerhandwerk unter sehr strenger Controle stand, daß man vereidete Fleischbeschauer hatte, und daß man vom XVI. bis XVIII. Jahrhundert in den meisten Städten, selbst in kleinen Städten und Flecken des Churfürstenthums Sachsen, öffentliche Schlachthäuser mit Schlachtzwang, Schlachtordnung, Untersuchung des Schlachtviehs und -Fleisches, auch des vom Lande eingeführten, durch vereidete Sachverständige etc. befas.

Diese nützlichen Anlagen und Einrichtungen wurden theils im dreißigjährigen Kriege zerstört; theils verfielen dieselben, als die Umwandlung staatlicher Verhältnisse die selbständige Verwaltung der Städte beschränkte⁹⁵) und mit dem Verfall der Zünfte das Interesse an den gemeinschaftlichen Anlagen schwand.

⁹³) Vergl.: G. P. F. THON's Fleischer- oder Metzger-Gewerbe etc. 4. Aufl. von R. HILGERS. Weimar 1871. S. 1 u. ff.

⁹⁴) In: Deutsche Viert. f. öff. Gesundheitspflege 1882, S. 439.

In einzelnen Städten haben diese alten Schlachthanlagen sich noch erhalten; in anderen sind sie später den neueren Ansprüchen gemäß umgebaut, in den meisten jedoch verfallen und abgebrochen.

Die alten Schlachthöfe in England, der Schweiz und Deutschland sind aus denselben Zuständen hervorgegangen und im Großen und Ganzen gleichartig gestaltet. Sie bestanden gewöhnlich aus einer großen Halle, ohne Stallungen und Nebenräume; nur in England waren verschiedene niedrige Gebäude um einen Hof gruppiert, welche gleichzeitig als Ställe und Schlachträume, auch wohl als Verkaufsläden dienten⁹⁵⁾.

Der neuere Aufschwung der Schlachthof-Anlagen mit Schlachtzwang in denselben geht von Frankreich aus. *Napoleon I.* gab 1807 der Stadt Paris, als der Streit zwischen derselben und den Schlächtern wegen Erbauung von Schlachthäusern nicht enden wollte, auf, öffentliche Schlachthof-Anlagen herzustellen. Am 10. Februar 1810 erfolgte ein Decret, nach welchem von allen größeren und mittleren Städten Frankreichs verlangt wurde, öffentliche Schlachthäuser zu erbauen, und am 15. October desselben Jahres verbot *Napoleon I.* durch ein weiteres Decret die Duldung der Schlachthäuser in der Nähe der menschlichen Wohnungen⁹⁶⁾. In den Städten, in welchen öffentliche Schlachthäuser errichtet wurden, mußte diesem Decret zufolge die Erlaubnis mittels besonderer Ordonnanz von höchster Stelle erwirkt werden, und diese Ordonnanz verpflichtete dann sämtliche Fleischer der Stadt, fernerhin an keinem anderen Orte, als im öffentlichen Schlachthause zu schlachten⁹⁶⁾.

Die damals in der 577 000 Einwohner zählenden Stadt Paris entstandenen 5 *abattoirs* entsprachen gleich von vornherein so sehr ihrem Zwecke, daß sie als Urtypus aller öffentlichen Schlachthöfe größerer Städte aufzufassen sind.

In raschem Laufe folgten die mittleren und selbst sehr kleine Städte in Frankreich dem Beispiele von Paris. Auch Belgien machte sich diese vortreffliche Neuerung sofort in ausgedehntem Maße zu eigen. Italien und die Schweiz folgten.

In England steht das Gesetz, welches alle Privatanprüche schützt, der Errichtung öffentlicher, ausschließlich zu benutzender Schlachthof-Anlagen sehr im Wege, und in Deutschland ist, wie wir auf S. 179 gesehen haben, der Wunsch nach solchen sanitären Anlagen erst nach Aufhebung der Abdeckerei-Privilegien, also seit dem Jahre 1858 allmählich zum Durchbruch gekommen und hat sich erst ganz neuerdings mächtig Bahn gebrochen. So entstanden die Schlachthöfe: im Jahre 1866 in Stuttgart; 1868 in Berlin (von *Stroussberg*) und in Düren, 1873 in Dresden und in Solingen, 1874 in Liegnitz, 1876 in Mülheim a. d. R., in Düsseldorf, in Köln und in Meiningen, 1877 in Bochum, 1878 in München, 1879 in Iferlohn, in Elberfeld und in Braunschweig, 1880 in Erfurt, in Fürth, in Görlitz und in Zeitz, 1881 in Berlin (Central-Schlacht- und Viehhof, von *Blankenstein* erbaut), in Hannover, in Leobschütz und in Bernburg; 1882 in Bremen, in Cassel, in Gnesen und in M.-Gladbach, 1883 in Göttingen und in Heilbronn, 1884 in Chemnitz, in Crefeld, in Dortmund, in Freiburg i. B., in Kaiserslautern, in München, in Witten a. d. R., in Hoerde i. W., in Lübeck, in Oeynhausen, in Lippstadt, in Marburg a. d. Lahn, in Wiesbaden, in Breslau, in Bonn, in Bielefeld, in Bamberg, in Effen, in Eschwege, in Frankfurt a. M., in Gotha, in Kalk bei Deutz, in Osnabrück und in Schmalkalden. Ferner ist in Würzburg und in Ulm ein Schlachthof erbaut, und es sind Schlachthof-Projekte aufgestellt für Neu-Brandenburg, Schwerin, Halle, Rastenburg, Rostock, Coblenz, Halle, Magdeburg, Ohrdruff, Sagan, Kiel, Wolgast, Oldenburg, Karlsruhe, Lörrach in Baden etc.

199.
Von wem
ist ein
Schlachthof
zu erbauen?

Die Frage, von wem ein Schlachthof erbaut und betrieben werden soll, wird in dem schon mehrfach angeführten Aufsatze *Hüllmann's*⁹⁷⁾ eingehend behandelt, dem wir im Großen und Ganzen folgen wollen.

So weit bekannt, sind nur 2 Schlachthöfe in den Händen von Actien-Gesellschaften, und zwar die in Mailand und in Lyon, und 6 in den Händen der Schlächter: in Dundee, Aberdeen, Stuttgart, Dresden, Hannover und Chemnitz. Ferner sind unseres Wissens 2 Schlachthöfe, und zwar der zu Gnesen und der zu Leobschütz, in den Händen von Unternehmern, während alle übrigen von den Städten selbst gebaut sind und betrieben werden.

Da ein öffentlicher Schlachthof, wenn derselbe den Ansprüchen, welche überall jetzt an solchen gestellt werden, genügen soll, unter allen Umständen unter beson-

⁹⁵⁾ Siehe: HENNICKE, J. Bericht über Schlachthäuser und Viehmärkte etc. Berlin 1866, S. 3.

⁹⁶⁾ Siehe: Deutsche Viert. f. öff. Gesundheitspflege 1882, S. 443.

⁹⁷⁾ Ueber Anlage öffentlicher Schlachthäuser mit Schlachtzwang. Deutsche Viert. f. öff. Gesundheitspflege 1882, S. 446 u. ff.

derer Controle der städtischen Verwaltung stehen muß, welche entweder die oberen Beamten oder den Thierarzt und die Fleischbeschauer selbst anstellt oder diese doch durch besondere Controle-Beamte beaufsichtigen läßt, fomit die Stadt den Schlachthof nicht sich selbst überlassen kann, so ist es im Allgemeinen vorzuziehen, daß sie ihn selbst erbaut und betreibt.

Dessen ungeachtet tauchen in einzelnen Städten Bedenken gegen die Uebernahme Seitens der Commune auf; insbesondere ist dies in Preußen der Fall, wo durch die §§. 2, 5 und 6 des bereits auf S. 180 genannten Gesetzes Bedingungen und Verpflichtungen auferlegt werden, welche derartige Bedenken hervorzurufen geeignet sind. Es würde hier zu weit führen, in eine Würdigung, bezw. Widerlegung solcher gegnerischen Ansichten einzutreten; es sei in dieser Beziehung nur auf den oben genannten Aufsatz *Hüllmann's* und einen Artikel *Beseler's*⁹⁸⁾ verwiesen. Daraus geht hervor, daß, sobald eine Umgehung des öffentlichen Schlachthofes Seitens der Schlächter nicht zu befürchten steht, es vorzuziehen ist, den öffentlichen Schlachthof von der Stadt erbauen und betreiben zu lassen, anstatt solches durch Actien-Gesellschaften oder durch die Schlächter geschehen zu lassen.

Ferner sprechen für die communale Regie die größere Ordnung und Reinlichkeit, welche in dem von der Stadt selbst verwalteten Schlachthofe leichter und gründlicher zu schaffen ist, als in den in den Händen von Actien-Gesellschaften etc. befindlichen, da Ordnung und Reinlichkeit zu schaffen für den städtischen Schlachthof-Beamten die erste Pflicht ist, während sie Zeit und Geld kosten und fomit für den Beamten, welcher den Vortheil seiner Gesellschaft in erster Linie im Auge hat, Nebensache sind. Eben so ist eine gewissenhafte Untersuchung des Fleisches eher von städtischen Beamten zu erwarten, als von denjenigen, welche von Gesellschaften oder Innungen angestellt sind, da, wie gesagt, diesen Angestellten vornehmlich die Pflicht obliegt, für die Rentabilität der Anstalt zu sorgen.

Die Gebäude und Plätze, welche auf einem Schlachthofe erforderlich sind, sind mannigfacher Art, und es besteht daher eine Schlachthof-Anlage stets aus einem Complex von Gebäuden, welche in der verschiedenartigsten Gruppierung auf dem betreffenden Grundstücke vertheilt sind.

An Gebäuden, bezw. Plätzen können auf dem Schlachthofe vorhanden sein⁹⁹⁾:

1) Schlachthäuser, in denen das Schlachtvieh getödtet, aufgehängt und von allen Bestandtheilen, welche nicht zur menschlichen Nahrung dienen, befreit wird.

Auf den Schlachthöfen größerer Städte sind in der Regel für die folgenden 4 Thiergattungen: Großvieh (Ochsen, Kühe, Rinder), Kleinvieh (Kälber, Schafe, Ziegen), Schweine und Pferde besondere Schlachthäuser errichtet. In kleineren Städten jedoch, in denen der Bedarf an Groß- und Kleinvieh nicht sehr erheblich ist und daher die Schlachthäuser für jede dieser Thiergattungen sehr klein ausfallen würden, errichtet man für Groß- und Kleinvieh ein gemeinschaftliches Schlachthaus, wie dies in Braunschweig und Mülheim a. d. Ruhr thatfächlich ausgeführt und vom Verfasser dieses für Schwerin, Kaiserslautern, Oldenburg, Wolgast und Neu-Brandenburg projectirt ist.

In der Regel ist das Schweine-Slachthaus ein für sich bestehendes Gebäude, da das Schlachten der Schweine besonderer Einrichtungen (Brühkeffel etc.) bedarf,

200.
Erforderliche
Gebäude
und Plätze.

⁹⁸⁾ In: Deutsche Communal-Zeitung 1881, S. 105.

⁹⁹⁾ Siehe: Risch, Th. Bericht über Schlachthäuser und Viehmärkte etc. Berlin 1866. S. 13.

und überdies die heißen Dünfte, welche den Schweinen beim Brühen entfeigen, dem Fleische der übrigen Thiergattungen schaden würden.

In den Schlachthöfen zu Bochum und Görlitz werden die Schweine- und Kleinvieh-Schlachtungen in einem gemeinschaftlichen Schlachthause abgehalten, was aus vorstehenden Gründen nicht zu empfehlen ist.

Das Pferde-Schlachthaus ist stets für sich gefondert angelegt.

2) Kaldaunenwäfschen. Dies sind Räume, in welchen die Eingeweide der Thiere gereinigt werden. Häufig hat jedes der 3 Schlachthäuser für Großvieh, Kleinvieh und Schweine eigene Kaldaunenwäfschen, und dann sind dieselben in der Regel mit den einzelnen Schlachthäusern verbunden (wie in Cassel). Meistens sind jedoch 2 Kaldaunenwäfschen vorhanden, von denen die eine für die Eingeweide des Groß- und Kleinviehes, die andere für die der Schweine bestimmt ist. Eine für alle Thiergattungen gemeinsame Kaldaunenwäfsche anzulegen, ist der jüdischen Schlächter wegen nicht rathsam, da die Juden die Kaldaunen des Groß- und Kleinviehes nicht dort reinigen, wo die Eingeweide der Schweine gefäubert sind.

3) Düngergruben, in welche der ausgetragene Dünger des Viehes gebracht, so wie auch die Kaldaunen entleert werden.

Häufig, und dies ist vorzuziehen, sind für diese beiden Düngerarten getrennte Düngerstätten vorhanden, da der unausgetragene Dünger schnell in Verwesung übergeht und daher rasch aus dem Schlachthofe entfernt werden muß, während der Stalldünger ohne Schaden längere Zeit liegen bleiben kann.

Die Grube für den Kaldaunendünger legt man aus Bequemlichkeits-Rücksichten gern neben die Kaldaunenwäfsche, überdeckt die Grube und bringt einen Dunstschornstein über derselben an, damit der Regen den Dünger nicht aufweichen und der Geruch sich nicht über den Schlachthof verbreiten kann. Vorzuziehen ist die Anlage einer überdeckten Jauchengrube, aus welcher sämmtliche Flüssigkeiten der Düngerstätten durch Pumpen entfernt werden können.

Bei der Anlage der Dünger- und Jauchengruben ist sorgfältig darauf zu sehen, daß Fuhrwerke, welche den Inhalt der Gruben aufnehmen sollen, bequem an dieselben heranfahren können, und die Regel zu beachten, daß es schon mit Unbequemlichkeiten verknüpft ist, eine Düngergrube von mehr als 2^m Breite nach einer Seite zu entleeren.

4) Stallungen zur Unterbringung des Schlachtviehes für kürzere oder längere Zeit, mit darüber liegenden Böden zur Aufbewahrung des Futters. Die Stallungen für diejenigen Thiergattungen, welche schwer zu transportiren sind, wie Schweine und Kälber, sind am besten direct an die betreffenden Schlachthäuser zu legen und mit diesen durch directe Zugänge zu verbinden, während die Großvieh- und Schaffälle entfernter von den Schlachträumen angeordnet werden können.

5) Stallungen für verdächtiges und krankes Vieh mit Schlachtraum für letzteres. Die Stallung für krankes Vieh kann direct mit dem Schlachthause in Verbindung stehen, während anzurathen ist, die Stallungen für verdächtiges Vieh von den Localitäten für krankes Vieh zu trennen.

Diese verschiedenen Zwecken dienenden Gebäude legt man häufig, und zwar mit Vortheil, etwas entfernt von dem eigentlichen Schlachthof und giebt denselben auch wohl einen gefonderten Eingang an der Strafe, um das gesunde Vieh räumlich vom kranken und verdächtigen Vieh zu trennen.

6) Wohngebäude mit ebenerdigen Bureaus für die Beamten und mit genügend großen Räumen für Trichinenschau.

7) Hofanlagen, welche in der Regel gepflastert, manchmal auch bekiest, mit Bäumen bepflanzt und mit Wasser-Bassins versehen sind.

Häufig ist nur ein Mittelhof vorhanden, um welchen die Gebäude gruppiert sind. Gewöhnlich dient der Hof bloß zur Verbindung zwischen den einzelnen Gebäuden oder zur Zuführung von Licht und Luft; manchmal wird auf demselben ein kleiner Markt abgehalten (wie in Düffeldorf), und selten wird derselbe dazu benutzt, das eingefaltete Vieh am Tage in frischer Luft sich ergehen zu lassen.

Die unter 1 bis 7 aufgeführten Gebäude und Höfe sind für jeden Schlachthof erforderlich, für den in einer Großstadt sowohl, als auch in einem kleinen Orte. Nicht erforderlich, aber manchmal mit einem Schlachthof verbunden sind:

- 8) eine Talgschmelze,
- 9) eine Albumin-Fabrik und
- 10) ein Kühlhaus.

b) Gesamtanlage.

Die richtige Wahl des Platzes für eine Schlachthof-Anlage ist von großer Bedeutung, da ein dabei begangener Fehler wohl niemals wieder gut zu machen ist. Sie ist aber in der Regel auch eine schwierige, so daß entschieden anzurathen ist, vor definitiver Entscheidung über sämtliche Vorzüge und Nachteile, welche die Lage des in Aussicht genommenen Grundstückes aufweist, sich Klarheit zu verschaffen und dieselben gewissenhaft gegen einander abzuwägen.

Im Allgemeinen kann man die folgenden Bedingungen an das zum Schlachthof bestimmte Grundstück stellen.

1) Das Grundstück muß außerhalb der Stadt, aber möglichst nahe dem Verkehrs-Centrum liegen und stets so, daß der Schlachthof niemals in Mitten der zukünftigen Bebauung steht.

Alle neueren Schlachthof-Grundstücke sind diesem Grundsatze gemäß ausgewählt. Die Schlachthöfe in Iserlohn, Zeitz, Mülheim a. d. Ruhr, Bochum, Fürth, Liegnitz, Görlitz, Erfurt, Cassel, Braunschweig, Düffeldorf, Elberfeld, Bremen, Hannover, Dresden, München, Berlin liegen außerhalb der Stadt, und zwar so, daß sie von der Bebauung nicht eingeschlossen werden können.

Hüllmann sagt¹⁰⁰⁾: »Daß das Schlachthaus außerhalb der Stadt liegen müsse, ist selbstverständlich. Wenn auch sanitäre Nachteile, wie sie bei den meisten Privat-Schlachthäusern durch die mangelhaften Schutzvorrichtungen gegen Infection des Untergrundes und der Atmosphäre bestehen, bei gut eingerichteten öffentlichen Schlachthäusern nicht zu befürchten sind, so daß deshalb ihre Anlage innerhalb der Stadt nicht zu bemängeln sein möchte, so haben dieselben doch durch ihren ganzen Betrieb eine Menge Unzuträglichkeiten im Gefolge, die für den Anwohner äußerst belästigend sind. Man denke an den Antrieh der Schlachthiere, das permanente Schreien und Klagen derselben, die Abfuhr des Fleisches, der Abfallstoffe, Fäcalien etc. Das Schlachthaus muß demgemäß an einer Stelle errichtet werden, welche für die bauliche Erweiterung der Stadt möglichst wenig in Betracht kommt, so daß eine theilweise Umbauung desselben mit Wohnhäusern thunlichst, eine vollständige gänzlich ausgeschlossen ist.«

Hieraus darf jedoch nicht gefolgert werden, daß der Schlachthof weit außerhalb der Stadt anzulegen sei. Allerdings wird sich in unseren größten Städten (Berlin) bald der Gebrauch einführen, daß besondere Großschlächter das Schlachtvieh auf dem Viehmarkte aufkaufen, schlachten und an die Stadtfleischer in ausgeschlachtetem Zustande verkaufen werden; somit kann für diese großen, sich rasch ausdehnenden Städte der Grundsatz: den Schlachthof weit aus dem der Bebauung erschlossenen Umkreise anzulegen, gelten. Allein bei mittleren und kleineren Städten würde die Durchführung dieses Principes den großen Nachtheil im Gefolge haben,

201.
Wahl
des
Bauplatzes.

¹⁰⁰⁾ In: Deutsche Viert. f. öff. Gesundheitspflege 1882, S. 455.

dafs die Schlächter, welche durch den Schlachtzwang mancherlei Bequemlichkeiten einbüfsen und welche sich nicht in Grofs- und Kleinschlächter theilen, bei ihrem manchmal kleinen Betriebe verhältnifsmäfsig sehr weite Wege zum Schlachthofe zurücklegen und somit ihre fonst dem Verdienfte gewidmete Zeit nutzlos vergeuden müffen.

Für alle deutschen Städte, mit Ausnahme von Berlin und vielleicht von Hamburg, gilt demnach der Grundfatz, den Schlachthof in nächfter Nähe des Verkehrs-Centrums, aber aufserhalb der Stadt und dabei fo zu legen, dafs derselbe nicht von allen Seiten durch die Bebauung eingeschlossen werden kann.

Wir verzeichnen als sehr günstig gelegene Schlachthöfe diejenigen in folgenden Städten: München, Bremen, Elberfeld, Düffeldorf, Braunschweig, Caffel, Bochum, Mülheim a. d. Ruhr, Iferlohn.

2) Das Schlachthof-Grundstück mufs stets derart zur Stadt gelegen sein, dafs zwischen beiden eine bequeme Zuwegung vorhanden ist oder geschaffen werden kann.

Die Zutreibung des Viehes, welche zu Zeiten sehr erheblich sein kann, fo wie die Abfuhr des Fleisches erfordern eine breite Fahrstrafse mit beiderseitigen Fußwegen, damit Schlächter und Publicum im Stande sind, dem Vieh auszuweichen, damit die verschiedenen Verkehrsströmungen sich gegenseitig nicht hemmen und keine Stockungen entstehen können.

Wir halten für Städte bis 50 000 Einwohner eine Breite der Strafsen von 12^m, wovon 6^m auf die Fahrbahn und je 3^m auf die Fußwege kommen, für ausreichend, sind aber der Ansicht, dafs selbst kleine Städte keine Schlachthof-Zufahrtsstrafse unter 9^m Breite haben sollten, selbst auch dann nicht, wenn die Hauptstrafsen der Stadt bis zum betreffenden Thore viel geringere Breiten aufweisen, da auf der Schlachthofstrafse der Verkehr ein concentrirter ist und vom Thore ab nach dem Inneren der Stadt in der Regel in die verschiedenen Strafsen sich verzweigt.

3) Das Grundstück ist thunlichst auf derjenigen Stadtseite zu erwählen, in die vom Hinterlande her das meiste Vieh eingetrieben wird.

Diese Regel gilt nur für diejenigen Städte, welche ein Viehzucht treibendes Hinterland besitzen, die also ihren Bedarf an Vieh aus nächster Nähe decken.

Um das lästige Durchtreiben des Viehes durch die Stadt zu verhüten, ist es rathsam, den Schlachthof in die Nähe derjenigen Strafsen zu legen, auf der das meiste Vieh angetrieben wird oder, wenn dasselbe aus mehreren Richtungen zufließt, diese verschiedenen Strafsen aufserhalb der Stadt mit dem Schlachthofe zu verbinden.

4) Das Grundstück mufs derart zur bestehenden oder vorgesehnen Eisenbahn liegen, dafs die Anlage eines kurzen Gleisstranges von dem nächsten Bahnhofe möglich ist.

Diese Bedingung bezweckt, das mit der Eisenbahn kommende Vieh in den Waggons direct zum Schlachthofe transportiren zu können, hat also nur Werth für solche Städte, welche den grössten Theil des Viehes mit der Bahn beziehen. Für alle Städte aber mit Viehzucht treibendem Hinterlande ist es ganz gleichgiltig, ob der Schlachthof mit dem Bahnhof in Verbindung steht oder nicht.

So hat Verfasser dieses für die Städte Oldenburg und Neu-Brandenburg Grundstücke zu Schlachthöfen ausgewählt, welche gar nicht mit dem Bahnhofe zu verbinden sind, da beiden Städten das Vieh auf der Landstrafse zugetrieben wird, während derselbe für die Stadt Schwerin besonderen Werth auf eine leicht zu ermöglichende Verbindung des Schlachthofes mit dem Bahnhofe legte und ein dem entsprechendes Grundstück auswählte, da Schwerin einen grofsen Theil des Viehes mit der Bahn bezieht.

Die Schlachthöfe folgender Städte liegen nicht an der Eisenbahn: Wien (Gumpendorf), Zürich, Basel, Bern, Genf, Gent, Brüssel, Edinburg, Glasgow, Leith, Versailles, Rouen, Lyon, Marseille, Mailand,

Genua, Turin, Stuttgart, Düsseldorf, Barmen, Erfurt, Zeitz, Braunschweig, Cassel, Mülheim a. d. Ruhr etc., während die Schlachthöfe der Städte: Paris, London, Wien (St. Marx), Pest, München, Nürnberg, Berlin, Dresden, Hannover, Bremen, Elberfeld etc. an der Eisenbahn liegen, bzw. durch Gleise mit ihr in Verbindung stehen.

5) Das Grundstück muß in einer nicht canalisirten Stadt am unteren Laufe eines Flusses liegen und in einer canalisirten so, daß die Effluvia des Schlachthofes die städtischen Canäle möglichst wenig passiren und daß diese Canäle dann möglichst weit unterhalb in den Fluß gehen¹⁰¹⁾.

Wenn auch in einem gut eingerichteten und verwalteten Schlachthofe hauptsächlich Blutwasser in die Canäle und in den Fluß gelangen, also Stoffe, welche von den Fischen begierig gefressen werden, so ist nicht zu vermeiden, daß beim Reinigen der Schlachthöfe Urin und Dünger in die Canäle gespült werden, Stoffe, welche nur zum Theil in den Schlammfängen sich ablagern, größtentheils aber den Fluß erreichen und verunreinigen und so zu unangenehmen Gerüchen und anderen Widerwärtigkeiten Veranlassung geben.

Zwar versucht man neuerdings in den Schlachthäusern durch vervollkommnete Schlammfänge und Filtrir-Apparate die in die Canäle gelangenden Flüssigkeiten zu reinigen, um dann die städtischen Canäle auf lange Strecken oder den Fluß oberhalb der Stadt zur Aufnahme der Flüssigkeiten benutzen zu können; doch sind einestheils diese vervollkommeneten Schlammfänge, welche fast stets an großer Complicirtheit leiden, nicht zu empfehlen, und zweitens erfordert die Reinhaltung derselben, so wie der Filtrir-Apparate viel Mühe, Zeit und Geld, so daß es unter allen Umständen vorzuziehen ist, die oben angeführte Bedingung zu erfüllen.

6) Das Grundstück soll so groß sein, daß der darauf angelegte Schlachthof zu jeder Zeit erweitert und in seinen einzelnen Theilen vergrößert werden kann.

Diese Bedingung muß unter allen Umständen erfüllt werden, da die meisten Städte sich vergrößern und mit der Zunahme der Bevölkerung auch der Fleisch-Consum steigt, sonach die Anzahl der geschlachteten Thiere und der Metzger wächst. Es werden daher allmählich die Schlacht- und Nebenräume in einem Schlachthofe den gesteigerten Bedürfnissen nicht mehr entsprechen, also vergrößert werden müssen, und dieser Vergrößerung muß die Grundstücksfläche Rechnung tragen.

Die Disposition der Gebäude auf dem Schlachthofe hängt einestheils von der Form und Größe des Grundstückes, von der Gestaltung des Terrains, vom Klima der Gegend und andererseits davon ab, ob die Metzger verschiedene Thiergattungen schlachten oder ob für jede Gattung besondere Metzger vorhanden sind.

Der Einfluß, den die Form und Größe des Grundstückes auf die Disposition der Gebäude ausübt, läßt sich allgemein nicht näher angeben; es muß vielmehr in dieser Beziehung das Studium ausgeführter Anlagen empfohlen und dem Verständnisse des Projectirenden überlassen werden, die Gruppierung der Gebäude derart zu wählen, daß einestheils dieselbe zweckmäßig ist, und anderentheils, daß das Grundstück thunlichst ausgenutzt wird.

Die Gestaltung des Terrains wird nur in so fern einen Einfluß auf die Stellung der Gebäude ausüben, als es der Kostenersparniß wegen wünschenswerth ist, wenig tief gehende Fundamente zu erhalten, wobei jedoch die Oberfläche des Schlachthof-Terrains nicht stark geneigt sein soll (höchstens 1:50). Ferner wird man aus diesem Grunde den Wasserturm in der Regel auf der höchsten Stelle des

302.
Anordnung
der
Gebäude.

101) Siehe: Deutsche Viert. f. öff. Gesundheitspflege 1882, S. 455.

Terrains und die Düngergruben dort anlegen, wo hohe Auffchüttung vorhanden ist, da dann häufig ein bequemes Aufladen des Düngers bei der Abfuhr ermöglicht wird (wie dies z. B. in nachahmenswerther Weise auf dem Düffeldorfer Schlachthofe der Fall ist).

Endlich hängt, wie schon gefagt, die Anordnung der Gebäude unter einander häufig davon ab, ob die Metzger verschiedene Thiergattungen schlachten oder ob besondere Ochsen-, Kleinvieh- und Schweine-Metzger in der Stadt vorhanden sind. In letzterem Falle ist es vorzuziehen, für die verschiedenen Thiergattungen besondere Schlachthäuser zu errichten und dieselben getrennt von einander zu disponiren. In ersterem Falle aber kann es von Vortheil sein, die Schlachtungen des Großviehes und des Kleinviehes in ein und demselben Schlachthause vorzunehmen; alsdann sind die sämtlichen Schlachthäuser derart zu einander zu stellen, daß jeder Meister auf bequeme Weise seine Gefellen in den verschiedenen Schlachthäusern beaufsichtigen kann.

Die klimatischen Verhältnisse der Gegend üben in so fern Einfluß auf die Grundrissanlage des Schlachthofes aus, als es in Gegenden mit vielen Niederschlägen und starker Kälte von Vortheil ist, die Gebäude so zu stellen, daß die Beamten und Fleischer von einem Schlachthause in das andere oder von da in die Kaldaunenwäfschen unter Dach gelangen können und somit keine offenen Höfe zu überschreiten brauchen.

Die Rücksichtnahme auf die eine oder andere dieser Bedingungen läßt nun so viele Variationen zu, daß es selbstverständlich erscheinen muß, wenn kaum zwei der ausgeführten Schlachthöfe einander ähneln. Die Rücksichtnahme jedoch auf die beiden zuletzt angeführten Punkte, auf das Klima des Ortes und darauf, ob die Metzger eine oder mehrere Thiergattungen schlachten, hat im Allgemeinen zu zwei verschiedenen Schlachthof-Typen geführt, welchen wir nach dem Lande, in denen sie entstanden sind, die Bezeichnung französischer und deutscher Typus beigelegt haben.

1) Französischer Typus.

203.
Anlage.

Der französische Typus zeigt die Gebäude in Reihenstellung, entweder neben oder hinter einander, symmetrisch zu einander geordnet. Die einzelnen Gebäude sind durch offene Gänge oder Höfe von einander getrennt. Dieser Typus ist zuerst in den Pariser Schlachthöfen, welche im Anfange dieses Jahrhunderts auf Befehl *Napoleon's I.* erfanden, ausgebildet worden und von da auf alle französischen, belgischen, die meisten italienischen und auch auf die größeren deutschen Schlachthöfe (Elberfeld, Bremen, Hannover, Dresden, München, Berlin) übertragen worden.

204.
Beispiele.

Nachstehend ist eine kurze Beschreibung einiger Schlachthöfe nach dem französischen Typus gegeben.

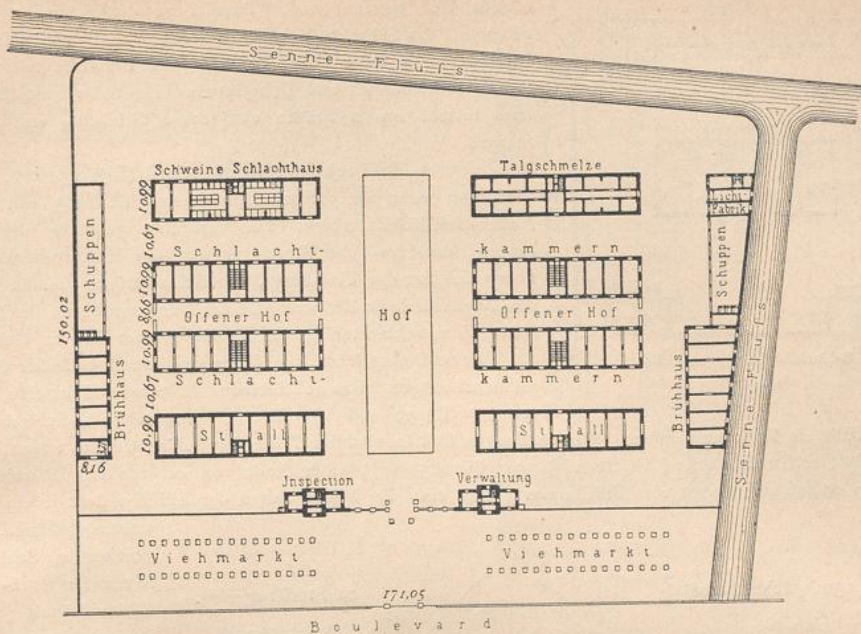
α) Der Schlachthof in Argentan (Fig. 255¹⁰²) zeigt den französischen Typus in einer sehr kleinen Stadt von 6000 Einwohnern ausgebildet. Das Grundstück von 19,4^a Flächeninhalt besitzt in seiner Mitte das aus 5 gewölbten Kammern bestehende Schlachthaus. An der hinteren Seite des Platzes sind die Stallungen und die Kaldaunenwäfsche angeordnet.

β) Der Schlachthof in Brüssel (Fig. 253¹⁰³), einer Stadt von mehr als 350 000 Einwohnern, ist 1842 erbaut und umfaßt, einschl. des als Viehmarkt benutzten freien Platzes vor dem Eingange, ein Terrain von ca. 240^a. Am Eingange stehen 2 Verwaltungsgebäude und rechts und links von der Mitte

¹⁰²) Nach: *Novv. annales de la const.* 1861, S. 109 u. Pl. 31-32.

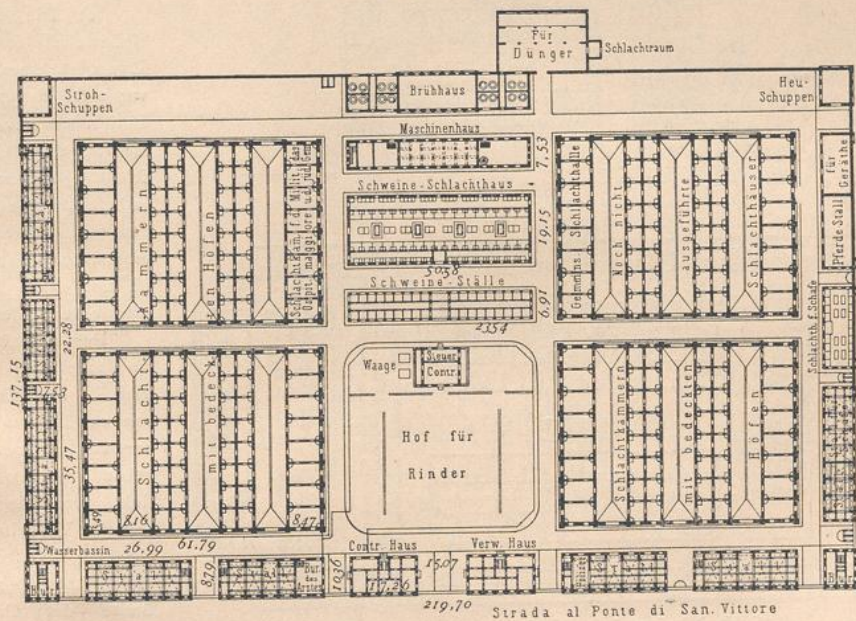
¹⁰³) Nach: HENNICKE, J. Bericht über Schlachthäuser und Viehmärkte etc. Berlin 1866.

Fig. 253.



Schlachthof zu Brüssel¹⁰³).

Fig. 254.



Schlachthof zu Mailand¹⁰⁴).

Arch.: Nazari.

1:2000

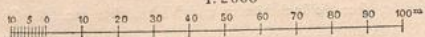
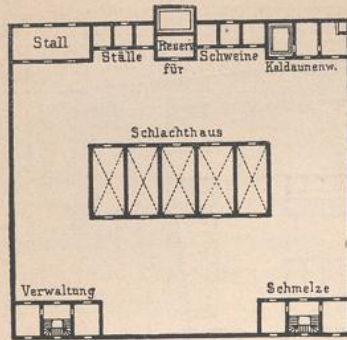


Fig. 255.



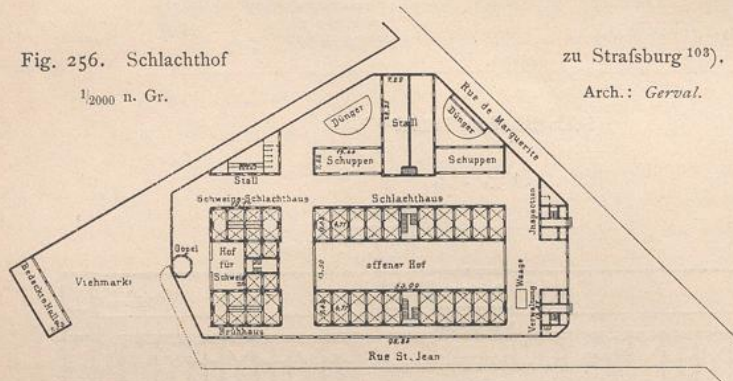
Schlachthof zu Argentan¹⁰²⁾.
1/1000 n. Gr.

ist ebenfalls als Halle ausgebildet. Die Stallungen sind in nächster Nähe der Schlachthäuser erbaut.

δ) Der Schlachthof in Strafsburg (Fig. 256¹⁰³⁾), einer Stadt von ca. 100 000 Einwohnern, ist 1859 erbaut und nimmt eine Fläche von 75,25^a ein. Zu beiden Seiten der Einfahrt steht je ein Verwaltungsgebäude, ge-

Fig. 256. Schlachthof

1/2000 n. Gr.



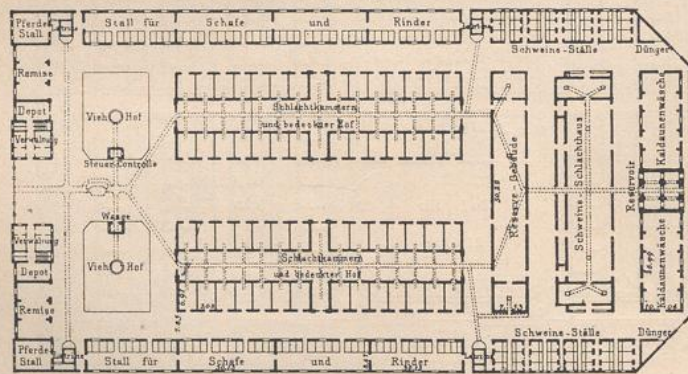
zu Strafsburg¹⁰³⁾.

Arch.: Gerval.

gentüber 2 Schlachthäuser für Groß- und Kleinvieh mit je 10 Schlachtkammern, dahinter das Schweine-Schlachthaus mit dem Brühhaufe.

ε) Die beiden Schlachthöfe in Lyon¹⁰⁵⁾), einer Stadt von mehr als 370 000 Einwohnern, sind im Besitze einer Gesellschaft. Der ältere liegt zu Perrache, der neuere, im Jahre 1858 erbaute zu Vaife und ist mit einem Viehmarkte verbunden.

Fig. 257.



Schlachthof zu Lyon-Vaife¹⁰⁵⁾. — 1/2000 n. Gr.

Arch.: Desjardins.

Der Schlachthof zu Vaife (Fig. 257) umfaßt ein Terrain von ca. 190^a und ist durchaus symmetrisch gebaut. Rechts und links vom Eingange nehmen Verwaltungs-Gebäude, Remisen und Pferde-Ställe die ganze Breite des Grundstückes ein; davor liegt ein freier Platz

¹⁰⁴⁾ Nach: Allg. Bauz. 1875, S. 84 u. Taf. 93.

¹⁰⁵⁾ Nach: HENNICKE, J. Bericht über Schlachthäuser und Viehmärkte etc. Berlin 1866.

WENZEL, F. Die Einrichtungen der Viehmärkte und Schlachthäuser in den Hauptstädten Europas. Wien 1874.

mit 2 Viehhöfen. Die Ställe für Schafe, Rinder und Schweine und die Düngergruben stehen an beiden Langseiten, die Kaldaunenwäſche an der entgegengesetzten Querseite. Die Mitte der Anlage bilden 2 Schlachthäuser mit je 28 Kammern für Rinder und Kleinvieh, ein Referve-Gebäude und das Schweine-Schlachthaus.

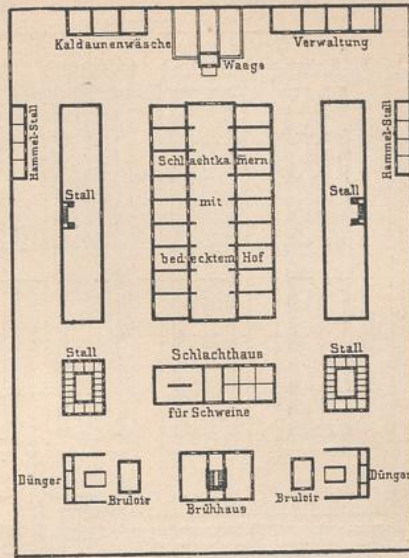
6) Der Schlachthof in Versailles (Fig. 258¹⁰³), einer Stadt von ca. 50 000 Einwohnern, nimmt eine Fläche von 153^a ein. In der Mitte steht das Schlachthaus für Rinder und Kleinvieh, welches 18 Schlachtkammern besitzt. Zu beiden Seiten derselben ist je ein Stallgebäude erbaut. Das Schlachthaus für Schweine ist vom Brühhaufe ganz getrennt. Die Düngergruben liegen in den äußersten Ecken des Schlachthofes, während die Kaldaunenwäſche ganz vorn an die Einfahrt gerückt ist. Die Anlage ist vollständig symmetrisch ausgebildet, was aus der Vogelperspective ganz hübsch aussehen mag, aber für den Betrieb keine großen Schattenseiten hat, sobald die Symmetrie eine ungünstige Vertheilung der einzelnen Gebäude im Gefolge hat.

7) Der Schlachthof in Edinburg (Fig. 259¹⁰⁶), einer Stadt von 228 000 Einwohnern, umfaßt ein Areal von 304^a und besteht aus einem Verwaltungsgebäude, einem Stalle, 8 Schlachthäusern mit Kammereinrichtung, einem Brühhaufe und einer Talgſchmelze. An jede Schlachtkammer, in directer Verbindung mit derselben, ist in fehr zweckmäßiger Weise ein Stall angebaut.

8) Der Schlachthof in München (Fig. 260¹⁰⁷), einer Stadt von 230 000 Einwohnern, ist 1876—78 von Zenetti erbaut und eine der vorzüglichsten Anlagen des französischen Typus. Die Grundfläche des Schlachthofes beträgt 427^a. Für die Schlachthäuser sind 6 parallel zu einander stehende Gebäude ausgeführt, von denen 3 für das Großvieh, 2 für das Kleinvieh und 1 für die Schweine bestimmt sind. Die Gebäude sind nicht in Kammern getheilt, sondern bilden im Inneren große Hallen. Die Großvieh- und Kleinvieh-Stallungen liegen vor den Schlachthäusern. Für die Schweine sind am betreffenden Schlachthause Wartebuchten angelegt und im Uebrigen in der Markthalle des dem Schlachthofe gegenüber liegenden Viehmarktes Raum für diese Thiere.

9) Der Schlachthof in Marfeille (Fig. 261¹⁰⁸), einer Stadt von mehr als 350 000 Einwohnern, ist 1848 erbaut worden und zeigt eine umfangreiche, zweckmäßige Anlage. Das Grundstück ist ca. 300^a groß. In feiner Mitte stehen 2 große Schlachthäuser, je in 2 Reihen Kammern eingetheilt, zwischen

Fig. 258.



Schlachthof zu Versailles 103).

1:2000

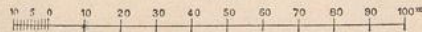
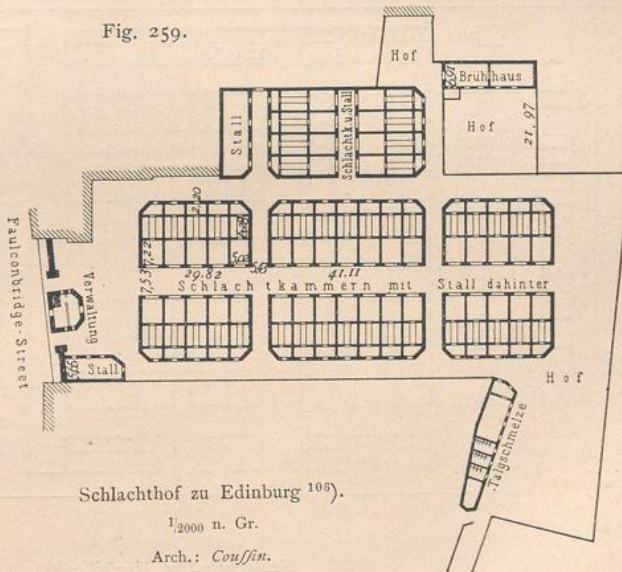


Fig. 259.



Schlachthof zu Edinburg 106).

1:2000 n. Gr.

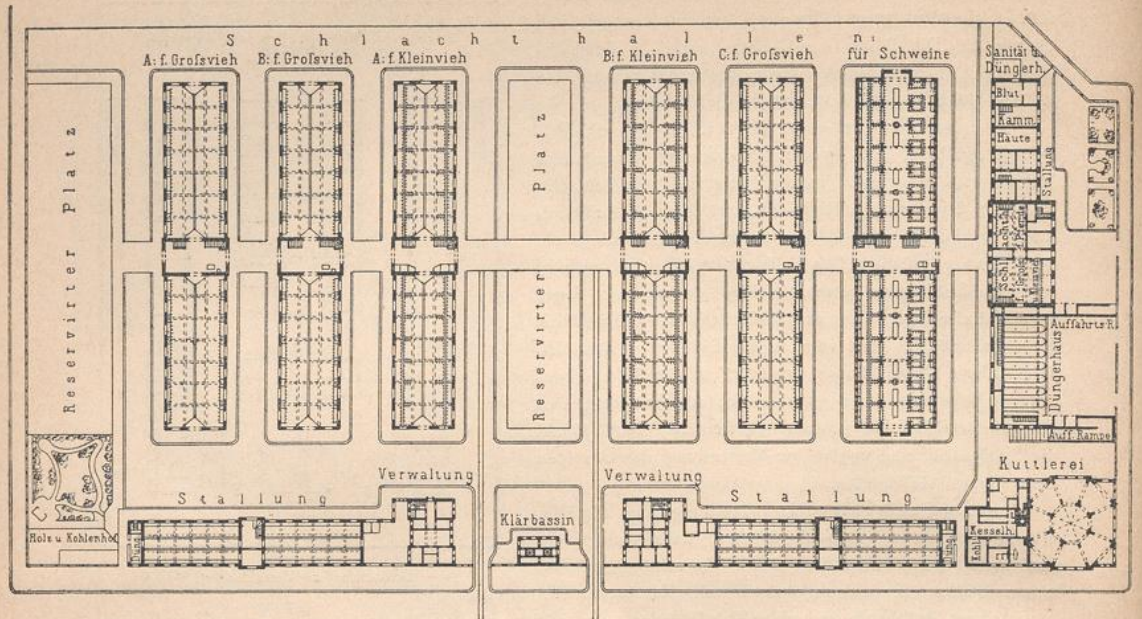
Arch.: Couffin.

106) Nach: HENNIGKE, J. Bericht über Schlachthäuser und Viehmärkte etc. Berlin 1866.

RISCH, TH. Bericht über Schlachthäuser und Viehmärkte etc. Berlin 1866.

107) Nach: ZENETTI, A. Der Schlacht- und Vieh-Hof in München. München 1880.

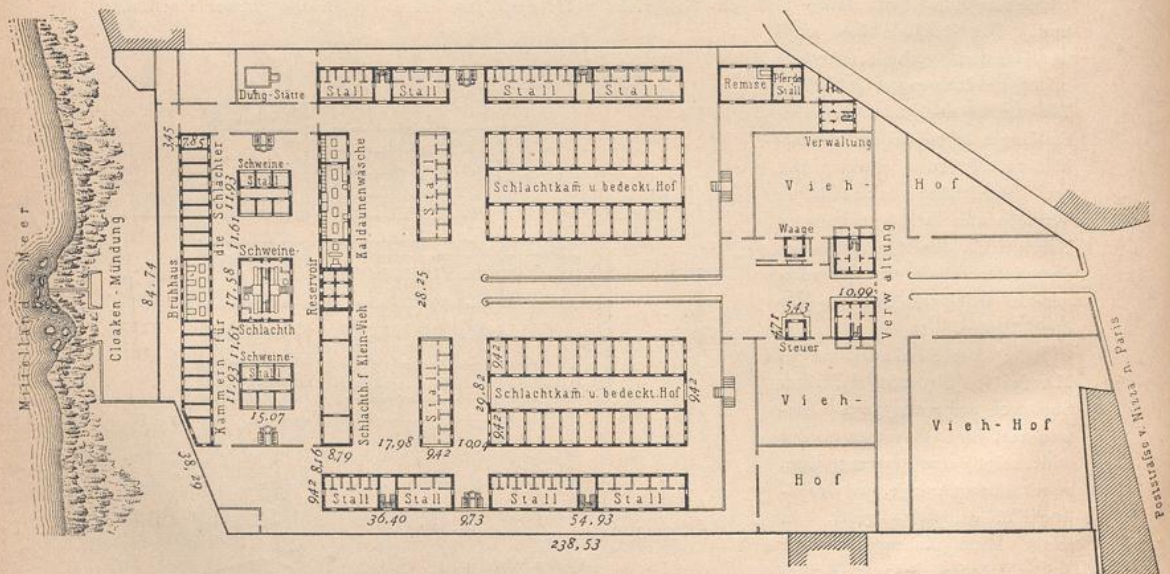
Fig. 260.



Schlachthof zu München ¹⁰⁷).

Arch.: Zenetti.

Fig. 261.



Schlachthof zu Marfeille ¹⁰⁶).

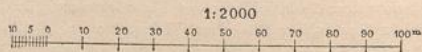
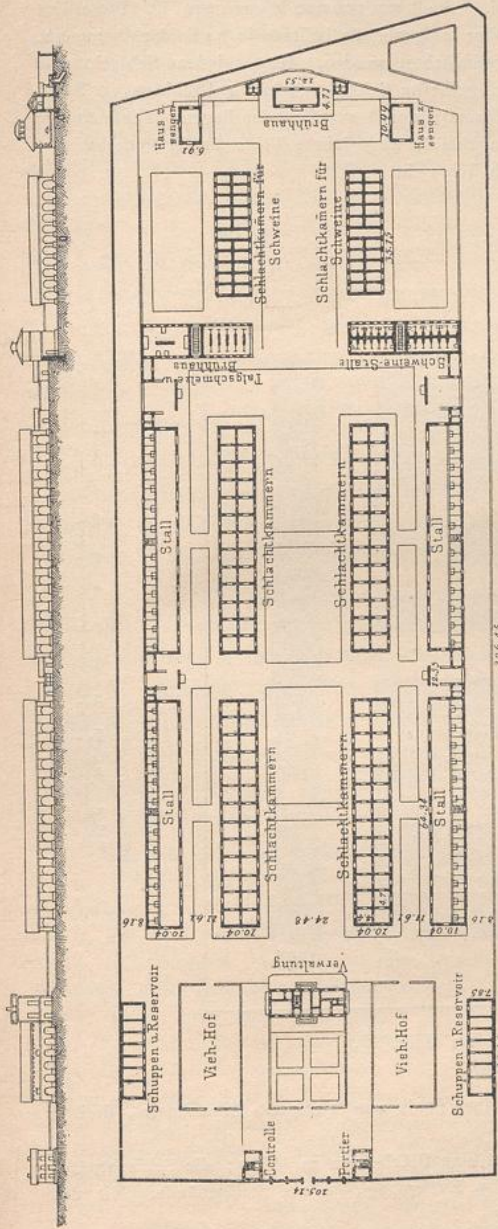


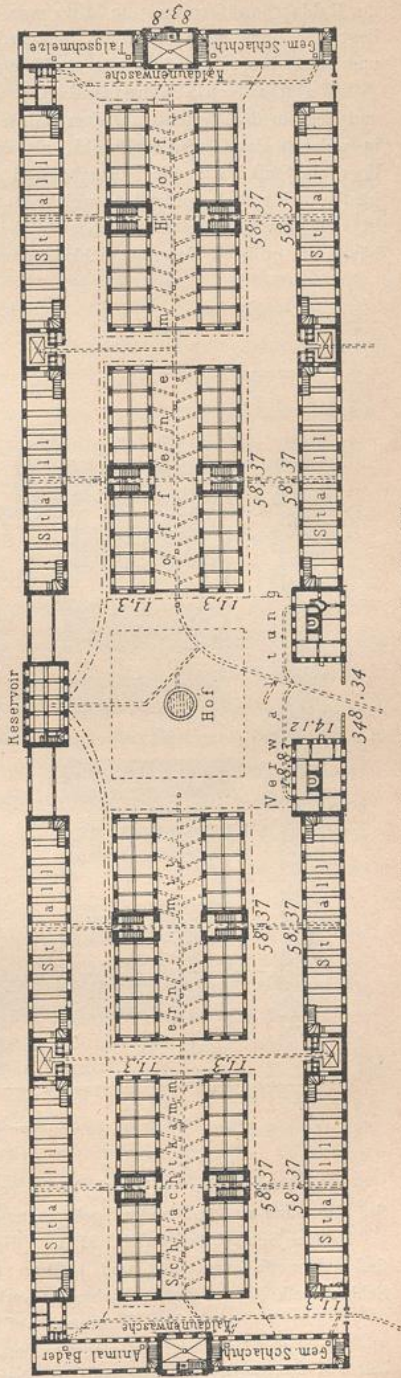
Fig. 262.



Schlachthof zu Rouen 108).

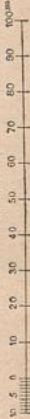
Arch.: Domney.

Fig. 263.



Schlachthof zu Gumpendorf bei Wien 108).

1:2000

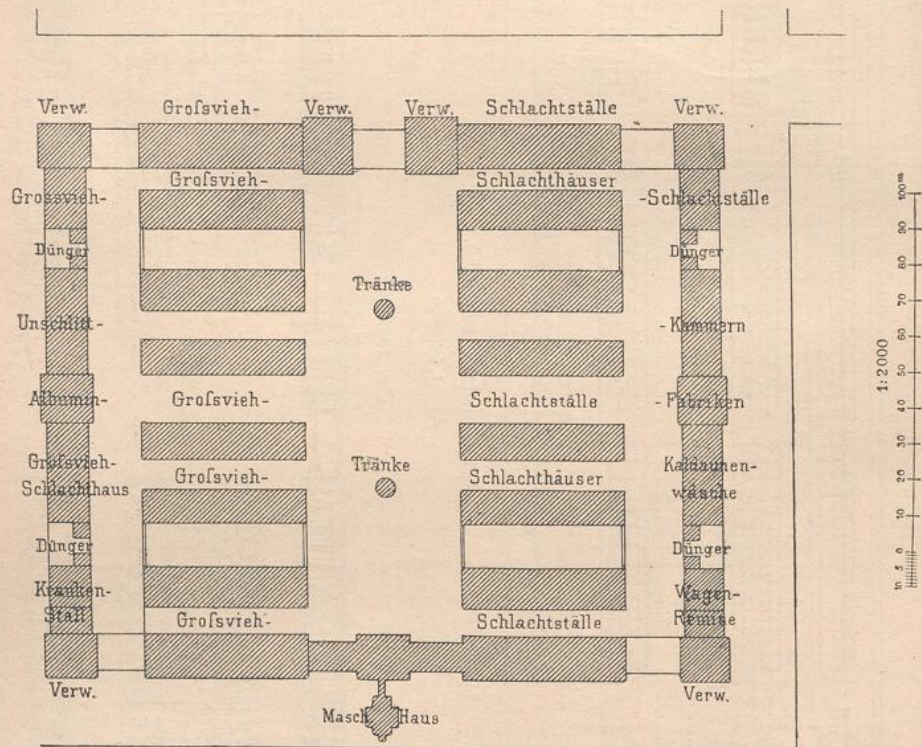


Poststraße v. N. u.

denen ein bedeckter Hof liegt, welcher zum Schlachten des Kleinvihs dient. Außerdem ist im großen Quergebäude noch eine Halle zum Schlachten des Kleinvihs vorhanden, während der übrige Theil von der Kaldaunenwäſche und die Mitte vom Wasser-Reservoir eingenommen wird. Hinter diesem Quergebäude liegt der Schweine-Schlachthof, bestehend aus 2 Stallungen, dem Schlachthauſe, der Kaldaunenwäſche und einem langen Gebäude mit 17 Kammern zur Aufbewahrung von Schlächter-Geräthſchaften.

*) Der Schlachthof in Rouen (Fig. 262¹⁰³), einer Stadt von 106 000 Einwohnern, ist 1830 erbaut und liegt in der Vorstadt auf dem linken Seine-Ufer. Vier Langgebäude beſitzen je 24 Schlachtkammern, in welchen das Großvieh ſowohl, als das Kleinvieh geſchlachtet werden. Hinter jedem Schlachthauſe liegt ein Stall. Für die Schweine ſind 2 in Kammern getheilte Schlachthäuser, 1 Brühhaus, 2 Senghäuſer und 1 Stall vorhanden, welche Gebäude jedoch ſämmtlich weit aus einander liegen. Dieſe Anlage iſt vollkommen ſymmetriſch, aber durchaus verfehlt, da eine ſo ausgedehnte Trennung ſämmtlicher Gebäude die größten Unbequemlichkeiten im Betriebe nach ſich zieht.

Fig. 264.

Schlachthof zu St. Marx bei Wien ¹⁰⁸).

λ) Die beiden Schlachthöfe in Wien ¹⁰⁸), einer Stadt von 1 04 000 Einwohnern, ſind zu St. Marx und zu Gumpendorf gelegen und 1851 erbaut.

Der Schlachthof zu St. Marx (Fig. 264) bedeckt eine Fläche von ca. 405 a; die Schlachthäuser ſind paarweiſe angeordnet und beſitzen ſeitlich, in 10 m Entfernung, je ein Stallgebäude. Mit dem Schlachthofe iſt ein großer Viehmarkt verbunden.

Der Schlachthof zu Gumpendorf (Fig. 263) bedeckt eine Fläche von ca. 300 a; auch hier ſind die 8 Schlachthäuser paarweiſe angeordnet, an deren einer Seite je ein zugehöriger Stall, durch einen Weg von den Schlachthäuſern getrennt, angelegt iſt.

¹⁰⁸) Nach den beiden in Fußnote 106 genannten Schriften und nach: Reisebericht der Deputation zur Befichtigung auswärtiger Schlachthäuser und Viehmärkte. München 1873.

2) Deutscher Typus.

Der deutsche Typus prägt sich aus durch die gruppenweise Aneinanderstellung der Schlachthäuser, so wie der zu den einzelnen Schlachthäusern gehörigen Stallungen und Kaldaunenwäſchen, und zwar derart, daſs α) eine Vergrößerung der einzelnen Gebäude möglich iſt, β) daſs die Schlachthäuser unter ſich entweder direct oder durch andere Gebäude mit einander in Verbindung ſtehen, γ) daſs die Stallungen derart direct an die Schlachthäuser gerückt ſind, daſs die Thiere nur kurze Wege haben und bequem transportirt werden können, und δ) daſs die Kaldaunenwäſchen den Schlachthäusern direct angebaut ſind.

205-
Anlage.

Denn die klimatiſchen Verhältniſſe des größten Theiles von Deutschland erfordern mit Nothwendigkeit eine derartige Gebäudeſtellung, daſs alle Hauptgebäude, in denen die ſämmtlichen zum Schlachten gehörenden Hantierungen vorgenommen werden, unter ſich in directer Verbindung ſtehen und ſomit weder die Beamten, noch die Metzger gezwungen ſind, in ihren leichten Arbeitsanzügen der Kälte, dem Zuge und dem Regen ausgeſetzte Höfe oder Gänge zu überſchreiten.

Der deutsche Typus beanſprucht im Allgemeinen ein etwas kleineres Grundſtück, als der franzöſiſche, und erleichtert den Beamten und Metzgern die Ueberſicht erheblich. Derſelbe iſt daher ganz entſchieden für alle kleineren Städte bis etwa 50 000 Einwohner, ſo wie für diejenigen größeren Städte zu empfehlen, in denen die meiſten Metzger verſchiedene Thiergattungen ſchlachten; jedoch müſſen die Bedingungen erfüllt ſein, daſs Schlachthäuser, Kaldaunenwäſchen und Stallungen vergrößerungsfähig ſind und daſs ſämmtliche Gebäude genügend Licht und Luft erhalten. Dieſe beiden Bedingungen ſind nicht bei allen Schlachthöfen des deutſchen Typus erfüllt worden, weſhalb dieſelben nach einiger Zeit als zu klein ſich erwieſen und das Bedürfniſs ſich herausſtellte, einen neuen Schlachthof anzulegen. Die richtige Diſpoſition der Gebäude nach deutſchem Typus erfordert überdies ſehr viel Nachdenken und Einſicht, während die Stellung der Gebäude nach dem franzöſiſchen Typus dem Projectirenden ungemein leicht wird.

Eine ſehr zweckmäßige diſponirte Anlage zeigt der von *Wefthofen* projectirte und erbaute Schlachthof in Däſſeldorf, der in Bezug auf Diſpoſition kleineren Städten als Muſter dienen kann. — Mit gleichem Geſchick, aber in ganz anderer Weiſe diſponirt iſt der von *Spielhagen* entworfene und ausgeführte Schlachthof zu Erfurt. — Intereſſant iſt die Löſung, die Gebäude nach dem franzöſiſchen Typus zu ſtellen, aber ſie zu einer deutſchen Anlage zu machen, indem ſämmtliche Schlachthäuser, Kaldaunenwäſchen und das Kühlhaus durch eine bedeckte Halle mit einander verbunden ſind — eine Löſung, welche *Lohauſen* im Project eines Schlachthofes für die Stadt Halle verſucht hat. — Die Schlachthöfe für kleinere Städte, wie Zeitz, Leobſchütz, Iferlohn, Gnefen, Mülheim a. d. Ruhr, Liegnitz, Bochum ſind mehr oder weniger dem deutſchen Typus entſprechend erbaut und in mancher Hinſicht bequeme Anlagen, während bei der Erbauung der Schlachthöfe in den Städten Genf, Stuttgart und Cöln a. Rh. wegen Mangels an Raum gar keine oder zu geringe Rückſicht auf Vergrößerung genommen iſt. — Der Anlage nach dem franzöſiſchen Typus mehr entſprechend, aber dabei den deutſchen Verhältniſſen volle Rechnung tragend, ſtellen ſich die Schlachthöfe von Braunſchweig und Caſſel dem Befucher dar. Der von *Winter* entworfene und ausgeführte Schlachthof in Braunſchweig läſſt die Schlachtungen von Groß- und Kleinvieh in einer gemeinſchaftlichen Halle geſchehen und weiſt ein vorzüglich eingerichteteſ Schweine-Schlachthaus auf, worin auch die Kaldaunen gereinigt werden und mit welchem ein großes Brühhaus direct verbunden iſt. *Weiß* hat in dem von ihm projectirten und erbauten Schlachthof zu Caſſel zwar die reihenweiſe Stellung der Schlachthäuser gewählt, aber in nachahmungswerther Weiſe jedes mit einer Kaldaunenwäſche verbunden ¹⁰⁹⁾.

¹⁰⁹⁾ Siehe: OSTHOFF, G. Allgemeines über Schlachthöfe und Mittheilungen über die Schlachthöfe in Bremen, Braunschweig und Caſſel. Wochbl. f. Arch. u. Ing. 1883, S. 435, 445, 455.

206.
Beispiele.

Nachstehend sind einige Schlachthöfe kurz beschrieben, bei denen der deutsche Typus mehr oder minder zum Ausdruck gekommen ist.

a) Der Schlachthof zu Neu-Brandenburg (Fig. 266¹¹⁰), einer mecklenburgischen Stadt von 7800 Einwohnern, ist vom Verfasser dieses in Gemeinschaft mit *Klingenberg* projectirt, jedoch noch nicht ausgeführt. Derselbe zeigt den deutschen Typus scharf ausgeprägt. Das Grundstück ist 26,3^a groß und enthält außer den zum Schlachthof gehörenden Gebäuden noch einen großen Hof, auf welchem Viehmärkte abgehalten werden können. Die Schlachthalle für Groß- und Kleinvieh ist in directe Verbindung gesetzt an der einen Seite mit dem Kälberstall, an der anderen Seite mit der Kaldaunenwäsche für Groß- und Kleinvieh und mit dem Schweine-Schlachthaus; eben so ist dem Schweine-Schlachthaus der Schweine-stall, so wie die Kaldaunenwäsche für diese Thiergattung direct angebaut. Die Stallungen für die leichter zu transportirenden Thiere, wie Großvieh und Schafe, sind etwas entfernter gelegt. Der Schlachthof ist ohne Grunderwerb zu 45 000 Mark, also pro 1000 Einwohner zu 5 770 Mark veranschlagt.

β) Der Schlachthof in Zürich (Fig. 267¹¹¹), einer Stadt von 25 000 Einwohnern, wurde 1868 von *Hanhardt* erbaut und bedeckt eine Fläche von ca. 63^a. Rechts von der Einfahrt, parallel der 5,5^m breiten Durchfahrtsstraße, liegen die Ochsenställe und Remisen, links die fämmtlichen Schlachträume und Kaldaunenwäschchen. In der Mitte der linken Seite ist die Schlachthalle für Großvieh angeordnet, neben der rechts und links je ein großer Hof liegt. Die Eingänge zu diesen Höfen, wie jener zu der Rinderhalle, befinden sich an der Durchfahrtsstraße. Um diese beiden Höfe sind gelegt: a) der Durchfahrtsstraße entlang, rechts und links von den Eingängen in diese Höfe, schmale, 3^m tiefe Gebäude mit je 12 Zellen zur Aufbewahrung von Fleisch, mit Thüren nach der Durchfahrtsstraße; b) auf die entgegengesetzte Seite der Höfe, also an der Limmat, und zwar rechts von der Rinderhalle, das Schweine-Schlachthaus und links von ersterer das Schlachthaus für Kleinvieh; c) an die Schmalseiten der Höfe, und zwar an die der Rinderhalle entgegengesetzte Seite, in den einen Hof der 3^m tiefe Kälber- und Schaffstall und eine Küche, in den anderen Hof der Schweinefall und eine Zurichtekammer für Fett und Schmalz (früher Remise).

Dieser Schlachthof ist in Anlehnung an den französischen Typus ganz symmetrisch erbaut, ist aber durch die Aneinanderlegung der Gebäude dem deutschen Typus gerecht geworden, dem jedenfalls beim Aufgeben der Symmetrie eine viel übersichtlichere und bequemere Gestalt hätte gegeben werden können. Der Schlachthof kostete (auschl. Grunderwerb) 503 152 Francs = 402 522 Mark, also pro 1000 Einwohner 16 101 Mark, war demnach sehr teuer.

γ) Die beiden Schlachthöfe in Genua¹⁰⁸), einer Stadt von ca. 180 000 Einwohnern, wurden 1859 erbaut. Der eine liegt in St. Vincenzo und bedeckt 39,83^a, der andere in St. Lorenzo und nimmt eine Fläche von 34,95^a ein. Da dieselben jedoch schon im Rayon von Palästen und Villen liegen, so sollen sie aufgehoben und dafür ein neuer Schlachthof mit Viehmarkt errichtet werden.

Der Schlachthof zu St. Vincenzo (Fig. 268) besitzt 3 Schlachthallen für Großvieh, eine solche für Schafe und Ziegen, welche die Langseiten eines großen Hofes begrenzen. Hinter diesen 4 Schlachthallen, welche gewölbt, aber vom Hofe nur durch Eisengitter abgeschlossen sind, liegen Kammern zur Aufbewahrung von Fleisch. Die eine Schmalseite wird von der Schweine-Schlachthalle, die andere vom Brühhaufe eingenommen. Die Ställe sind nach hinten an einen zweiten Hof nicht günstig für die Schlachthallen gelegt.

Der Schlachthof zu St. Lorenzo (Fig. 265) ist ganz ähnlich disponirt; die Schlachthäuser sind um den einen Hof, die Ställe um einen zweiten Hof gruppiert.

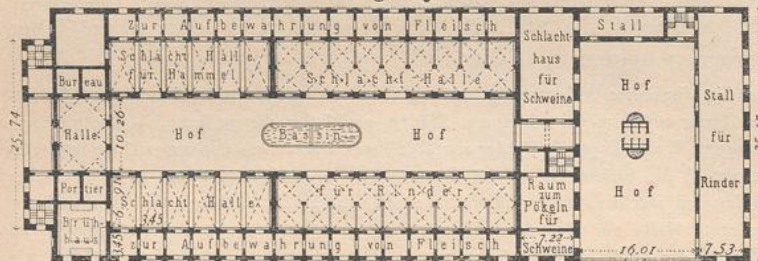
für Großvieh, eine solche für Schafe und Ziegen, welche die Langseiten eines großen Hofes begrenzen. Hinter diesen 4 Schlachthallen, welche gewölbt, aber vom Hofe nur durch Eisengitter abgeschlossen sind, liegen Kammern zur Aufbewahrung von Fleisch. Die eine Schmalseite wird von der Schweine-Schlachthalle, die andere vom Brühhaufe eingenommen. Die Ställe sind nach hinten an einen zweiten Hof nicht günstig für die Schlachthallen gelegt.

Der Schlachthof zu St. Lorenzo (Fig. 265) ist ganz ähnlich disponirt; die Schlachthäuser sind um den einen Hof, die Ställe um einen zweiten Hof gruppiert.

¹¹⁰) Nach: OSTHOFF, G. u. L. KLINGENBERG. Entwurf eines Schlachthofes für Neu-Brandenburg (Mecklenburg). Wochbl. f. Arch. u. Ing. 1881, S. 470.

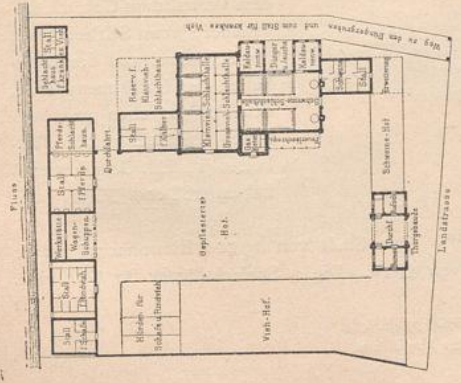
¹¹¹) Nach: Eisenb., Bd. 9, S. 9.

Fig. 265.

Schlachthof zu St. Lorenzo bei Genua¹⁰⁸). — 1/1000 n. Gr.

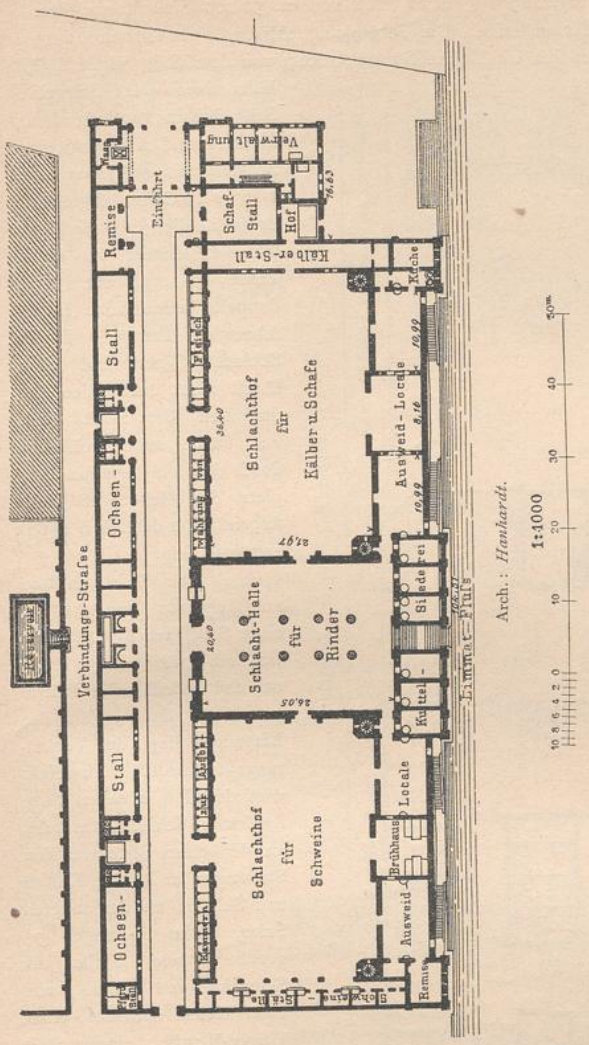
Arch.: Refasco.

Fig. 266. Neu-Brandenburg 110).



Project von *Ohloff* u. *Klingenberg*.

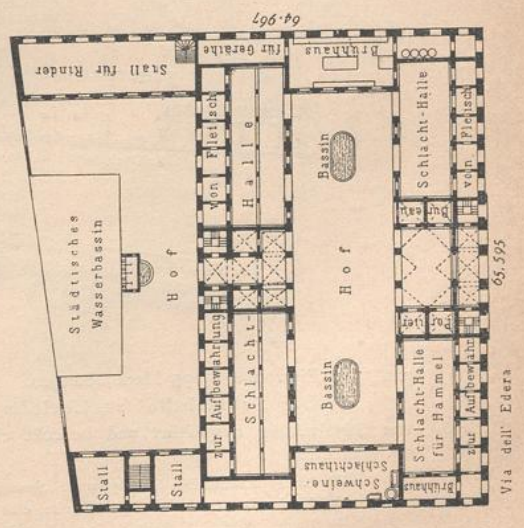
Fig. 267. Zürich 111).



Arch.: *Hanhardt*.

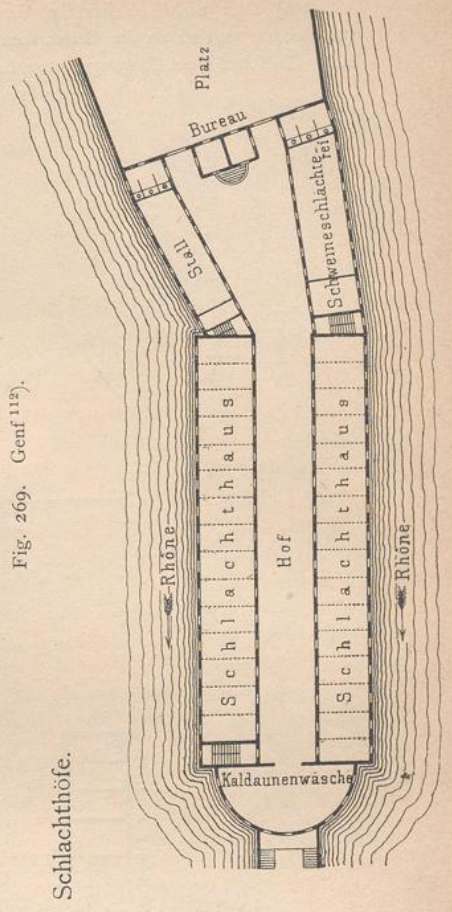
1:30000
10 5 4 2 0 30 40 50m

Fig. 268. St. Vincenzo bei Genua 108).



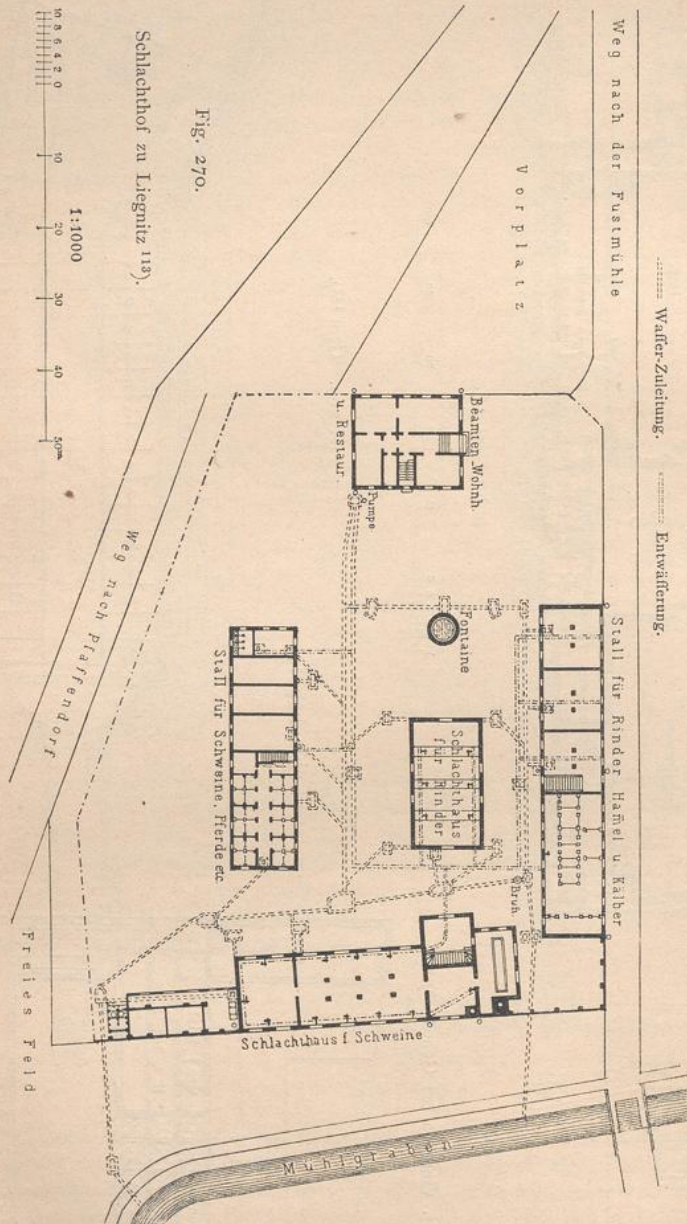
Via dell' Edera 65,595

Fig. 269. Genf 112).



Schlachthöfe.

δ) Der Schlachthof in Genf (Fig. 269¹¹²), einer Stadt von ca. 50 000 Einwohnern, wurde 1841 erbaut und ist an drei Seiten vom Wasser umflossen. Die Gebäude umschließen einen schmalen, langen Hof. Zwischen zwei Eingangsthoren befindet sich ein kleines Bureau; rechts von demselben folgen Ställe, links davon das Schweine-Schlachthaus, anstoßend an die Ställe und an das Schweine-Schlachthaus auf jeder Seite 2 in je 16 Zellen abgetheilte Schlachthallen; die Kuttleri schließt letztere im Halbkreise ab und besitzt eine doppelte, zur Rhône hinabführende Treppe. Dieser Schlachthof entspricht schon längst nicht mehr den Bedürfnissen der Stadt Genf und dürfte auch wohl nur durch den sehr beengten Bau- platz, dem Gebote der Noth folgend, dem deutschen Typus angepaßt sein.



e) Der Schlachthof zu Liegnitz (Fig. 270¹¹³), einer Stadt von 37 000 Einwohnern, wurde 1874 eröffnet und bedeckt eine Fläche von 56,2^a. In der Nähe des Einganges liegt das Verwaltungs-Gebäude. Eingefasst wird der Hof, in dessen Mitte das Rinder-Schlachthaus steht, an der einen Seite von den Stallungen für Rinder, Kälber und Schafe; an der anderen Seite, diesen Stallungen gegenüber, vom Stalle für Schweine und Pferde, von einer Geschirrkammer, einer Wagen-Remise, einem Stall für krankes Vieh und der Schlachtkammer für krankes Vieh; an der dritten Seite, dem Verwaltungs-Gebäude gegenüber, vom Schlachthause für Schweine, von der Brüh-halle, der Kaldaunenwäſche, den Düngergruben und vom Maschinenhaufe. Die Baukosten (auschl. Grunderwerb) haben 188 600 Mark, also

pro 1000 Einwohner 5097 Mark betragen.

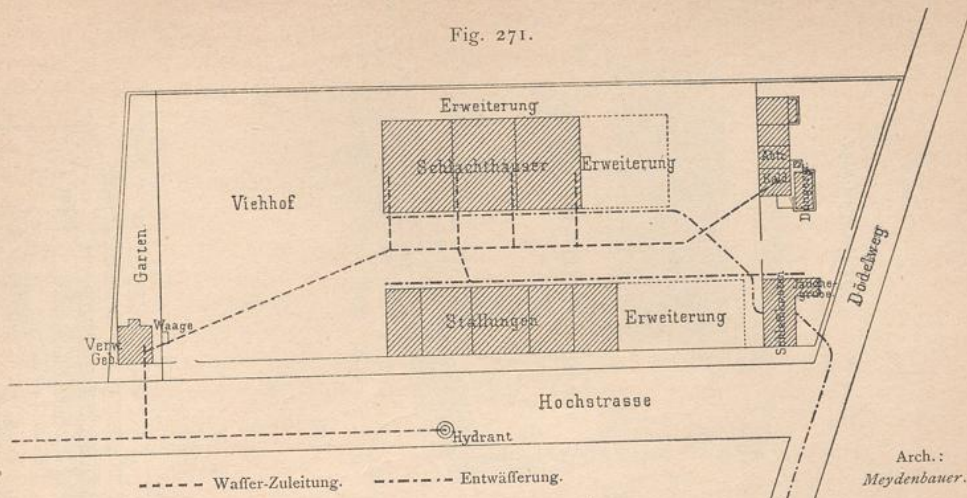
ζ) Der Schlachthof zu Iserlohn (Fig. 271¹¹⁴), einer Stadt von 19 000 Einwohnern, wurde von *Meydenbauer* ausgeführt und bedeckt eine Fläche von 47,4^a. Die 3 Schlachthäuser für Großvieh,

¹¹²) Nach: Eifenb. Bd. 6, S. 93 und: *Semaine des conf.* 1878-79, S. 414.

¹¹³) Nach: Der Schlachthof zu Liegnitz, eine Druckchrift des Magistrats.

¹¹⁴) Nach: Wochbl. f. Arch. u. Ing. 1881, S. 110, 120.

Fig. 271.



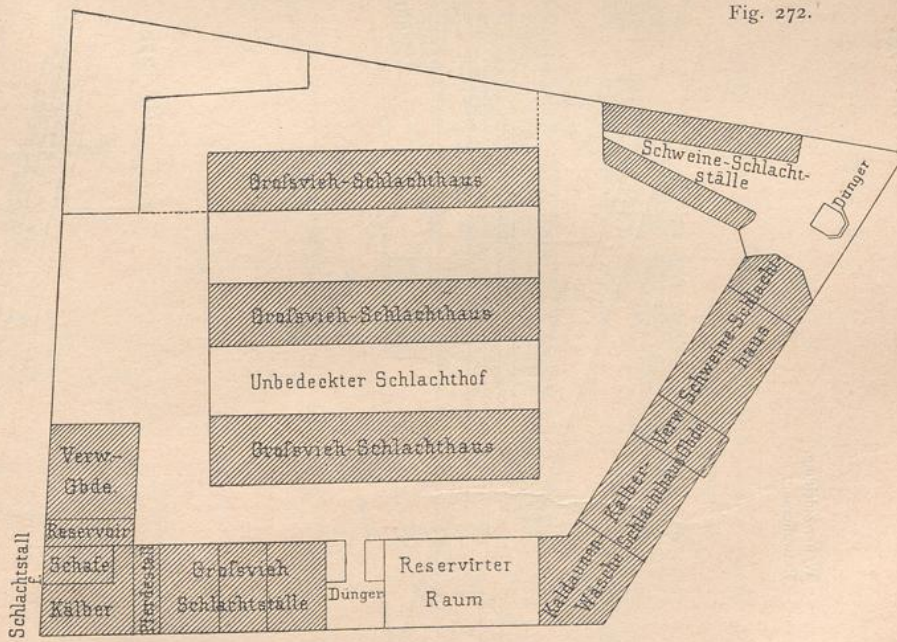
Arch.:
Meydenbauer.

Schlachthof zu Iferlohn¹¹⁴⁾. — 1/1000 n. Gr.

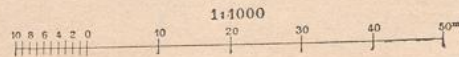
für Kleinvieh und für Schweine sind direct an einander gebaut, die Stallungen aber davon getrennt, doch in nächster Nähe parallel dazu gestellt. Kaldaunenwäſche, Aborte, Stall für verdächtiges Vieh und Schlachthaus für krankes Vieh sind abseits von diesen Gebäuden in einem Gebäude vereinigt. Der ganze Schlachthof hat ausschliesslich Grunderwerb 103 500 Mark, also pro 1000 Einwohner 5447 Mark gekostet. Die Kosten des Grunderwerbs betragen ausserdem 15 000 Mark.

7) Der Schlachthof in Basel (Fig. 272¹¹⁵⁾, einer Stadt von ca. 61 000 Einwohnern, wurde 1870 dem Verkehre übergeben und liegt am Ufer des Rheins. An der Umfassungsmauer liegen südlich,

Fig. 272.



Schlachthof zu Basel¹¹⁵⁾.



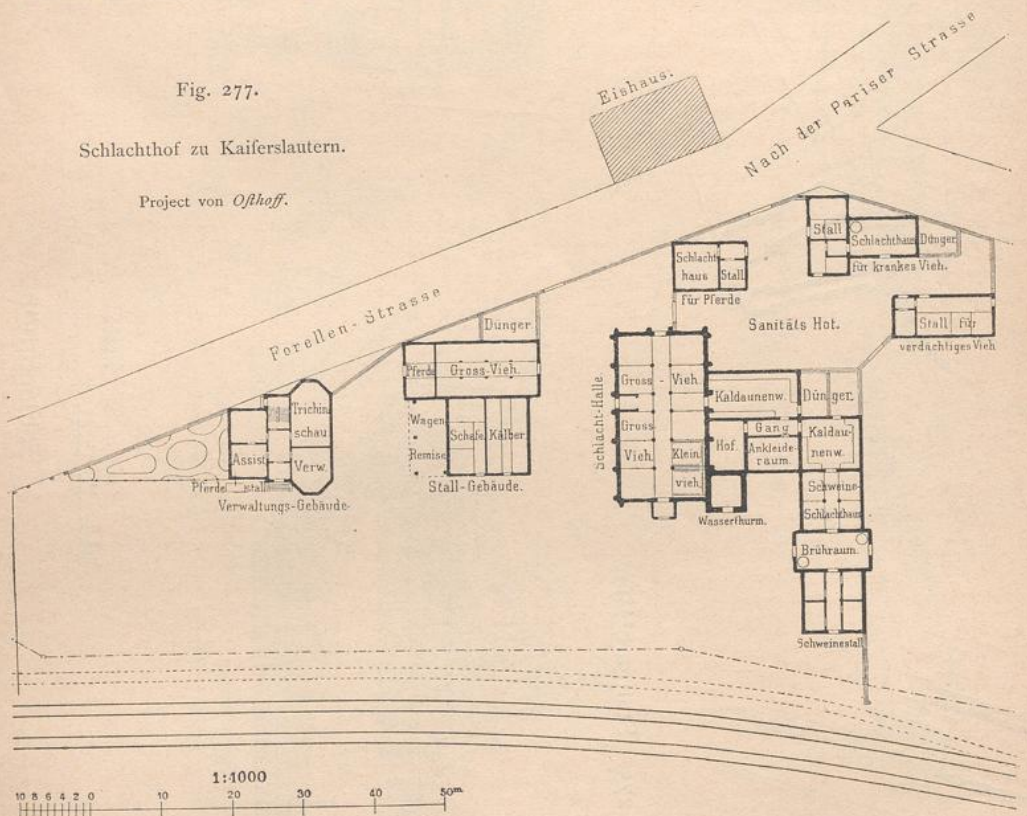
115) Nach: Deutsche Viert. f. öff. Gefundheitspf. 1870, S. 481.

und zwar rechts vom Eingange, zunächst eine Wage, dann das Verwaltungs-Gebäude. Daran schliessen sich das Wasser-Reservoir, östlich die Stallgebäude für Pferde, Großvieh, Kälber und Schafe, nördlich das Kuttelhaus, die Kälber-Schlachthalle, das Metzgerzimmer, die Schweine-Schlächterei und der Schweine-Warteraum, dann ein freier Hofraum und an den daran stossenden Theil der westlichen Umfassung die Schweinefallungen. In der Mitte des Schlachthofes stehen die 3 Schlachthäuser für Großvieh, von denen die beiden östlichen je 10 Schlachtkammern, das westliche Gebäude 20 Kammern besitzen. Die Baukosten beliefen sich auf 480 000 Mark, also pro 1000 Einwohner auf 7869 Mark.

§) Der Schlachthof in Kaiserslautern (Fig. 273 u. 277), einer Stadt von 26 000 Einwohnern, bedeckt nach einem Projecte des Verfassers eine Fläche von ca. 56,4^a. Das trapezförmige Grundstück ist so bebaut, daß auf Wunsch der Stadtbehörden von Osten und Norden der Einblick in den Schlachthof frei blieb. Der Sanitätshof ist vom Schlachthof vollständig getrennt und in die äußerste Ecke an die Strafe gelegt. Die Gebäude sind so gestellt, daß an der Bahn noch ein 110m langer und ca. 25m breiter Hof unbebaut ist, der in den ersten Jahren als Viehmarkt benutzt werden kann, bis das angrenzende Terrain zu einem solchen hergerichtet worden ist. Die Ställe für Groß- und Kleinvieh stehen neben dem

Fig. 277.

Schlachthof zu Kaiserslautern.

Project von *Ofhoff*.

gemeinschaftlichen Schlachthause für Groß- und Kleinvieh, mit welchem die zugehörige Kaldauenwäsche verbunden ist. Diese steht wieder mit der Kaldauenwäsche für Schweine in Verbindung, welche an den Anschlächterraum für Schweine, letzterer an den Brühraum und dieser an den Schweinefall grenzt. Die Kosten dieses Schlachthofes (auschl. Grunderwerb) sind generell zu 167 000 Mark, also pro 1000 Einwohner zu 6423 Mark veranschlagt.

c) Der Schlachthof zu Bochum (Fig. 274¹¹⁶⁾, einer Stadt von 33 000 Einwohnern, wurde 1877 von *Bluth* erbaut und bedeckt eine Fläche von 64,8^a. In der Mitte des Grundstückes liegt die Schlacht-

¹¹⁶⁾ Nach: ROMBERG'S Zeitschr. f. pract. Bauk. 1881, S. 272.

Correspondenzbl. d. Niederrhein. Ver. f. öff. Gefundheitspfl. 1878, S. 167.

Bericht des Magistrats zu Bochum über die Verwaltung und den Stand der Gemeinde-Angelegenheiten für das Jahr 1877-78.

halle für Großvieh. Die Offseite nimmt die gemeinschaftliche Schlachthalle für Schweine und Kleinvieh ein, an deren einer Stirnseite der Schweinefall, an der anderen der Kleinviehfall angebaut sind. Die Nordseite ist begrenzt vom Verwaltungsgebäude, von einem Stall für Großvieh und einem solchen für Schlächter-Pferde, von der Pferde-Schlachtzelle, einer Kaldaunenwäche, einer Talgschmelze und einem kleinen Wohngebäude für einen Arbeiter, in dessen Obergefchoße 2 Wasser-Bassins untergebracht sind, welche von der städtischen Wasserleitung gespeist werden. Die Baukosten beliefen sich auf rund 200 000 Mark oder pro 1000 Einwohner auf 6061 Mark.

κ) Der Schlachthof in Stuttgart (Fig. 275¹¹⁷), einer Stadt von ca. 117 000 Einwohnern, wurde 1866 eröffnet und hat eine Größe von 34,6^a. Um einen 20^m breiten, 135^m langen Hof herum, auf welchem der Viehmarkt abgehalten wird, gruppieren sich die Gebäude. Rechts vom Eingange liegt die Restauration, an die sich die Schlachthalle für Großvieh anschließt. Dann kommt das Verwaltungsgebäude, daran anstoßend das Maschinenhaus, weiter die Kaldaunenwäche und dann die zweigechoffige Schlachthalle für Schmalvieh, welche mit der gemeinschaftlichen Schlachthalle für Kleinvieh und Schweine mittels einer Thür in Verbindung steht. Hieran lehnt sich der Schweinefall, neben dem die mit Eifen und Glas gedeckte Markthalle liegt, welche an der anderen Seite vom Schmalviehstalle begrenzt wird. Der Großviehfall schließt endlich die zweite Langseite des Schlachthofes ab. Der ganze Schlachthof ist auf sehr kleiner Grundfläche erbaut und nicht vergrößerungsfähig.

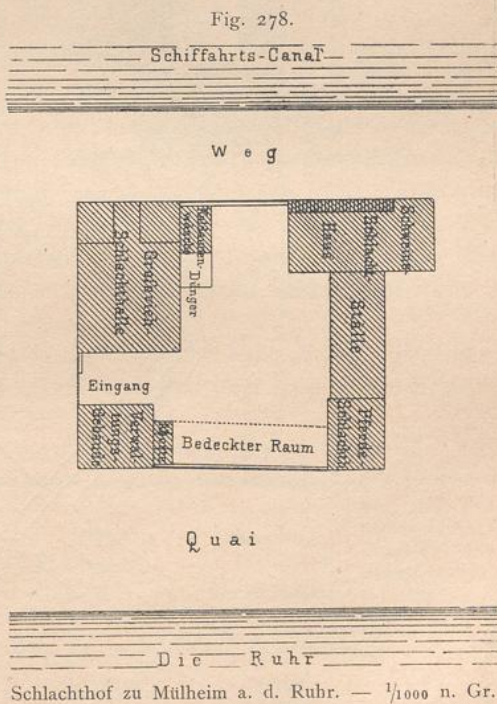
λ) Der Schlachthof in Cöln (Fig. 276¹¹⁸), einer Stadt von 145 000 Einwohnern, wurde 1876 eröffnet und auf sehr beschränktem Raume untergebracht, auf dem überdies der Markt für Kleinvieh und Schweine abgehalten wird, für welche Thiergattungen auch Verkaufshallen angelegt sind.

Das Areal hat eine Größe von 95,7^a und eine sehr unregelmäßige Form. In der Nähe der Schlachthalle für Großvieh, welche in der Mitte des Grundstückes untergebracht ist, liegen die Ställe für Großvieh und die Kuttlerei. An der anderen Seite der Großvieh-Schlachthalle ist die trapezförmige Schlachthalle für Kleinvieh untergebracht. Die Schweine-Schlachthalle bildet mit den Schweinefällen und dem Brühhaufe einen besonderen Hof, zu dem der Eingang zwischen den Verkaufshallen für Schweine liegt. Das Grundstück ist in höchst geschickter Weise ausgenutzt.

μ) Der Schlachthof zu Mülheim a. d. Ruhr (Fig. 278), einer Stadt von 22 200 Einwohnern, wurde 1876 erbaut und bedeckt eine Fläche von 17,6^a. Das Schlachthaus für Groß- und Kleinvieh ist mit der Kaldaunenwäche verbunden. Im Schweine-Schlachthaus werden zugleich die Kaldaunen der Schweine gereinigt. Die Ställe für Schweine und für Groß- und Kleinvieh sind direct an das Schweine-Schlachthaus angebaut. Die Möglichkeit, die Gebäude zu vergrößern, ist kaum vorhanden. Die Kosten der Anlage (auschl. Grunderwerb) betragen 102 574 Mark, also pro 1000 Einwohner 4620 Mark. Das Grundstück kostete 11 802 Mark.

ν) Der Schlachthof zu Fürth, einer Stadt von 31 000 Einwohnern, ist dem unter β beschriebenen Schlachthofe in Zürich durchaus nachgebildet und zu 319 607 Mark (auschl. Grunderwerb) veranschlagt; dies giebt pro 1000 Einwohner die hohe Summe von 10 310 Mark.

ξ) Der Schlachthof in Ulm (Fig. 279), einer Stadt von ca. 33 000 Einwohnern, wurde im Jahre 1882 von Schmid auf Kosten der Stadt erbaut und besitzt eine Schlachthalle für Großvieh, 30,8^m im Lichten lang, 15,0^m im Lichten breit und 6,0^m hoch, eine Schlachthalle für Klein-



¹¹⁷) Nach den 3 in Fußnote 108 genannten Schriften und nach: Reisebericht der Commission zur Befichtigung von Schlachthäufem. Wiesbaden 1879.

¹¹⁸) Nach: Reisebericht der Commission zur Befichtigung von Schlachthäufem. Wiesbaden 1879.

Bericht über die Verwaltung und den Stand der Gemeindeangelegenheiten der Stadt Cöln für die Zeit vom 1. April 1877 bis 31. März 1879.

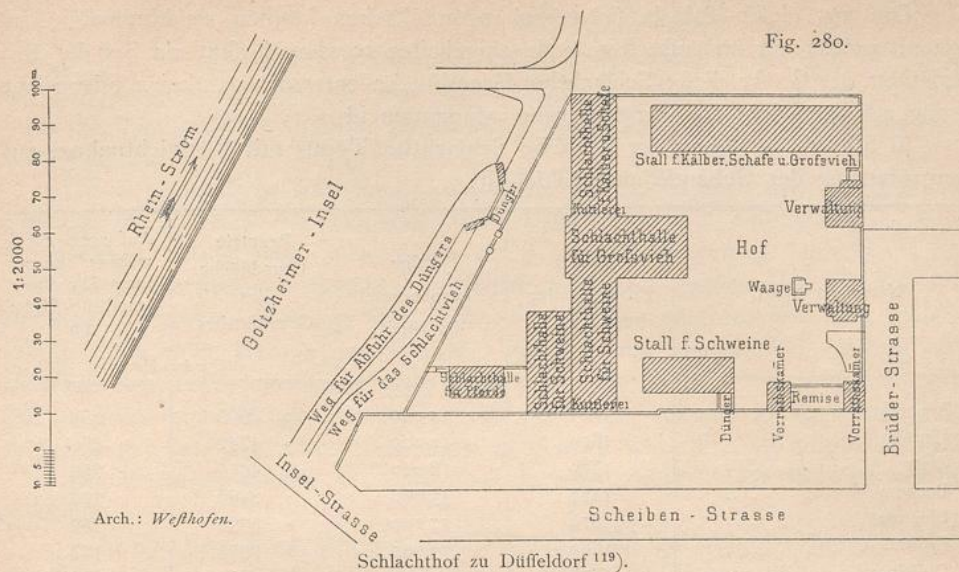


Fig. 280.

Arch.: Weßhofen.

Schlachthof zu Düffeldorf¹¹⁹⁾.

kehr zwischen den einzelnen Gebäuden ist in directester Weise möglich, ohne offene Höfe überschreiten zu brauchen. Die Kaldaunenwäſche liegt zwischen dem Schlachthause für Großvieh und jenem für Kleinvieh und die für Schweine im Schweine-Schlachthause selbst. Die Ställe sind in unmittelbarer Nähe bei den betreffenden Schlachthäusern disponirt. Die Baukosten sammt Grunderwerb betragen 460 326 Mark, also pro 1000 Einwohner 4846 Mark.

3) Größe des Grundstückes.

Die Größe des Grundstückes für einen Schlachthof hängt zwar von der Anzahl und Größe der Gebäude ab, kann aber im Großen und Ganzen nach der Einwohnerzahl der Stadt bestimmt werden. Dabei ist jedoch in erheblichem Maße das Wachstum der Stadt an Bevölkerung zu berücksichtigen, weil danach die Vergrößerung, bezw. die Vermehrung der Gebäude zu bemessen ist und diese somit auf die Größe des Grundstückes bestimmend einwirkt. So ist denn unter allen Umständen anzurathen, die zu erwerbende Fläche für einen Schlachthof nicht zu knapp zu bemessen.

207.
Größe
des
Grundstückes.

Um nun Anhaltspunkte für die Größe des zu einem Schlachthofe benötigten Grundstückes zu erhalten, mögen hier folgende Tabellen über ausgeführte Schlachthöfe folgen.

α) Städte, in denen der rein deutsche Schlachthof-Typus zu finden ist:

Name der Stadt	Jahr der Erbauung der Anlage	Jetzige Einwohnerzahl der Stadt	Benutzte Grundfläche des Grundstückes	Auf 1000 Einwohner kommt ungefähr eine Grundstückfläche von
				Quadrat-Meter
Mülheim a. d. Ruhr . . .	1876	22 000	ca. 1 700	77
Stuttgart	1866	117 000	» 6 800	58
Cöln a. Rhein	1876	145 000	» 9 570	66
Dresden	1873	221 000	» 11 812	54
Im Durchschnitt				64

Die aus dieser Tabelle sich ergebenden Flächen können als Minimalgrößen gelten, welche nur im äußersten Falle eingehalten werden dürfen, da bei der Bestimmung der Größe dieser Schlachthof-Grundstücke entweder gar keine oder nicht genügende Rücksicht auf Vergrößerung genommen ist.

β) Städte, in denen der deutsche Schlachthof-Typus mit Rücksichtnahme auf Vergrößerung der Gebäude ausgebildet ist:

Name der Stadt	Jahr der Erbauung der Anlage	Jetzige Einwohnerzahl der Stadt	Benutzte Grundfläche des Grundstückes	Auf 1000 Einwohner kommt ungefähr eine Grundstückfläche von
				Quadrat-Meter
Leobschütz	1881	12 000	ca. 3000	250
Iferlohn	1879	19 000	» 4742	250
Zeitz	1880	18 000	» 4650	258
Bochum	1877	33 000	» 6480	196
Liegnitz	1874	37 000	» 5620	152
Erfurt	1880	53 000	» 9375	177
Düsseldorf	1876	95 000	» 8318	88
Im Durchschnitt				196

Bei Städten, welche sich langsam vergrößern, also etwa pro Jahr um $1\frac{1}{2}$ Procent, die sich demnach in 50 Jahren verdoppeln, dürfte die Fläche mit 150qm pro 1000 Einwohner groß genug sein.

Bei einer Vermehrung der Einwohnerzahl um 3 Procent und mehr ist anzurathen, eine Fläche von mindestens 200qm pro 1000 Einwohner zu wählen.

γ) Städte, in denen der französische Schlachthof-Typus mehr oder minder ausgebildet ist:

Name der Stadt	Jahr der Erbauung der Anlage	Jetzige Einwohnerzahl der Stadt	Benutzte Grundfläche des Grundstückes	Auf 1000 Einwohner kommt ungefähr eine Grundstückfläche von
				Quadrat-Meter
Görlitz	1880	50 000	ca. 11 710	234
Cassel	1882	58 000	» 20 000	345
Braunschweig	1879	75 000	» 17 100	228
Elberfeld	1879	94 000	» 15 000	160
Bremen	1882	112 000	» 24 000	214
Hannover	1881	123 000	» 27 412	223
München	1878	230 000	42 780	186
Halle	Project	71 000	» 26 000	366
Nürnberg	Project	100 000	» 24 000	240
Im Durchschnitt				244

Aus diesen Tabellen unter β und γ geht so viel zur Genüge hervor, daß es unter allen Verhältnissen ausreicht, für den Schlachthof ein Grundstück von 150 bis 250qm Größe pro 1000 Einwohner zu wählen, je nachdem auf eine starke Vermehrung der Einwohnerzahl der Stadt Rücksicht genommen werden muß oder nicht, und je nachdem die Form des Grundstückes die Unterbringung der Gebäude in mehr oder minder praktischer Weise ermöglicht.

c) Schlachthäuser und Kaldaunenwäfschen.

In den Schlachthäusern werden die Thiere getödtet, enthäutet oder enthaart, von den Eingeweiden entleert und zum Auskühlen aufgehängt. Ferner werden darin die thierärztlichen Untersuchungen des lebenden und ausgeflachteten Thieres vorgenommen.

208.
Schlachthäuser
im
Allgemeinen.

Die Schlachthäuser sind fomit im Inneren mit allen jenen Einrichtungen zu versehen, durch welche die eben erwähnten Hantierungen und Untersuchungen möglich gemacht werden und welche später näher beschrieben werden sollen.

Die Schlachthäuser bestehen entweder aus einer großen Halle oder aus einzelnen Kammern. Letztere dienen einem oder wenigen Metzgern zum gleichzeitigen Schlachten einer geringen Anzahl von Thieren, während die Schlachthalle allen Fleischern zur gemeinschaftlichen Benutzung offen steht. Die Schlachtkammern sind in Frankreich, Belgien, Italien etc. gebräuchlich, während in allen deutschen Schlachthöfen (mit Ausnahme desjenigen in Berlin) Schlachthallen ausgeführt sind.

Die Vorzüge, welche das Schlachten in einer großen Halle mit sich bringt, bestehen:

- 1) in der bequemen, stetigen und vollkommenen Controle der Beamten über die Schlachtungen und über den Gesundheitszustand des Thieres und Fleisches;
- 2) in der stetigen Controle der Schlächter unter einander über die Güte der Schlachtthiere und Vollkommenheit ihrer Hantierungen; die Erfahrung hat gezeigt, daß diejenigen Metzger, welche gewohnt waren, mittelmäßige Thiere zu schlachten, sich bald nach Benutzung des Schlachthauses, um dem Hohne und Spotte ihrer Collegen zu entgehen, veranlaßt sahen, in den Kampf um Erwerbung der besten Thiere mit einzutreten;
- 3) in der größeren Reinlichkeit, die in einer großen Halle leichter zu erreichen ist, als in kleinen Kammern, und
- 4) in der besseren Ventilation.

Diese Vorzüge der Schlachthalle bespricht *Bochmann* eingehend, und zwar wie folgt¹²⁰⁾: »Offenbar aus dem Bestreben hervorgegangen, den einzelnen Schlächtern in den abgeforderten Kammern einen Ersatz für die aufgegebenen Privat-Schlachthäuser zu bieten, erfordert das Kammer-system, wenn es jedem Schlächter eine eigene Kammer zuweisen will, eine ganz unverhältnismäßige Vergrößerung der Anlage und dadurch natürlich auch der Baukosten; sollen dagegen nur die Schlächter mit größerem Geschäftsbetriebe eigene Zellen erhalten und von denen mit kleinerem Betriebe mehrere in eine Kammer verwiesen werden, wie das meistens geschieht, so wird der eigentliche Zweck des Systemes eben nicht mehr vollständig erreicht und zugleich eine kaum berechnete Bevorzugung des größeren Geschäftsbetriebes geschaffen, die zu großen Klagen über Ungerechtigkeit der Verwaltung, Zurücksetzung u. s. w. führt; in den Hallen findet dagegen eine vollkommen gleichmäßige Behandlung aller Schlächter statt, indem alle die gemeinschaftliche Halle benutzen müssen, in der allerdings nach Möglichkeit von der Verwaltung den Einzelnen stets dieselben Plätze zugewiesen werden. In den Kammern ist ferner eine sorgfältige Reinigung und Reinerhaltung in Folge der zahlreichen, durch die Zwischenwände bedingten Ecken und Fugen — den größten Hindernissen einer jeden Reinigung — selbst beim besten Willen kaum ausführbar; nur zu oft mangelt es aber auch noch bei dem Personal der Fleischer, dem hier die Reinigung anvertraut werden muß, an diesem guten Willen; bei den Hallen dagegen ist die Reinigung eine leicht ausführbare und bei der Handhabung derselben von dem unter steter Controle stehenden Anstaltspersonal, so wie bei der leichten Ueberficht über den ganzen Raum, auch stets sorgfältig ausgeübt. Dem entsprechend bietet denn auch die Luft in den Kammern, die schon an sich, trotz aller Ventilationsvorrichtungen, viel schwieriger ohne starke Belästigung für die Gewerbetreibenden zu erneuern ist, nie den Grad der Reinheit, wie in den Hallen. In den Kammern ist weiter die Fleischbeschau sowohl, als die stete Controle und Beaufsichtigung eine sehr viel schwierigere, als in den Hallen, in denen der ganze Arbeitsraum frei vorliegt und mit einem Blick übersehen werden kann,

120) BOCHMANN, E. Programm zu einem Centralfleischhaus und Viehmarkt in Riga. Riga 1882. S. 45.

wie denn auch in diesen letzteren Unterschleife, Unordnungen etc. schon durch die ununterbrochen geübte gegenseitige Controle der Gewerbetreibenden am wirksamsten verhütet werden.«

So sehr wir für das Hallensystem eingenommen sind und dem Kammerssystem keine Sympathie entgegen bringen können, wollen wir doch die gegentheilige Ansicht einer technischen Autorität in Schlachthaus-Anlagen wörtlich wiedergeben.

Orth sagt¹²¹⁾: »Es gehen über die zweckmäßige Anordnung von öffentlichen Schlachthäusern in Deutschland die Ansichten sehr aus einander. Die einen sehen das Pariser System mit den einzelnen Schlachtkammern, wie es sich in Frankreich, Belgien und Italien fast allgemein eingeführt hat, als das allein zweckmäßige an, während andere die alte deutsche Schlachthalle bei weitem vorziehen und wiederum einseitig allein als zweckmäßig bezeichnen. Beide Anordnungen sind zweckmäßig; jedoch wird sich erstere mehr für große, letztere für kleine empfehlen. Es ist hierfür die Bedürfnisfrage entscheidend; nationale Unterschiede haben dabei keine Bedeutung, wenn auch die romanischen Nationen selbst für kleine Anlagen das Kammer-System meistens festhalten, während hierfür in Deutschland und der deutschen Schweiz mehr die Schlachthalle vorherrscht. Für Schlächter, welche an jedem Tage ein Stück Rindvieh schlachten (für mittlere Städte sind das schon Schlächter von Bedeutung), oder welche gar die Woche nur 1 bis 2 Stück Rindvieh schlachten, wäre eine eigene Schlachtkammer ein Luxus, den dieselben zu theuer bezahlen müßten. Sie würden also die Schlachtkammer wieder mit anderen theilen müssen; dann aber, besonders wenn viele Schlächter von dieser geringen Bedeutung vorhanden sind, ist die Schlachthalle von keiner Unbequemlichkeit, vielmehr das Natürlichere. In dieser Lage werden vielfach Städte selbst von 50 000 Einwohnern und darüber, besonders bei Eröffnung des öffentlichen Schlachthaus, sein. Im Allgemeinen drängt das öffentliche Schlachthaus mit der Zeit auf eine Arbeitstheilung hin. Es ist oben von Londoner Schlächtern angeführt, daß dieselben durchschnittlich wohl 200 Stück Großvieh und 2500 Hammel in der Woche schlachten. Während des Krieges 1870/71 hat ein Unternehmer in Berlin gegen 20 Stück Rindvieh im Tage im öffentlichen Schlachthaus in einer Schlachtkammer für die Truppenverforgung geschlachtet. Aber wenn dieses auch Ausnahmen sind, so liegt doch auch bei viel kleineren Geschäften, wo 2 bis 3 Stück Rindvieh pro Tag und entsprechend viel Kleinvieh geschlachtet werden, kein Grund vor, dieselben einer Schlachthalle zuzuweisen. Wenn ein solches Geschäft groß genug ist, allein oder mit einem befreundeten Geschäft combinirt, eine Schlachtkammer vollständig auszunutzen, so ist es ohne fanitären Nachtheil, dabei aber bequemer und für den Verschluß und das Auskühlen des Fleisches angenehmer, eine eigene Schlachtkammer zu besitzen, entsprechend dem System größerer Privat-Schlächtereien, wo sich dieses System auch aus dem Bedürfnis entwickelt hat. Der Zwang, welchen man in öffentlichem fanitären Interesse ausüben darf, indem man alle Schlächter nach einem allgemeinen Schlachthaus verweist, dieser Zwang würde zu weit gehen, wenn man ohne öffentliches Bedürfnis großen Geschäften die Möglichkeit, in gefonderten Räumen zu schlachten, entzöge. Es wird zweckmäßig sein, diese Fragen nach localem Bedürfnis zu behandeln, aber bei Hallenanlagen für Städte über 50 000 Einwohner die Disposition derart zu treffen, daß die Abtrennung einzelner Räume möglich bleibt, so fern ein Bedürfnis dafür hervortritt. Für größere Städte wird trotz der etwas großen Kosten die Einrichtung von vornherein entweder ganz oder theilweise auf das Schlachtkammer-System zu treffen sein, welches große Hallenräume zwischen den Kammern nicht ausschließt.«

Ferner sagt derselbe Autor an einer anderen Stelle¹²²⁾: »Das, worauf es überall ankommt, ist eine gleichmäßig durchgeführte Controle im fanitären Interesse, welche sich auch auf diejenige Fleischproduction erstreckt, welche wesentlich für die unteren Classen das Fleisch liefert, während die Schlächter, die für die oberen Classen liefern, schon im Interesse ihres Geschäftes eine ausreichende Selbstcontrole üben müssen und auf Reinlichkeit halten. Es gilt wesentlich, das Fleisch von crepirtem Vieh und folchem, welches krank geschlachtet ist, fern zu halten, auch zu verhindern, daß es bei der Wurfabrikation mit verarbeitet wird.«

Das Kammer-System ist fast nur bei den Groß- und Kleinvieh-Schlachthäusern, selten bei den Schweine-Schlachthäusern zur Anwendung gekommen.

Die Schlachthäuser sollen im Winter genügenden Schutz gegen die Kälte bieten, damit der Schlächter bei seinen Hantierungen selbst bei strenger Kälte sich warm erhalten kann und damit das Fleisch nicht gefriert; sie sollen aber auch im Sommer gegen das Eindringen der großen Wärme geschützt sein. Dicke und hohle

¹²¹⁾ Deutsches Bauhandbuch. II, 2. Berlin 1884. S. 991.

¹²²⁾ Ebendasselbst, S. 990.

Außenmauern, so wie eine gewölbte Decke halten die Kälte und die Wärme ab, und eine Stellung der Schlachthäuser von Nord nach Süd verhindert das Eindringen der Mittagssonne in die seitliche Fensterreihe. Vorthailhaft ist das Anlegen von Windfängen vor jedem Eingange, welche die lästige und ungefundne Zugluft vom Schlachtraume abhalten.

1) Schlachthallen für Großvieh.

Die Schlachthalle für Großvieh bildet im Grundriß fast ohne Ausnahme ein Rechteck, welches im Inneren entweder durch Säulen in mehrere Schiffe getheilt ist und Längs- und Quergänge aufweist oder einen großen ungetheilten Raum ausmacht. Die Theilung der Halle kann wieder eine verschiedene sein und ist abhängig von der Wahl der Aufzugsvorrichtungen und von der Lage der Ställe.

α) Die dreischiffige Halle. Die gebräuchlichste Anordnung ist die der dreischiffigen Halle, bei welcher die beiden seitlichen Schiffe als Schlachträume und das Mittelschiff als Durchgang dienen. Die Eingänge liegen alsdann in der Regel in der Axe des Mittelschiffes in den beiden Stirnwänden; manchmal ist aber auch noch in der Mitte ein Querdurchgang mit entsprechenden Eingängen an den Langseiten vorhanden.

Die Einzelheiten und Größenverhältnisse in der Anordnung derartiger Hallen sind aus den nachstehenden Beispielen zu entnehmen.

α) München. Jede der 3 Großvieh-Schlachthallen im Schlachthof zu München (Fig. 281¹²³) besteht aus zwei, durch einen in der Mitte liegenden Querdurchgang getrennten Abtheilungen, von denen jede im Lichten 42m lang, 15m breit und mit gewölbter Decke versehen ist, deren Höhe im Scheitel der Kreuzgewölbe 6m, an den Widerlagern 5m beträgt. Zur Unterstützung dienen Säulen von Gufseisen mit Kämpfersteinen von Granit, an denen sich die 45cm breiten und 60cm starken Gurtbogen anlegen; die Gewölbe

209.
Verschiedenheit
der
Anlage.

210.
Dreischiffige
Halle.

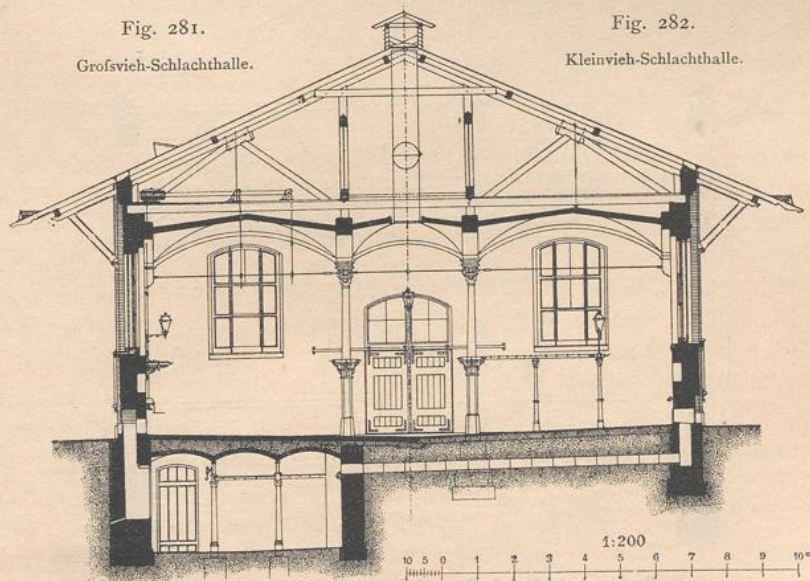


Fig. 281.
Großvieh-Schlachthalle.

Fig. 282.
Kleinvieh-Schlachthalle.

Vom Schlachthof in München¹²³).
Arch.: Zenetti.

¹²³ Nach: ZENETTI, A. Der Vieh- und Schlacht-Hof München. München 1880.
Handbuch der Architektur. IV. 3.

felbst haben eine Stärke von 15 cm. Der 6 m breite Querdurchgang dient zum bequemen Verkehr durch und in die Hallen, und es sind in demselben die Treppen sowohl zum Keller, als zur oben liegenden Wohnung eines Bediensteten angebracht. Die beiden Schlachtabteilungen jeder Halle theilen sich in der Länge durch die Gewölbefaulen in einen 3,6 m breiten Mittelgang und in die beiderseitigen, 5,7 m breiten Schlachtplätze. Die Einrichtung der Hallen besteht an den Langwänden in den dafelbst angebrachten Aufzügen mit den vom Gewölbe herabhängenden Spreizen, so wie in den Wandrahmen, den Werkzeugkasten in der Mauer und den Wasserhähnen. Die Aufzüge haben oben unter Dach Seiltrommeln und werden mittels einer an der Mauer heruntergehenden Transmiffion vom Schneckenantriebe aus in Bewegung gesetzt. Von den Trommeln gehen Hanffeile durch in den Gewölben eingefetzte trichterförmige Eisenbüchfen zur Spreize hinunter. Der Schlachtraum für 1 Stück Großvieh ist 6,0 m tief und 1,0 m breit = 6 qm. Die Spreizen hängen parallel der Längsrichtung der Halle und sind in 2 parallelen Reihen angeordnet, welche 1,4 m von einander entfernt sind, und zwar in den Ecken eines gleichschenkeligen Dreieckes, dessen Basis 1,0 m und dessen Höhe 1,4 m beträgt.

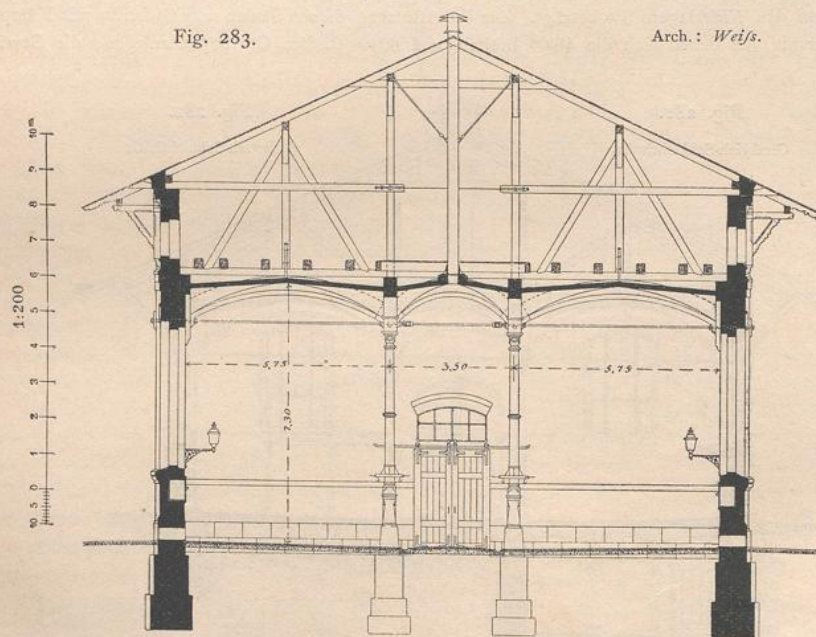
b) Zürich. Die Schlachthalle für Großvieh in Zürich ist im Lichten 20 m breit, 25 m lang, 11 m hoch und wird durch 2 Reihen von je 4 Stück eiserne Säulen in 3 Schiffe getheilt, von denen das mittlere 5,3 m breit ist und als Gang dient. In den beiden seitlichen Schiffen ist Raum für 80 Winden zum Aufziehen der getödteten Rinder, so daß pro Winde ein Schlachtraum von ca. 4,5 qm vorhanden ist. Die Halle besitzt keine gewölbte Decke.

c) Bochum. Die Großvieh-Schlachthalle im Schlachthofe zu Bochum besteht ebenfalls aus 3 Schiffen, welche durch 2 Säulenreihen abgetheilt sind. Der Längsgang von 3 m Breite liegt in der Mitte und endigt in den an den beiden Stirnseiten liegenden Ausgängen. In der ganzen Halle sind 32 Schlachtwinden, und es entfällt auf jede eine Gebäudetiefe von 4,50 m und eine Länge von 2,25 m, also eine Innenfläche von 10,125 qm. Die Winden sind an den Umfassungswänden befestigt und werden mit den Spreizen durch Taue in Verbindung gesetzt. Die Spreizen hängen normal zur Richtung der Halle, welche mit Kreuzgewölben überdeckt ist.

d) Caffel. Die Großvieh-Schlachthalle (Fig. 283) hat eine lichte Länge von 34,25 m und eine lichte Weite von 15,0 m, ist durch 2 Säulenreihen in 3 Schiffe getheilt, von denen das mittlere 3,5 m breit

Fig. 283.

Arch.: Weifs.



Großvieh-Schlachthalle auf dem Schlachthof zu Caffel.

ist und den Längsgang bildet. Die Seitenschiffe dienen als Schlachtflände und haben je 5,75 m Tiefe; sie sind für 72 Aufzugswinden eingerichtet, so daß jeder Schlachtfland 5,47 qm Flächenraum besitzt. Die Decke der Schlachthalle wird durch Kreuzgewölbe überpannt.

e) Düffeldorf. Die Großvieh-Schlachthalle in Düffeldorf ist 33,50 m lang und 17,60 m breit, wird ebenfalls durch 2 Säulenreihen in 3 Schiffe getheilt, von denen das mittlere als Längsgang dient und 3,5 m breit ist; die Seitenschiffe bilden die Schlachtstände und sind jedes 6,0 m tief. In jeder der durch die Säulen gebildeten 12 Abtheilungen sind 6, im Ganzen 72 Aufzugsvorrichtungen vorhanden, so daß auf jeden Schlachtstand 5,0 qm Flächenraum entfällt. Die Spreizen hängen normal zur Längsrichtung der Halle.

f) Elberfeld. Die größere der beiden vorhandenen Schlachthallen für Großvieh besitzt 66 Schlachtwinden in den beiden Seitenschiffen des durch 2 Säulenreihen in 3 Schiffe getheilten Raumes. Jedes Seitenschiff besitzt 5,9 m Tiefe, der mittlere Längsgang 2,1 m Breite und somit die ganze Halle im Lichten 13,9 m Tiefe. Die Spreizen hängen in einem gleichschenkeligen Dreieck von 2,0 m Schenkellänge und 2,5 m Basis und sind parallel der Längsaxe der Halle gerichtet. Für jeden Schlachtstand ist hier ein Flächenraum von 7,4 qm vorhanden.

g) Stuttgart. Das Schlachthaus für Großvieh ist ebenfalls eine dreischiffige Halle, welche jedoch den Haupteingang in der Mitte der einen Längswand besitzt, während das Mittelschiff von 3,0 m Breite den Längsgang bildet. Die beiden Seitenschiffe haben je 5 m Tiefe, 72 m Länge und besitzen 58 Aufzugsvorrichtungen, so daß auf jeden Schlachtstand ca. 12,5 qm Fläche entfällt.

Bei der Ausführung der eben beschriebenen Schlachthallen ist die Ansicht zur Geltung gekommen, daß es praktisch sei, zwischen zwei Schlachträumen, in denen die Thiere geschlachtet und zum Auskühlen aufgehängt werden, einen Längsgang zu besitzen, der zur Communication zwischen den einzelnen Schlachtständen und den Höfen dient. In allen diesen Hallen sind die Winden der Schlachtaufzüge an den Außenwänden angeordnet.

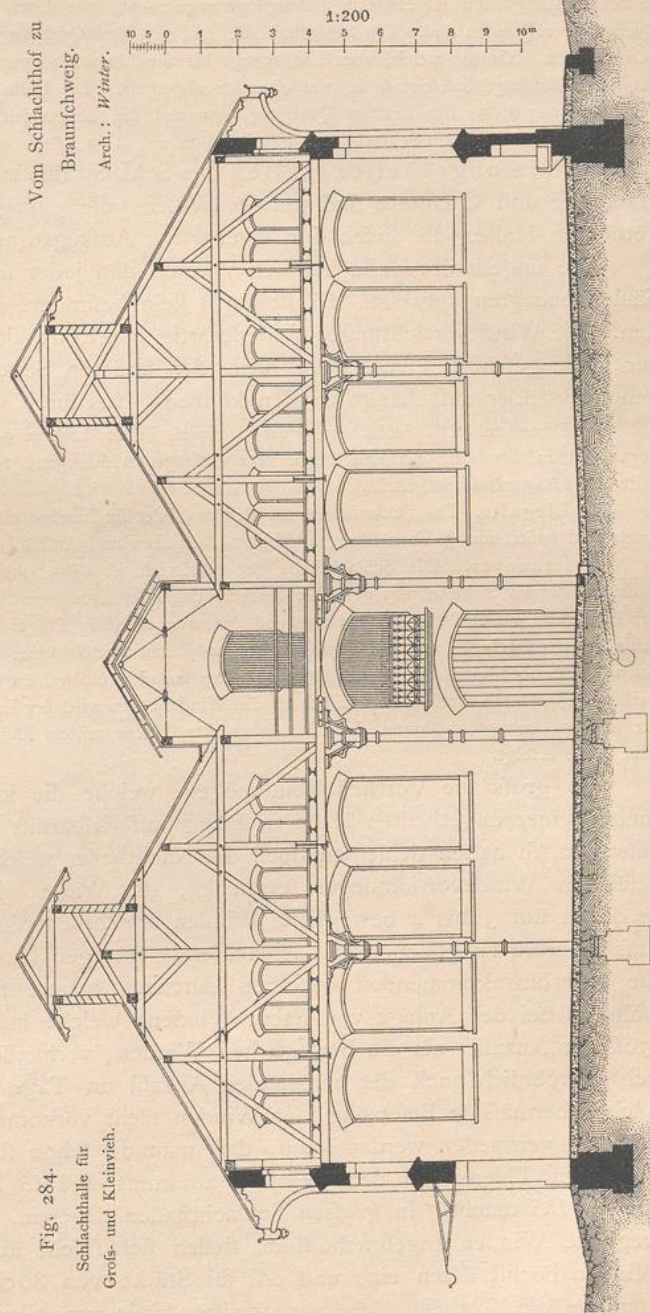


Fig. 284.
Schlachthalle für
Groß- und Kleinvieh.

211.
Quergetheilte
Halle.

β) Die quergetheilte Halle. Für eine solche giebt der Schlachthof zu Braunschweig ein Beispiel.

Das Schlachthaus für Großvieh ist als fünfschiffige Halle (Fig. 284) ausgeführt, deren Mittelschiff den Längsgang bildet. Außer den beiden in der Axe dieses Längsganges liegenden Ausgängen sind noch an beiden Längsseiten der Halle je 3 Ausgänge angebracht, von denen je zwei gegenüber liegende durch Quergänge verbunden sind. Die Schlachtstände sind von den Quergängen aus zugänglich und gegenseitig durch eiserne Rahmen, welche vom Längsgange bis zur Längswand gehen und an denen die Windeböcke der Schlachtaufzüge befestigt sind, von einander abgetheilt. Die Halle hat eine lichte Breite von 28,3 m, der Längsgang 4,3 m, der mittlere Quergang 4,3 m und die beiden seitlichen 3,3 m Breite erhalten. Für jede Winde, also für jeden Schlachtstand ist ein Raum von 3,3 m Länge und 2 m Breite = 6,6 qm vorgesehen.

212.
Ungetheilte
Halle.

γ) Die ungetheilte Halle. Die Schlachthöfe zu Dresden, Liegnitz, Görlitz, Hannover und Chemnitz sind unseres Wissens die einzigen Repräsentanten der ungetheilten Halle. In diesen sind eigenartige Aufzugswinden angebracht.

Die ungetheilte Halle hat den Vorzug, den jeder freie Raum vor einem durch Säulen beengten aufweist. Es ist darin kein besonders ausgeprägter Gang vorhanden. Die Windevorrichtungen sind derartig construirt, dass die auf der einen Seite der Halle geflachteten Thiere nach der anderen Seite gebracht und dort dicht neben einander aufgehängt werden können. Hierdurch wird sehr an Raum gespart.

a) Dresden. Die Schlachthalle für Großvieh ist im Lichten 44,6 m lang und 10,7 m breit. Der Zugang ist in der Mitte der Längsseiten. Die Aufzugsvorrichtungen, 10 an der Zahl¹²⁴⁾, sind an jeder Seite der Längswände aufgestellt.

b) Liegnitz. Das Schlachthaus für Rinder bildet im Inneren eine Halle von 16,65 m Länge, 9,30 m Breite und besitzt nur 3 Vorrichtungen¹²⁵⁾ zum Aufziehen und Aufhängen der geflachteten Rinder.

c) Hannover. Die Schlachthalle für Großvieh ist 61 m lang und 15 m breit und besitzt eine zwischen eisernen Sichelträgern gewölbte Decke. Unter letzteren befinden sich eiserne Träger, auf denen der Laufkahn auf Rädern sich bewegt, und darunter ebenfalls Träger, auf denen die Spreizen mit den Schlachtthieren gelagert werden. Die Laufkrahne stehen mittels einer Kette ohne Ende, welche an der einen Wand über eine feste Rolle läuft, mit den an der einen Längswand befestigten Windeböcken in Verbindung. Durch Drehen der Kurbel an den Windeböcken wird der Laufkahn von der einen Längswand zur anderen bewegt, während das Hochziehen der Thiere mittels Räderüberetzungen durch eine Kette ohne Ende erfolgt.

So groß die Vortheile sein mögen, welche die kurz beschriebenen Ausführungen einer ungetheilten Halle in Bezug auf Ersparnis an Raum und an Winden aufweisen, so halten denselben doch die Nachteile, welche durch die bis jetzt ausgeführten Windevorrichtungen entstehen, die Wage. In kleinen Schlachthallen, in denen nur 3 bis 4 bewegliche Winden angebracht sind, kommt es sehr oft vor, dass mehrere zu gleicher Zeit schlachtende Metzger sämmtliche Winden benutzen, die neu hinzukommenden dieselben durchaus besetzt finden und warten müssen; während bei der Anlage von festen Winden, welche in der Regel in 3- bis 4-mal größerer Anzahl, als die beweglichen Winden, vorhanden sind, und deren Anzahl sich gewöhnlich nach der maximalen Anzahl an Tageschlachtungen richtet, eine solche übermäßige Befetzung der Winden nicht vorkommen oder doch sehr leicht dadurch vermieden werden kann, dass man die schon stundenlang hängenden, abgekühlten Thiere von den Winden abnimmt und so letztere für neue Schlachtungen frei macht. In großen Schlachthallen dagegen, in denen mehr als 10 bewegliche Winden angebracht sind, stellen sich solche übermäßige Befetzungen der Winden höchst selten ein, und erst für Städte von 80000 und mehr Einwohnern kommen die Vortheile einer ungetheilten Halle zur vollen Geltung. Jedoch ist auch

¹²⁴⁾ Siehe auch Art. 243.

¹²⁵⁾ Bewegliche Schlachtwinden, siehe Art. 243 und Fig. 299.

hier nicht zu vergeffen, dafs die tiefe Halle wegen des Mangels jeglicher Unterftützung im Inneren einen forgfältig conftruirten Dachstuhl erfordert, welcher erheblich gröfsere Kosten beansprucht, als derjenige, welcher von Freiftützen im Inneren der Halle getragen wird.

Die Befimmung der Gröfse der Grofsvieh-Schlachthäuser hängt wefentlich von drei Punkten ab, und zwar: α) von der maximalen Anzahl der Grofsvieh-Schlachtungen an einem Tage, β) von der Bevölkerungszunahme des betreffenden Ortes und γ) von der Einrichtung des Schlachthaufes felbst.

α) Die maximale Anzahl der Grofsvieh-Schlachtungen an einem Tage könnte ohne Weiteres den Mafsstab abgeben für die Gröfse des Schlachthaufes, wenn man im Stande wäre, an jedem Orte, in welchem ein Schlachthaus erbaut werden foll, diefe Anzahl feft zu ftellen, was einigermafsen zutreffend aus dem Grunde nur felten gelingt, weil diefelbe als Summe einer grofsen Anzahl von Ziffern, die von den einzelnen Schlächtern einzuholen find, auftritt und die Schlächter gern geneigt find, diefe Zahlen zu grofs anzugeben. Nur in folchen Städten, wo es Gebrauch ift, blofs an einzelnen, beftimmten Tagen der Woche zu fchlachten, ift diefe Anzahl einigermafsen zutreffend zu beftimmen. Wo dies nicht der Fall, fällt die Summe aller Maximalschlachtungen, welche bei jedem Metzger an einem beliebigen Tage des Jahres ftattgefunden haben, ftets viel zu grofs aus, da an demfelben Tage der eine Metzger die kleinfte Anzahl Grofsvieh gefchlachtet haben kann, an welchem der andere die maximale Anzahl der Schlachtungen erreicht.

Aus diefem Grunde und ferner, weil es unzweckmäfsig ift, das Schlachthaus fo grofs zu erbauen, dafs die Metzger einmal im Jahre die maximale Anzahl der Schlachtungen bequem darin vornehmen können, während diefelben fich an folchen Tagen mit weniger Raum auch behelfen können, ift es vorzuziehen, nur dann die maximale Anzahl der Schlachtungen bei Befimmung der Gröfse des Schlachthaufes zu Grunde zu legen, wenn das Schlachthaus regelmäfsig an einzelnen Wochentagen befonders ftark benutzt wird, fonft aber die Rechnung auf anderer Bafis aufzubauen. Dazu bietet die Summe aller im ganzen Jahre ausgeführten Grofsvieh-Schlachtungen fich fehr paffend dar, welche überdies leicht verhältnifsmäfsig richtig erhalten werden kann. Dividirt man diefe Summe durch die Summe der jährlichen Arbeitstage, alfo durch 300, fo erhält man die durchschnittlichen täglichen Schlachtungen, welche in den meiften Fällen als allein richtiger Mafsstab für die Gröfse des Schlachthaufes gelten können.

Um nun bei Zugrundelegung der Anzahl der durchschnittlichen täglichen Schlachtungen genügend Rückficht auf die zu Zeiten ftattfindende gröfsere Anzahl von Schlachtungen zu nehmen, ift die erftere mit dem Coefficienten 1,5 zu multipliciren, d. h. es find 50 Procent zu den durchschnittlichen täglichen Schlachtungen zuzufchlagen.

β) Die Bevölkerungszunahme des Ortes verlangt in fo fern eine Berücksichtigung, als das Schlachthaus unter allen Umftänden fo grofs auszuführen ift, dafs in den nächften 10 Jahren eine Vergröfserung deffelben aller Wahrfcheinlichkeit fich nicht nöthig erweist. Es ift alfo der Zuwachs der Einwohner in Procenten p pro Jahr zu ermitteln und daraus die wahrfeheinliche Einwohnerzahl A nach 10 Jahren zu berechnen, und zwar nach folgender Formel:

$$A = a (1 + 0,01 p)^{10},$$

worin a die dermalige Einwohnerzahl bedeutet.

213.
Elemente
für die
Raum-
bemeffung.

Wird nun diese Formel durch α dividirt, so erhält man die Verhältniszahl der Bevölkerungszunahme, welche wir mit α bezeichnen wollen und welche ist:

$$\alpha = (1 + 0,01 p)^{10}.$$

Dieser Coefficient α muß mit der ermittelten Anzahl der durchschnittlichen täglichen Schlachtungen multiplicirt werden, um die betreffende Anzahl nach 10-jährigem Bestehen der Schlachthanstalt zu erhalten.

γ) Die Einrichtung des Schlachthauses übt einen Einfluß auf die Größe desselben aus folgenden Gründen aus. Das Großvieh bedarf im Hochsommer 24 Stunden und im Winter bei Frost nur 6 bis 8 Stunden zum Auskühlen. Die Schlachtung selbst erfordert 2 bis 3 Stunden oder reichlich gerechnet 3 Stunden Zeit.

Es giebt im Großen und Ganzen zwei verschiedene Einrichtungen in den Großvieh-Schlachthäusern, und zwar:

a) solche mit festen Winden, mit denen das Thier hoch gezogen wird und auf derselben Stelle, auf welcher es geschlachtet ist, zum Auskühlen hängen bleibt, und

b) solche mit beweglichen Winden, mittels welcher das ausgeschlachtete Großvieh entweder bei Seite gebracht und nahe an die schon zum Auskühlen hängenden Thiere geschoben wird, oder in einen besonderen Kühlraum, welcher eine Abtheilung des Großvieh-Schlachthauses bildet, gefahren wird.

Es ist leicht einzusehen, daß die Einrichtung mit festen Winden mehr Raum beansprucht, als die mit beweglichen Winden, da bei Verwendung der ersteren jeder Schlachtstand pro Tag nur einmal benutzt werden kann, während bei Anwendung beweglicher Winden jeder Schlachtstand höchstens 3 Stunden lang von jedem Thiere beansprucht wird, also mindestens 4-mal am Tage benutzt werden kann, wobei allerdings noch Raum zum Auskühlen der Thiere, welche dabei sehr dicht an einander hängen können, nothwendig ist. —

Nunmehr sind die Factoren bekannt, welche für den Raumbedarf einer Schlachthalle maßgebend sind, und es lassen sich hiernach folgende Anhaltspunkte aufstellen.

α) Für Schlachthallen mit festen Winden. Die Vergleichung ausgeführter Schlachthäuser, in denen feste Winden vorhanden sind, hat ergeben, daß es genügt, die Winden in 2^m Entfernung, und zwar, bei Anwendung von 2 und mehr Windenreihen, in den Eckpunkten eines gleichseitigen Dreieckes von 2^m Seitenlänge zu hängen. Alsdann erfordert jede Winde und somit jeder Schlachtstand, unter Berücksichtigung des Raumes, welcher durch die Säulen und die Windeböcke verloren geht, eine Grundfläche f_a wie folgt:

$$f_a = \begin{cases} \text{Winden in 1 Reihe: pro Winde ca. } 6 \text{ qm Schlachtraum} \\ \text{» » 2 Reihen: » » » 5 » »} \\ \text{» » 3 Reihen: » » » 4 » »} \end{cases}$$

Da nun pro Tag jede Winde nur von 1 Stück Großvieh benutzt werden kann, so werden die eben angegebenen Grundflächen für jede tägliche Schlachtung benöthigt.

β) Für Schlachthallen mit beweglichen Winden. Zum Schlachten eines Großviehs ist ein Kreis von 1^m Radius erforderlich, somit unter Hinzurechnung des zwischen 4 sich berührenden Kreisen befindlichen Raumes, ein Quadrat von 2^m Seitenlänge, also von 4^{qm} Fläche. Auf diesem Raume kann jeden Tag 4-mal geschlachtet werden, da zum Schlachten jedes Thieres höchstens 3 Stunden Zeit benöthigt werden. Es ist somit für jede tägliche Schlachtung eine Fläche von

$$\frac{4}{4} = 1,0 \text{ qm erforderlich.}$$

Eine Spreize mit an jedem Ende hängenden Thierhälften beansprucht incl. des etwa verlorenen Raumes eine Länge von 2 m und eine Breite von 0,6 m, somit eine Fläche von 1,2 qm. Da jedes Thier 24 Stunden zum Auskühlen soll hängen bleiben können, ist diese Fläche für jede tägliche Schlachtung erforderlich.

Diese beiden Flächen zusammen, also die Summe $f_b = 1,0 + 1,2 = 2,2$ qm, geben den gefamnten Raumbedarf für eine tägliche Schlachtung an.

Nach diesen Vorbetrachtungen sind wir nunmehr in der Lage, die Gesamtgröße des Großvieh-Schlachthaus, ausschliesslich des mittleren Durchganges zu bestimmen.

Bezeichnet D die Zahl der durchschnittlichen täglichen Schlachtungen, also $1,5 D$ die der Raumberechnung zu Grunde zu legende Maximalanzahl, M die grösste Anzahl Schlachtungen an einem Tage, so ist die für jede tägliche Schlachtung erforderliche Grundfläche F (ausschliesslich Durchgang) in Quadrat-Metern

a) bei festen Winden:

$$F_D = 1,5 D \alpha f_a \quad \text{und} \quad F_M = M \alpha f_a,$$

b) bei beweglichen Winden:

$$F_D = 1,5 D \alpha f_b \quad \text{und} \quad F_M = M \alpha f_b.$$

Der Durchgang, welcher in der Regel in der Mitte der Schlachthalle liegt und dieselbe der Länge nach durchzieht (nur in seltenen Fällen liegt der Gang an der einen Seite, wie im Großvieh-Schlachthause zu Iferlohn, oder es ist ausser einem Längsgang noch ein Quergang vorhanden, wie in Braunschweig), erfordert mindestens eine Breite von 2,0 m, ist jedoch in der Regel 2,5 bis 3,0 m, selten und nur in grossen Hallen 3,5 m breit. Eine Breite von 2,0 m ist zu gering, eine solche von 2,5 m genügt vollständig und ist anzupfehlen.

Für generelle Voranschläge können noch folgende Anhaltspunkte Anwendung finden. Nehmen wir Schlachtflände mit Winden in 2 Reihen, also pro Winde und Schlachtstand 5 qm an, so entfällt pro Winde noch 1,5 qm des 3 m breiten Mittelganges, also im Ganzen pro Schlachtstand $5,0 + 1,5 = 6,5$ qm Innenraum, wozu noch 0,5 qm an Mauerwerk hinzukommt, so dass also jeder Schlachtstand oder jede durchschnittliche Tageschlachtung einen bebauten Raum von 7,0 qm beansprucht. Wird dieses Mass in Rückficht auf die maximale Anzahl einzelner Tageschlachtungen und auf die Vermehrung der Einwohner für 10 Jahre verdoppelt, also auf 14 qm gebracht, so ergibt sich die gefamnte Grundfläche des Großvieh-Schlachthaus pro tägliche Schlachtung zu 14 qm oder für 1000 jährliche Schlachtungen zu $\frac{14 \cdot 1000}{300} = 46,6$ qm oder rot. 47 qm, welches Mass generellen Projecten zu Grunde gelegt werden kann. Da für 1 qm bebauter Fläche sammt Inventar, Gas- und Wasserleitung und Canalifation etc. ca. 120 Mark gerechnet werden können, so kostet das Großvieh-Schlachthaus pro 1000 jährlicher Schlachtungen ca. 5700 Mark.

2) Großvieh-Schlachthäuser mit Kammerfyfem.

Die Schlachtkammern sind in Deutschland nur auf dem von *Blankenstein* erbauten Central-Viehmarkte und Schlachthofe zu Berlin anzutreffen, während dieselben in Frankreich fast in allen Großvieh-Schlachthäusern vorhanden sind. Häufig sind die Kammern zu beiden Seiten einer Mittelhalle angebracht, in welcher manchmal das Kleinvieh geschlachtet wird. Bisweilen aber fehlt diese Halle ganz.

Die Grösse der Kammern ist sehr verschieden. Die kleinsten Dimensionen sind wohl in Rouen mit $4,4 \times 4,0$ m = 17,6 qm, in Mailand mit $5,2 \times 4,0$ m = 20,8 qm und in Genf mit $6,5 \times 3,5$ m = 22,75 qm vorhanden, während die meisten Schlachthäuser (wie in Strafsburg, Turin, Mailand, Marfeille, Wien, Berlin, Paris etc.) Kammern

214.
Raumbedarf.

215.
Anordnung
und
Grösse.

zwischen 40 und 50 qm Grundfläche aufweisen ¹²⁶⁾. Die größten Kammern wird wohl Buda-Pest mit $14,0 \times 8,0 \text{ m} = 112,0 \text{ qm}$ Grundfläche besitzen.

Von den beiden Rinder-Schlachthäusern auf dem Central-Viehmarkt und Schlachthof in Berlin besitzt

das eine 45, das andere 42 Kammern, welche $8,98 \text{ m}$ tief und $5,12 \text{ m}$ breit sind, also $45,98 \text{ qm}$ Flächenraum aufweisen und zu beiden Seiten einer höher geführten, mit *Polonceau*-Eisen-Construction überdachten, 9 m breiten Mittelhalle angeordnet sind (Fig. 285 u. 286 ¹²⁷⁾). Das Gebäude ist mit Ausnahme der Mittelhalle unterkellert, und zwar so, daß zu jeder Schlachtkammer ein nur von letzterer aus zugänglicher Kellerraum gehört. In der Mittelhalle ist vor jeder Schlachtkammer ein von hohen, schmiedeeisernen Gittern umgebener Verchlag, in welchem das Fleisch für den Detail-Verkauf ausgehängt werden kann.

Orth bemerkt ¹²⁸⁾ über die Größe der Schlachtkammern etc. das Folgende: »Die Schlachtkammern können etwa eine Breite von 5 m , eine Tiefe von 9 bis 10 m und eine Höhe von 5 m oder darüber erhalten; doch wird man für kleinere Städte auch kleinere Schlachtkammern verwenden, bei großen auch darüber hinausgehen können. Zweckmäßig legt man zwischen je zwei Reihen von Schlachtkammern einen offenen oder überdeckten Hofraum an, wo auch Einrichtungen für das Schlachten von Kleinvieh getroffen werden können. In solchen überdeckten Höfen werden die groben und schmutzigen Arbeiten gern verrichtet, um die Schlachtkammer etwas freier davon zu halten; deshalb müssen solche Höfe,

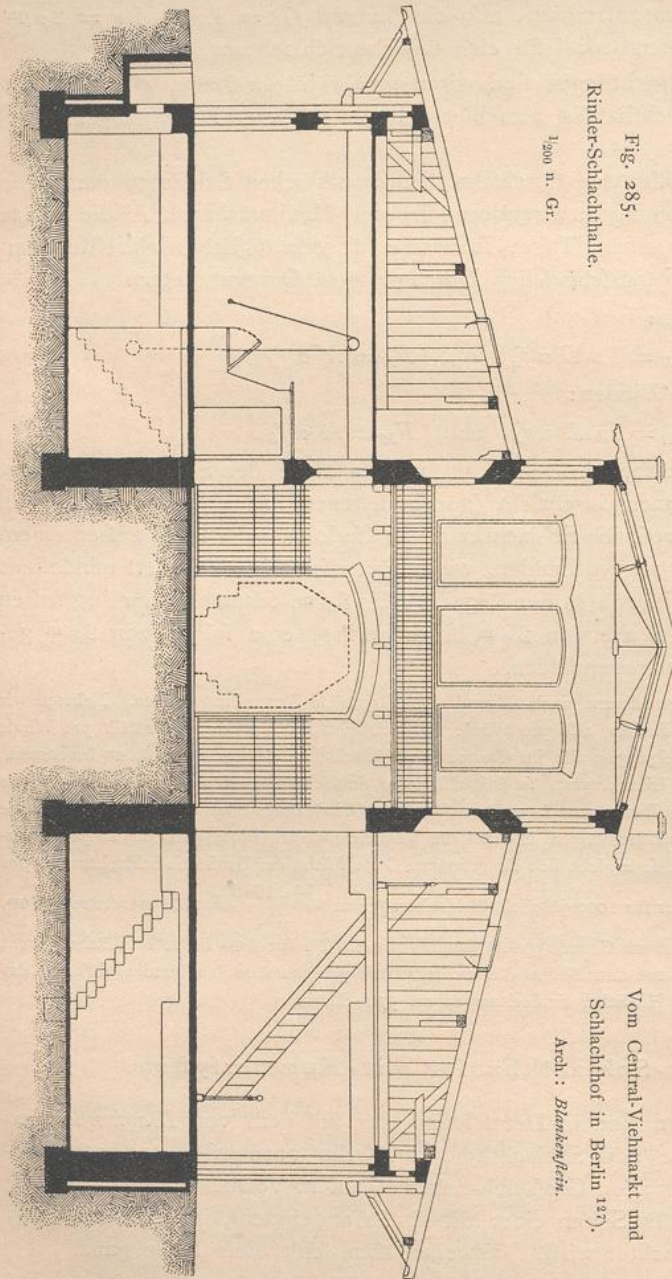


Fig. 285.
Rinder-Schlachthalle.
1/200 n. Gr.

Vom Central-Viehmarkt und
Schlachthof in Berlin 187).
Arch.: Brankowstein.

¹²⁶⁾ Siehe die ausführliche Tabelle in: OSTHOFF, G. Die Schlachthöfe und Viehmärkte der Neuzeit. Leipzig 1881. S. 28 u. 29.

¹²⁷⁾ Nach: Wochbl. f. Arch. u. Ing. 1880, S. 386 u. 396 und: Deutsche Bauz. 1880, S. 394; 1881, S. 115.

¹²⁸⁾ In: Deutsches Bauhandbuch. II, 2. Berlin 1884. S. 998.

so fern sie überdeckt werden, gut ventilirt sein und während der Schlachtzeit die Thore stets offen stehen.«

Der Raumbedarf eines Schlachthauses nach dem Kammer-system läßt sich, da stets feste Winden Anwendung finden, nach den in Art. 213 (S. 214) unter α gemachten Angaben ermitteln. Da hiernach jede Schlachtung einen Raum von 4 qm bedarf, so ergeben sich in den kleinen Kammern, in welchen in der Regel 2 bis höchstens 6 Winden vorhanden sind, sehr geringe Dimensionen, die schon deshalb nicht ausreichen dürften, weil die feitlichen Wände ein Ueberschreiten dieses Raumes nicht zulassen und das Ausweichen der Metzger bei störrigen Thieren eine durchaus genügend große Fläche erheischt. Es ist daher geboten, als Minimum etwa 10 qm pro Winde, bzw. für jede tägliche Schlachtung fest zu setzen.

Unter Beibehaltung der auf S. 214 u. 215 gewählten Bezeichnungen ist die von den Schlachtkammern beanspruchte Fläche (ausschließlich Durchgang)

$$F_D = 1,5 D \alpha \cdot 10 = 15 D \alpha \quad \text{und} \quad F_M = 10 M \alpha.$$

Oder es ist, wenn die Schlächter ihre bestimmten Kammern haben wollen, pro Schlächter 10 qm oder mehr in Ansatz zu bringen.

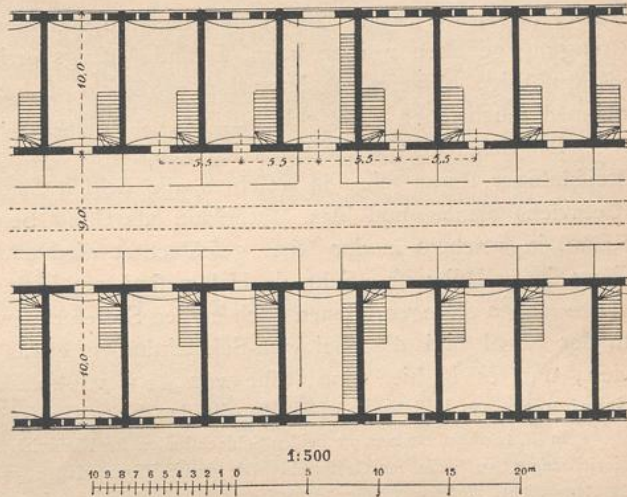
3) Schlachthallen für Kleinvieh.

Das Kleinvieh-Schlachthaus ist bei kleinen Schlachthof-Anlagen oft mit dem Schlachthaus für Großvieh vereinigt, was deshalb vorzuziehen ist, weil in kleinen Städten die Metzger, welche Großvieh schlachten, auch in der Regel das Kleinvieh verarbeiten, und weil dann die Schlachtungen beider Thiergattungen viel bequemer in einem Gebäude vorgenommen werden können. In einzelnen Schlachthöfen (Bochum, Görlitz) dagegen scheint man durch die beim Schlachten der Schweine und des Kleinviehs benötigten gleichartigen Einrichtungen, als Hakenrahmen, Laufwinden etc., verführt worden zu sein, das Kleinvieh-Schlachthaus mit dem Schweine-Schlachthaus zu verbinden, was unseres Erachtens stets dann von Nachtheil ist, α) wenn in der Stadt jüdische Metzger vorhanden sind, da dieselben nicht in einem Raume schlachten, in welchem Schweine geschlachtet werden, und β) wenn das Brühhaus nicht durch eine Wand vollständig vom Schlachthause getrennt ist, da alsdann die heißen Dämpfe der Brühbottiche und der abgebrühten Schweine leicht zu dem zum Auskühlen aufgehängten Kleinviehfleisch gelangen und folches verderben können.

Wir wollen hier jedoch von gemeinschaftlichen Schlachthallen absehen und nur die besonderen Kleinvieh-Schlachthallen betrachten, da die ersteren ja aus den Groß-

216.
Raumbedarf.

Fig. 286.



Rinder-Schlachthalle auf dem Central-Viehmarkt und Schlachthof zu Berlin¹²⁷⁾.

Arch.: Blankenstein.

217.
Combination
mit
Großvieh-
Schlachthaus.

vieh- und den Kleinvieh-Schlachthallen in einfachster Weise zu combiniren sind; auch die Schlachtkammern deshalb nicht weiter berücksichtigen, weil solche für Kleinvieh in Deutschland wohl kaum ausgeführt werden.

Das Schlachten der Kälber geschieht auf folgende Weise. Der Metzger wirft das Kalb nieder, schiebt es ab, läßt dasselbe ausbluten, steckt demselben ein Krummholz durch die Hinterbeine, hängt es auf, zieht ihm die Haut ab, schlitzt den Bauch auf und entfernt die Eingeweide.

218.
Gefonderte
Schlachthallen.

Da das Kleinvieh verhältnißmäßig leicht ist (im Durchschnitt wiegen die Kälber 35 kg, die Schafe 30 kg) und dasselbe von einem Metzger ohne große Anstrengung gehoben werden kann, so sind Aufzugsvorrichtungen, wie beim Großvieh nicht nöthig, obgleich es immerhin erwünscht ist, einfache Laufwinden zum bequemen Hochziehen des Schlachtstückes anzubringen.

Die Schlachthalle für Kleinvieh kann, wie die Schlachthalle für Großvieh, ein dreischiffiger Raum sein, in welchem die beiden Seitenschiffe zum Schlachten des Kleinviehs dienen und das Mittelschiff als Gang benutzt wird, oder ein großer Raum, in welchem in der Mitte geschlachtet wird und an beiden Langseiten je ein Gang frei gelassen ist. Schmale Hallen sind am besten nach dem ersten Systeme, breite Hallen dagegen können nach beiden Systemen zweckmäßig ausgeführt werden. In der Regel sind die Kleinvieh-Schlachthallen etwas niedriger, als die für Großvieh, und es ist hier eine Höhe von 4,5 m vollkommen ausreichend. Betreff des Schutzes gegen Wärme und Kälte gilt das beim Großvieh-Schlachthause Mitgetheilte.

In München besitzen die beiden Schlachthallen für Kleinvieh (Fig. 282, S. 209) dieselben baulichen Einrichtungen, wie die für Großvieh. Die dreischiffigen Hallen, von denen das 3,6 m breite Mittelschiff als Gang dient, sind im Lichten 42 m lang, 15 m breit und mit gewölbter Decke versehen, deren Höhe im Scheitel der Kreuzgewölbe 6 m beträgt. Die Hakenrahmen sind den Längswänden entlang angeordnet; allein es sind auch normal dazu, also quer durch die je 5,7 m breiten Seitenschiffe, 4 m lange Rahmen in Entfernungen von 6 zu 6 m, welche mit 30 cm von einander entfernten Haken versehen sind, befestigt. Diese Querrahmen sind Doppelrahmen, welche 30 cm aus einander stehen, damit die Thiere sich nicht berühren. Die so entstehenden 24 Rahmenräume haben 6 m Breite und 4 m Tiefe und dienen zum Schlachten der Thiere und zum Ausnehmen der Eingeweide, zu welchem Zwecke sie in der Mitte Tische besitzen¹²⁹⁾.

Die in verschiedener Anordnung aufgestellten Hakenrahmen sind 1,8 bis 2,2 m vom Boden entfernt (in manchen Schlachthäusern ist diese Höhe verschieden, in den meisten 2,0 m vom Boden), und es stehen die Haken in der Regel 25 bis 30 cm (in Braunschweig 25 cm, in Hannover 70 cm) weit aus einander.

Diese Hakenrahmen sind an eisernen Säulen befestigt und gehen quer durch die Halle, wobei sie jedoch in der Mitte einen Durchgang von 2,0 bis 3,0 m Breite frei lassen, oder sind an den Längswänden der Halle angebracht. Zwischen 2 Hakenrahmen bleibt ein Raum von 2,5 bis 4,0 m Breite, der zum Schlachten der Thiere dient.

219.
Raumbedarf.

Ein Stück Kleinvieh bedarf, um ausgeschlachtet zu werden, erfahrungsgemäß einen Raum von 3 bis 4 qm. Diese Arbeit ist in 25 bis 30 Minuten beendet. Zum Auskühlen des Thieres vergeht eine Zeit von 6 bis 8 Stunden, und es ist eine Länge der Hakenreihe von 0,70 bis 0,75 m erforderlich, so daß von Mitte zu Mitte zweier Thiere eine Länge von 1,0 m beansprucht wird.

Aus Vorstehendem ergibt sich, daß aus der Länge der Hakenrahmen sofort zu ersehen ist, wie viel Stück Kleinvieh in einer Halle geschlachtet werden können. Nehmen wir nun an, daß die Hakenrahmen einen 2,5 m breiten Schlachtraum frei lassen, und ferner die Mitte der Haken, welche zu dem einen Schlachtraum gehören, 0,5 m von der Mitte derer abstehen, welche zu dem neben liegenden Schlachtraum gehören (denn die Haken zweier Schlachträume dürfen nicht an demselben Rahmen

¹²⁹⁾ Nach: ZENETTI, A. Der Schlacht- und Vieh-Hof in München. München 1880.

befestigt sein, weil sonst die Thiere mit dem Rücken an einander hängen würden); so nimmt jede zu beiden Seiten des Schlachtraumes angebrachte Hakenreihe für 1 laufendes Meter oder für eine Schlachtung einen Raum von $\frac{2,5 + 0,5}{2} = 1,5 \text{ qm}$ ein, welcher während 6 bis 8 Stunden, also etwa während eines ganzen Arbeitstages beansprucht wird. Somit erfordert jede Tageschlachtung einen Raum von $1,5 \text{ qm}$, ausschließlich Mitteldurchgang.

Kommen nun wöchentlich ein oder mehrere Hauptchlachtungstage vor, in denen häufig die maximale Anzahl der täglichen Schlachtungen M erreicht wird, und ist diese ziemlich genau zu bestimmen, so ist dieses Maximum mit der eben ermittelten Grundfläche von $1,5 \text{ qm}$ (ausschließlich Gang) zu multipliciren, so daß die Gesamtgrundfläche (ausschließlich Gang) $1,5 M \text{ qm}$ beträgt. Eben so erhält man bei einer Entfernung der Haken von $0,25 \text{ m}$ von einander die Anzahl derselben, wenn man die maximale Anzahl der Tageschlachtungen durch $0,25$ dividirt, also $\frac{M}{0,25} = 4 M$ Stück, oder es ergibt dieses Maximum an Tageschlachtungen direct die Länge der Hakenrahmen in Metern.

Sind solche wöchentlichen Hauptchlachtungstage nicht üblich und ist daher das Maximum der Tageschlachtungen nur sehr ungenau zu erhalten, so ist es aus diesem Grunde und auch deshalb, weil es unnöthig ist, für das wenige Male im Jahre eintretende Maximum die Räume groß und bequem genug zu schaffen, anzurathen, die Größe des Schlachthauses für Kleinvieh wieder nach den durchschnittlichen täglichen Schlachtungen zu bestimmen, welche aus der Summe der Kleinvieh-Schlachtungen im ganzen Jahre, dividirt durch die jährlichen 300 Arbeitstage, sich ergeben. Wird nun diese so erhaltene Anzahl mit 2 multiplicirt, so ist in der Regel sowohl auf das Maximum an täglichen Schlachtungen, als auch auf die Vermehrung der Stadt an Einwohnern für die nächsten 10 bis 20 Jahre genügend Rücksicht genommen. Alsdann würden wir, wenn die durchschnittlichen täglichen Schlachtungen mit D bezeichnet werden, erhalten

für die Größe der Halle (ausschließlich Gang): $2 D \cdot 1,5 = 3,0 D$ Quadr.-Meter,
für die Anzahl der Haken (bei $0,25 \text{ m}$ gegenseitiger Entfernung):

$$2 D \cdot 4 = 8 D \text{ Stück,}$$

und für die Länge der Hakenrahmen: $2 D$ Meter.

Der Durchgang einer Kleinvieh-Schlachthalle liegt in der Regel in der Mitte und bildet einen Längsgang von 2 bis 3 m Breite.

Für generelle Voranschläge können folgende Anhaltspunkte benutzt werden. Da für schmale Hallen (welche für kleine Städte sich ergeben) ein größerer Procentatz des Ganges auf jeden Schlachtraum fällt, als bei breiten Hallen, so sei hier angenommen, daß eine schmale Halle von $8,0 \text{ m}$ lichter Weite vorhanden sei, von welcher $2,0 \text{ m}$ auf den Mittelgang und je $3,0 \text{ m}$ auf jeden der beiderseitigen Schlachträume entfalle. Unter Hinzurechnung der beiderseitigen Außenmauern von zusammen $1,0 \text{ m}$ ergibt sich eine Breite der Halle von $9,0 \text{ m}$ Außenmaß. Die Schlachträume seien $2,5 \text{ m}$ breit und die Hakenrahmen $0,5 \text{ m}$ aus einander angebracht, so daß die Schlachträume im Ganzen $3,0 \text{ m}$ von der Hallenlänge beanspruchen. In einem solchen Schlachtraume von $3,0 \text{ m}$ Länge und $3,0 \text{ m}$ Breite, mit $2 \times 3,0 \text{ m} = 6,0$ lauf. Meter Hakenrahmen, haben 6 Stück, somit in den beiden Schlachträumen beiderseits des Mittelganges $2 \times 6 = 12$ Stück Kleinvieh Platz. Jedes Stück oder jede Tageschlachtung beansprucht mithin vom Gesamttraum $9,0 \text{ m}$ Gebäude-Außenbreite und $3,0 \text{ m}$ Gebäude-Länge, also von 27 qm bebauter Fläche: $\frac{27}{12} = 2,25 \text{ qm}$.

Unter Berücksichtigung der maximalen Anzahl der an einem Tage geschlachteten Thiere und der Vermehrung der Einwohner für die nächsten 10 Jahre ist diese Zahl zu verdoppeln, so daß also für jede

durchschnittliche Tageschlachtung ein Raum von $2 \times 2,25 = 4,5 \text{ qm}$ in Rechnung zu stellen ist. Es muß somit pro 1000 jährlicher Schlachtungen das Schlachthaus für Kleinvieh eine Grundfläche erhalten von

$$\frac{4,5 \cdot 1000}{300} = \text{rot. } 15 \text{ qm.}$$

Zur Vergleichung diene folgende Tabelle:

Name der Stadt	Anzahl der Schlachtungen während eines Jahres	Größe des Schlachthauses	Größe des Schlachthauses pro 1000 jährlicher Schlachtungen in Quadr.-Met.
Iferlohn	6 622	95,2	14,5
Bochum	7 837	114,0	14,6
Düsseldorf	15 361	382,8	24,8
Stuttgart	40 098	470,0	11,7
Cöln a. Rh.	24 826	285,0	11,5
München	150 197	2640,0	17,6
		im Durchschnitt	15,8.

4) Schlachthäuser für Schweine.

220.
Schlachten.

In der Regel geschieht das Schlachten der Schweine auf folgende Weise. Das Schwein wird in die Nähe des Brühkessels gebracht und erhält von einem Schlächter-Gefellen, der an der einen Seite desselben steht, mit einer eisernen Keule einen Schlag vor den Kopf, worauf es betäubt umfällt. Ein zweiter Gefell schiebt nun ein bereit gehaltenes Schlachtmesser in den Hals des Schweines, welches die großen Adern entzwei schneidet. Das entrinnende Blut wird in untergehaltenen hölzernen Mulden aufgefangen und in bereit stehende Eimer gegossen. Ist das Blut entfernt, so wird dem Schweine ein Haken durch den Rüssel gesteckt, das Thier mittels eines Krahnens hoch gewunden und in den Brühbottich, der mit heißem Wasser von ca. 60 Grad C. gefüllt ist, getaucht, wieder herausgewunden, auf einen Tisch oder Schragen gelegt und nun enthaart. So weit vorbereitet, wird das Schwein zu den Hakenrahmen gefahren, demselben ein Krummholz durch die Hinterbeine gesteckt, und nun wird es an die Haken gehängt, wo es aufgeschnitten und von feinen Eingeweiden befreit wird. Hier bleibt es hängen, bis es ausgekühlt ist.

221.
Anlage.

Diese Beschreibung läßt erkennen, daß das Schweine-Schlachthaus aus zwei verschiedenartigen Räumen zu bestehen hat, und zwar aus dem Brühraum, der zum Abstechen, zum Brühen und Enthaaren der Schweine dient und in welchem Brühkessel und Krahn aufgestellt sind, und dem Aufhänger Raum (Ausflachteraum), der zur Entnahme der Eingeweide und zum Auskühlen der geschlachteten Thiere dient.

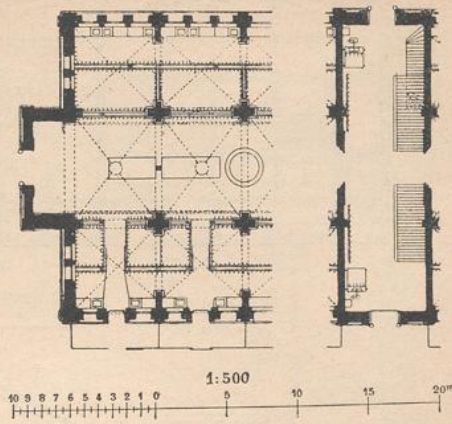
Der Brühraum erfordert einen genügend großen freien Platz zum Töten der Schweine, ein Gehege, in welchem die Schweine bis zum Abstechen ihren Aufenthalt finden, so wie Platz für den Brühkessel und für die Enthaarungstische oder Schragen, und ist mehr oder weniger mit den heißen Wasserdämpfen gefüllt, welche den Brühbottichen, so wie den zum Enthaaren zubereiteten Schweinen entsteigen. Der Aufhänge- (Ausflachte-)Raum dagegen erfordert Hakenrahmen zum Aufhängen und Auskühlen des Schweines und vor denselben einen freien Raum zum Hantieren der Schlächter. Beide Räume, der Brühraum und der Aufhänger Raum, dienen daher zu ganz verschiedenen Zwecken und sind auch stets räumlich von einander getrennt, obgleich diese Trennung in dem einen Schlachthause mehr, in dem anderen weniger ausgeprägt ist. Die heißen Dämpfe, welche im Brühraum stets vorhanden sind, erfordern eine hohe Halle, welche mit Dunstschornsteinen und Ventilations-Oeffnungen versehen ist. Für den Aufhänger Raum dagegen ist eine gewölbte Halle erwünscht, in welcher im Sommer eine zum Auskühlen der Schweine

geeignete niedrigere Temperatur herrscht, und welche im Winter warm genug ist, um die Schlachtfücke nicht zum Gefrieren zu bringen. Die heißen Dämpfe des Brühraumes endlich dürfen nicht in den Aufhängeräume gelangen, da dieselben die Güte des Fleisches vermindern.

Diese Betrachtungen haben in neuester Zeit dahin geführt, den Brühraum durch eine Mauer gänzlich vom Aufhängeräume zu trennen und beide nur durch Oeffnungen in der Mauer mit einander zu verbinden, wobei dann beide ihren speciellen Zwecken gemäß baulich ausgebildet sind.

In den Schlachthöfen, in welchen der Brühraum nicht durch eine Wand vom Auschlachteraum getrennt ist, bildet in der Regel das Schweine-Schlachthaus eine dreischiffige Halle mit Mitteldurchgang, dessen Seitenschiffe ganz ähnlich, wie bei der Kleinvieh-Schlachthalle, durch Hakenrahmen in Schlachtfände abgetheilt sind, mit Zugängen vom Mitteldurchgange her. Der Brühraum nimmt dann einen Theil dieser Halle vorn an der einen Stirnseite (wie in Bochum und Görlitz) oder auch 2 Abtheilungen an beiden Stirnseiten (wie in Cassel) ein, oder es ist dieser Brühraum in der Mitte angeordnet und beansprucht

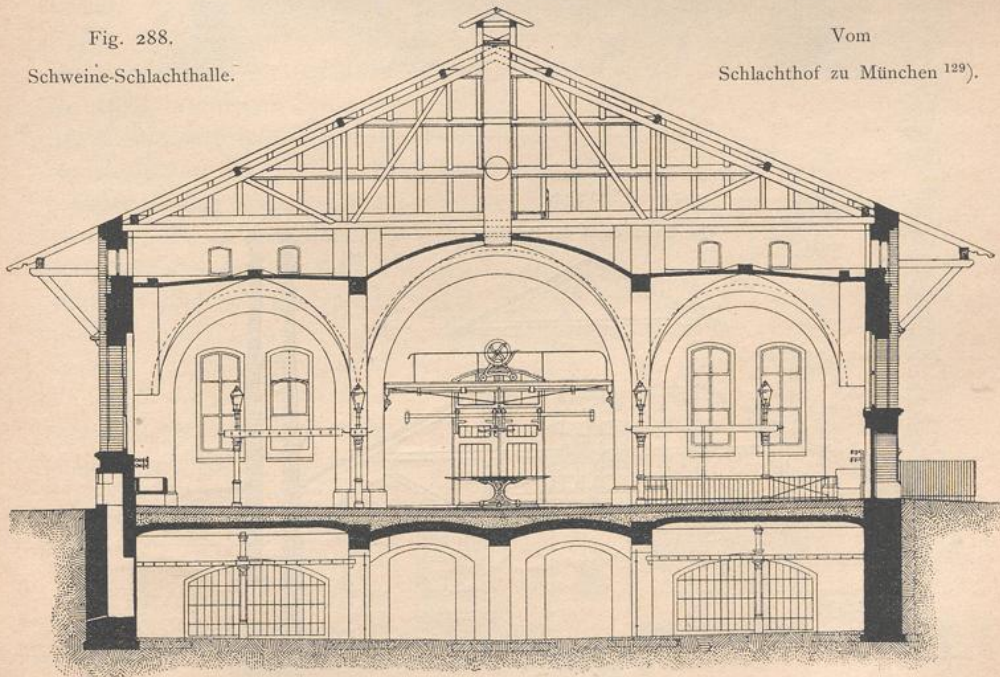
Fig. 287.



Schweine-Schlachthalle auf dem Schlachthof zu München¹²⁹⁾.
Arch.: Zenetti.

Fig. 288.
Schweine-Schlachthalle.

Vom
Schlachthof zu München¹²⁹⁾.



1:200
10 5 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10m

Fig. 289. Schweine-

Schlachthalle und Brühhaus.

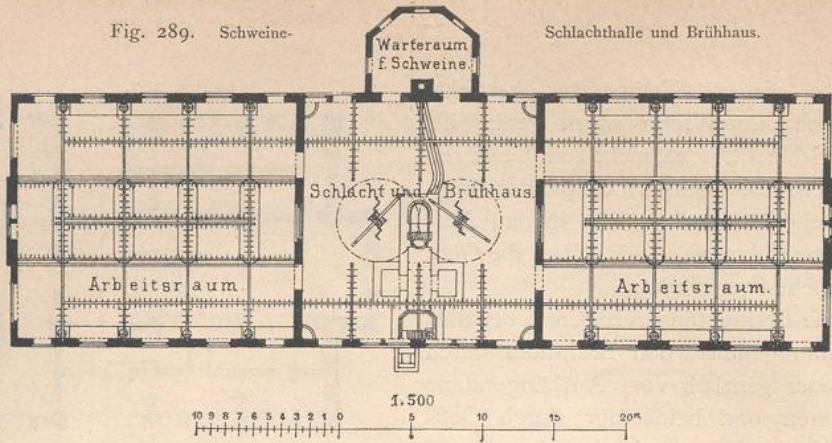


Fig. 290.
durch die

Querschnitt
Schweine-Schlachthalle.

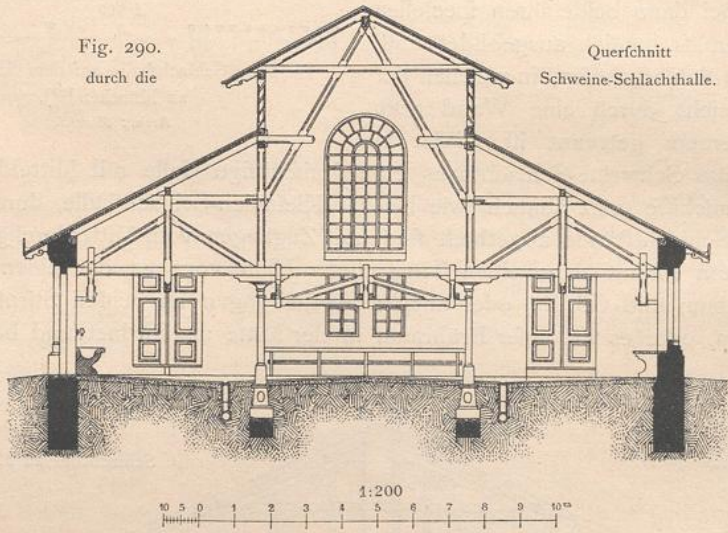
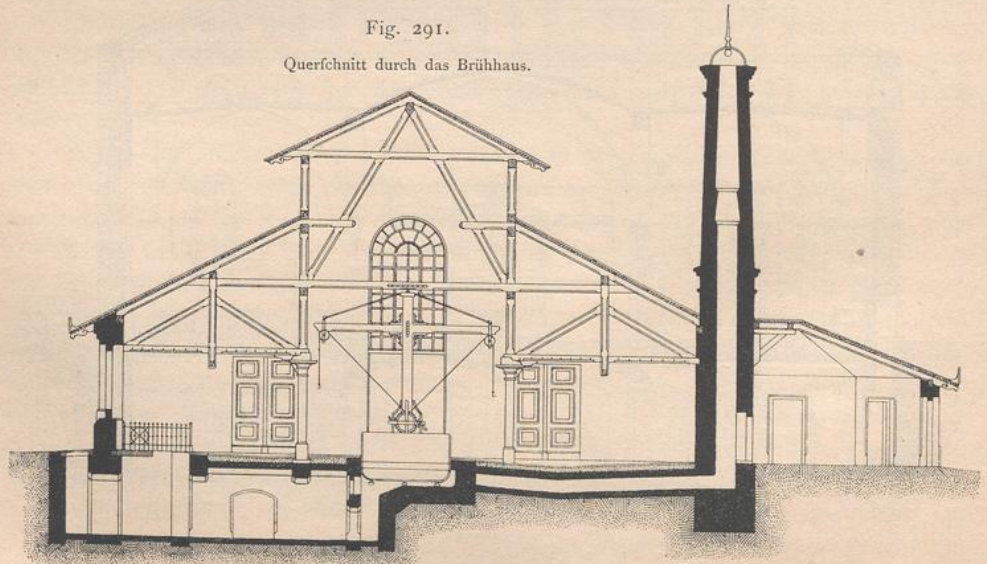


Fig. 291.

Querschnitt durch das Brühhaus.



Vom Schlachthof zu Graz.

Arch.: Linner und Lueff.

die ganze Breite der Halle (wie in Hannover), oder es erstreckt sich der Brühraum mit den Kesseln der Länge nach mitten durch die Halle, nimmt also das ganze Mittelschiff ein (wie in München, Fig. 287 u. 288).

Eine vollständige Trennung des Brühraumes vom Aufhängeräume durch Mauern wurde (wie dies in den Schlachthöfen in Marseille, Brüssel etc. der Fall ist) in den Städten deutscher Zunge unseres Wissens zuerst in dem von *Linner* und *Lueff* erbauten und im Jahre 1876 eröffneten Schlachthofe zu Graz durchgeführt, wo im Schweine-Schlachthause der Brühraum das mittlere Drittel der Halle und die ganze Breite derselben beansprucht (Fig. 289 bis 291) und mit den nach zwei Seiten sich ausdehnenden Aufhängeräumen nur durch Maueröffnungen verbunden ist. *Winter* legte in dem von ihm erbauten und 1879 eröffneten Schlachthofe zu Braunschweig (Fig. 292) den Brühraum in sehr zweckmäßiger Weise an die eine Langseite des Aufhängeräumes, verfuhr den ersteren mit 8 Brühbottichen und verband diesen mit dem Aufhängeräume durch verschiedene Oeffnungen. Der im Jahre 1880 eröffnete, von *Spielhagen* ausgeführte Schlachthof in Erfurt ergibt im Schweine-Schlachthause eine dritte, gleichfalls sehr glückliche Lösung, den Brühraum vom Aufhängeräume zu trennen, da hier der Brühraum an das eine Ende des Aufhängeräumes gelegt ist. Endlich giebt der von *Blankenstein* in Berlin erbaute Central-

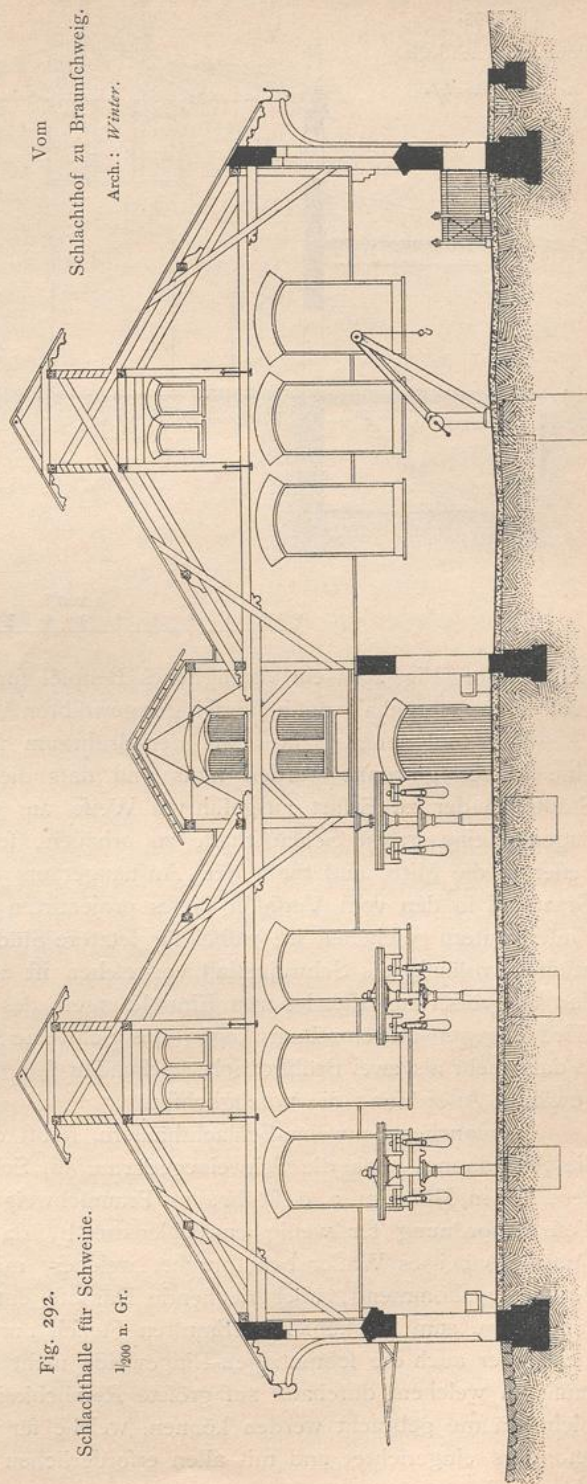
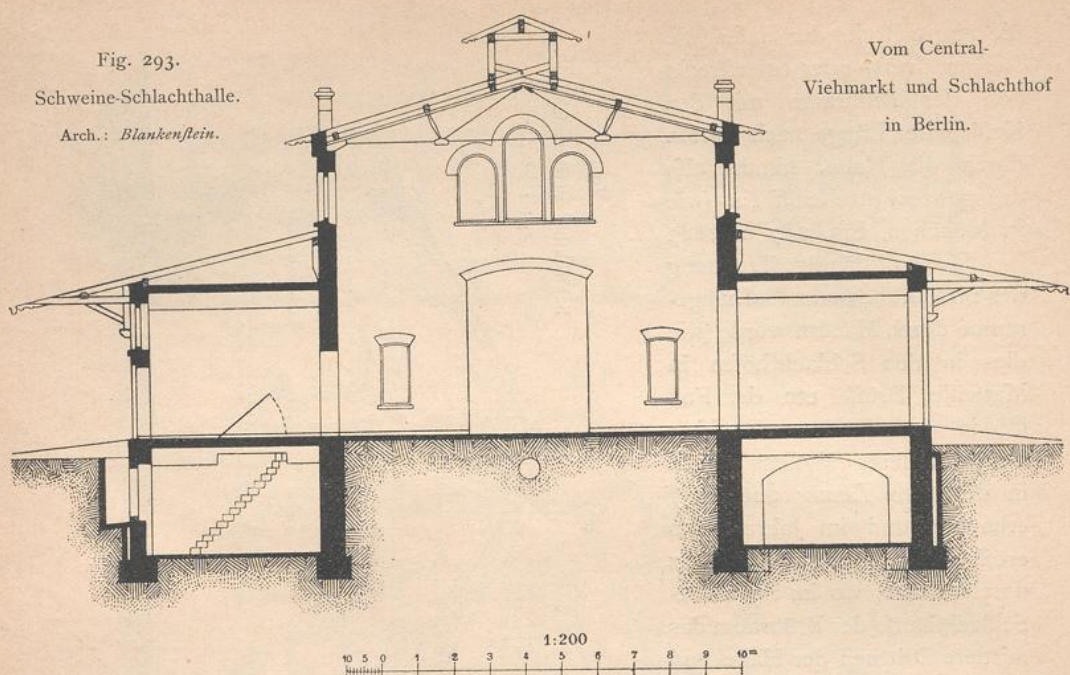


Fig. 293.
Schweine-Schlachthalle.
Arch.: Blankenstein.



Vom Central-
Viehmarkt und Schlachthof
in Berlin.

Schlachthof (Fig. 293) ein vorzügliches Beispiel für die Vereinigung einer mittleren großen Längsbrühhalle mit beiderseitigen gewölbten Aufhängekammern (Kühlkammern).

Wir sind der Ansicht, daß der Brühraum stets vom Aufhängeräume durch eine Mauer getrennt werden muß und daß dies bei den Schlachthöfen kleiner Städte in der zu Erfurt ausgeführten Weise am passendsten geschehen kann. Ist dagegen eine große Schlachthalle zu erbauen, so legt man den Brühraum wohl besser in die Mitte und theilt den Aufhängeräume dadurch in 2 Theile, wie dies in Graz und in den vom Verfasser dieses projectirten Schlachthöfen für Schwerin und Kaiserslautern geschehen ist, wobei für letztere Städte die eine Hälfte des Aufhängeräumeres vorläufig als Schweinefall vorgesehen ist und erst bei nothwendig werdender Vergrößerung die inneren Einrichtungen des Aufhängeräumeres erhalten soll. Wird dagegen an einzelnen Tagen das Schweine-Schlachthaus sehr stark benutzt, so daß mehr als zwei Brühbottiche vorhanden sein müssen, so ist die in Braunschweig gewählte Anordnung die vorzüglichste.

In manchen Schweine-Schlachthäusern, selbst der allerneuesten Zeit, findet man die Anordnung, daß die Schweinegedärme im Schlachthause selbst gereinigt werden, so in Mülheim a. d. Ruhr, in Braunschweig und in München. Wir halten diese Anordnung für wenig empfehlenswerth, da die Reinigung der Eingeweide einestheils heißes Wasser beansprucht, welches, mit den schmutzigen Gedärmen in Berührung kommend, übel riechende Dämpfe entwickelt, die dem in der Nähe hängenden, zum Auskühlen bestimmten Fleisch nur schädlich sein können, anderentheils aber auch die schmutzigen Eingeweide nicht schnell genug aus dem Schlachthause, in welchem durchaus auf größte Reinlichkeit zu sehen ist, entfernt und in solche Räume gebracht werden können, welche für diese übel riechenden Thiertheile besonders eingerichtet und mit allen erforderlichen Ventilations-Vorrichtungen versehen sind.

Allerdings sollten diese Kaldaunenwäfen mit dem Schlachthause direct verbunden sein, wie dies in vorzüglichster Weise in dem von *Spielhagen* erbauten Schlachthofe zu Erfurt und in dem von *Weiss* ausgeführten Schlachthofe zu Cassel der Fall ist.

Um die GröÙe eines Schlachthauses für Schweine zu bestimmen, erscheint es am gerathensten, die Annahme zu machen, daß dasselbe in die beiden Theile, in das Brühhaus und in das Aufhängehaus, zerlegt sei und jeden Theil für sich auf seine GröÙe zu berechnen, die Kaldaunenreinigung aber in einen gefonderten Anbau, bezw. Bauheil zu verlegen, der später (unter 6) besprochen werden soll.

222.
Raumbedarf.

Wie bei Bestimmung der GröÙe des GroÙsvieh-, so wie des Kleinvieh-Schlachthauses nur dann die Maximalschlachtungen an einem Tage maßgebend sein können, wenn an einzelnen, bestimmten Tagen der Woche besonders stark geschlachtet wird, also sehr oft im Jahre dieses Maximum annähernd erreicht wird, in der Regel auch nur in solchem Falle vor der Eröffnung des Schlachthofes das Maximum M einigermaßen zutreffend bestimmt werden kann; so ist auch hier in der Regel die maßgebende Zahl die durchschnittliche Tages Schlachtung D , welche wieder aus der Summe sämtlicher Schlachtungen im ganzen Jahre, dividirt durch die Anzahl der Arbeitstage, also durch 300, gefunden wird. Hier ist es jedoch manchmal nöthig, nicht nur die zwei-, sondern die dreifache Zahl ($3D$) für die in Rechnung zu stellenden Tages Schlachtungen anzunehmen, da an einzelnen Tagen im Winter der Bedarf an Schweinen große Dimensionen anzunehmen pflegt und hierauf, so wie auf die in den nächsten 10 Jahren zu erwartende Vergrößerung der Stadt Rücksicht zu nehmen ist.

a) GröÙe des Brühhauses. Theils um eine Reparatur an einem Brühkessel vornehmen, theils um einen starken Andrang bewältigen zu können, ist es stets räthlich, mindestens 2 Kessel aufzustellen.

Das Schwein verliert am schnellsten und vollkommensten seine Haare, wenn dasselbe 2 bis 3 Minuten lang in heißes Wasser von 50 bis 60 Grad C. vollständig untergetaucht wird. Rechnet man nun, um alle Zwischenfälle zu berücksichtigen, daß zum Befestigen des Schweines an den Krahn, zum Eintauchen in den Brühkessel, zum Herausnehmen und zum Enthaaren im Ganzen 15 Minuten vergehen, so können pro Kessel und Stunde 4 Schweine und bei 12-stündiger täglicher Arbeitszeit 48 oder rund 50 Schweine abgebrüht werden. Ein Brühbottich hat in der Regel 2,5 qm Grundfläche; der Krahn nimmt einen Raum von ca. 1,5 qm ein; ein Enthaarungstisch beansprucht einen Platz von ca. 3,0 qm, eine Wartebucht von 2 m Breite und Länge einen solchen von 4,0 qm und jedes Schwein zum Schlachten incl. eines genügenden Raumes für die Metzger eine Grundfläche von 4,0 qm. Rechnet man dazu noch 3 qm verlorenen Raum, so erhält man den Raum pro Brühbottich zu $2,5 + 1,5 + 3,0 + 4,0 + 4,0 + 3,0 = 18$ qm. Bei einer Hallenbreite von 8 m im Lichten, von denen 2×3 m auf die beiden Seitenschiffe und 2 m auf den Durchgang in der Mitte kommen, ist somit eine Halle als Brühraum für 2 Kessel von 6 m Länge oder, bei Berücksichtigung von 0,5 m für die Stärke jeder der 4 Wände, von $(6,0 + 2 \times 0,5) (8,0 + 2 \times 0,5) = 63$ qm bebauter Grundfläche erforderlich.

Wird dagegen der Enthaarungstisch neben jedem Brühkessel nicht angewendet, sondern das Enthaaren auf einem fahrbaren Schragen ausgeführt, so kann an jeder Seite ein Raum von 3 qm, also eine Hallenlänge von 1 m erspart werden, so daß der

Brühraum für 2 Kessel eine innere Hallenlänge von 5 m und eine bebaute Grundfläche von 54 qm beansprucht.

Im ersteren Falle (bei 63 qm Grundfläche) kommt auf jede Tageschlachtung (da pro Kessel und Tag 50 Schweine gerechnet werden) eine Grundfläche von

$$\frac{63}{2 \cdot 50} = 0,63 \text{ qm}, \text{ in letzterem Falle von } \frac{54}{2 \cdot 50} = 0,54 \text{ qm}.$$

β) Gröfse des Aufhängeräumes. Da die Schweine dieselben Einrichtungen beim Aufhängen und Ausweiden, wie das Kleinvieh bedürfen, so sind die dort gemachten Voraussetzungen auch hier zutreffend, so dafs auf diese zurückgegriffen werden kann. Wir wiederholen kurz die dort gemachten Voraussetzungen: Hakenrahmen, ca. 2,0 m über dem Fußboden an Säulen befestigt, deren Haken 0,25 m weit (häufig auch weiter) aus einander sitzen, gehen quer durch die beiden Seitenschiffe einer dreischiffigen Halle, deren Mittelschiff von 2 bis 3 m Breite den Gang bildet; zwischen 2 Hakenrahmen bleibt ein Gang von 2 bis 3 m Breite, der zum Heranfahen des geschlachteten Schweines, zum Aufstellen der Kaldaunenkarren und zum Hantieren der Metzger beim Ausweiden der Schweine dient.

Ein Schwein bedarf zum Auskühlen 8 bis 10 Stunden Zeit, also einen ganzen Arbeitstag, und, an den Haken gehängt, eine Länge der Hakenrahmen von 1,0 m. Die Gesamtlänge der Hakenrahmen in Metern giebt also die Anzahl der möglichen Tageschlachtungen an.

Nehmen wir nun wieder an, dafs der freie Raum zwischen den Hakenrahmen 2,5 m wäre und die Rahmen, welche an einer Säule sitzen, aber zu verschiedenen Schlachträumen gehören, in 0,5 m Entfernung sich befänden, so ist für eine Tageschlachtung ein Raum von $\frac{2,5 + 0,5}{2} = 1,5 \text{ qm}$ erforderlich.

Für die Gröfse des Schlachtraumes (ausschließlich Gang) sind fomit folgende Mafse bestimmend. Für M Tageschlachtungen sind $1,5 M$ Quadr.-Met. Grundfläche erforderlich, oder auch, da $M = 3 D$ angenommen ist, $4,5 D$ Quadr.-Met. Bei einer Entfernung der Haken von 0,25 m ist die Zahl derselben $4 M = 4 \cdot 3 D = 12 D$ Stück und die Länge der Hakenrahmen $M = 3 D$ Met.

γ) Raumbedarf für generelle Ueberschläge. Eine Halle von 8 m Lichtweite, je 0,5 m starken Wänden, mit 2 m breitem Mittelgange und je 3 m breitem Seitenschiffe, habe die vorhin angeführten Hakenrahmen und Hakenentfernungen. In jedem der Schlachträume von 3 m Länge und 3 m Breite haben täglich $2 \times 3 = 6$ Schweine, also in den beiden Schlachträumen der 2 Seitenschiffe 12 Schweine Platz zum Auskühlen. Jede Tageschlachtung beansprucht fomit einen Raum von $\frac{9 \cdot 3}{12} = 2,25 \text{ qm}$ Gebäude-Grundfläche.

Unter Berücksichtigung des bereits Erwähnten ist für die Anzahl der durchschnittlichen Tageschlachtungen der 2- bis 3-fache Raum erforderlich, so dafs pro durchschnittliche Tageschlachtung der Aufhängeräum $2 \cdot 2,25 = 4,5 \text{ qm}$ bis $3 \cdot 2,25 = 6,7 \text{ qm}$ groß zu machen ist, oder pro 1000 jährlicher Schlachtungen $= \frac{4,5 \cdot 1000}{300} = 14,9 \text{ qm}$ bis $\frac{6,7 \cdot 1000}{300} = 22,3 \text{ qm}$. Der Brühraum beansprucht (siehe oben) pro durchschnittliche Tageschlachtung 0,54 bis 0,63 qm oder rund 0,6 qm, welcher ebenfalls zu 1,2 qm verdoppelt oder zu 1,8 qm verdreifacht werden mufs und sich pro 1000 jährlicher Schlachtungen zu $\frac{1,2 \cdot 1000}{300} = \text{rund } 4 \text{ qm}$ bis $\frac{1,8 \cdot 1000}{300} = \text{rund } 6 \text{ qm}$ stellt, wobei jedoch zu berücksichtigen ist, dafs der Brühraum, auschl. Gang, bei Aufstellung von einem Kessel mindestens 15 qm, von zwei Kesseln mindestens 30 qm groß sein mufs.

Hiernach stellt sich also	für eine durchschnittl. Tageschlachtung:	für 1000 jährl. Schlachtungen:
der Aufhängeräum	4,5 bis 6,7 qm	14,9 bis 22,3 qm
der Brühraum (auschl. Gang auf mindestens 15 qm)	1,2 bis 1,8 „	4,0 bis 6,0 „

5) Schlachthäuser für Pferde und für krankes Vieh.

Das Schlachthaus für Pferde ist in der Regel ein quadratischer oder rechteckiger Bau, welcher mit denselben Einrichtungen versehen ist, wie das Großvieh-Schlachthaus, also einige Aufzugsvorrichtungen besitzt.

223.
Schlachthaus
für Pferde.

Das Schlachthaus für krankes Vieh muß mit allen Einrichtungen versehen sein, welche zum Schlachten von Großvieh, Kleinvieh und Schweinen benöthigt sind, muß also Aufzugsvorrichtungen, Hakenrahmen, Brühkessel etc. besitzen.

224.
Schlachthaus
für krankes
Vieh.

Diese beiden Schlachthäuser erhalten höchst selten eine gewölbte Decke; in der Regel ist die Dach-Construction sichtbar.

6) Kaldaunenwäfschen.

Höchst wichtige Räume auf dem Schlachthofe sind die Kaldaunenwäfschen, von denen mindestens 2 vorhanden sein sollten, und zwar eine für Groß- und Kleinvieh und eine für Schweine. Wenn in einer Stadt jüdische Metzger vertreten sind, so ist es, wie schon angedeutet wurde, durchaus geboten, die Reinigung der Schweine-Kaldaunen in einem besonderen Gebäude vornehmen zu lassen.

225.
Zahl
und
Anordnung.

Im Schlachthofe zu Cassel hat *Weiss* in sehr empfehlenswerther Weise jedem der 3 getrennt von einander stehenden Schlachthäuser für Großvieh, Kleinvieh und Schweine eine Kaldaunenwäfsche angebaut.

In dem von *Spielhagen* erbauten, mustergiltigen Schlachthofe zu Erfurt verbinden die beiden Kaldaunenwäfschen, die eine für Groß- und Kleinvieh und die andere für Schweine, die 3 Schlachthäuser mit einander.

In Braunschweig ist für Groß- und Kleinvieh eine vom Schlachthause getrennte Kaldaunenwäfsche angelegt, während die Kaldaunen der Schweine in dem Aufhänge- raume des Schweine-Schlachthauses gereinigt werden.

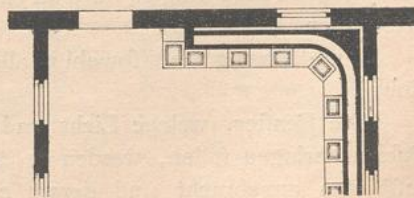
Unferes Erachtens ist die zuerst in dem von *Westhofen* erbauten Schlachthofe zu Düffeldorf angedeutete Anlage, die Kaldaunenwäfschen zwischen die Schlachthäuser zu stellen, welche in vollkommener Weise zu Erfurt ausgebildet ist, eine sehr empfehlenswerthe; jedenfalls ist aber anzustreben, daß die Kaldaunenwäfschen direct mit den Schlachthäusern in Verbindung stehen, wie dies auch in den sechs vom Verfasser dieses projectirten Schlachthäusern für Neu-Brandenburg, Schwerin, Oldenburg, Wolgast, Konitz und Kaiserslautern durchgeführt ist.

Die Kaldaunenwäfsche der Schweine ist überdies stets an den Auschlachteraum zu legen, damit die Kaldaunenkarren nicht erst den Brühraum zu passiren brauchen und der Strom der Metzger immer in der gleichen Richtung sich bewegt.

Die Einrichtung der Kaldaunenwäfsche ist eine überaus einfache. An den Wänden stehen Tröge, in welche mittels eines über denselben befindlichen Hahnes Wasser zum Reinigen fließt, und daneben zwischen 2 Trögen ein ebener Tisch, auf welchen die Kaldaunen gelegt werden. Im Trog ist unten ein Spund zum Ablassen des schmutzigen Wassers eingesetzt (Fig. 294). Bis vor kurzer Zeit war hinter den Trögen eine Rinne angebracht, welche das Abwasser fortleitete. Da dieselbe jedoch schlecht rein zu halten war, so ist neuerdings diese Rinne vor die Tröge gelegt worden, wie die sehr

226.
Einrichtung.

Fig. 294.



Anordnung der Spültröge in der Kaldaunenwäfsche.

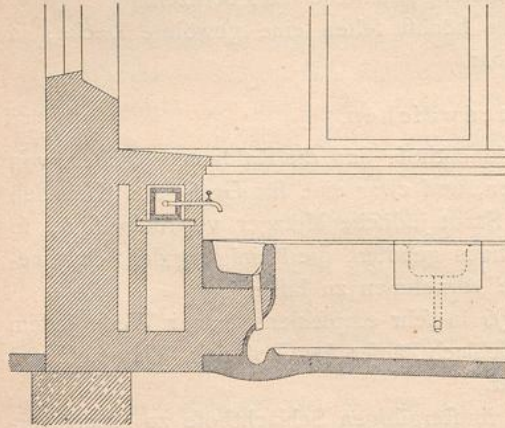
$\frac{1}{200}$ n. Gr.

empfehlenswerthe Anordnung (Fig. 295) aus dem Erfurter Schlachthofe zeigt. Tröge und Tische sind am besten aus Cement herzustellen. Keinesfalls aber sollte man die Tische aus den schlecht zu reinigenden Holzarten ausführen.

227.
Raumbedarf.

Die Kaldaunenwäschen sind stets recht groß anzulegen; man sollte lieber eine Raumverschwendung veranlassen, als auf Kosten der Reinlichkeit an Raum sparen.

Fig. 295.



Aus der Kaldaunenwäsche auf dem Schlachthof zu Erfurt.
1/50 n. Gr.

Um nun Anhaltspunkte für die Größe zu gewinnen, sei der Trog 0,75 m lang und der Tisch eben so lang; dies giebt zusammen 1,5 m Länge. Die Reinigung der Kaldaunen eines Thieres erfordert höchstens 1 Stunde Zeit, so dass also jeder Stand 12-mal am Tage benutzt werden kann. Wird nun die 2-, bzw. 3-fache Tagesflachtung durch 12 dividirt, so erhält man die Anzahl der Tische und Tröge, und wird diese Anzahl Tische (oder Tröge) mit 1,5 m multiplicirt, so erhält man die Wandlänge (in Metern), welche zum Aufstellen der Tröge benutzt werden kann. Anzurathen ist nun, diese Anzahl zu verdoppeln. Zwischen den gegenüber liegenden Trogreihen muss ein Raum

von mindestens 3,5 m zum Bewegen und Heranfahren der Kaldaunenkarren frei bleiben.

Die Kaldaunenwäschen sind entweder mit einem oder mehreren Heißwasser-Bottichen versehen, oder es ist neben dem über jedem Reinigungstrog befindlichen Kaltwasserhahn ein Zapfhahn für heißes Wasser angebracht, welches am besten einer mit dem Heißwasser-Reservoir des Wasserturmes in Verbindung stehenden Leitung entnommen wird.

7) Construction.

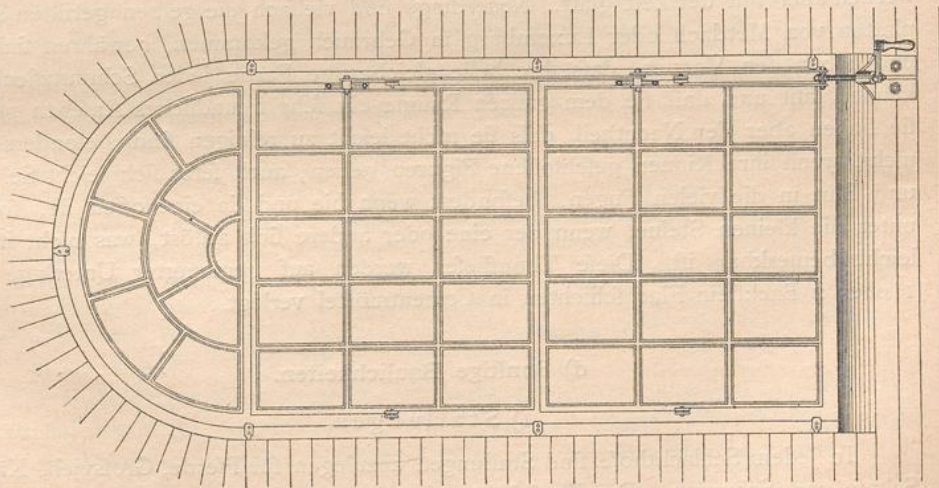
228.
Decken,
Fenster
und Lüftung.

Wie schon erwähnt, ist es vorzuziehen, die Schlachthäuser für Großvieh und für Kleinvieh, so wie den Ausflachtraum (Aufhängeräum) des Schweine-Schlachthauses mit einer gewölbten Decke zu versehen, um im Winter eine möglichst hohe und im Sommer eine möglichst niedrige Temperatur im Inneren der Räume zu erzielen; dagegen im Brühraume des Schweine-Schlachthauses und in den Kaldaunenwäschen die Dach-Construction von unten sichtbar zu lassen und für eine gute und kräftige Ventilation zu sorgen. Dabei sind Dunstschornsteine, Dachlaternen mit Glas- oder Holz-Jalousien anzubringen, auch an passenden Stellen im Giebel Durchbrechungen etc. anzuordnen.

Eine Heizung fehlt sowohl in allen Schlachthäusern, als auch in den Kaldaunenwäschen.

Die Fenster, welche Licht und Luft in die Schlachträume und Kaldaunenwäschen bringen sollen, werden in der Regel in 2,0 m und mehr Höhe über dem Fußboden angebracht und derart construirt, dass ein Theil jedes Fensters vom Fußboden aus geöffnet werden kann. Klappfenster, Zugfenster, Glas-Jalousien sind

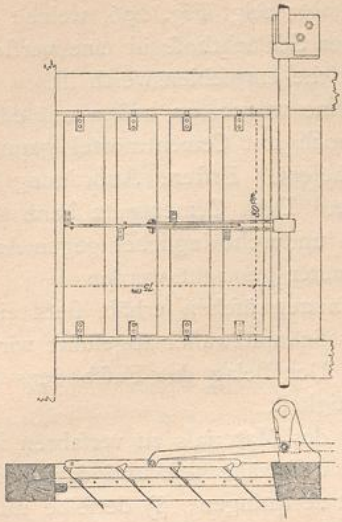
Fig. 296.



Vertellbares Fenster. — $\frac{1}{55}$ n. Gr.

Von der Kleinvieh-Schlachthalle auf dem Schlachthof zu Erfurt.

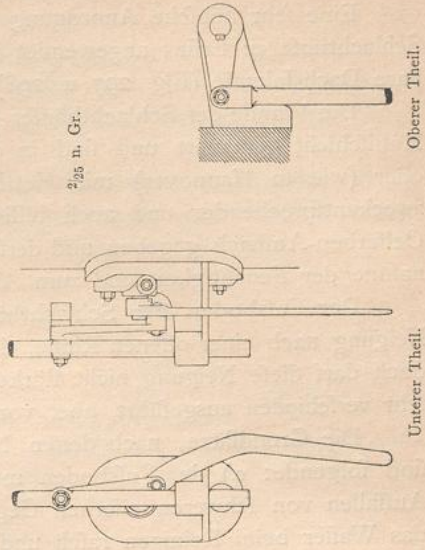
Fig. 297.



Dach-Jalousie.

Innenansicht. — $\frac{1}{55}$ n. Gr.

Fig. 298.



$\frac{2}{55}$ n. Gr.

Unterer Theil.

Oberer Theil.

Stellvorrichtung

zur Dach-Jalousie in Fig. 297.

fast gleichmäßig beliebt. Vor den heißen Strahlen der Mittagssonne schützt am besten eine Stellung der Fenster gegen Osten und Westen.

Eine sehr hübsche Anordnung verstellbarer Fenster zeigt Fig. 296, welche im Schlachthofe zu Erfurt angewendet ist. In demselben Schlachthofe ist eine verstellbare Dach-Jalousie (Fig. 297 u. 298) ausgeführt, welche empfehlenswerth ist.

229.
Wände
und
Fußboden.

Die Wände der Schlachthäuser werden der Wärme wegen am besten mit einer Hohl-schicht gemauert und sind in der Regel 2^m hoch mit Cementmörtel geputzt oder (wie in Hannover) mit Mettlacher Fliesen belegt. Erstere Anordnung ist zweckentsprechender und auch billiger, als letztere. Dem Cementputz kann ein Oelfarben-Anstrich gegeben und derselbe somit noch undurchdringlicher gegen Aufnahme der Feuchtigkeit und zum Abwaschen geeigneter gemacht werden.

Der Fußboden der Schlachthäuser und Kaldaunenwäschen erhält stets eine Neigung nach einer offenen Rinne, durch welche das Schmutzwasser abgeführt wird; doch darf diese Neigung nicht stärker als $\frac{1}{20}$ sein. Der Belag des Fußbodens ist sehr verschieden ausgeführt, aber von größter Wichtigkeit.

Die Grundsätze, nach denen bei der Auswahl des Materials zu verfahren ist, sind folgende: α) der Fußboden muß fest, solide und zähe sein und darf beim Auffallen von schweren eisernen Gegenständen nicht zer-springen; β) derselbe muß das Wasser beim Reinigen rasch und vollständig abführen; derselbe darf also nicht mit Löchern oder solchen Rillen versehen sein, welche Wasser und Schmutztheile zurückhalten; γ) derselbe darf kein Schmutzwasser in sich aufnehmen, damit die beim Ausdünften erfolgenden üblen Gerüche vermieden werden; δ) derselbe darf nicht glatt sein, damit die Metzger bei ihren schweren Hantierungen nicht ausgleiten, sondern überall festen Fuß fassen können; ϵ) derselbe darf nur geringfügigen Reparaturen unterworfen sein.

Der Cement-Fußboden ist in der ersten Zeit sehr glatt, wird aber mit der Zeit rauher und scheint sich im Schlachthofe zu Chemnitz zu bewähren. Eine einfache oder doppelte Asphaltlage von je 2,0 bis 2,5 cm Stärke, auf ein 15 bis 20 cm starkes Beton- oder gemauertes Fundament gebracht, hat sich vorzüglich bewährt. Auch rauh bearbeitete Granitplatten, mit Cementmörtel vergossen, wurden angewendet, werden aber mit der Zeit glatt. Neuerdings sind vielfach die gelben gerillten Thonplatten von Mettlach oder Luxemburg in Gebrauch gekommen, bewähren sich gut und haben den Vorzug, daß ihre helle gleichartige Farbe jeden Schmutz-fleck erkennen läßt und daß sie dem ganzen Raume ein sehr freundliches Ansehen geben; sie haben aber den Nachtheil, daß sie nicht leicht zu reinigen sind, besonders aber nicht, wenn ihre Rinnen geschlossene Figuren geben; auch setzt sich leicht Schmutz und Blut in die vielen Fugen, besonders wenn hie und da eine offen ist, so wie unter die kleinen Steine, wenn der eine oder andere sich ablöst, was nicht immer leicht bemerkbar ist. Diese Thonfliesen werden auf gemauerter Unterlage von 1 oder 2 Backstein-Flachschichten in Cementmörtel verlegt.

d) Sonstige Baulichkeiten.

1) Stallungen.

230.
Bedarf.

In jedem Schlachthofe sind Stallungen anzulegen für Pferde, Großvieh, Kälber, Schafe und Schweine. Die Einrichtung der Ställe kann sehr verschieden sein; das Nähere hierüber ist im vorhergehenden Abschnitt (Kapitel 1 bis 5) mitgetheilt.

In der Regel legt man in den Pferdeftällen steinerne oder eiserne Krippen und eiserne oder hölzerne Raufen an; die Grosvieh- und Kälberftälle dagegen erhalten nur steinerne Krippen. Die Köpfe der Pferde, Rinder und Kälber sind gegen die Wand gerichtet. Die Schafe werden in Hürden gesperrt, welche aus Latten oder eisernen Gittern bestehen. Für die Schweine werden entweder hölzerne Bretterverchläge oder besser gemauerte Abtheilungen geschaffen, welche hölzerne oder eiserne Thüren erhalten.

Der Verfasser legt seinen Projecten die folgenden Mafse zu Grunde, wobei berücksichtigt ist, dafs das Vieh felten lange im Stalle steht und der Stall felten durchaus voll belegt ist:

231.
Gröfse.

Standraum ohne Gang, aber einschl. Krippe:

Pferde	pro Stück	3,0 m lang,	1,0 m breit	= 3,0 qm
Grosvieh	»	2,7 »	1,0 »	= 2,7 »
Kälber	»	2,2 »	0,8 »	= 1,8 »

Breite des Ganges zwischen 2 Thieren: Pferde 2,5 m; Ochsen und Rinder 2,0 m; Kälber 1,5 m.

Für Schafe wird ausfchl. eines 1,5 m breiten Ganges pro Stück 0,8 qm gerechnet.

Für Schweine genügt eine Fläche von 1,0 qm pro Stück, ausfchl. eines 1,5 m breiten Mittelganges und ausfchl. des Raumes, den die Abtheilungswände beanspruchen.

2) Düngergruben.

Es ist von großem Vortheil, den Stallmist vom Kaldaunenmist zu trennen und für beide besondere Düngergruben anzulegen. Der Stallmist wird in Düngerkarren in die betreffende Düngergrube gefahren, welche also entfernt von den Stallungen an zweckmäßiger Stelle des Schlachthofes angelegt werden kann, wo eine leichte Abfuhr ermöglicht ist.

232.
Zahl
und
Anordnung.

Die Kaldaunen werden in die Kaldaunenwäfsche gebracht, wo sie gereinigt werden. Es ist sehr erwünscht, auch hier den ganzen Inhalt derselben los zu werden und somit die Gruben für Kaldaunendünger mit den Kaldaunenwäfschen in Verbindung zu bringen.

Der Verfasser legt nun seinen Projecten in der Regel folgende Anordnung zu Grunde:

a) Für die Kaldaunenwäfsche für Grosv- und Kleinvieh, so wie für die für Schweine ist je eine besondere Düngergrube vorhanden, welche in der Nähe der betreffenden Kaldaunenwäfsche liegt.

β) Die Düngergrube hat eine oder mehrere Oeffnungen, welche verschlossen werden können und in welche der Dünger geschüttet wird.

γ) Die Düngergrube ist in Cementmörtel wasserdicht gemauert, überdacht, mit Ventilations-Schornstein versehen, hat einen geneigten Boden und am tiefsten Punkte eine vergitterte Oeffnung, durch welche die flüssigen Theile in eine getrennte Jauchengrube abfließen.

δ) Die Entleerung der Düngergrube erfolgt an der den Kaldaunenwäfschen entgegengesetzten Seite; die Reinigungs-Oeffnungen besitzen möglichst dicht schließende feiliche Schiebethüren.

ε) In die Jauchengrube fließen die flüssigen Theile aller Kaldaunen-Düngergruben; erstere ist überwölbt, wasserdicht gemauert und wird mittels einer Jauchenpumpe entleert.

ζ) Wenn irgend möglich, werden die sämmtlichen Dünger- und Jauchengruben an eine besondere Abfuhrtrasse des Schlachthofes gelegt (siehe den Schlachthof zu Neu-Brandenburg in Fig. 266, S. 197) oder stehen in directer Verbindung mit dem Sanitätshofe (siehe die Schlachthöfe zu Schwerin und Kaiserslautern, Fig. 349 auf S. 258 und Fig. 277 auf S. 202).

Vor allen Dingen ist anzurathen, die Düngergruben zu überdecken, also nicht offen zu lassen und für eine öftere Entleerung Sorge zu tragen. Ferner ist geboten, solche Einrichtungen zu treffen, dafs die Dünfte aus den Düngergruben nicht durch die Fenster in die Kaldaunenwäfschen oder Schlachthäuser gelangen können.

Eine höchst zweckmäßige Einrichtung der Düngergruben weist der Schlacht-

hof zu Erfurt auf, in welchem alle neueren Erfahrungen ausgenutzt sind und der ganz besonders zum Studium empfohlen werden kann (siehe Art. 263).

^{233.}
Abfuhr-
System.

In den Schlachthöfen zu München und Bremen ist anstatt der Düngergruben das Abfuhr-System eingeführt worden. Neben der Kaldaunenwäsche ist dort eine überdachte Plattform erbaut, unter welche, mittels einer Rampe, eiserne, dicht verschließbare, große Düngerwagen gefahren werden. Diese stellen sich unter die in der Plattform angebrachten Trichter und nehmen den in letztere geschütteten Kaldaunendünger auf. Diese Einrichtung erfordert eine große Sorgfalt und stete Kontrolle darüber, daß die Wagen auch genau unter den Trichtern stehen.

Je complicirter die Einrichtungen auf dem Schlachthofe sind, um so größer ist die Gefahr, daß sie verfallen. Einfache, dichte und gut abgeschlossene Düngergruben sind allen anderen Einrichtungen vorzuziehen.

3) Kühlhäuser.

^{234.}
Methoden
der
Kühlung.

Es giebt zwei verschiedene Wege, einen Raum, in welchem Fleisch aufgehängt ist, im Sommer auf so niedrige Temperatur zu bringen und auf derselben zu erhalten, daß das frische Fleisch, ohne irgend eine Veränderung zu erleiden, Tage oder selbst Wochen lang darin aufbewahrt werden kann.

Der eine Weg besteht darin, die Luft im Kühlraum mittels Eis abzukühlen, die andere darin, in den Kühlraum kalte Luft hineinzutreiben. Beide Wege sind auf den Schlachthöfen besprochen worden und haben zu guten Resultaten geführt. Der erstgedachte Weg ist stets für kleine Schlachthöfe anzuzuführen, während der zweite Weg für Schlachthöfe großer Städte über 100 000 Einwohner der einfachste, sicherste und billigste ist.

^{235.}
Eis-
Kühlräume.

Die Kühlräume, welche durch Eis auf niedriger Temperatur gehalten werden sollen, bilden nicht mehr, wie früher, mit dem Eis-Aufbewahrungsorte einen einzigen Raum, da in einem solchen erstlich der Eisverbrauch (wegen des durch das stete Ein- und Austragen des Fleisches oft wiederkehrenden Zutrittes warmer Luft von außen) ein sehr bedeutender ist, und weil ferner das Fleisch in zu naher Berührung mit dem Eise kommt und zu leicht gefriert; vielmehr wird gegenwärtig der Eisraum stets vom Kühlraum getrennt; beide stehen aber in engster Verbindung mit einander. Die Einrichtung solcher Eis-Kühlräume kann eine zweifache sein. Es kann nämlich der Eisraum über den Kühlräumen liegen, oder ersterer kann, in gleichem Niveau mit letzteren, zwischen diesen liegen. Im ersteren Falle muß der beide Räume scheidende Boden, im anderen Falle die trennende Wand derart construirt sein, daß dieselben die Wärme rasch in die Kühlräume leiten, also aus Eisen- oder Zinkblech bestehen. Der Eisraum wird nur einmal im Jahre, im Winter, beim Eintragen des Eises geöffnet, so daß alle warme Luft von demselben fern gehalten wird.

Ein solcher Eisraum mit darunter liegendem Kühlraume ist von *Hennicke* und *von der Hude* im Schlachthofe zu Buda-Pest ausgeführt.

Derfelbe befindet sich im erhöhten Mittelbau der Schlacht- und Stallgebäude und ist 8 m breit. Die darunter angeordneten Kühlräume liegen in gleicher Fußbodenhöhe mit den Schlachtkammern, sind je 2,75 m im Lichten hoch, 8,00 m lang, 3,70 m tief und stehen durch eine 1,0 m breite Doppelthür mit den Schlachtkammern in Verbindung. Die Langwände sind massiv, durch Bretterverkleidung nach der Seite der Schlachtkammern isolirt; die Querwände, welche die einzelnen Abtheilungen bilden, sind ganz aus Holzwerk. Die Decke ist von Eisenblech. Ueber derselben ist das Eis bis 4,0 m hoch aufgepackt und füllt, da Mittel- und Scheidewände fehlen, einen Raum von 8,0 m Breite, 39,0 m Länge und 4,0 m Dicke.

Die beiden Schlachtgebäude enthalten 3 derartige Eisbehälter, zu deren Füllung 3744 cbm Eis erforderlich ist. Eine detaillirte Beschreibung der angewandten Construction etc. ist in der unten ¹³⁰⁾ genannten Quelle zu finden.

Die Anordnung des Eisraumes zwischen den Kühlkammern, aber in einer horizontalen Ebene mit denselben, hat den Vortheil, daß der Eisraum von allen Seiten (mit Ausnahme der Decke) von kühlen Räumen umgeben ist, daß also das Eis weniger leicht schmilzt, dagegen den Nachtheil, daß die Kühlräume nur von der hinteren Wand her die Kälte zugeführt erhalten, der Raum also nicht überall gleichmäßige Temperatur besitzt.

Die Erzeugung kalter Luft und die Eintreibung derselben in besondere Kühlräume kann auf verschiedene Weise bewerkstelligt werden.

236.
Kaltluft-
Kühlräume.

Das Princip, nach welchem die *Bell-Coleman's* Kaltluft-Maschinen construirt sind, ist im Wesentlichen folgendes. Die Luft wird in einem mit Ventilen versehenen Cylinder eingefaugt und comprimirt; in diesem comprimirten Zustande mittels Wasser abgekühlt, tritt sie in einen zweiten Cylinder, in welchem sie wie der Dampf einer Dampfmaschine arbeitet und durch diese Arbeitsleistung sich auf sehr niedrige Temperatur abkühlt. Es wird also die zur Compression der Luft verwendete Kraft zum Theil bei der nachfolgenden Arbeit der comprimirten Luft wieder gewonnen. Eine mit diesem Systeme verbundene Dampfmaschine ersetzt den bei der Compression der Luft erforderlichen Mehraufwand an Kraft.

Eine solche Maschine ist im großen Schlachthause von *J. D. Koopmann* zu Hamburg durch die Ingenieure *Hennicke & Goos* zu Hamburg aufgestellt und hat sich sehr gut bewährt.

Ein anderer Luftkühlapparat, *Aug. Ofenbrück* in Bremen patentirt, ist im Schlachthofe zu Bremen aufgestellt. Eine nähere Schilderung dieser Einrichtung ist der unten ¹³¹⁾ genannten Schrift zu entnehmen ¹³²⁾.

4) Talgschmelze und Albumin-Fabrik.

In den größeren Schlachthöfen findet man oft eine Talgschmelze, selten in kleineren.

237.
Talgschmelze.

Zur Gewinnung des Talges kocht man das zerschnittene Fett mit der Hälfte seines Gewichtes Wasser, am besten unter Zusatz von 1 Procent Schwefelsäure, und in einem verschlossenen Kessel, wobei man die namentlich aus altem Fett sich entwickelnden übel riechenden Dämpfe in den Schornstein oder in den Feuerraum abführt. Vortheilhaft erhitzt man das Fett mit Dampf (wie in Bochum), welchen man direct in den Kessel unter einen Siebboden leitet. Der Rückstand wird ausgepresst, der Talg durch Umschmelzen mit Wasser, auch unter Zusatz von Bleizucker, Salpetersäure, Schwefelsäure oder chromsaurem Kali mit Schwefelsäure gereinigt. Der Verlust beträgt beim Schmelzen mit reinem Wasser 15, bei Anwendung von Schwefelsäure 5 bis 8 Procent. Läßt man geschmolzenen Talg unter Umrühren auf 20 bis 25 Procent erkalten, so erhält man durch Pressen dickes, breiförmiges Talgöl.

In Bochum ¹³³⁾ besteht die Talgschmelze aus einem Raume von etwa $8,0 \times 6,5 = 52 \text{ qm}$. Im Erdgeschoße befindet sich ein $1,6 \text{ m}$ weiter, $3,0 \text{ m}$ hoher Digestor von starkem Eisenblech. Derselbe wird vom Halbgeschoße aus mit dem zu schmelzenden Fett beschickt und sodann Dampf auf letzteren durch eine vom benachbarten Sammler der Dampfkegel-Anlage ausgehende Rohrleitung gelassen. Nach erfolgter Schmelzung wird durch starken Dampfdruck das geschmolzene Fett aus dem Digestor in ein Klär-Bassin gedrückt, wobei zu bemerken ist, daß der Digestor in einer Höhe von 60 cm über dem Fußboden einen durchlöchernten eisernen Siebboden enthält, auf welchem fehnige Theile des geschmolzenen Fettes etc. liegen bleiben und von hier durch ein seitlich angebrachtes Mannloch entfernt werden. In dem mit doppelter Wandung versehenen Klärgefäße wird das geschmolzene Fett nochmals abgekocht, sodann durch ein unten angefügtes Rohr in den im Kellergeschoße angebrachten Fettfammer gelassen und in den Handel gebracht. Die sich während des Schmelzprocesses im Digestor entwickelnden Gase steigen nach oben und gehen in die mit Wasser gefüllten, im Halbgeschoße befindlichen Condensatoren, setzen hier ihren

¹³⁰⁾ Oeffentliches Schlachthaus und Viehmarkt in Buda-Pest. Zeitschr. f. Bauw. 1875, S. 311 u. 535. (Auch als Sonder-Abdruck erschienen: Berlin 1876.)

¹³¹⁾ ВѢТТСНЕР, E. Technischer Führer durch das Staatsgebiet der freien und Hansestadt Bremen. Bremen 1882. S. 25.

¹³²⁾ Siehe auch das Kapitel über »Abkühlung der Luft« in Theil III, Bd. 4 (S. 241) und das Kapitel über »Besondere Constructionen für Eisbehälter« in Theil III, Bd. 6 (S. 161) dieses »Handbuches«.

¹³³⁾ Nach: Correspondenzbl. d. Niederrh. Ver. f. öff. Gesundheitspf. 1878, S. 168.

Fettgehalt ab und werden durch eine Rohrleitung in die Dampfkessel-Feuerung geleitet, wo ihre Verbrennung stattfindet.

In Braunschweig, in Hannover und in Berlin sind ähnliche Talgschmelzen angelegt.

238.
Albumin-
Fabrik.

In sehr wenigen Schlachthöfen ist eine Albumin-Fabrik vorhanden (z. B. in Bremen).

Das aus dem Blute gewonnene Albumin (Eiweiß) hat die Eigenschaft, beim Erhitzen sowohl als auch durch Einwirkung von gewissen Körpern unlöslich zu werden oder doch unlösliche Verbindungen geben zu können. Diese Eigenthümlichkeit macht das Albumin sehr schätzenswerth für viele Zwecke der Technik, wo es namentlich in der Färberei und beim Zeugdrucke ein häufig angewendetes Mittel zur Fixirung von Farbstoffen ist, welche an sich von der Fafer nicht fest gehalten werden.

Das Blut wird im Schlachthofe zu Bremen¹³⁴⁾ in viereckige Zinkkasten von etwa $50 \times 50 \times 8$ cm GröÙe aufgefangen und in gleich große GefäÙe mit Siebeinsatz gegoffen. Das Blutwasser sammelt sich unter dem Siebe an, während der Blutkuchen auf demselben liegen bleibt. Mittels eines in der Mitte des GefäÙes durch eine StopfbüchÙe geführten Röhrchens, welches sich herausziehen läÙt, kann das Blutwasser von dem auf dem Boden befindlichen Rückstande getrennt werden. Die Trocknung des Blutwassers erfolgt in einem mit Luftheizung versehenen Raum, dessen Temperatur gewöhnlich 50 Grad C. beträgt und 65 Grad C. nicht überschreiten darf. Der Albumin-Trockenraum enthält 12 fahrbare Gestelle, auf welche das Blutwasser in kleinen gepressten Zinktellern von $20 \times 30 \times 1,5$ cm gestellt wird. Diese Gestelle vermögen im Ganzen 1300 derartige Teller zu tragen. Vor jedem Stapelkasten befindet sich eine eiserne, mit Infusorienerde gefüllte Thür. Der Blutkuchen, welcher als künstlicher Dünger verworther wird, wird in einem besonderen Trockenraume in eisernen GefäÙen, die etagenförmig über einander stehen, so daß die aufsteigende Luft stets die obere und untere Fläche bestreichen muß, mittels einer Temperatur von 150 Grad C. getrocknet.

5) Verwaltungsgebäude.

239.
Erforderliche
Räume.

In der Regel wird das Verwaltungsgebäude neben dem Haupteingange zum Schlachthofe errichtet (häufig sind auch mehrere solcher Gebäude ausgeführt), enthält unten die Bureaus für den Schlachthof-Verwalter (oder Thierarzt), für den Assistenten und einen Saal zur Untersuchung des Schweinefleisches auf Trichinen, oben die Wohnungen für die Beamten. Ein Restaurant ist mit einem Schlachthofe selten verbunden, dann aber stets in einem dieser Gebäude untergebracht. Vor einem der Bureaus und mit diesem in directer Verbindung steht im Pflaster des Hofes eine Brückenwage (Centesimalwage) zum Abwägen der Thiere und Futterfuhren.

e) Anlagen für Wasserversorgung, Entwässerung und künstliche Beleuchtung.

240.
Wasser-
versorgung.

Ein Schlachthof bedarf stets viel Wasser, da überall die größte Reinlichkeit herrschen muß. Zur Bestimmung des Bedarfes an Wasser genügt die Annahme, daß pro durchschnittlicher Tageschlachtung $0,4 \text{ cbm}$ benötigt wird, wobei schon die Reinigung der Höfe und StraÙen mit berücksichtigt ist. Im Berliner Central-Schlachthofe und Viehmarkte sollen für jede GroÙ- und Kleinvieh-Schlachtung $0,31 \text{ cbm}$, für jede Schweine-Schlachtung $0,46 \text{ cbm}$ zur Verfügung stehen.

Man pflegt auch dann, wenn der Schlachthof an die städtische Wasserleitung angeschlossen ist, einen Wasserturm zu erbauen und darin mehrere eiserne Reservoirs aufzustellen, welche etwa den Consum eines halben Tages an Wasser aufnehmen, um so durch die kleinen Betriebsstörungen in den Leitungen nicht belästigt zu werden.

Viele Schlachthöfe haben trotz des Anschlusses an die städtische Wasserleitung nicht nur Reservoirs, sondern auch Pumpmaschinen zum Heben des Wassers aus

¹³⁴⁾ Nach der in Fußnote 131 genannten Schrift, S. 22.

Brunnen aufgestellt und sich so vollständig unabhängig vom städtischen Wasserwerk gemacht.

In kleinen Schlachthöfen genügt es, eine zwei- oder mehrpferdige Gaskraftmaschine nebst Pumpe aufzustellen, da erstere sehr einfach zu bedienen und jederzeit in Betrieb zu setzen ist. Wenn jedoch das Wasser der Brühkessel etc. mit Dampf gewärmt werden soll, ist es wünschenswerth, einen gemeinschaftlichen Dampfkessel zur Speisung der Brühkessel und der Dampfpumpe, event. des Pulvometers anzulegen. Alsdann sind die Dampfmaschinen in der Regel im Wasserturme untergebracht, während für die Dampfkessel ein Anbau ausgeführt ist.

Im Schlachthofe zu Braunschweig sind im Wasserturme bei 5 bis 7 m Druckhöhe Heißwasser-Reservoirs aufgestellt, welche die Brühkessel der Schweine-Schlachthalle, so wie die Kaldaunenwäschen mit heißem Wasser versorgen, ferner in 2 höheren Geschossen bei 9 bis 11 m und 13 bis 16 m Druckhöhe die Kaltwasser-Reservoirs aufgestellt.

Von diesen Reservoirs zweigen die Rohrleitungen in die einzelnen Gebäude (Schlachthäuser, Kaldaunenwäschen, Stallungen etc.) ab, welche sämmtlich mittels Niederschraubhähnen an vielen Punkten mit Wasser versorgt werden. Auch sind auf dem Hofe an mehreren Stellen Hydranten angelegt, wie auch in den einzelnen Gebäuden der eine oder andere Hahn mit einem Ansatz zum Befestigen eines Schlauches versehen ist.

Die Entwässerung des Schlachthofes geschieht theils oberirdisch, theils unterirdisch. Im Hofe werden Rinnen gepflastert, in denen das Regenwasser sich sammelt und mit einem Gefälle von $\frac{1}{250}$ (bei Feldsteinpflaster) bis $\frac{1}{500}$ (bei Kopfsteinpflaster) den Goffeneinläufen (Gullies) zufließt, welche mit Schlammkaffen versehen, das Wasser dem unterirdischen Canalnetze zuführen. In den Schlachthäusern, Kaldaunenwäschen und Stallungen sind ebenfalls Rinnen im Fußboden angelegt, welche das Schmutzwasser ähnlichen Schlammfängen und durch diese wieder den Canälen zuleiten.

241.
Ent-
wässerung.

Wenn es irgend einzurichten ist, sollten im Inneren der Gebäude nur offene Rinnen vorhanden sein, da dieselben sich leicht controliren und reinigen lassen, während allen Schlammfängen in einem Schlachthofe stets ein unangenehmer Geruch entströmt, der sich besonders beim Reinigen ersterer sehr bemerklich macht. Die offenen Rinnen führt man dann bis an die Außenmauern und von hier ab mit sehr starkem Gefälle mittels glasierter Thonrohre zum nächst gelegenen Gully.

Das Canalnetz besteht eben so, wie die Abwasserleitungen anderer Gebäude, aus glasierten, 15 bis 40 cm weiten Thonrohren, die ein Gefälle von $\frac{1}{250}$ (für die engen) bis $\frac{1}{500}$ (für die weiten Rohre) erhalten. In Entfernungen von 50 bis 80 m befindet sich ein besteigbarer Revisionschacht und dazwischen, besonders an jedem Brechpunkte, ein Lampenschacht, wobei zu beachten ist, daß jeder Lampenschacht zwischen zwei Revisionschächten liegen muß; ferner darf zwischen je zwei Schächten nur eine geradlinige Canalstrecke liegen.

Die Schlammfänge bestehen entweder aus Eisen oder aus Mauerwerk, sind aber stets mit Wasser-verschluss versehen. Die eisernen haben den Vortheil, daß der Schlammfang bequem herauszunehmen und zu reinigen ist. Ueber jedem Goffeneinlauf liegt ein gußeiserner Rost, der dem Befahren von Wagen zu widerstehen vermag.

Als Beispiel einer sehr sorgfältig und rationell ausgeführten Schlachthof-Entwässerung sei an dieser Stelle jene des Central-Viehmarktes und Schlachthofes in Berlin genannt, wovon in der unten¹³⁵⁾ angegebenen Quelle eine eingehende Beschreibung zu finden ist.

¹³⁵⁾ PETERS, O. Die Canalisationsanlagen des Central-Viehmarktes und Schlachthofes von Berlin. Wochbl. f. Arch. u. Ing. 1881, S. 531; 1882, S. 9.

242.
Künstliche
Beleuchtung.

Die Beleuchtung der Gebäude und Höfe geschieht mittels Gas, feltener mittels Petroleum. Im Inneren der Gebäude sind offene Gasflammen, auf den Höfen Laternen anzubringen. Für Petroleum sind im Inneren Lampen erforderlich.

Bei Verwendung von Gas rechnet man auf 15 bis 20^{qm} Grundfläche im Inneren der Räume 1 Flamme von 150^l stündlichem Consum oder auf je 60 bis 80^{cbm} Innenraum eine eben solche Flamme.

f) Maschinelle Einrichtungen und Geräte.

1) Schlachtwinden der Großvieh-Schlachthäuser.

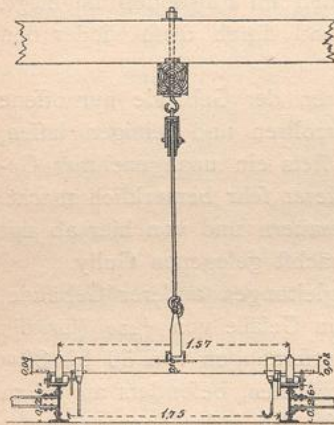
Die in den Großvieh-Schlachthäusern nothwendigen Schlachtwinden sind zum Theile feste, zum Theile bewegliche Mechanismen. Die beweglichen Winden dienen zum Hochziehen der Rinder und zum Fortschaffen der letzteren an eine andere Stelle, wo die Winden dann von ihrer Last befreit werden. An den festen Winden dagegen wird das Thier hoch gezogen und bleibt an denselben zum Auskühlen hängen.

243.
Bewegliche
Winden.

α) Bewegliche Winden sind in verschiedener Construction in den Großvieh-Schlachthäusern der Städte Dresden, Liegnitz, Görlitz, Hannover und Chemnitz ausgeführt.

Im Schlachthause für Großvieh zu Liegnitz sind solche nur in einer Anzahl von 3 Stück zum Aufziehen und Aufhängen der geschlachteten Rinder vorhanden.

Fig. 299.



Bewegliche Winde in der Rinder-Schlachthalle zu Liegnitz¹³⁶⁾.

1/50 n. Gr.

Jede dieser Vorrichtungen (Fig. 299¹³⁶⁾ besteht aus zwei 3,3 m über dem Fußboden, 1,43 m von einander liegenden, durch die Tiefe des Gebäudes reichenden eisernen Trägern und einer zugehörigen, an der Umfassungsmauer befestigten Windevorrichtung, von welcher das Tau zunächst lothrecht aufsteigt und dann horizontal über 2 Leitrollen geführt ist. Von der zweiten Leitrolle, welche nicht in der Mitte der Gebäude-Tiefe, sondern etwa auf ein Drittel derselben an einem Verbandholz der Dach-Construction befestigt ist, hängt das andere Tauende herab. Das aufzuziehende Thier wird an dieses Tau mittels Haken und Querholz befestigt. Ist das Aufwinden erfolgt und sodann das Querholz mit seinen Enden auf die eisernen Träger niedergelassen, so wird, nach Auslösung des Hakens, das Querholz und das daran hängende Schlachtvieh mittels Stangen bis zu der Stelle fortgeschoben, wo es bis zur Abholung bleiben soll.

Ähnliche Winden weist die Großvieh-Schlachthalle in Dresden¹³⁷⁾ auf. Oberhalb der an den beiden Längswänden befestigten Windeböcke sind unter der Decke 10 Paar nahe an einander gelegter Eisenschienen und unterhalb dieser, ca. 3,5 m vom Boden, jedoch weiter aus einander gelegt und von kräftigerer Construction, weitere 10 Paar eiserner Träger quer durch die Halle gezogen. Diese Schienen dienen in Verbindung mit den Windeböcken zum Aufziehen der Thiere. In der ganzen Halle sind nur 10 Aufzugsvorrichtungen angebracht, von denen die Maschinen 450 Mark, die Seile und Schienen 1350 Mark kosteten.

Die Aufzugsmaschinen in der Großvieh-Schlachthalle zu Hannover sind letzteren ähnlich. Auf den oberen Trägern läuft eine Laufkatze, welche mittels einer Kette ohne Ende bewegt wird. An der einen Längswand sind Aufzüge angebracht, welche mittels einer an der gegenüber liegenden Wand befestigten Kette, welche über die Laufkatze geht, das Schlachtstück hoch ziehen und dasselbe durch die hölzernen Spreizen an beliebiger Stelle auf die unteren Träger absetzen.

¹³⁶⁾ Nach: Der städtische Schlachthof zu Liegnitz. (Eine Druckchrift des Magistrats.)

¹³⁷⁾ Nach: Reisebericht der Deputation zur Befichtigung auswärtiger Schlachthäuser und Viehmärkte. München 1873.

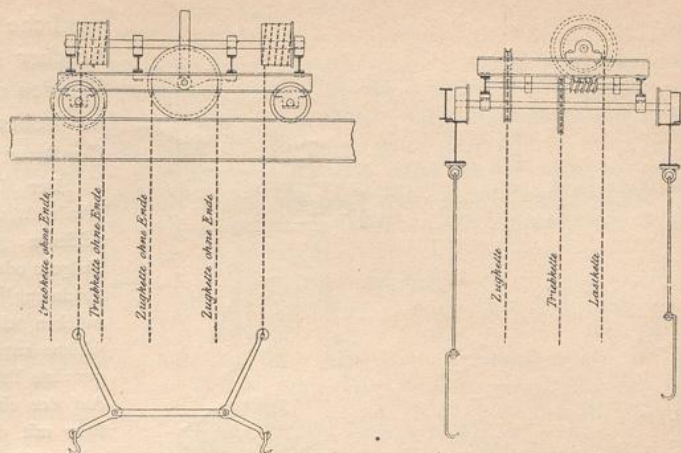
In Fig. 300 u. 301 sind zwei Constructionen von Laufwinden der *Gebr. Klencke* zu Bremen dargestellt, welche das Thier mit den Spreizen zu den Haken fahren.

Die Laufwinde in Fig. 300 besitzt 2 Trommeln, auf welche die Ketten mit der an diesen hängenden Spreizvorrichtung gewickelt werden. Der Betrieb geschieht durch Schneckenrad und Schnecke, welche durch eine endlose, über eine Kettenscheibe führende Handkette in Bewegung gesetzt werden.

Die Winde selbst wird durch die endlose Handkette über der Kettenscheibe auf einer Achse bewegt und trägt die Last in jeder beliebigen Höhe mit vollster Sicherheit für die Bedienung ohne jegliche Sperrvorrichtung. Unter den Lauffchienen sind die Haken befestigt, an welche das Fleisch gehängt und von der Winde abgenommen wird. Diese Laufwinde kostet (einschl. Ketten und Spreizen, auschl. Lauffchienen und Haken) 345 Mark loco Bremen.

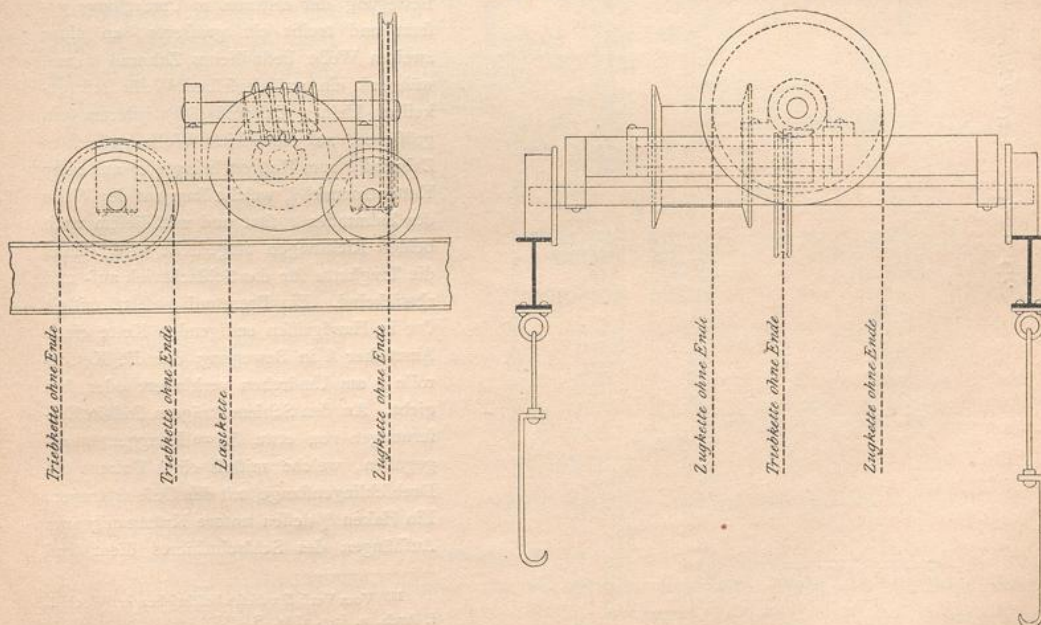
Die Laufwinde in Fig. 301 wird durch eine endlose Handkette über einer Kettenscheibe, welche eine Schnecke und ein Schneckenrad bewegt und die Lastkette auf die Trommel wickelt, in Bewegung gesetzt. Die Winde (einschl. Ketten, auschl. Spreize, Lauffchienen und Haken) kostet 255 Mark loco Bremen.

Fig. 300.



Laufwinde für Großvieh- und Pferde-Schlachtbetrieb von *Gebr. Klencke* in Bremen. — $\frac{1}{50}$ n. Gr.

Fig. 301.



Laufwinde für Großvieh- und Pferde-Schlachthäuer von *Gebr. Klencke* in Bremen. — $\frac{1}{25}$ n. Gr.

Bewegliche Winde für Großvieh-Schlachthäuser von Meiklejon 1889). — 1/25 n. Gr.

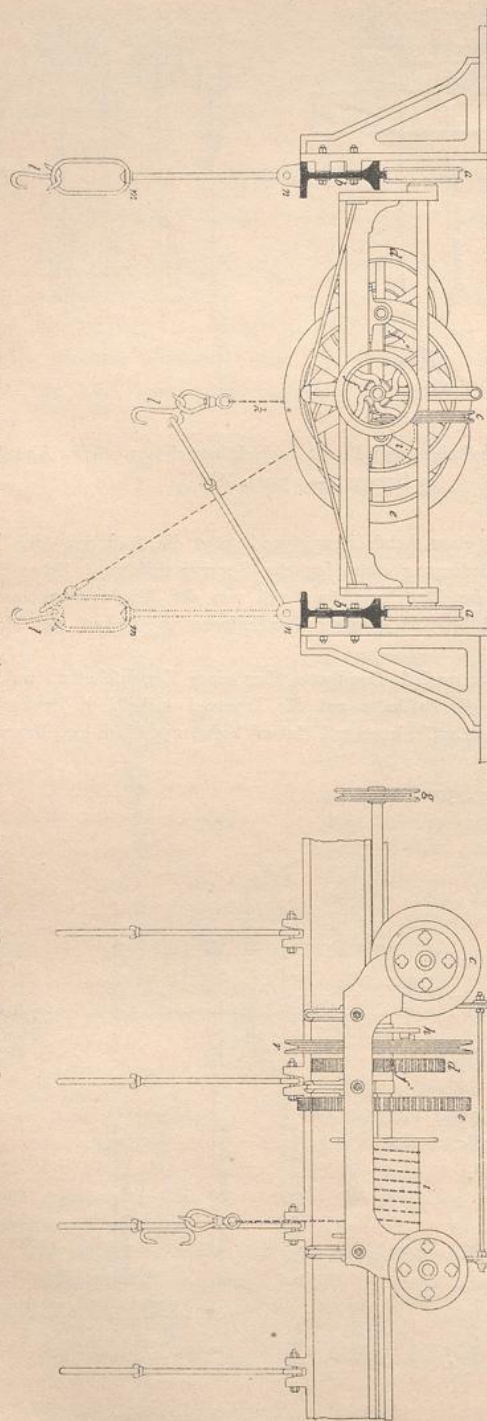


Fig. 302.

Die aus Fig. 302 ersichtliche bewegliche Winde von Meiklejon¹³⁸⁾, welcher die beiden vorstehenden Winden nachgebildet sind, ist eine in hohem Grade zweckmäßige Construction.

Der Laufkrahne der Meiklejon'schen Winde stützt sich mit 4 Laufrädern *a* auf Schienen, welche entweder auf eisernen Trägern oder auf Holzbalken liegen. In der Zeichnung¹³⁹⁾ sind gußeiserne I-Träger *b*, welchen eine verticale Rippe als Fahrchiene angegossen ist, angegeben, obgleich gewalzte Träger durchaus vorzuziehen sind. Auf der einen Achse der Laufräder sitzt, starr mit dieser verbunden, eine Kettenrolle *c*, über welche eine Kette ohne Ende läuft, durch die der Laufkrahne vor- und rückwärts bewegt wird. Die beiden Laufachsen werden unmittelbar neben den 4 Laufrädern von Lagern umspannt, an welchen der Rahmen für die Windevorrichtung hängt. (In der rechtsseitigen Figur ist die vordere Laufchiene *b* der Deutlichkeit halber fortgenommen gedacht.) Die Windevorrichtung besteht: *a*) aus der Kettenrolle *r* und der über diese laufende Kette ohne Ende; *b*) aus mehreren Zahnradern als Uebersetzung; es wird ein kleines, an der Kettenrollenwelle befestigtes Zahnrad *f'* durch Bewegung der ersteren in Umdrehung gesetzt und treibt ein größeres, an einer zweiten Welle befindliches Zahnrad *d* um, während ein auf derselben Welle fest gekittetes kleines Zahnrad *f''* wiederum ein größeres, auf eine dritte Welle gestecktes Zahnrad *e* zum Rotiren bringt; *c*) aus einer Kettentrommel *i*, welche starr auf der Welle des Zahnrades *e* sitzt und mit diesem nach beiden Richtungen umgedreht wird, dabei die Tragkette für das Schlachtvieh auf- und abwickelnd. Ein Bremsrad *g* setzt mittels der in Handgriffen endigenden Kette einen Ausrücker *h* in Bewegung, der die Kettenrolle *r* am Umdrehen verhindert oder freigeibt. An den Schienenträgern sind in Entfernungen von etwa 50 cm Knaggen *n* angegossen, welche mittels eines Bolzens die Drehschlingenfange mit der Oese *m* tragen. Ein Haken *l*, dessen untere Krümmung zum Aufhängen des Schlachtthieres dient und

¹³⁸⁾ Vom Verfasser dieses beschrieben in: Wochbl. f. Arch. u. Ing. 1881, S. 186.

¹³⁹⁾ Dem Verfasser vom Patentinhaber freundlichst überlassen.

deffen beide oberen Krümmungen, rechtwinkelig zur ersteren stehend, zum Aufhängen des Hakens dienen, ist im Großen und Ganzen das Originellste der ganzen Vorrichtung.

Die Handhabung der Windevorrichtung ist folgende. Ein Ochse stürzt nieder. Die hinteren Fußfedern werden gelöst und die Spreize, welche an jeder Seite einen der Haken *l* trägt, wird eingesteckt. Die Winde zieht die Spreize in die Höhe und hängt dieselbe mit dem Ochsen an eine Drehsehlinge *m*, und zwar dadurch, daß zwei benachbarte Drehsehlingen nach einander mittels einer Hakenfange in die Lage gebracht werden, wie sie Fig. 302 auf der rechten Seite zeigt. Dabei greift jede der Sehlingen in die eine obere Krümmung des Hakens ein. Beim Abwinden der Kette sinken dieselben weiter und weiter herab und nehmen Haken, Spreize und Ochsen mit, bis alles lothrecht unter dem Drehpunkte der Sehlinge hängt und die Kette der Winde von selbst aus dem Haken fällt. Zu dieser Arbeit gebraucht die Winde etwa 3 Minuten Zeit, worauf sie für andere Thiere zur Verfügung steht und z. B. zu einem solchen Thiere, welches schon, an der Spreizvorrichtung hängend, enthütet und ausgeweidet ist und soeben in der Mitte durchgehauen wird, führt, um dasselbe in den Kühlraum zu schaffen. Beim halben Ochsen angekommen, zieht man mittels der Hakenfange die Oese der Windenkette zur freien oberen Krümmung des Hakens, an deren unterer Krümmung die Thierhälfte hängt und deren andere obere Krümmung in der Oese der Spreize liegt, und hakt dieselbe ein. Sobald die Trommel die Kette in die Höhe windet, wird die Drehsehlinge mehr und mehr sich der horizontalen Stellung nähern und den Haken immer lockerer lassen bis zu dem Zeitpunkte, in welchem die Kette vertical hängt und allein das ganze Gewicht des halben Ochsen trägt. Jetzt fällt die Drehsehlinge von selbst aus dem Haken heraus und in ihre verticale Stellung zurück. Der Laufkrahn wird nun in Bewegung gesetzt, das Thier in den Kühlraum gefahren und auf die gleiche vorhin beschriebene Weise aufgehängt. — Eine solche Laufwinde kostet bei *Joh. Thomas & Co.* in Bremen 275 Mark.

β) Die festen Winden für Großvieh-Schlachthäuser sind im Großen und Ganzen sehr einfache Maschinen. An der Wand ist ein Triebwerk befestigt, bestehend aus einer Kur-

Schneckenrädern als Uebersetzung, einer Seil- oder Kettentrommel, welches mit den Oesen zur Aufnahme der Spreize und den Ketten-Führungsrollen die ganze Aufzichvorrichtung ausmacht.

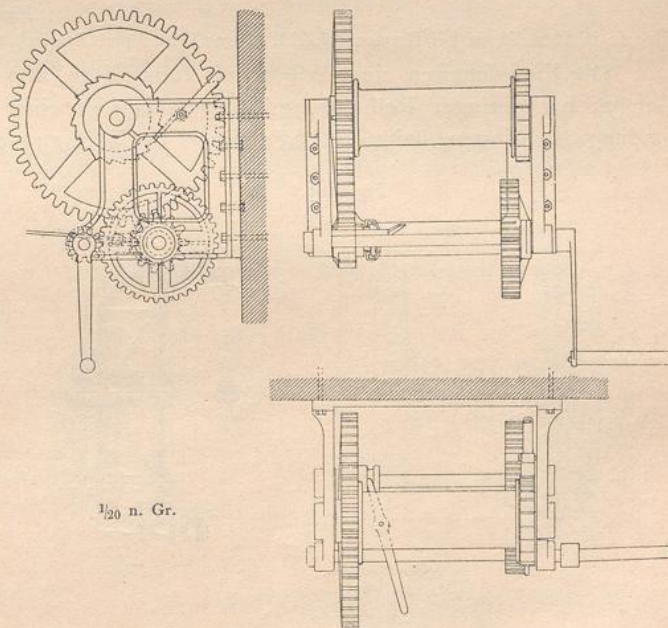
Die einfachste Construction zeigt Fig. 303.

Auf der Trommel wickelt sich ein Seil auf, welches oben über 2 Führungsrollen läuft und am lofen Ende die Spreize trägt. Da letztere nur in der Mitte gehalten wird, so ist eine Drehung derselben möglich. Soll diese vermieden werden, so muß die Spreize an beiden Enden von Seilen gefaßt werden; alsdann ist nur nöthig, das Seil zu theilen und dasselbe über 3 Führungsrollen laufen zu lassen. Bei geringer Uebersetzung ist die Anbringung einer Sperrklinke geboten.

Um die unsichere Sperrklinke zu vermeiden und um ohne Anwendung besonderer Hilfsmittel das aufgewundene Thier in jeder beliebigen Höhe halten zu können, ist die Anwendung eines Schneckenrades zweckmäsig, durch welches aller-

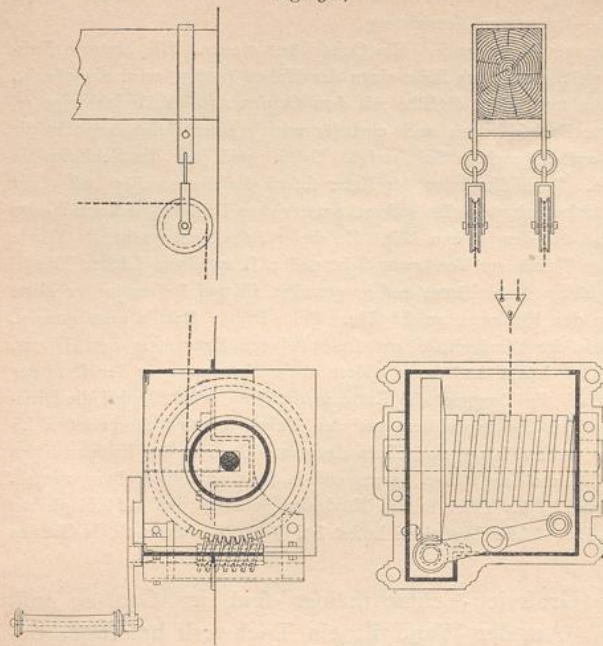
244.
Feste
Winden.

Fig. 303.



Feste Winde für Großvieh-Schlachthäuser.

Fig. 304.



Kastenwinde in der Großvieh-Schlachthalle zu Bremen.

 $\frac{1}{20}$ n. Gr.

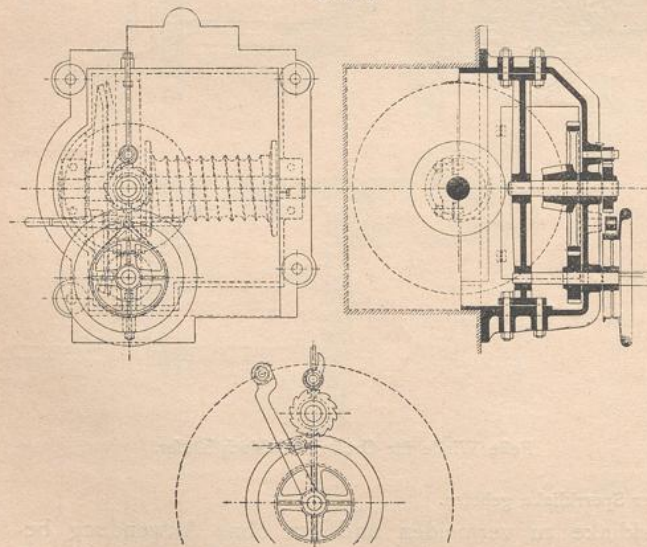
dings die zum Aufwinden erforderliche Zeit vermehrt wird. Eine solche in der Großvieh-Schlachthalle zu Bremen angewendete Kastenwinde mit Schneckenrad zeigt Fig. 304.

Von der in der Mauer befestigten Winde führt eine Kette bis unter den Balken in die Höhe, wo die Kette sich in 2 Stränge theilt und über 4 Rollen bis hinab zur Spreize geht. Die Winde trägt bis zu 1500 kg in jeder beliebigen Höhe ohne jegliche Bremsvorrichtung mit vollster Sicherheit für die Bedienung. Die Kurbel kann um die Hälfte verkürzt werden, um bei leichter Last einen rascheren Gang zu ermöglichen. Wird die Kurbel umgedreht, so ragt die Handhabe, durch ein Loch in der Schutzklappe, in den Windenkasten hinein und kann in dieser Lage geschlossen werden, um unbefugte Benutzung der Winde zu verhindern. Eine solche Winde kostet bei Gebr.

Klencke in Hemelingen bei Bremen (einschl. Kette, Rollen und Spreize) 185 Mark.

Die Eigenschaften einer Winde mit Zahnrädern, also den Vorzug des schnellen Ganges bei geringer Reibung, mit der Sicherheit einer Schneckenwinde in Verbindung zu bringen, haben Beck & Henkel in Cassel zu der in Fig. 305 u. 306 dargestellten Construction¹⁴⁰⁾

Fig. 305.

Mauerwinde mit Sicherheitskurbel von Beck & Henkel in Cassel¹⁴⁰⁾. $\frac{1}{20}$ n. Gr.

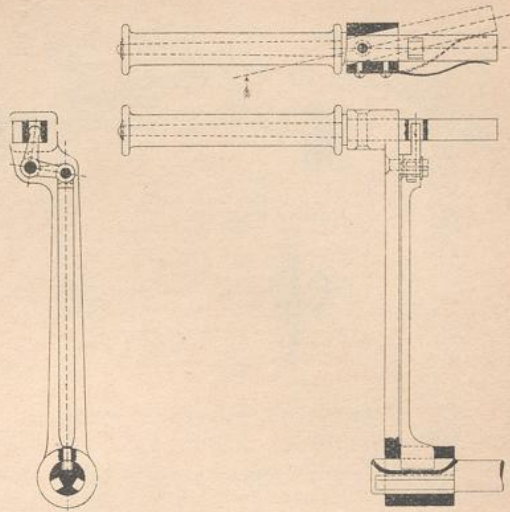
geführt, welche in den Schlachthöfen zu Cassel, Wiesbaden, Effen, Lübeck etc. zur Anwendung gekommen ist und sehr gelobt wird.

Ein gusseiserner Kasten, welcher an den 4 Ecken Löcher für die Befestigungsanker besitzt, trägt auf der Innenseite zugleich die Lager der Hauptwelle. Auf letzterer befindet sich ein größeres conisches Zahnrad, so wie die Seiltrommel. Das mit obigem correspondirende kleine conische Zahnrad ist mit einem größeren, behufs Ueberfetzung vorhandenen Stirnrade als Doppelrad verbunden, in welches nun das letztere kleinere Zahnrad bewegend ein-

¹⁴⁰⁾ D. R.-P. Nr. 17 111.

greift, da auf der Welle desselben die Kurbel sitzt. Ein vertical angebrachter Steg giebt den Wellen nach innen eine kräftige und sichere Führung. Die Bremse, welche behufs Ausklinken des Kegels mit Handrad versehen ist, hat ihren Platz auf der Antriebs-, bezw. Kurbelwelle, während das Sperrrad über demselben auf der parallel mitgehenden Welle befestigt ist. Wenn beim Herunterlassen einer Last der Sperrkegel zurückgeschlagen wird, so fällt derselbe nicht ganz nach hinten, sondern bleibt kurz, nachdem der Schwerpunkt des Kegels die Mitte des Drehbolzens überschritten hat, stehen. Dies wird durch einen am Sperrkegel angebrachten Stift bewirkt, welcher durch den an der Hauptrippe sitzenden Vorsprung fest gehalten wird. Dieses der Kurbel entgegengesetzte Hinderniß muß vor dem Aufwinden entfernt werden, d. h. ein Aufwinden ist nur bei mitarbeitendem Sperrkegel möglich, und somit möglichste Sicherheit gegeben. Die Sicherheitskurbel (Fig. 306), welche den Zweck hat, das gefährliche Schleudern beim Herablassen der Last zu vermeiden, sitzt lose auf rundem Zapfen (der Antriebswelle), in welchem 3 Nuthen eingearbeitet sind. Durch einen Winkelhebel, dessen einer Schenkel in den nach rückwärts verlängerten Griff der Kurbel tritt, nebst Zugflange, deren unteres Ende einen Keil bildet, ist der Kurbelhandgriff in Verbindung mit der Antriebswelle, bezw. den Nuthen gebracht. Der Griff wird im Zustande der Ruhe durch eine Feder in schräger Stellung erhalten, und es ist dann die Zugflange, bezw. der Mitnehmerkeil aufserhalb der Nuthen. Führt man nun mit dem schräg stehenden Griff der Kurbel eine drehende Bewegung aus, d. h. will man aufwinden, so nimmt der

Fig. 306.



Sicherheitskurbel zur Mauerwinde in Fig. 305.

Fig. 307.

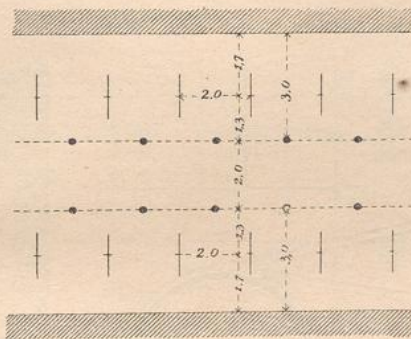


Fig. 309.

Mittelgang

Säule

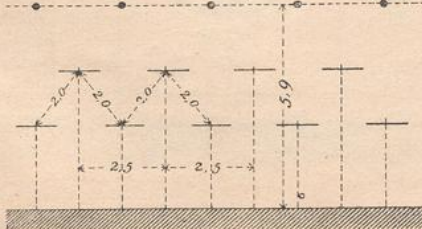
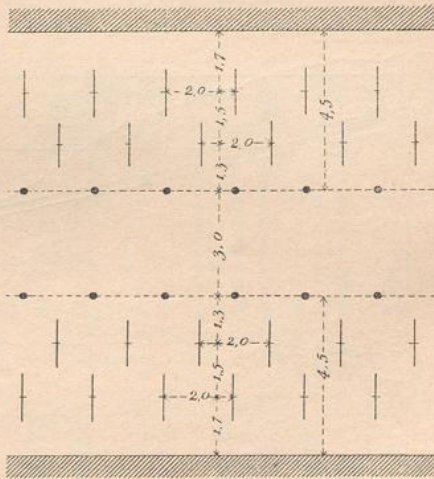


Fig. 308.



Anordnung der festen Winden in Großvieh-Schlachthallen.

1/200 n. Gr.

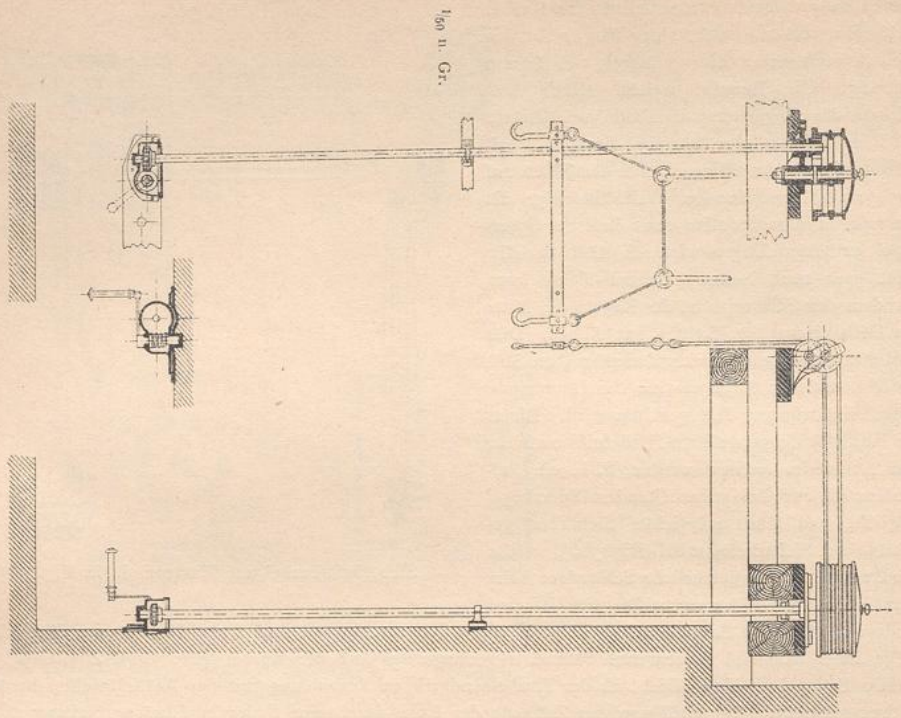


Fig. 310.

Gesamt-Einrichtung.

Feste Winde in der Groiswich-Schlachthalle zu München.

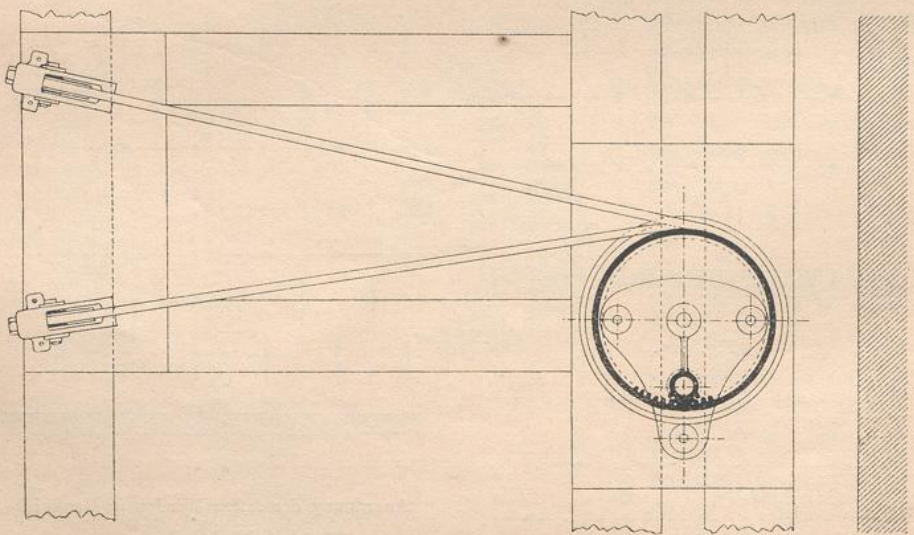


Fig. 311.

Detail der Trommel mit den beiden Seilen.

1/20 n. Gr.

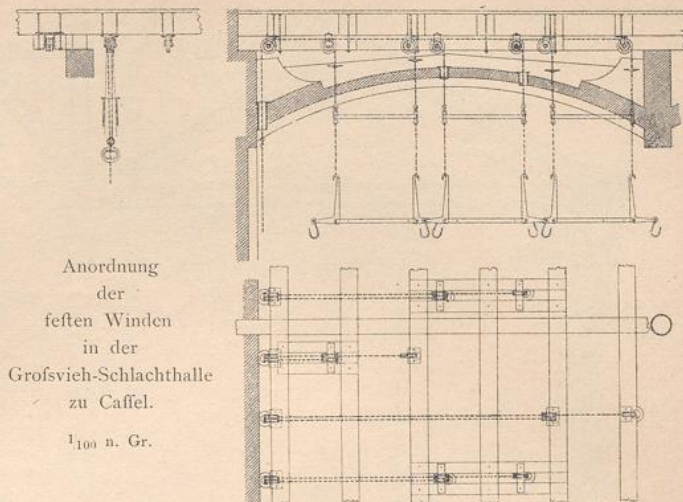
Griff die gerade Stellung an. Die Bewegung, welche der hintere Theil des Griffes hierbei macht, wird auf den Winkelhebel und von diesem auf die Zugflange, bezw. den Mitnehmer übertragen. Der letztere tritt in eine von den 3 Nuthen, und Kurbel und Welle sind verbunden. Um die Kurbel, welche von der Welle abgezogen werden kann, aufbewahren zu können, während die Winde nicht benutzt wird, ist dieselbe zum Verchliessen eingerichtet. Eine solche Winde (auschl. Seile, Spreize und Rollen) kostet pro Stück 260 Mark loco Caffel.

Eine eigenartige Construction einer festen Schlachthauswinde zeigen Fig. 310, 311 u. 313, welche in der Großvieh-Schlachthalle des Schlachthofes zu München ausgeführt ist.

Unten ist nur ein Schneckengetriebe mit Kurbel angebracht, dessen Drehbewegung mittels einer Eisenwelle nach oben auf eine Trommel übertragen ist, auf welcher die beiden zu einer Spreize gehörenden Seile sich aufwickeln.

Die Anordnung der festen Winden in den Großvieh-Schlachthäusern ist eine sehr verschiedene.

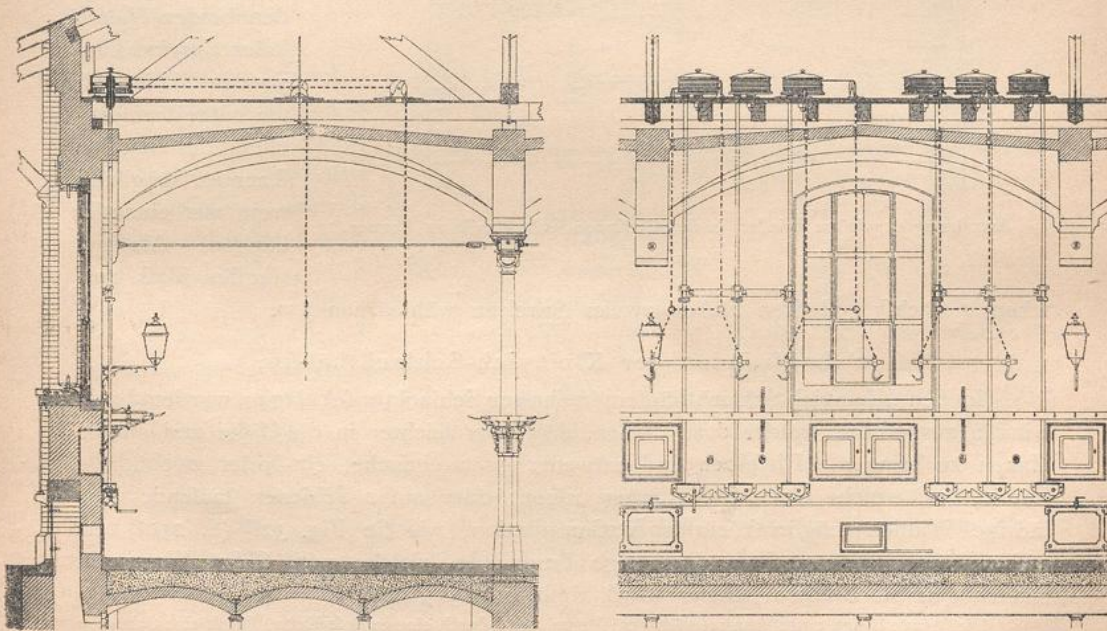
Fig. 312.



Anordnung
der
festen Winden
in der
Großvieh-Schlachthalle
zu Caffel.

$\frac{1}{100}$ n. Gr.

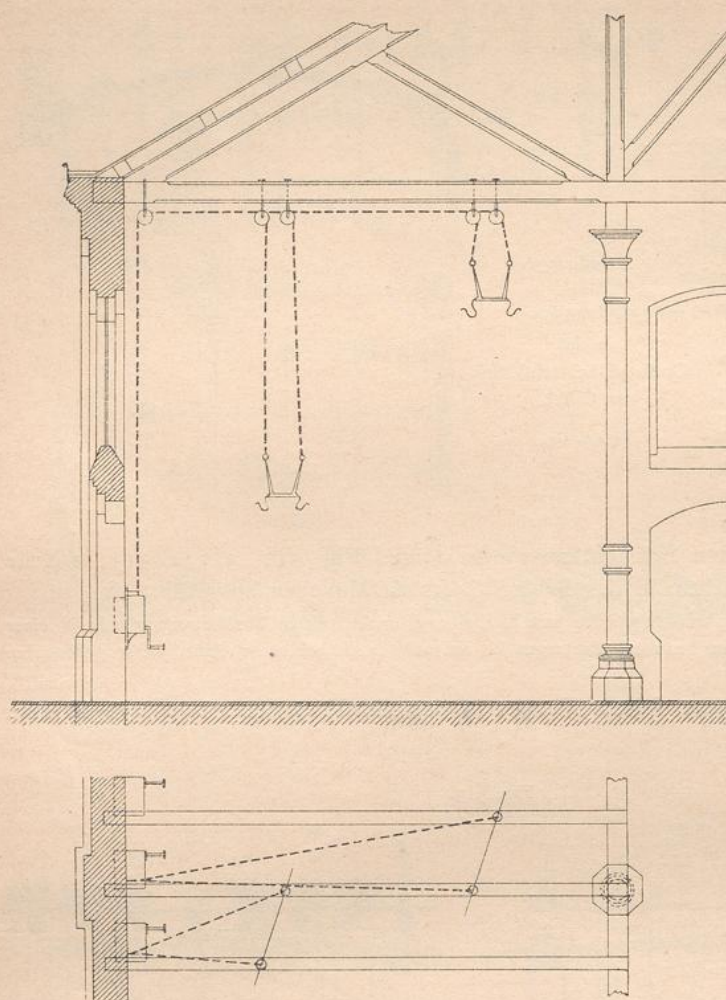
Fig. 313.



Anordnung der festen Winden in der Großvieh-Schlachthalle zu München.

$\frac{1}{100}$ n. Gr.

Fig. 314.



Anordnung der festen Winden in der Großvieh-Schlachthalle zu Bremen.

1/100 n. Gr.

zischen 2 nächst gestellten Haken zweier Spreizen wähle man 1 m.

2) Laufwinden der Kleinvieh-Schlachthäuser.

245.
Construction.

In den Kleinvieh-Schlachthäusern mehrerer Schlachthof-Anlagen wurden Laufwinden ausgeführt, welche dazu dienen, das Thier leichter in die Höhe und an die Haken zu bringen. Dieselben sind entweder ganz einfache, ein- oder zweirädrige Laufkatzen, welche einen Flaschenzug tragen, oder auf 2 Schienen laufende vierrädrige Winden möglichst einfacher Construction, wie sie Fig. 326 (S. 250) veranschaulicht. Eine andere vierrädrige Laufwinde, welche von *Gebr. Klencke* in Hemelingen bei Bremen geliefert wird, stellt Fig. 315 dar.

Die Winde hängt unter dem vierrädrigen Wagen, wird durch eine endlose Kette, durch eine Schnecke und Schneckenrad bewegt und hält die Last in jeder beliebigen Höhe ohne Sperrvorrichtung fest. Dieselbe kostet (einschl. Ketten, Rollen und Hängefängen) 90 Mark loco Bremen.

Fig. 307 giebt die Anordnung in kleinen und schmalen Schlachthallen, Fig. 308 u. 309 in größeren Hallen, von denen die der Fig. 309 auf dem Schlachthofe zu Elberfeld zur Ausführung gekommen ist. Die Anordnung in Fig. 314 ist in Bremen beliebt worden und ist in ähnlicher Weise in Cöln a. Rh. und Braunschweig zu finden. Die Casseler Anordnung zeigt Fig. 312 und die in der Schlachthalle zu München ist in Fig. 313 gegeben.

Im Allgemeinen wird jene Anordnung der Spreizenstellung die zweckmäßigste fein, bei welcher der Schlachtraum am besten ausgenutzt wird, d. h. sobald die einzelnen an den beiden Haken jeder Spreize hängenden Thierhälften, unter Beanspruchung des kleinsten Raumes, möglichst weit aus einander hängen. Als geringstes Maß zwi-

3) Laufwinden, Krahn und Brühkessel der Schweine-Schlachthäuser.

Im Allgemeinen werden in den Schweine-Schlachthäusern dieselben Laufwinden zum Hochziehen der Schweine angewendet, welche für das Kleinvieh-Schlachthaus passend sind, vielleicht in etwas stärkerer Bauart, da die Schweine ein erheblich größeres Gewicht besitzen, als das Kleinvieh. Es kann also hier auf die eben beschriebenen Constructionen verwiesen werden.

Eine Laufwinde besonderer Construction stellt Fig. 316 dar.

Der Betrieb geschieht durch eine endlose Handkette über eine Kettenfcheibe, welche eine Schnecke und ein Schneckenrad bewegt und die Lastkette auf die Trommel wickelt. Die Winde arbeitet rasch und bequem und hält die Last mit vollster Sicherheit in jeder beliebigen Höhe. Eine solche Construction kostet bei Gebr. Klencke in Hemelingen bei Bremen (einschl. Kette, auschl. Laufschienen und Haken) 200 Mark.

Die Krahn, die in Schweine-Schlachthäusern zum Eintauchen der Schweine in die Brühbottiche und Herausholen aus denselben dienen, können entweder Laufkrahn oder Drehkrahn sein.

Ein Laufkrahn, für diesen Zweck passend, ist die in Art. 243 (S. 238) beschriebene und in Fig. 302 dargestellte Laufwinde von Meiklejon.

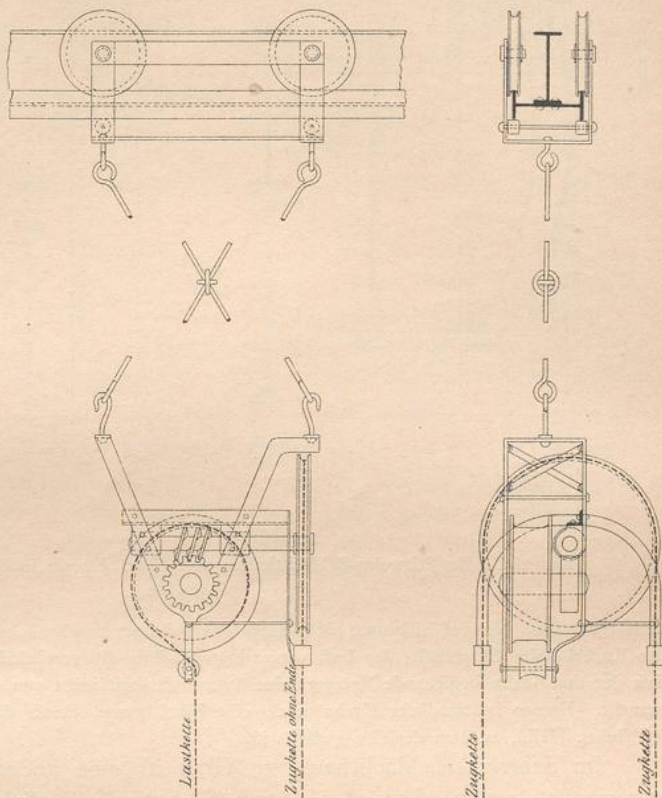
Eine andere Laufkrahn-Construction stellt Fig. 288 (S. 221) dar, welche im Schweine-Schlachthause zu München angewendet ist; die abgestochenen Schweine werden in die Brühkessel getaucht, herausgenommen und über Enthaarungstische geführt.

Einen Drehkrahn, wie derselbe jetzt allgemein in verschiedener Construction angewendet wird, zeigt Fig. 317.

Derselbe ist im Schweine-Schlachthause zu Cassel aufgestellt, von Beck & Henkel daselbst geliefert und kostet mit dem Patent-Sicherheits-Kurbelwerk 930 Mark loco Cassel. Der Krahn besteht aus der festen Hohlgußsäule mit Fußplatte, welche durch Anker mit dem Fundament verbunden ist, so wie aus dem Hauptkörper in cylindrischer, durchbrochener Form, der auf einem Zapfen hängt und dessen Seitendruck am Fuße durch Rollen aufgenommen wird. In Folge dessen ist der Krahn besonders leicht zu drehen. Die am Krahnkörper angebrachte Winde ist mit einer eigenartig construirten Sicherheitskurbel versehen. Das Aufwinden erfolgt durch Drehen der Kurbel nach rechts, das Herablassen einfach mittels eines Druckes

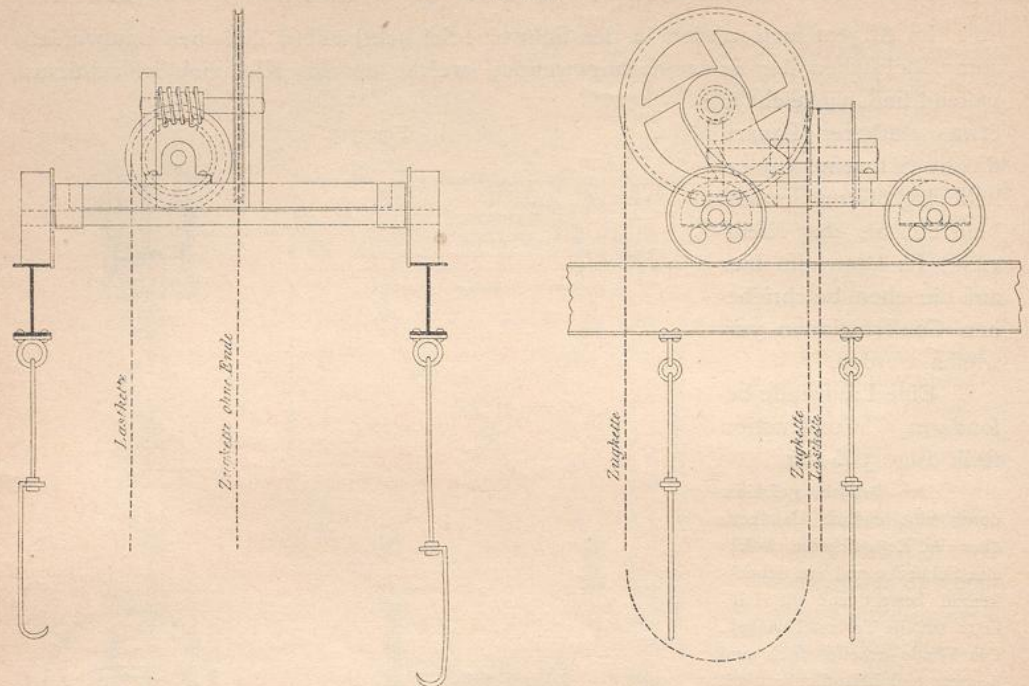
246.
Laufwinden.

Fig. 315.

247.
Krahn.

Laufwinde für Kleinvieh-Schlachthallen von Gebr. Klencke in Hemelingen bei Bremen. — 1/20 n. Gr.

Fig. 316.



Laufwinde für Schweine-Schlachthallen von Gebr. Klencke in Hemelingen bei Bremen.

1/20 n. Gr.

nach rückwärts. Es wird hierdurch nicht allein das bei einer gewöhnlichen Winde so gefährliche Schleudern der Kurbel beim Herablassen der Last vermieden; sondern die vereinfachte Handhabung ermöglicht auch, daß der den Krahn bedienende Metzger seine Aufmerksamkeit nicht von der zu dirigirenden Last zu lenken braucht. Ferner besitzt dieser Krahn noch eine Einrichtung, durch die derselbe stets auf dem Punkte fest stehen bleibt, zu dem derselbe gedreht ist.

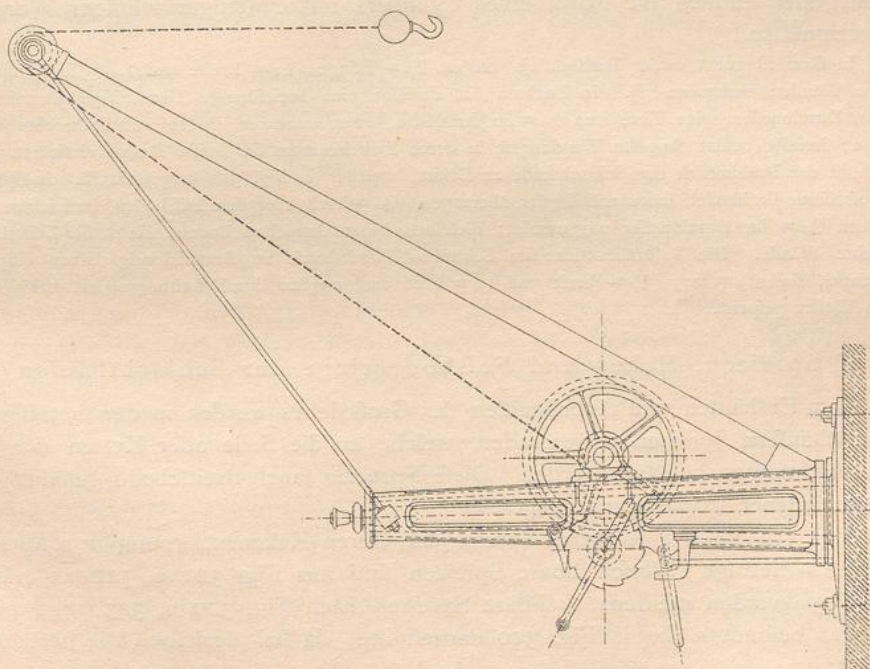
Im Schweine-Schlachthause zu Graz ist eine andere Drehkrahn-Construction angewendet, welche Fig. 289 u. 291 (S. 222) verdeutlichen.

Zu den beiden Seiten eines länglichen Brühkessels befindet sich je ein Drehkrahn mit beiderseitigen Auslegern und doppelter Winde.

Den sehr einfachen Drehkrahn in der Schlachthalle zu Erfurt veranschaulicht Fig. 318.

Ob ein Laufkrahn oder ein Drehkrahn anzuwenden ist, hängt wesentlich von der Construction und Einrichtung der Schweine-Schlachthallen ab. Wenn nur ein oder wenige Brühbottiche bei großer Frequenz des Schlachthausbesuches vorhanden sind und die Anwendung von Tischen zum Enthaaren beliebt wird (wie in München), so ist es zweckmäßig, Laufkrahne anzuwenden, welche es ermöglichen, das gebrühte Schwein zu den entfernten Enthaarungstischen zu bringen, ohne den Betrieb auf den dem Brühbottiche näher stehenden Tischen irgend wie zu stören. Sind dagegen viele Brühbottiche vorhanden (wie in Braunschweig), so kann der Drehkrahn, einerlei ob Enthaarungstische oder fahrbare Schragen in Aufnahme gekommen sind, eben so bequem erscheinen; derselbe wird auch fast überall in den Schweine-Schlachthäusern angewendet, in welchen nur 1 oder 2 Brühbottiche vorhanden sind, aber das Entborsten der Schweine nur auf fahrbaren Schragen bewerkstelligt wird.

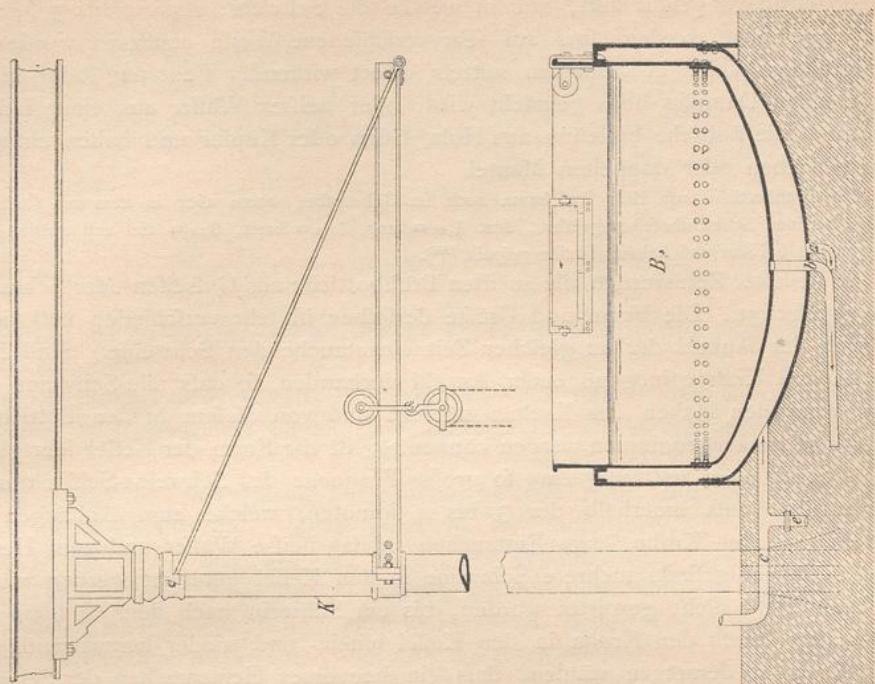
Fig. 317.



Drehkrahm in der Schweine-Schlachthalle zu Caffel.

1/30 n. Gr.

Fig. 318.



Drehkrahm mit Brühbottich in der Schweine-Schlachthalle zu Erfurt.

248.
Brühkeffel.

Die Brühkeffel der Schweine-Schlachthäuser, welche mit heißem Wasser von etwa 60 Grad C. gefüllt sind, und in welche die Schweine etwa 2 bis 3 Minuten ganz eingetaucht werden, sind auf sehr verschiedene Weise construirt worden, je nachdem das Wasser in denselben mittels direct wirkender Feuerung oder mittels zuflömenden Dampfes heiß gemacht wird, oder heißes Wasser aus einer Leitung zuflömt. Die Bottiche bestehen aus Holz, Eisen oder Kupfer und haben entweder einen einfachen oder doppelten Mantel.

Die Brühbottiche von Holz sind kaum noch im Gebrauche, waren aber in dem von *Orth* 1872 erbauten Berliner Schlachthofe ausgeführt, dort 1,88 m lang, 1,26 m breit, 0,79 m tief und wurden durch Leitungen mit heißem und kaltem Wasser gespeist¹⁴¹⁾.

In neuester Zeit werden die meisten Brühbottiche aus Gusseisen oder Schmiedeeisen angefertigt. Die Form und Größe derselben ist sehr verschieden und richtet sich nach der Anzahl der zu gleicher Zeit einzutauchenden Schweine. Sind Brühbottiche und Krahn in genügender Anzahl vorhanden, so daß alle Schweine nach einander an den Haken des Krahns gesteckt und von diesem in den Bottich getaucht und herausgenommen werden können, so ist die Form der Kessel sehr gleichgiltig. Steht aber zeitweilig eine so große Frequenz des Schweine-Schlachthaus zu erwarten, daß innerhalb der 3 bis 4 Minuten, welche zum Anhängen des Schweines an den Krahn, zum Eintauchen in das heiße Wasser und zum Herausholen nothwendig sind, mehrere Schweine in den Kessel getaucht werden müssen, und kann somit nicht gewartet werden, bis ein Schwein nach dem anderen ordnungsmäßig durch den Krahn in den Kessel hinein- und wieder herauswandert — so ist die Form derart zu wählen, daß ein bequemes Herausziehen der Schweine von Hand möglich ist. Hieraus ergibt sich die Form einer Calotte oder die eines abgestumpften Kegels, dessen kleinere Grundfläche unten liegt, mit concavem Boden, oder endlich die Form eines Cylinders mit einseitiger schräger Wand als die geeignetste.

In Graz ist nur 1 ovaler Brühbottich von ca. 2,5 m Länge, 1,1 m Breite und 1,3 m Tiefe mit lothrechten Wänden vorhanden¹⁴²⁾. In Bochum hat derselbe eine kreisförmige Grundrisgestalt mit 1,5 m innerem Durchmesser, eine Tiefe von 0,9 m in der Mitte, einen concaven Boden und lothrechte Wände erhalten; derselbe besitzt doppelte Wandungen, in deren Zwischenraum der heiße Dampf einflömt. Ganz ähnlich ist der Brühbottich der Schlachthalle zu Erfurt, welcher in Fig. 318 dargestellt ist. In München sind gusseiserne Brühkeffel, innen mit Kupfer überzogen, 0,85 m hoch über dem Fußboden, im Lichten 2,0 m, mit Bord 2,7 m im Durchmesser angewendet; dieselben haben doppelten Boden, Kaltwasser-Zuläufe und lothrechte Wände. Die 8 Brühbottiche im Schweine-Schlachthause zu Braunschweig haben elliptische Grundform, sind 2,0 m lang, 1,1 m breit und 1,0 m hoch und werden durch Leitungen mit heißem und kaltem Wasser gespeist.

4) Spreizen, Haken und Fußbodenringe der Schlachthäuser.

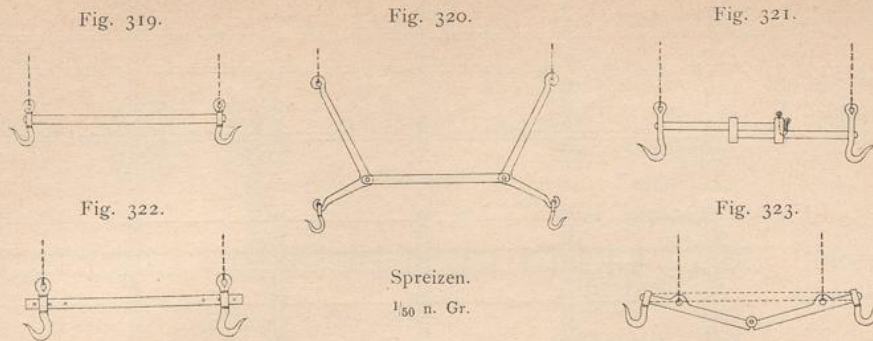
249.
Spreizen.

Zum Enthäuten und Aufschneiden des Großviehes werden in den betreffenden Schlachthäusern Spreizen angewendet, welche an die Seile oder Ketten der Aufzugsvorrichtungen befestigt werden. Diese Spreizen (auch Breitscheite genannt) sind in verschiedener Construction ausgeführt.

Fig. 319 stellt eine starre Spreize dar, deren Hakenentfernung von Mitte zu Mitte 1,3 m beträgt. Verschiebbare Spreizen sind aus Fig. 321 u. 322 zu ersehen. Neuerdings werden meistens drehbare Spreizen nach Fig. 320 u. 323 angewendet, und zwar besonders die in Fig. 320 dargestellte, da bei derselben die horizontale

¹⁴¹⁾ Siehe: Zeitschr. f. Bauw. 1872, S. 170.

¹⁴²⁾ Siehe: Allg. Bauz. 1878, S. 69.

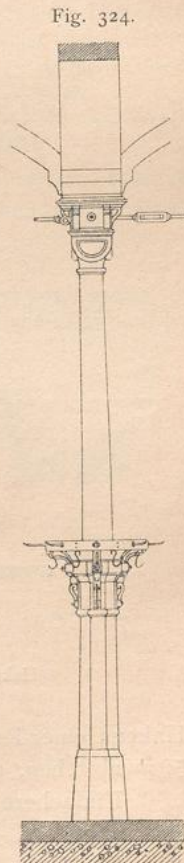


Kraft, welche die Spreizung vollführt, selbstthätig mit dem Gewichte der angehängten Last sich vergrößert.

In den Großvieh-Schlachthäusern findet man fast nur an den eisernen Säulen Haken zum Aufhängen von kleinen Fleischtheilen und Metzgergeräthschaften angebracht.

250.
Aufhänge-
haken.

Fig. 324 stellt eine solche mit Haken besetzte Säule aus der Münchener Großvieh-Schlachthalle dar. Diese Säule ist mit einem geschlossenen Hakenkranz umgeben, der jedoch den Nachtheil hat, daß ein Theil desselben über den Mittelgang hinüberreicht und somit an diesen Haken befindliche Fleischtheile, Messer, Beile etc. über dem Mittelgange hängen und von den Passanten leicht berührt werden können. Um diese Unannehmlichkeit zu vermeiden, wird in neueren Schlachthäusern nur ein halbkreisförmiger Hakenrahmen um jenen Theil der Säule gelegt, welcher nach den Schlachtständen hin angebracht ist, so daß der Mittelgang ganz frei bleibt.



Ausgedehnte Rahmen mit vielen Haken sind in den Schlachthäusern für Kleinvieh und für Schweine erforderlich, welche in beiden Schlachthäusern in der Regel gleichartig construirt sind. Die Stellung der Hakenrahmen ist eine sehr verschiedene und hängt von der Breite der Halle, so wie davon ab, ob ein Mittelgang oder zwei Seitengänge oder Mittelgang und Seitengänge angewendet werden. In dem einen Schlachthause gehen die Hakenrahmen quer durch die Halle, in dem anderen der Länge nach. Im Großen und Ganzen ist die Stellung der Hakenrahmen in der Halle so zu wählen, daß der Raum möglichst ausgenutzt wird und daß eine bequeme Zuwegung zu allen Haken von den Hauptgängen aus ermöglicht ist.

Fig. 325 u. 326 stellen die Hakenrahmen dar, welche in den neuen Schlachthäusern für Kleinvieh und Schweine zu Braunschweig und Cassel angewendet sind und sich großer Beliebtheit erfreuen.

In diesen Abbildungen stehen die Haken 80 cm weit aus einander, während dieselben in den Schlachthäusern anderer Städte bis auf 25 cm an einander gerückt sind. Die Hakenrahmen müssen mindestens 30 cm von einander und der tiefste Punkt des

Säule mit Haken in der Großvieh-Schlachthalle zu München. — 1/50 n. Gr.

Fig. 325.

1/200 n. Gr.

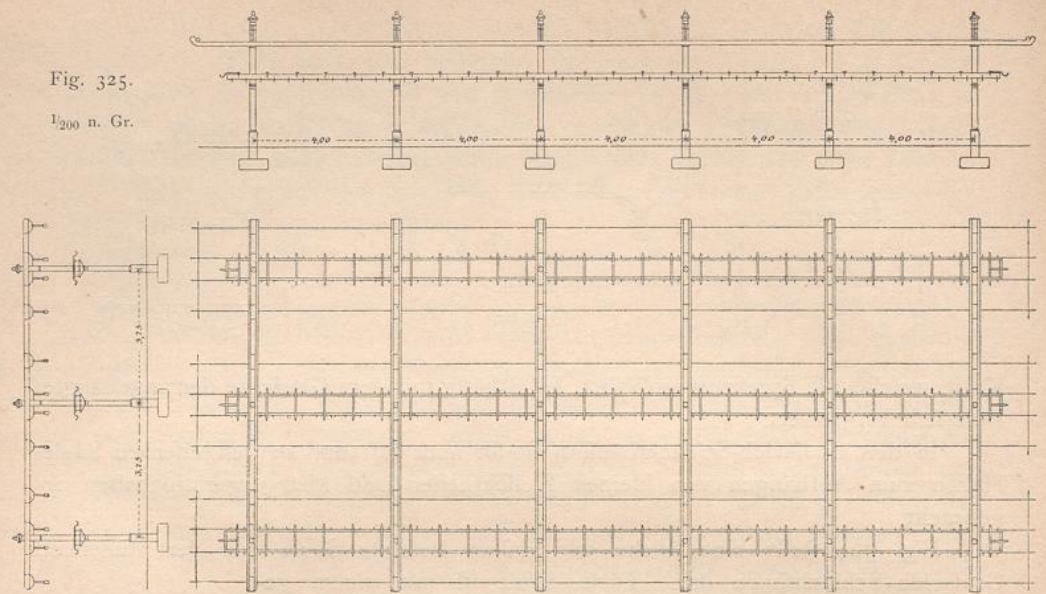
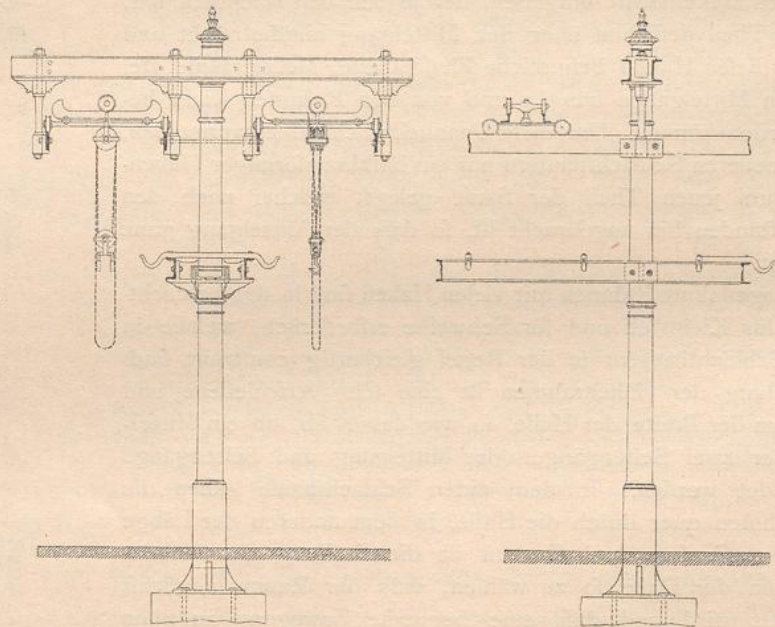


Fig. 326.

1/50 n. Gr.



Hakenrahmen in den Schweine-Schlachthallen zu Caffel und Braunschweig.

Hakens einer Reihe von dem des Hakens einer dahinter liegenden Reihe mindestens 50 cm abstehen, damit die Rücken der aufgehängten Thiere einander nicht berühren.

Einfachere Hakenrahmen, welche in der Schlachthalle zu Erfurt angewendet sind, zeigt Fig. 330.

Die Form der Haken ist eine sehr verschiedene und hängt von den Zwecken ab, denen sie dienen sollen. Zum Aufhängen von Fleischflücken, welche auf die Haken gespießt werden sollen, ist der im Schlachthofe zu Buda-Pest gewählte

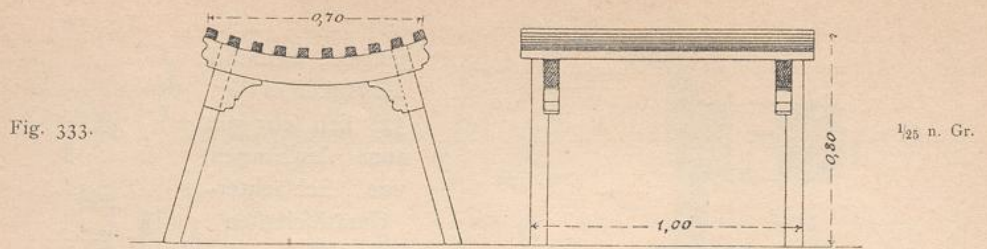


Fig. 333.

1/25 n. Gr.

Fester Schragen.

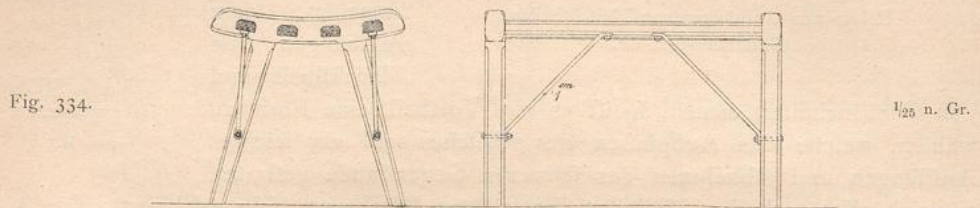


Fig. 334.

1/25 n. Gr.

Fester Schragen in der Kleinvieh-Schlachthalle zu Erfurt.

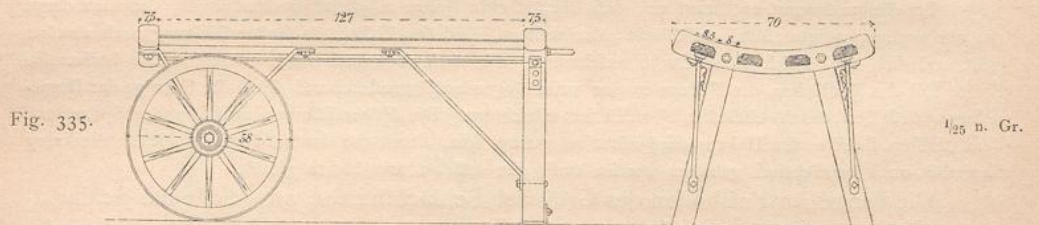


Fig. 335.

1/25 n. Gr.

Fahrbarer Schragen in der Schweine-Schlachthalle zu Erfurt.

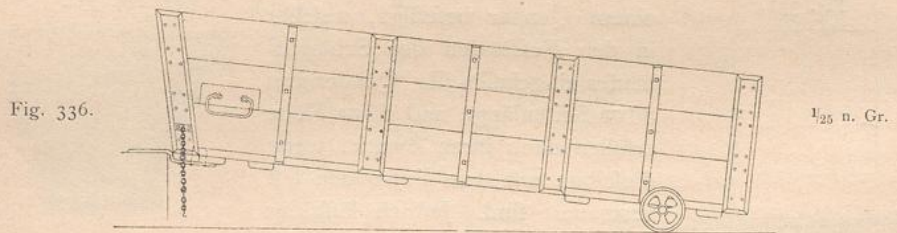


Fig. 336.

1/25 n. Gr.

Abladewagen zum Transport von Großvieh auf dem Schlachthof zu Erfurt.

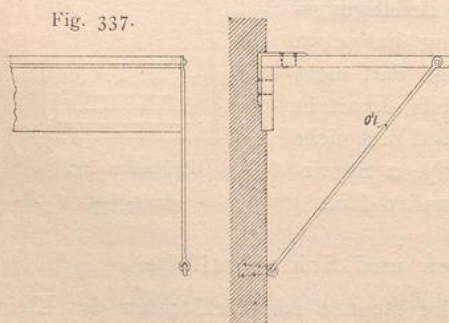


Fig. 337.

Klappbarer Wandtisch. — 1/25 n. Gr.

oder besser auf 2 Beinen und 2 Rädern, sind also in letzterem Falle zum Fahren eingerichtet. Zum Auflegen der Schweine ist die erstgenannte hohle Form die geeignetste. Da aber das Kleinvieh beim Schlachten auf dem Schragen auf den Rücken gelegt werden muß, so ist es vorzuziehen, in der Mitte der Schragenoberfläche eine offene Rinne zu lassen, in welche sich das Rückgrat des Thieres hineinlegen kann und 2 schräge Auflagerflächen zu schaffen.

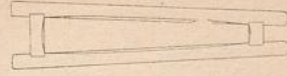
Feste Schragen zeigen Fig. 333 u. 334, einen fahrbaren Schragen Fig. 335.

Zum Transport des Großviehs wird im Schlachthofe zu Erfurt ein Abladewagen (Fig. 336) in Anwendung gebracht.

Im Schlachthause für Großvieh zu Erfurt ist ein Schlachtbarren (Fig. 338) im Gebrauche, in den der Rücken des Großviehs sich hineinlegt, um so das Thier besser aufschneiden zu können.

Die Enthaarungstische für Schweine besitzen eine ebene Platte oder einen Lattenbelag. Solche sind im Schlachthofe zu Erfurt (Fig. 339 u. 340) in Verwendung.

Fig. 338.

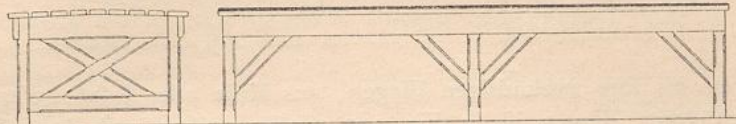


Schlachtbarren in der Großvieh-Schlachthalle zu Erfurt. — 1/50 n. Gr.

253. Schlachtbarren.

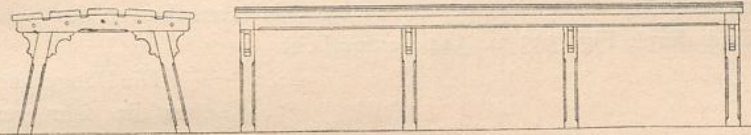
254. Enthaarungs- u. Schlachtstische.

Fig. 339.



1/50 n. Gr.

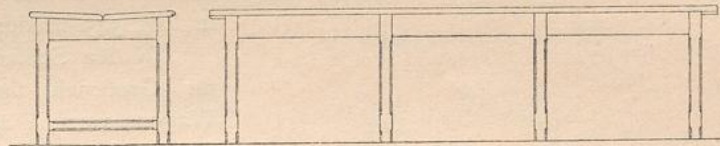
Fig. 340.



1/50 n. Gr.

Enthaarungstische im Schweine-Schlachthaus zu Erfurt.

Fig. 341.



1/50 n. Gr.

Tisch in der Kaldaunenwäsche zu Erfurt.

Fig. 341 zeigt einen Tisch, wie solcher in Kaldaunenwäschern, so wie als Schlachttisch in Kleinvieh-Schlachthäusern im Gebrauche ist.

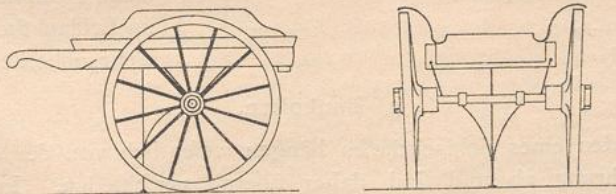
Einen Klappstisch verdeutlicht Fig. 337.

6) Kaldaunen- und Düngerkarren, Wagen.

Die Kaldaunenkarren, welche die Eingeweide aus den Schlachthäusern in die Kaldaunenwäschern schaffen, sind von sehr verschiedener Gestalt, vom gewöhnlichen

255. Kaldaunen- u. Düngerkarren.

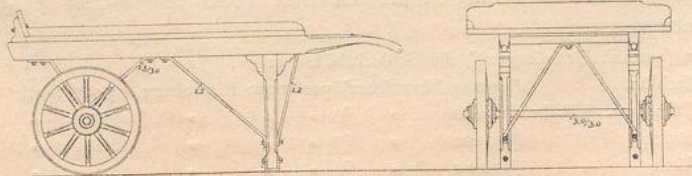
Fig. 342.



Kaldaunenkarren.

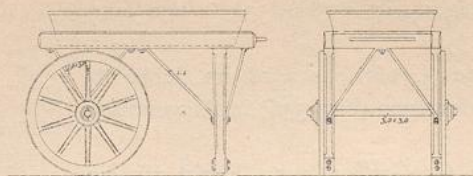
1/25 n. Gr.

Fig. 343.



Wampenkarren.

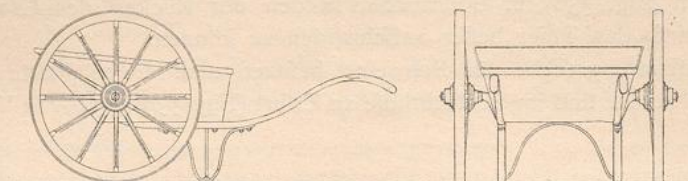
Fig. 344.



Kaldauenkarren.

1/35 n. Gr.

Fig. 345.

Karren
für
Abfälle.

Schiebekarren bis zum zweirädrigen Wagen, aus Holz oder Eisen gefertigt. Ein solcher zweirädriger Wagen ist in Fig. 342 wiedergegeben und dem Münchener Schlachthofe entlehnt. Die Wampenkarren und Kaldauenkarren des Schlachthofes in Erfurt sind durch Fig. 343 u. 344 verdeutlicht.

Die Düngerkarren haben ebenfalls sehr verschiedene Gestalt, von denen wir die des Schlachthofes zu Erfurt in Fig. 345 wiedergeben.

In den Schlachthäusern für Großvieh sind häufig Wagen zum Wägen von Thierhälften und einzelnen Fleischstücken aufgestellt. Nöthig sind dieselben überall da, wo die Schlachtgebühren nach dem Gewichte des geschlachteten Thieres bezahlt werden. Solche Wagen sind nun entweder Schalen- oder Decimal-Wagen. Eine einfache Decimal-Wage, welche im Schlachthofe zu Erfurt im Gebrauche ist, zeigt Fig. 346.

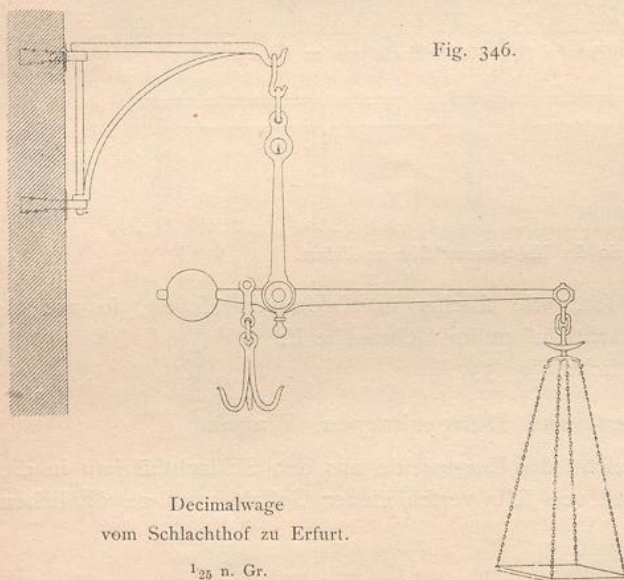
256.
Wagen.

Fig. 346.

Decimalwage
vom Schlachthof zu Erfurt.

1/25 n. Gr.

g) Baukosten.

257.
Gesamtkosten.

Die Baukosten eines Schlachthofes hängen wesentlich von der eleganten oder einfachen Ausführung ab und sind daher überall verschieden. Im Allgemeinen kann man annehmen, daß die Baukosten pro 1000 Einwohner etwa 6000 bis 7000 Mark betragen.

Es kosteten (auschl. Grunderwerb) die Schlachthöfe zu :

	(19 000 Einwohner)	pro 1000 Einwohner	5447 Mark
Iferlohn	(19 000 Einwohner)	» » » »	»
Mülheim a. d. Ruhr	(22 000 »)	» » » »	4620 »
Zürich	(25 000 »)	» » » »	16 101 »
Fürth	(31 000 »)	» » » »	10 310 »

Bochum	(33 000 Einwohner)	pro 1000 Einwohner	6061 Mark
Liegnitz	(37 000 ")	" " "	5097 " "
Görlitz	(50 000 ")	" " "	4373 " "
Erfurt	(53 000 ")	" " "	6415 " "
Bafel	(61 000 ")	" " "	7869 " "
Braunschweig	(75 000 ")	" " "	11 470 " "
Düffeldorf	(95 000 ")	" " "	4846 " "
Stuttgart	(117 000 ")	" " "	6230 " "

Der Kostenvoranschlag des vom Verfasser projectirten Schlachthofes in Schwerin ergab bei 30 000 Einwohnern eine Baufumme von 180 000 Mark, also pro 1000 Einwohner von 6000 Mark, und zwar stellte sich das Quadr.-Meter bebauter Grundfläche bei den einzelnen Gebäuden, wie folgt:

²⁵⁸
Einzelkosten.

- 1) Das Schlachthaus für Groß- und Kleinvieh — Backstein-Rohbau, gewölbt, Walmdach mit Pfannendeckung, im Lichten 6,0 m hoch 85 Mark
- 2) Das Schlachthaus für Schweine — Brühhaus mit sichtbarer Dachschalung; Ausflachtehalle und Schweinefall gewölbt, im Lichten 4,5 m hoch; Backstein-Rohbau, Giebeldächer mit Pfannendeckung 96 "
- 3) Groß- und Kleinvieh-Stallungen — Backstein-Rohbau, Decken mit Schalung, gedielter Dachboden, Pfannendeckung 54 "
- 4) Schlachthaus für Pferde — sichtbares Dach, sonst wie unter 1 80 "
- 5) Kaldauenwäfen, wie unter 4 70 "
- 6) Schlachthaus nebst Stall für krankes Vieh, wie unter 4 82 "
- 7) Stall für verdächtiges Vieh, wie unter 4 66 "
- 8) Verwaltungsgebäude — Keller, Erd- und 1 Obergeschofs; Backstein-Rohbau; Pfannendeckung 135 "
- 9) Wasserturm, einchl. einer 4-pferdigen Gaskraftmaschine und 2 Reservoirn 240 "

h) Beispiele von Schlachthof-Anlagen.

Die nach französischem Typus ausgeführten Schlachthof-Anlagen zu Argentan, Brüssel, Mailand, Straßburg, Lyon (Perrache und Vaife), Versailles, Edinburg, München, Marseille, Rouen und Wien (St. Marx und Gumpendorf) sind bereits in Art. 204 (S. 188 bis 194) beschrieben worden.

²⁵⁹
Beispiel
I bis XIII.

Die nach deutschem Typus entworfenen, größtenteils ausgeführten Schlachthof-Anlagen zu Neu-Brandenburg, Zürich, Genua (St. Vincenzo und St. Lorenzo), Genf, Liegnitz, Herlohn, Bafel, Kaiserslautern, Bochum, Stuttgart, Cöln, Mülheim a. d. Ruhr, Fürth, Ulm und Düffeldorf sind bereits in Art. 206 (S. 196 bis 205) beschrieben worden.

²⁵⁰
Beispiel
XIV
bis XXIX.

Der Schlachthof in Zeitz (Fig. 347¹⁴³), einer Stadt von 18 000 Einwohnern, ist von der Stadt erbaut und am 1. Juli 1880 eröffnet worden; derselbe wurde an der äußersten Grenze der fog. Bürgerwiese im Nordosten der Stadt an der weißen Elfter angelegt; die disponible Baufläche betrug dafelbst 46,5^a.

²⁶¹
Beispiel
XXX.

Der Schlachthof besteht im Wesentlichen aus einem Beamtenhaus mit dazu gehörigem Wirtschaftsstall, einem Großvieh-Schlachthaus, einem Schweine- und Kleinvieh-Schlachthaus und einem Schweinefall. Sämtliche Gebäude sind 1½ Gefchoße hoch, im Rohbau ausgeführt und mit Pappe gedeckt.

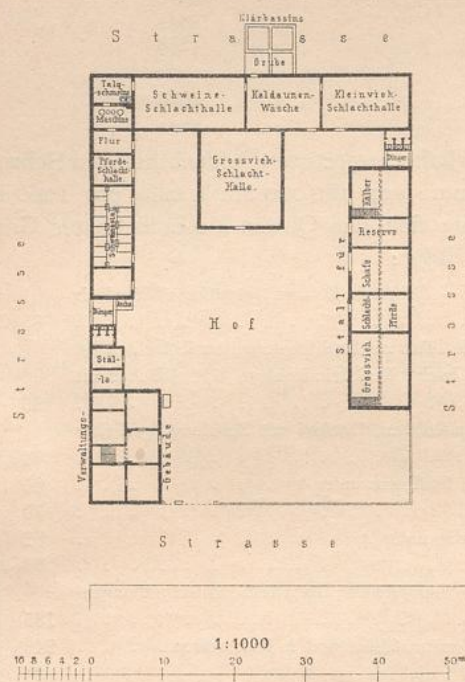
Das Beamtenhaus enthält im Erdgefchoße ein Comptoir mit daran gelegener Geräthekammer, 1 Zimmer für den Stadthierarzt, 2 Zimmer zur Unterfuchung des Schweinefleisches auf Trichinen und 1 geräumigen Hausflur; im Halb-, bezw. Dachgefchoße befindet sich die Wohnung des Schlachthaus-Inspectors. Der an das Beamtenhaus anstoßende zweitheilige Stall dient zur Unterbringung von Feuerungs-material und Geräthschaften.

Das Großvieh-Schlachthaus bildet im Inneren einen freien, 13,25 m langen, 11,45 m breiten, bis zur Bedachung reichenden Raum.

Die Wände desselben sind 3 m hoch mit Cementmörtel, im übrigen mit Kalkmörtel geputzt und mit

¹⁴³) Diefen Bericht verdanken wir dem Magistrate zu Zeitz. Derselbe ist auch abgedruckt in: »Deutsche Gemeinde-Zeitung 1882, S. 5.

Fig. 347.



Schlachthof zu Zeitz.

Oelfarbe gestrichen. Zum Aufziehen und Aufhängen des Viehs befinden sich an den Seiten 4 drehbare Krähne. Diese Vorrichtung ist sehr bequem und reicht jetzt, wo Zeitz mit dem Gutsbezirk Schloß Moritzburg 20 000 Einwohner zählt, vollständig aus. Die Halle ist so groß, daß bequem 40 bis 50 Rinder an einem Tage geschlachtet werden können.

Die Schlachthalle steht in unmittelbarer Verbindung mit der Kuttlerei (Kaldauenwäsche), wohin die Eingeweide sofort nach Herausnahme mittels leichter Handwagen geschafft werden. Der Fußboden besteht aus einer starken Asphaltlage mit starkem Gefälle nach zwei in der Halle befindlichen Senkgruben. Vier große Sandsteinwürfel mit durchgehenden eisernen Bolzen und daran befestigten Ringen dienen zum Anbinden des Schlachtviehes.

Spülwasser wird durch die 60 mm weite Wasserleitung in ausreichender Weite zugeführt. Die vielen und großen gußeisernen Fenster sind mit Luftflügeln versehen; auch befindet sich auf dem Dachfirst ein langer und hoher Schlot, um den Abzug des Brodems zu erleichtern.

Das Schweine- und Kleinvieh-Schlachthaus besteht aus 5 gefonderten Räumen, und zwar:

α) Der Schweine-Schlachthalle, 15,35 m lang und 7,50 m breit. Im westlichen Theile derselben, in der Nähe des Brüh-Bassins, werden die Schweine getödtet, gebrüht, entborstet und demnächst mit Handwagen nach dem mittleren und östlichen Theile derselben gebracht, um hier ausgeweidet und event. zur Abholung aufbewahrt zu werden. Das Wasser zum Brühen wird mittels Dampf aus zwei stehenden Röhrenkesseln erwärmt. Das Einlegen und Herausziehen der Schweine in den Brühkessel und aus demselben erfolgt durch einen Krahn. An den Seiten, wie an den beiden 1,8 m hohen Rahmen, welche der Länge der Halle nach aufgestellt sind, befinden sich viele Haken zum Aufhängen des Schlachtviehes, so wie dessen gereinigte Eingeweide.

Auch die Wände der Schweine-Schlachthalle sind 2 m hoch mit Cementmörtel, der übrige Theil ist mit Kalkmörtel geputzt. Bezüglich des Fußbodens, des Wasser-Zu- und Abflusses, der Luft-Zuführung und des Luft-Abzuges für den Brodem ist das beim Großvieh-Schlachthause Gefagte zutreffend.

β) Der Kleinvieh-Schlachthalle, 12 m lang und 7,5 m breit. Die Brühvorrichtung abgerechnet, ist hier dieselbe Einrichtung getroffen, wie bei der Schweine-Schlachthalle.

γ) Der Kuttlerei (Kaldauenwäsche), 18,88 m lang, 7,50 m breit. Dieselbe ist eben so wie die Schweine-Schlachthalle eingerichtet und so gelegen, daß sie mit allen 3 Hallen durch je eine Thür in directer Verbindung steht. Eine auf der Nordseite derselben befindliche breite Thür führt zu der dicht an der Kuttlerei, jedoch im Freien gelegenen Wanfl-Dunggrube, wo das Leeren des Magens und der Gedärme vorgenommen werden muß. Der Transport der Eingeweide aus den Schlachträumen nach der Wanfl-Dunggrube erfolgt mittels leichter zweirädriger Wagen.

Zur inneren Ausflattung gehören außer einigen langen Tafeln zwei große eiserne Wasserbehälter und mehrere Holzgefäße zum Auswaschen der Eingeweide.

δ) Der Talgschmelze. Dieselbe, ganz auf der Westseite des unter γ gedachten Gebäudes gelegen, wird so gut wie gar nicht benutzt, weil die Schlächter Gelegenheit haben, den Talg im rohen Zustande günstig zu veräußern. Es ist deshalb diese Anlage vorläufig ganz einfach, d. h. mit zwei Kesseln (1 eisernen und 1 kupfernen) und gewöhnlicher Unterfeuerung ausgeführt worden. Die Herstellung zur Heizung dieser Kessel durch Dampf ist sehr leicht zu bewirken, weil

ε) der Kessel und Maschinenraum dicht daran gelegen und nur durch eine schwache, massive Wand getrennt ist. Im Maschinenraum befinden sich 2 stehende Röhrenkessel und 2 Puffometer. Erstere dienen zum Betrieb der letzteren und zum Erwärmen des in den Hallen zum Brühen der Schweine und zum Reinigen der Eingeweide benötigten Wassers. Durch die Puffometer wird das Wasser aus dem im Maschinenraum befindlichen Brunnen heraus in das über den zu δ und ε gedachten Räumen befindliche Wasser-Reservoir gehoben.

Der Groß- und Kleinvieh-Stall liegt auf der Ostseite des Grundstückes in der Nähe der Schlachthallen und enthält unten: 1 Großvieh-Stall, 1 Pferdefall, 1 Schaffall, 1 Refervestall und 1 Kälberfall, oben 2 getrennte geräumige Böden.

Sämmtliche Ställe sind gepflastert und haben Abfluß in den zur Elfter führenden Canal.

Der Schweinefall befindet sich im Westen in der Nähe der Schweine-Schlachthalle. Darin befindet sich 1 Refervestall, 1 Schweinefall mit 13 schmiedeeisernen Abtheilungen, 1 Pferde-Schlachtraum und 1 Flur.

Der Schweinefall und Pferde-Schlachtraum sind mit Wasserleitung und ersterer mit Cementpflaster, letzterer mit Asphaltboden versehen.

Die Pferde-Schlachthalle ist zwar klein; doch genügt dieselbe, da nur wenige Pferde und dann nur eines auf einmal geschlachtet wird.

Außer den oben angeführten Gebäuden befinden sich auf dem Hofe noch zwei dreifitzige Aborte mit dazu gehörigen großen Senkgruben, ein Aschenbehälter, zwei Brunnen und eine Viehwage.

Wasser ist sehr reichlich vorhanden, da die 3 Brunnen durch Kieslager mit der nahe vorbeifließenden Elfter in Verbindung stehen.

Einer Entföhung von übel riechenden und schädlichen Gasen wird durch die gesteigerte Wasser-Verwendung vorgebeugt.

Das Verbrauchs- und Regenwasser wird durch 25 bis 40 cm weite Thonrohr-Canäle nach den im Norden befindlichen, der Elfter zunächst gelegenen Klär-Bassins geführt, von wo aus der dickflüssigere Theil in große Fässer gepumpt und fortgefahren wird, um für ökonomische Zwecke nutzbar gemacht zu werden, der dünnflüssigere Theil aber, nachdem er mehrere Bassins passirt hat, seinen Fortgang nach der Elfter nimmt.

Die Erleuchtung der Schlachthallen, des Hofes und des Zugangsweges erfolgt mit Gas.

Die Stellung der Gebäude zu einander, wie auch deren innere Einrichtung hat sich durchweg bewährt. Der jetzige Garten bietet einen nicht unbedeutenden Platz zu einer event. Vergrößerung.

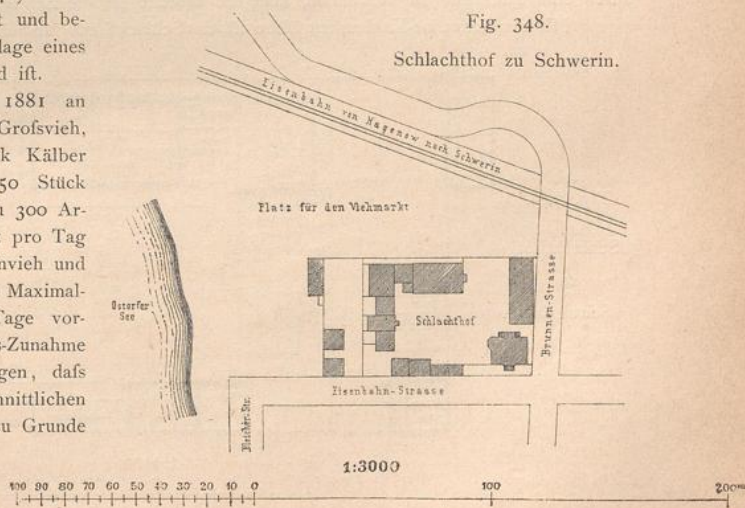
Die gesammten Baukosten haben 68 035 Mark betragen, wovon 59 117 Mark auf den Grunderwerb und die eigentlichen Bauarbeiten, 2252 Mark auf das Inventar und der Rest auf die Dampf-, Winde-, Wasser- und Gas-Einrichtungen entfallen.

Der Schlachthof in Schwerin, einer Stadt von 31 000 Einwohnern (Fig. 348 u. 349, ein Vorproject, welches vom Verfasser dieses im Verein mit *Klingenberg* ausgearbeitet wurde), liegt unmittelbar an der Stadt und ist an zwei Seiten von Straßen, an der dritten vom Ostorfer See und an der vierten von der Eisenbahn begrenzt (Fig. 348). Der Platz wurde vom Verfasser ausgefucht und besitzt 95,7^a Fläche, welche zur Mitanlage eines mittelgroßen Viehmarktes ausreichend ist.

Diese Stadt wies im Jahre 1881 an Schlachtungen auf: 1634 Stück Großvieh, 11 226 Stück Kleinvieh (5724 Stück Kälber und 5502 Stück Schafe) und 5150 Stück Schweine. Dies ergibt, das Jahr zu 300 Arbeitstagen gerechnet, im Durchschnitt pro Tag 5,5 Stück Großvieh, 37,4 Stück Kleinvieh und 17,2 Stück Schweine. Wird nun den Maximalschlachtungen, welche an einem Tage vorkommen können, und der Bevölkerungszunahme der Stadt dadurch Rechnung getragen, daß die doppelte Anzahl dieser durchschnittlichen Schlachtungen der Raumbemessung zu Grunde gelegt wird, so ergeben sich pro Tag: 11 Großvieh-, 75 Kleinvieh- und 34 Schweine-Schlachtungen,

Handbuch der Architektur. IV. 3.

262
Beispiel
XXXI.



während in den letzten Jahren die maximale Anzahl der an einem Tage gefchlachteten Thiere folgende war: 18 Stück Großvieh, 80 Stück Kleinvieh und 30 Stück Schweine.

Die große Anzahl der Maximalchlachtungen beim Großvieh rührt daher, weil in Schwerin in der Regel nur an einem Tage der Woche Großvieh gefchlachtet wird. Sie mußte somit bei der Raumbemessung maßgebend sein.

Die Lage der Stadt zum Schlachthofe ergab als richtigste Stelle des Haupteinganges zum Schlachthofe die Nähe der Straßsenkreuzung von Brunnen- und Eisenbahnstraße und somit als Platz für den Schlachthof ein in die Ecke der Brunnen- und Eisenbahnstraße hineinzufchiebendes Rechteck. Für das übrig bleibende Viehmarkt-Grundstück waren dann 2 Zuwegungen ermöglicht, die eine an der Brunnenstraße, die andere vor der Bleicherstraße liegend, also 2 Zuwegungen, welche für den Viehmarkt sehr günstig liegen und mit den Zuwegungen zum Schlachthofe nicht collidieren können.

Die günstige Begrenzung des Schlachthofes von mehreren Straßen legte den berechtigten Wunsch nahe, dieselben auszunutzen und den sog. Sanitätshof räumlich vom eigentlichen Schlachthofe zu trennen. So zerfällt denn der Schlachthof in die beiden durch eine Mauer getrennten Abtheilungen, welche nur durch ein Thor mit einander verbunden sind und besondere, weit von einander liegende Eingänge an der Eisenbahnstraße besitzen (Fig. 349). Schlachthof und Sanitätshof erhalten ebenfalls je einen Eingang vom Viehmarkte her, um das Schlachtvieh und das verdächtige oder kranke Vieh von dort in die betreffenden Schlachthäuser schaffen zu können.

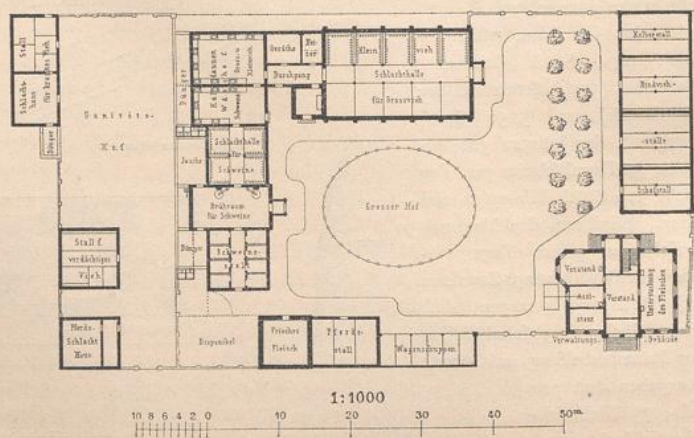
Sämtliche Düngerflätten und Jauchengruben des Schlachthofes grenzen an den Sanitätshof und sind von letzterem aus direct zu entleeren, so daß auch der mit dieser Entleerung verbundene unangenehme Geruch vom eigentlichen Schlachthofe gänzlich fern gehalten wird.

Rechts neben dem Eingange zum Schlachthofe liegt direct an der Eisenbahnstraße das Verwaltungsgebäude mit den Bureaus und den Beamten-Wohnräumen. Links von diesem Eingange ist ein bedeckter, nach dem Schlachthofe zu offener Wagenchuppen und daneben der Pferdestall disponirt, so daß die Schlächter in nächster Nähe des Haupteinganges ihre Wagen und Pferde unterbringen können. An der Brunnenstraße entlang liegen die Stallungen für Großvieh, Kälber und Schafe. Dieses Gebäude erhält vor seiner langen Südseite eine Allee von zwei Reihen Bäumen, um die Eingänge der Ställe vor den Sonnenstrahlen zu schützen.

Diesen Ställen gegenüber und den Schlachthof vom Viehmarkte abgrenzend, liegt das Schlachthaus für Groß- und Kleinvieh, welches von den betreffenden Stallungen auf dem kürzesten Wege zugänglich ist. Die Stellung dieses Schlachthauses ist die denkbar günstigste, da seine Längenausdehnung sich von Süd nach Nord erstreckt. An der Südseite ist dieses Gebäude durch den Wasserturm und den Anbau vor den Sonnenstrahlen geschützt. Sein Inneres wird durch die nach Osten und Westen liegenden Fenster der beiden Langseiten, und zwar Morgens und Nachmittags gleichmäßig erhellt. In der Längensaxe dieses Schlachthauses schließt sich gegen Süden an dasselbe ein Durchgang an, der links zum Wasserturme, rechts zum Zimmer für einen Aufseher und zum Umkleideraum für die Schlächter-Gefellen führt und in die zum Schlachthofe für Groß- und Kleinvieh gehörende Kaldauenwärfche endigt. Neben letzterer, durch eine Thür mit ihr verbunden, liegt die Wärfche für die Schweine-Kaldauen.

Mit der Schweine-Kaldauenwärfche ist das Schlachthaus für Schweine in directe Verbindung gebracht,

Fig. 349.
Schlachthof
zu
Schwerin.



Project
von
Osthoff
und
Klingenberg.

welches aus einem Ausweideraum und besonderem Brühraume besteht, an den sich dann der Schweinefall angeschlossen.

Hinter den Kaldaunenwäfen liegen die Düngergruben, welche ihre Jauche an eine getrennte Jauchengrube abgeben. Für den Stalldünger ist eine besondere Düngergrube neben dem Schweinefalle angelegt, welche einen directen Zugang vom Hofe her besitzt.

An der Eifenbahnstraße neben dem Pferdefall ist das Eishaus disponirt.

Der Sanitätshof besteht aus 3 getrennten Gebäuden: α) dem Pferde-Schlachthause mit dem Pferde-falle, β) dem Stalle für verdächtiges Vieh und γ) dem Schlachthause und den Ställen für krankes Vieh. Die Stallungen für verdächtiges und krankes Vieh sind aus einander gelegt, um vom Stall für verdächtiges Vieh Krankheitsstoffe nach Möglichkeit fern halten zu können.

Die Gebäude sind durchgängig derart gestellt, daß durch diese die Begrenzung des Schlachthofes erreicht wird. Die Lücken sind durch Mauern, bezw. Einfriedigungen geschlossen. Ferner sind die Gebäude derart gruppirt, daß dieselben einen großen freien Platz einschließen, der vorläufig einen großen Rasenplatz in seiner Mitte erhalten kann, allmählich aber, sobald sich ein Viehmarkt entwickelt, zu pflastern ist, um so lange als Markt zu dienen, bis derselbe eine solche Ausdehnung erlangt hat, daß es rätlich erscheint, den zwischen dem Schlachthofe und der Eifenbahn frei gebliebenen Raum zu einem Viehmarkte baulich zu gestalten.

Bei der Disposition der Gebäude ist besondere Sorgfalt darauf verwendet, die Schlachthäuser mit ihren Kaldaunenwäfen in directeste Verbindung zu bringen, um den Schlächtern die größte Bequemlichkeit zu bieten und das Erreichen der einzelnen Räume durchaus unter Dach und auf dem kürzesten Wege zu ermöglichen, wie auch die Ställe in nächster Nähe zu den betreffenden Schlachthäusern disponirt sind.

Das Verwaltungsgebäude besteht aus Keller-, Erd- und Obergefchofs. Das Erdgefchofs besitzt drei Eingänge; zwei dieser Eingänge führen zu den Bureaus, der dritte, von der Brunnenstraße zugängliche zu der in das Obergefchofs führenden Treppe. Die beiden Bureau-Eingänge, von denen der eine an der Eifenbahnstraße liegt, der andere nur vom Schlachthofe her zu erreichen ist, sind durch Windfänge von einem Mittelraume, der als Wartezimmer benützt werden kann, abgeschlossen. Von letzterem aus sind das Zimmer für mikroskopische Untersuchungen, das Bureau des Verwalters und das des Assistenten zu erreichen. Das Obergefchofs enthält die Wohnräume des Verwalters.

Das Stallgebäude für Groß- und Kleinvieh besteht aus 4 durch Mauern geschiedenen Abtheilungen, von denen 2 für Rindvieh und je eine für Kälber, bezw. Schafe bestimmt sind. Großvieh und Kälber stehen mit den Köpfen an den Wänden. Die Ställe der Rinder haben eine Breite von 7,5 m und somit, bei einer Breite des Mittelganges von 1,8 m, eine Standlänge von 2,85 m. Bei einer Standbreite von 1,0 m können in jedem der 9,4 m langen Ställe 18 Stück, zusammen also 36 Stück Rinder stehen. Für die Kälber ist im 1,4 m breiten Mittelgang eine Standlänge von 2,2 m und eine Standbreite von 0,8 m vorgesehen, so daß im Stalle 25 Stück Kälber untergebracht werden können. Für jedes Schaf ist ein Flächenraum von 0,8 qm gerechnet, so daß bei Freilassung eines Mittelganges von 1,4 m Breite in den beiderseitigen Ständen, welche durch Hürden abgekleidet werden können, von je 2,2 m Breite und 9,4 m Länge 52 Schafe Raum finden. Wenn später diese Stallungen nicht mehr ausreichen sollten, so sind auf dem Viehmarkt-Platze Markthallen mit Stall-Einrichtungen zu erbauen, welche den Schlachthof unterstützen müssen.

Die Schlachthalle, welche den eben besprochenen Ställen gegenüber liegt, ist zum Schlachten des Groß- und Kleinviehs eingerichtet. Dieselbe hat 20,0 m lichte Länge und 11,5 m lichte Breite erhalten, von denen die westliche Hälfte für das Kleinvieh, die östliche für das Großvieh bestimmt ist. Die Länge des Gebäudes ist durch 2 Reihen Säulen von je 4 Stück auf jeder Seite in 5 Abtheilungen getheilt, welche eine Länge von 4,0 m und eine Tiefe von 4,5 m aufweisen, und von welchen die 5 östlichen Abtheilungen zusammen 19 Winden über 19 Schlachtständen besitzen. Jeder Schlachtstand nimmt somit eine Grundfläche von 5,0 qm ein. Wenn dieses Schlachthaus zum Schlachten beider Thiergattungen zu klein wird, so soll dasselbe nur dem Großvieh dienen und dann dem Kleinvieh ein besonderes Schlachthaus mit Kaldaunenwäfen auf dem freien Platze erbaut werden. — Die Kleinviehhälfte der Schlachthalle besteht aus 5 einzelnen Ständen, welche an 3 Seiten von Hakenrahmen eingefasst sind. Jeder dieser Stände hat bei 4,0 m Breite und 4,5 m Tiefe 18 qm Fläche. Das Schlachten des Kleinviehs soll auf fahrbaren Schragen geschehen, wozu ca. 4 qm Raum benötigt wird, so daß in jeder Abtheilung zu gleicher Zeit 4, im Ganzen also 20 Schlachtungen vorgenommen werden können. Da zu jeder Schlachtung etwa eine halbe Stunde Zeit gebraucht wird, so können bei 12-stündiger Arbeitszeit 240 Thiere pro Tag geschlachtet werden. Da jedes Thier, an den Haken gehängt, eine Hakenrahmen-Länge von 1 m und zum Auskühlen im Sommer ca. 6 Stunden Zeit beansprucht, so können an den ca. 55 lauf. Metern Hakenrahmen 110 Thiere täglich zum Auskühlen hängen. — Die Schlachthalle ist gewölbt und besitzt einen Mittelgang von 2,5 m Breite.

Der Wasserturm enthält unten eine Gaskraftmaschine von 4 Pferdestärken, welche das Wasser mittels einer Pumpe aus einem Brunnen saugt und dasselbe in die oben im Turme befindlichen 2 schmiedeeisernen Reservoirs von zusammen 20^{cbm} Inhalt drückt. Der Turm ist unten heizbar, um das Wasser oben nicht gefrieren zu lassen. Um die Reservoirs ist eine mittels Treppe zugängliche Galerie angebracht, welche zugleich den Zugang zum Boden des Großvieh-Schlachthauses ermöglicht. Da pro Tages-Schlachtung ca. 0,4^{cbm} Wasser, incl. Reinigen der Höfe etc., benötigt werden, so sind täglich bei ca. 150 Schlachtungen 60^{cbm} Wasser erforderlich, und es müssen die beiden Wasser-Reservoirs von zusammen 20^{cbm} Inhalt an jedem Tage etwa 3-mal gefüllt werden.

Die beiden neben einander liegenden Kaldaunenwäschchen sind so groß projectirt, daß eine Vergrößerung derselben für später nicht zu erwarten ist, theils aus Bequemlichkeits-Rücksichten, theils weil die Lage derselben eine Vergrößerung schwierig macht. Sollte sich jedoch letztere später nöthig erweisen, so erhält bei Anlage eines besonderen Kleinvieh-Schlachthauses dieses seine Kaldaunenwäschchen angebaut, und es ist ferner die beide Kaldaunenwäschchen trennende Zwischenwand in die Großvieh-Kaldaunenwäschchen zu verlegen und letztere gegen den Viehmarktplatz zu vergrößern. Des Einganges in letztere wegen sind dann die Räume im Zwischenbau etwas zu verändern.

Für das Schweine-Schlachthaus sind ein mittlerer Brühraum und 2 feiliche Ausweideräume vorgesehen, welche gewölbt sind und von denen der eine jedoch vorläufig als Schweinefall benutzt wird. Der Brühraum hat sichtbaren Dachstuhl und Ventilations-Laternen erhalten. Das Schlachten soll mittels fahrbarer Schragen geschehen. Der Brühraum erfordert einen genügend großen freien Platz zum Töden der Schweine, ein Gehege, in welchem dieselben bis zum Abstechen ihren Aufenthalt finden, so wie Raum zum Aufstellen des Schragens für das Abborsten und Raum für Drehkrahnen und Brühkeffel. Theils um eine Reparatur am Brühkeffel vornehmen, theils um einen starken Andrang bewältigen zu können, sind 2 Brühkeffel angeordnet, welche mit directer Feuerung versehen werden sollen, wie dies für kleine Schlachthäuser bei periodischem Betriebe am passendsten und billigsten ist. Zum Abstechen des Schweines, Befestigen derselben an den Haken des Krahnens, zum Eintauchen in den Brühkeffel, zum Herausnehmen und zum Enthaaren werden höchstens 15 Minuten Zeit benötigt. Es können somit pro Keffel und Stunde 4 Schweine, bei 12-stündiger Arbeitszeit 48 Schweine und in beiden Keffeln 96 Schweine gebrüht werden, während die maximale Anzahl der Schlachtungen nur 35 beträgt. Als Raum für das Töden, Abbrühen und Enthaaren eines Schweines sammt Raumbedarf für Brühkeffel, Krahn, Schragen etc. ist eine Grundfläche von 18^{qm} durchaus genügend (siehe Art. 222, S. 225). Beide Brühstellen erfordern somit eine Grundfläche von 36^{qm} und die Brühhalle (bei 5,5^m Innenbreite und einer Gangbreite von 2,5^m, also bei 13,75^{qm}) im Ganzen eine Fläche von ca. 50^{qm}, wofür hier der Ausgangsthüren wegen 60^{qm} angenommen sind. — Der Ausweideraum entspricht folgenden Voraussetzungen: Ein Schwein bedarf zum Auskühlen eine Hakenrahmenlänge von 1,0^m und eine Zeit von 8 bis 10 Stunden. Die vorgesehenen 4 Ausweideräume besitzen je 4,0^m Breite und 3,0^m Tiefe und ermöglichen somit (bei $2 \times 4,0 + 3,0 = 11$ lauf. Metern Hakenrahmen) mindestens 11 Schweinen, im Ganzen also 44 Schweinen gleichzeitig das Auskühlen. Durch Hinzuziehung der zweiten, jetzt als Schweinefall benutzten Halle kann diese Zahl auf 88 vermehrt werden. — Der Schweinefall soll später auf den dazu reservirten Platz verlegt werden. Da die Schweine schlecht zu transportirende Thiere sind, so ist die größtmögliche Nähe des Schweinefalles zum Brühraume geboten. Bei der Verlegung des Schweinefalles schließt ein drehbares Thor den Zugang nach dem Thore zum Sanitätshofe hin ab (in Fig. 349 punktirt angegeben), so daß die den Schweinefall verlassenden Schweine durch den schon jetzt hergestellten, 1,8^m breiten Gang zwischen dem jetzigen Schweinefalle und der Einfriedigungsmauer hinab in das Brühhaus gelangen müssen. Die Buchten des Stalles bestehen aus 1,2^m hohen Wänden, aus Backsteinen in Cementmörtel gemauert und mit solchem abgeputzt, und aus eisernen Thüren.

Das Eishaus besitzt 2 Geschosse, deren oberes als Eisbehälter, deren unteres als Kühlraum dient und welche durch eine verzinkte Wellblech-Decke auf eisernen Trägern von einander getrennt sind.

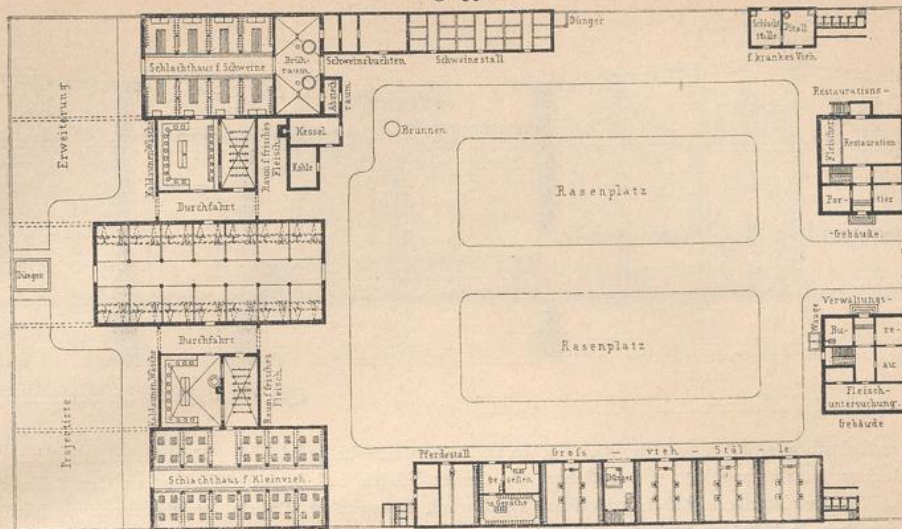
Das Pferde-Schlachthaus enthält die Einrichtungen des Großvieh-Schlachthauses und das Schlachthaus für krankes Vieh die sämmtlichen Einrichtungen zum Schlachten des Groß- und Kleinviehs und der Schweine; auch sollen die Stallungen für verdächtiges und krankes Vieh Stände für Großvieh und Kälber, Hürden für die Schafe und Buchten für die Schweine erhalten.

Die ganze Schlachthaus-Anlage soll mit einer Wasserleitung, Gasbeleuchtung und einer Canalifirung aus glasirten Thonrohren versehen werden und ist auschl. Grunderwerb speciell zu 180 000 Mark, also zu 6000 Mark pro 1000 Einwohner veranschlagt.

Der Schlachthof in Erfurt (53 000 Einwohner) ist von *Spielhagen* entworfen und ausgeführt und am 16. August 1880 dem Betriebe übergeben worden (Fig. 350 bis 354¹⁴⁴). Derselbe liegt im Krämpferfelde an der Chauffee, welche das Krämpfer-Thor mit dem Johannes-Thore verbindet, zwischen

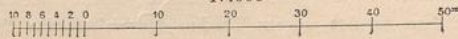
263.
Beispiel
XXXII.

Fig. 350.

Schlachthof zu Erfurt¹⁴⁴⁾.

Arch.: Spielhagen.

1:1000



dem Glacis und der Johannes-Lunette. Für diese Bauanlage ist ein Areal von 2,51 ha erworben, wovon für das Schlachthaus vorläufig ein Rechteck von 72,5^m Breite und 123^m Länge in Anspruch genommen ist, während das übrige Terrain theils für künftige Erweiterungen, theils zur vorläufigen Abhaltung von Viehmärkten bestimmt wurde.

Die Schlachthof-Anlage ist so eingerichtet, daß darin jährlich 6000 Stück Großvieh, 25 000 Stück Kleinvieh und 12 000 Stück Schweine geschlachtet werden können und daß bei eintretendem Bedürfnis eine Erweiterung der Anlage ohne Schwierigkeiten vorgenommen werden kann.

Der Bau hat auschl. Grunderwerb 340 000 Mark, also pro 1000 Einwohner 6415 Mark gekostet.

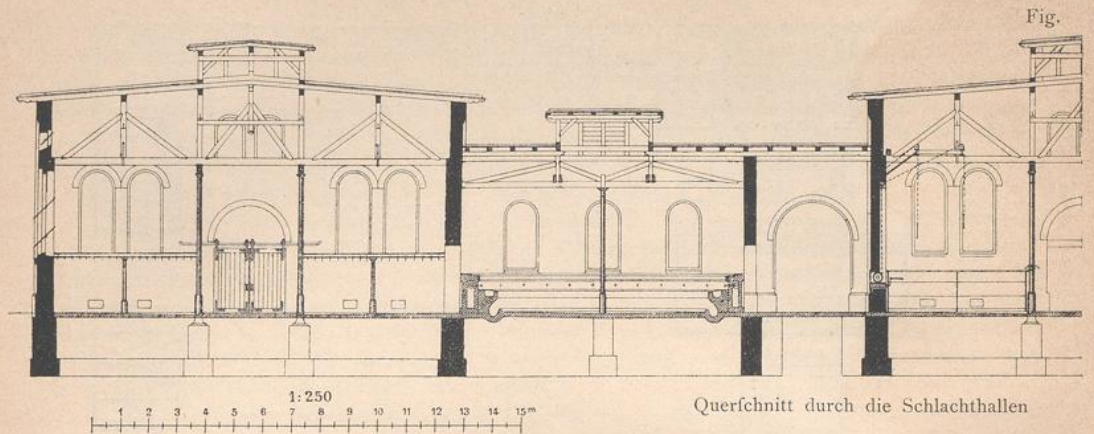
Der Eingang zum Schlachthofe liegt der Johannes-Lunette gegenüber. Rechts und links vom Eingange liegen die Verwaltungsgebäude mit den Dienstlocalen und Wohnungen der Beamten. Dem Eingange gegenüber sind die Schlachthallen, und zwar in der Mitte die Halle für Großvieh, links die für Kleinvieh, rechts die für Schweine gelegen. Rechts und links von der mittleren Halle befinden sich Durchfahrten nach dem hinteren Hofe, wo die Düngergrube angeordnet ist. Zwischen den Durchfahrten und den Schlachthallen liegen die Kaldaunenwäschchen und die Kühlräume. Nach den Schlachthallen führen drei breite gepflasterte Zufahrwege, zwischen welchen Rasenplätze angeordnet sind. Auf der linken Seite des Hofes befindet sich ein großes Gebäude zu Stallungen für Groß- und Kleinvieh und für Pferde, mit Futterboden; ferner enthält dasselbe Räume für die Fleischergefellen und für die Aufstellung von Kleiderschränken und Wirthschafts-Geräthen. Auf der rechten Seite des Hofes liegt isolirt ein kleines Schlachthaus für krankes oder verdächtiges Vieh nebst Stallraum und fodann der Schweineestall, an welchen sich offene Buchten, zur Einstallung der Schweine auf kurze Zeit, anschließen. Durch ein eisernes Gitter wird vor dem Schweineestalle und vor dem Schweine-Schlachthause ein abgegrenzter Hof gebildet. Die Schlachthalle für Schweine besteht aus zwei Abtheilungen, von welchen die vordere das Brühhaus bildet (siehe Fig. 292, S. 223); neben dem Brühhause liegt das Kesselhaus, in dessen thurmartigem Aufbau die Waffer-Reservoirs sich befinden.

Die Gebäude, wie die Einfriedigungsmauer sind massiv und in Rohbau aufgeführt; die Gebäude haben, mit Ausnahme der beiden Verwaltungsgebäude, Holzcementdächer, die Verwaltungsgebäude dagegen Schieferdächer. Die Schlachthallen mit ihren Nebenräumen und ihren Ställen sind im Inneren

¹⁴⁴⁾ Zeichnungen und Beschreibung dieser Anlage verdankt der Verfasser der Güte des Herrn Stadtbaurath Spielhagen in Erfurt. Im Uebrigen sei verwiesen auf:

Die sanitären Anlagen der Stadt Erfurt.

Das Schlachthaus zu Erfurt. Wochbl. f. Arch. u. Ing. 1880, S. 437.



auch in Rohbau ausgeführt und die Wandflächen mit heller Oelfarbe gefrichen. Sämmtliche Fußböden sind mit starkem Gefälle angelegt und bestehen aus Cement-Estrich auf Beton. Die Decken der Ställe sind massiv. Die Betriebsräume haben gußeiserne Fenster mit beweglichen Flügeln, welche durch mechanische Vorrichtungen in beliebige Stellung gebracht und in derselben erhalten werden können (siehe Fig. 296, S. 229). Auf den Dächern der Schlachthallen und Kaldaunenwäschchen befinden sich Dachlaternen mit verstellbaren Ventilations-Klappen. Im oberen Theile der Umfassungswände der Schlachthallen sind über den großen Bogenfenstern Mauerfchlitz mit fest stehenden offenen Jalousie-Läden angebracht, damit auch bei geschlossenen Thüren und Fenstern in den oberen Theilen der Hallen eine fortwährende Luft-Circulation stattfindet.

Die Thüren und Thore in den Betriebsgebäuden sind zum Verschieben eingerichtet, um bei stürmlichem Wetter das Zuschlagen zu vermeiden und um die Passage zu erleichtern.

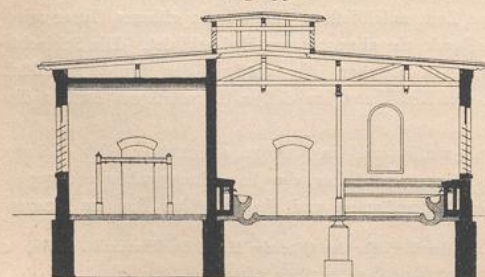
Bei der ganzen Bauanlage ist darauf Bedacht genommen, daß beim Betriebe des Schlachthofes die größte Sauberkeit herrschen kann. Durch Zuführung großer Quantitäten Wasser, durch schnelle Abführung der Schmutzwasser und Spülung der Canäle mit constant fließendem Wasser, durch Verhütung der Verunreinigung der letzteren, so wie durch Pflasterung und Asphaltirung aller Wegeflächen des Hofes wird dieser Zweck vollkommen erreicht.

Sämmtliche Räume des Schlachthofes stehen mit der städtischen Wasserleitung in Verbindung. Für den Fall, daß diese Leitung den Dienst versagen sollte, ist ein großer Brunnen angelegt, aus welchem das Wasser durch eine Dampfmaschine in die über dem Kesselraume aufgestellten großen Wasser-Reservoirs gehoben wird. Ueberall kann aus Zapfhähnen Wasser entnommen werden, und es ist der Wasserdruck so stark, daß nach Anbringung von Schläuchen ein Abspritzen der Wände und des Fußbodens erfolgen kann; außerdem sind in der Mitte der drei Schlachthallen Hydranten angebracht, mittels welcher alle Räume mit stärkerem Strahl bis an die Decken abgespritzt werden können. Schlammfänge nehmen die ablaufenden Wasser auf und führen sie dem über die ganze Bauanlage verzweigten Sietzete zu. Diese Schlammfänge sind mit siebartig durchbrochenen Deckeln abgedeckt, durch welche die gröberen Schmutzmassen zurückgehalten werden. Ein großes Stammfisch nimmt die Wasser des Sietzetes auf und führt dieselben in weitem Bogen um

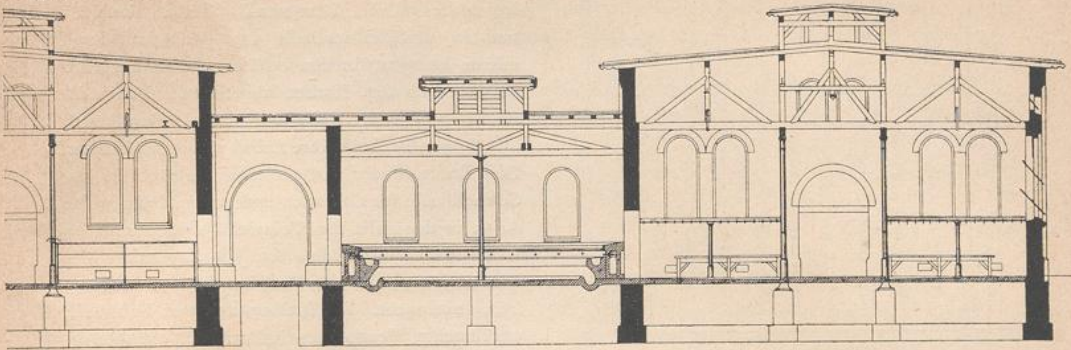
die Stadt herum bis in die wilde Gera unterhalb der Stadt. Zur Reinhaltung des Sietzetes und um die Abwasser des Schlachthofes durch Verdünnung unschädlich zu machen, dient eine Spüleleitung, welche aus einem Arme der Gera, dem Hirschbache, gespeist und dem Schlachthofe vermittels einer Unterführung unter dem Krämpfer-Festungswalle und Festungsgraben zugeführt ist.

Die sämtlichen Betriebsräume haben einen Cement-Fußboden erhalten, damit Fugen und Risse, in welchen sich in Fäulniß übergehende Stoffe absetzen können, durchaus vermieden werden. Um ein Setzen der Fußböden zu verhüten, wurde zwischen den Fundamenten aller Gebäude

Fig. 352.

Längenschnitt durch die Kaldaunenwäschchen.
1/250 n. Gr.

351.



und Kaldaunenwäfen zu Erfurt.

Arch.: Spielhagen.

die Humusschicht abgegraben und der ganze Raum zwischen den Fundamenten bis unter die Fußbodendecken mit Kiesgeröll ausgefüllt.

Die Einrichtungen des Schlachthofes, die Anordnung und die Dimensionen der einzelnen Räume, so wie die beim Schlachten benutzten Geräte haben sich beim Betriebe vollkommen bewährt, und es wird der Schlachthof von den Schlächtern gern benutzt.

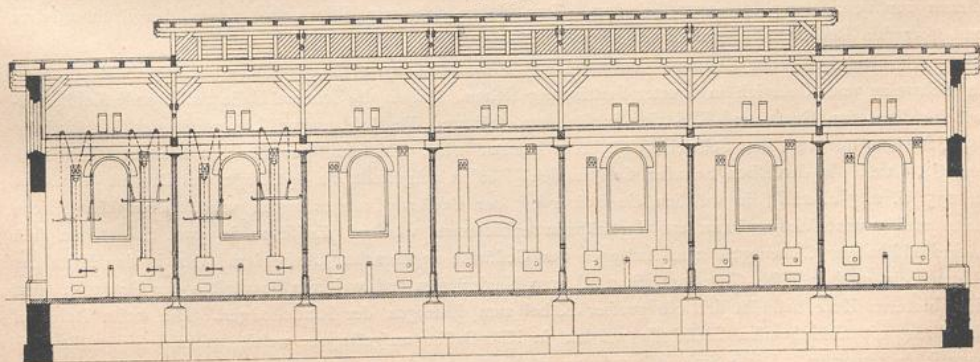
Die Verwaltungsgebäude sind zweigeschossig und vollständig unterkellert. Im Gebäude links vom Eingang befinden sich im Erdgeschoss die Dienstlocale des Inspectors und dessen Assistenten, welcher gleichzeitig Caffirer ist und einen Theil der Wägeschäfte zu besorgen hat. Vor dem Arbeitszimmer des letzteren befindet sich im Hofe eine Centesimalwaage zum Wägen von lebenden Thieren, deren Wagfchale im Zimmer liegt. Dem Eingange gegenüber liegt der Saal für die Fleischbeschauer, welche das Schweinefleisch auf Trichinen untersuchen. Im Ober- und im Dachgefchoffe sind die Dienstwohnungen der genannten Beamten eingerichtet.

Im Gebäude rechts vom Eingang hat im Erdgeschoss der Portier seine Dienstwohnung, mit welcher ein kleines Restaurations-Local verbunden ist. In den beiden oberen Gefchoffen befinden sich die Dienstwohnungen des Hallenmeisters, des Maschinenwärters und des Nachtwächters.

In den Stallgebäuden ist Alles massiv oder von Eisen; die Räume können vom Fußboden bis zur Decke im faubersten Zustande erhalten werden; die Krippen in den Rinderställen sind von Cementguss gefertigt. Im Schweinestall sind die einzelnen Abtheilungen durch eiserne Gitter (Fig. 354) gebildet, wodurch die Reinhaltung und Lüftung des Stalles, so wie die Uebersichtlichkeit desselben sehr erleichtert wird. Die gusseisernen emaillirten Futtertröge sind behufs leichter Reinigung zum Umkippen eingerichtet. Die Flächen vor dem Schweinestalle, wie vor allen übrigen Ställen und Schlachthäusern sind, zur Erzielung möglicher Sauberkeit, asphaltirt.

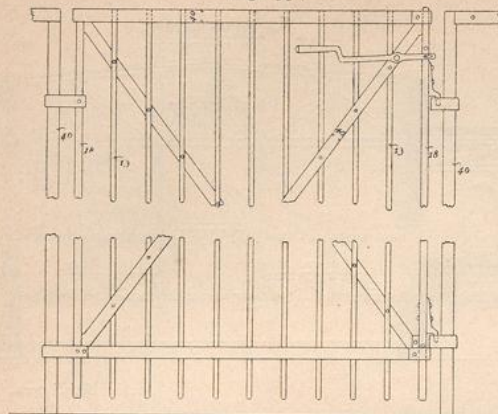
Die drei Schlachthallen haben die gleiche Breite von 13,66 m im Lichten und sind im Mittel 7,5 m hoch. Die Bedachung wird von gusseisernen Säulen getragen, welche den 3,66 m breiten Mittelgang

Fig. 353.



Längenschnitt durch die Großvieh-Schlachthalle. — 1/250 n. Gr.

Fig. 354.

Eiserne Gitter im Schweinefall. — $\frac{1}{25}$ n. Gr.

begrenzen. Zu beiden Seiten des Mittelganges liegen die Schlachtplätze von 5 m Tiefe. Dieselben sind in der Schlachthalle für Großvieh durch eiserne Stangen, in den beiden anderen Schlachthallen durch fog. Rechen abgetheilt, so daß die Fleischer in jeder Abtheilung, unbehindert durch die übrigen Fleischer, ihre Arbeit verrichten können. Die Breite dieser Arbeitsplätze beträgt in der Schlachthalle für Großvieh und in der für Schweine 4,5 m, in der Halle für Kleinvieh 4,0 m. An beiden Längswänden der Hallen sind die Zapfhähne der Wasserleitung, für die Fleischer bequem zugänglich, angebracht. Unmittelbar über dem Fußboden angebrachte Ventilations-Oeffnungen, die beweglichen Flügel in den großen Fenstern und die beweglichen Jalousien in den Dachlaternen gestatten beliebige Ventilation der Schlachträume.

Die Halle für Großvieh (Fig. 353) ist 31,5 m lang. Auf jeder Seite des Mittelganges liegen 7 Schlachtplätze; die beiden Schlachtplätze in der Mitte der Halle werden nur im Nothfalle benutzt, da sie gleichzeitig als Durchgang zu den Nebenräumen dienen. Zum Aufziehen der Schlachtthiere nach erfolgter Tödtung sind in jeder Abtheilung zwei Windevorrichtungen angebracht. Diese Winden liegen in der Wand, haben eine Tragfähigkeit je von 1250 kg und können je von einer Person gefahrlos bedient werden, weil sie so conструиrt sind, daß die Last, je nachdem die Kurbel rechts oder links gedreht oder losgelassen wird, sich aufwärts oder abwärts bewegt oder still steht. Zum Aufhängen der Lungen, Lebern etc. sind an den eisernen Säulen Haken angebracht.

Die Halle für Kleinvieh ist 24 m lang und hat auf jeder Seite 6 Abtheilungen, von welchen die eine als Durchgang dient. Das Schlachten erfolgt auf gewöhnlichen Schragen (siehe Fig. 334, S. 252). Zum Aufhängen der Schlachtstücke dienen eiserne Hakenrahmen, an welchen verschiebbare Haken angebracht sind (siehe Fig. 330, S. 251).

Das Schlachthaus für Schweine besteht aus drei Abtheilungen. Vor der Halle sind durch niedrige Mauern abgetheilte Buchten angelegt, in welche die zum Schlachten bestimmten Schweine getrieben werden und in welchen sie so lange bleiben, bis sie nach und nach zum Schlachten kommen. Die Schweine werden entweder in diesen Buchten oder, bei schwächerem Betriebe, in der vorderen Abtheilung der Halle, dem Brühhaufe, getödtet. Die beiden Bottiche (Fig. 318, S. 247), in welchen die Schweine gebrüht werden, sind von Eisen, haben 1,5 m Durchmesser und 0,95 m Tiefe. Durch Einführung von Dampf kann das Wasser in den Bottichen bis zu der zum Abbrühen erforderlichen Temperatur erhitzt werden. Das Brühhaus ist im Lichten 6,25 m tief und hat die Breite der Hallen. Nach erfolgtem Abbrühen werden die Schweine auf zweirädrige Schragen (Fig. 335, S. 252) gelegt und, nachdem sie auf diesen enthaart sind, in die anstoßende Halle gefahren, welche 18 m lang und 13,66 m breit ist. Hier erfolgt die weitere Bearbeitung auf großen Schlachtstischen (Fig. 339, S. 253). Sodann werden die Schweine an Hakenrahmen, gleich denen im Kleinvieh-Schlachthause, aufgehängt. Diese Halle hat 8 Abtheilungen. In jeder Abtheilung befindet sich ein Schlachtstisch und ein an den Längswänden angebrachter Klapptisch (Fig. 337, S. 252); die Klapptische dienen zur Verrichtung kleinerer Arbeiten. Zum Heben schwerer Thiere sind neben den Brühbottichen und über den Rechen Windevorrichtungen angebracht.

Zur Reinigung der Gedärme sind zwei Kaldaunenwäschen angelegt, welche mit den Schlachthallen für Schweine und Kleinvieh in directer Verbindung stehen. Die an die letztere Halle anstoßende Kaldaunenwäsche dient den Groß- und Kleinvieh-Schlächtern, während die Kaldaunenwäsche neben der Schlachthalle für Schweine nur von den Schweineflächtern benutzt wird. Diese Räume sind im Lichten 10,0 m lang und 8,5 m tief. In denselben befinden sich an den Wänden aufgestellt die Spültröge von Cement (Fig. 294 u. 295, S. 227 u. 228), in welchen die Reinigung der Gedärme vorgenommen wird. Das erforderliche kalte und warme Wasser kann aus Zapfhähnen entnommen werden. Zwischen je zwei Spültrögen sind kleine Tische aus Cementguß zum Auflegen der Gedärme angebracht. Außerdem steht in der Mitte des Raumes ein großer Tisch (Fig. 341, S. 253) zum Niederlegen und weiteren Bearbeiten der Gedärme. Auf dem hinteren Hofe befindet sich ein großer Kübel zum Reinigen der Rindermägen. Die beim Reinigen derselben mit abfließenden Sinkstoffe werden in Klär-Bassins aufgefangen, welche, sobald sie gefüllt sind, ausgehöpft werden. Diese Sinkstoffe werden in die Dunggrube geschüttet.

Die Kühlräume liegen neben den Kaldaunenwäfschen und find dazu beftimmt, Schlachttücke, welche nicht gleich abgeholt werden können, luftig und kühl aufzubewahren. Die betreffenden Räume, gegen Norden gelegen, bilden eine Eigenthümlichkeit des Schlachthofes und werden bezüglich ihrer Nützlichkeit von den Fleischern ganz befonders gewürdigt.

Das Keffelhaus enthält zwei Dampfkessel zur Bereitung des warmen Waffers für die Kaldaunenwäfsche, fo wie zum Betriebe einer Dampfpumpe und zur Bereitung des heiffen Waffers im Brühhaufe. Ueber dem Keffelhaufe liegen in zwei Gefchoffen drei Waffer-Refervoire, von welchen das eine für das warme Waffer dient, während die übrigen dazu beftimmt find, beim Verlagen der Wafferleitung das zum Betriebe des Schlachthofes nöthige Waffer zu liefern. Diefes ca. 50^{cbm} haltenden Refervoire werden mittels der Dampfpumpe aus einem tiefen, 2,5 m weiten Brunnen gefpeist.

Das Grubenhaus befindet sich an der Einfriedigungsmauer des hinteren Hofes. Daffelbe ift überwölbt und mit einem Dunftabzuge verfehen. Die Grube zur Aufnahme des Inhaltes der Gedärme und der fonftigen Abgänge beim Schlachten, fo wie des Stalldüngers ift in Cementmörtel gemauert und mit Cement geputzt. Das Grubenhaus hat nach dem Schlachthofe zu Eingäffe, welche mit eifernen Klappen verfehloffen werden können. Auf der entgegengesetzten Seite befindet sich eine grofse, mit vier Schiebethüren verfehließbare Oeffnung für die Abfuhr des Grubeninhaltes. Auf der Schlachthofseite ift der Platz vor dem Grubenhaufe überdacht, um die Grube vor dem Eindringen des Regenwaffers zu fhützen. Das Terrain vor der Grube ift asphaltirt und nach der Grube zu abgewäffert, damit die hier beim Auskippen der Düngerwagen und beim Entleeren der Gedärme ablaufenden Waffer in die Grube fließen. Um zu verhüten, dafs der Grubeninhalt in Fäulnifs übergeht und üble Gerüche verbreitet, wird die Grube im Sommer täglich, im Winter zwei bis dreimal wochentlich geleert.

Für Vieh, welches bei der Unterfuchung als krank oder doch verdächtig befunden wird, ift ein befonderes, ifolirt gelegenes Schlachthaus auf der rechten Seite des Hofes angelegt; daffelbe besteht aus zwei kleineren Räumen, von welchen der eine als Stallraum, der andere als Schlachtraum dient. Abortgebäude find an drei verfhiedenen Stellen des Hofes aufgeführt. Der Schlachthof ift zwischen den einzelnen Gebäuden durch eine 2,5 m hohe Mauer eingefriedigt und wird mit Steinkohlengas beleuchtet.

Der Schlachthof in Caffel (58 000 Einwohner, Fig. 355¹⁴⁵) ift von *Weifs* erbaut und im September 1882 eröffnet worden. Das Grundstück liegt in dem bis jetzt noch ziemlich unbebauten nördlichen Stadttheile und ift durch zwei Thore, welche an der füdlichen Grenze des Grundstückes angebracht find, zugänglich. Der fch an den Schlachthof anfhließende, projectirte Viehmarkt foll fpäter mit dem unweit gelegenen Unterftadt-Bahnhof durch eine Gleis-Anlage verbunden werden. Der Schlachthof liegt an einem leicht nach Südost geneigten Abhange und ift den ganzen Tag über den Sonnenftrahlen ausgefetzt.

Der Boden ift fehr reichlich mit Waffer durchzogen und bietet dadurch Gelegenheit, das zum Schlachthofbetriebe erforderliche Waffer mittels mafchinelier Einrichtung aus Brunnen dem Grundstück felbft zu entnehmen. Das Gefammt-Grundstück ift mit einer Backfteinmauer umfriedigt.

Unter Berücksichtigung der im Allgemeinen mafgebenden Grundfätze, fo wie der befonderen localen Verhältniffe wurden die 3 Schlachthallen, in ihrer Längsrichtung parallel laufend und durch 10 m breite Strafsen getrennt, ziemlich in der Mitte des Grundstückes errichtet. Die Längsaxen weichen um ca. 30 Grad von der Nordrichtung westwärts ab. Die mittlere der Schlachthallen dient zum Schlachten von Kleinvieh; diefelbe genügt für abfehbbare Zeiten dem Bedürfnisse, fo dafs bei der Erbauung auf eine event. Erweiterung keine Rückficht genommen zu werden brauchte. Westlich von diefer Halle befindet sich die Grofsvieh-Schlachthalle; eine Erweiterung derfelben ift durch Errichtung einer neuen Halle rechtwinkelig zu und in Verbindung mit der jetzigen Halle auf dem westlich von derfelben gelegenen freien Platze möglich. Die Schweine-Schlachthalle, östlich von der Kleinvieh-Schlachthalle gelegen, kann jederzeit in beliebiger Weife auf dem östlich derfelben vorhandenen freien Platze erweitert werden.

Nördlich von den 3 Schlachthallen, dicht an der nördlichen Grenze des Grundstückes und in der Mitte von den 3 Schlachthallen gelegen, befindet sich die Hauptdüngerfätte nebst den Abort-Anlagen für die Metzger.

Die Stallungen für Grofs- und Kleinvieh find an der füdlichen Flucht des Grundstückes, füdwestlich von der Grofsvieh-Schlachthalle errichtet. Die event. erforderliche Erweiterung derfelben ift an der nördlichen Grenze des Grundstückes nordwestlich von der jetzigen Grofsviehhalle projectirt.

Der Schweineftall steht an der nördlichen Grenze des Grundstückes nordöstlich von der Schweinehalle. Eine Erweiterung derfelben ift in der jetzigen Längsrichtung fowohl nach Osten, als auch nach Westen möglich.

¹⁴⁵) Zeichnung und Befchreibung verdankt der Verfaffer der Güte des Herrn Regierungs- und Stadtbaumeifters *E. Weifs* Caffel.

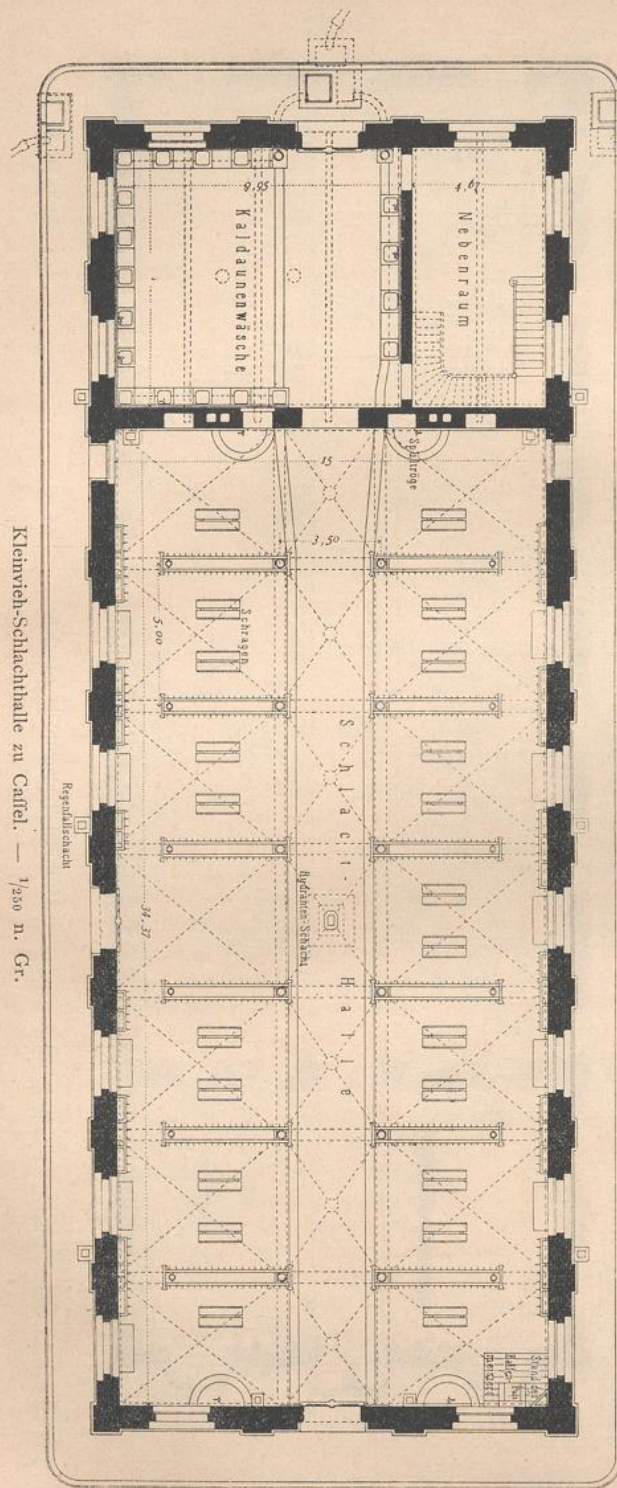


Fig. 357.

die Fensterbrüstungen aus festem Sandstein hergestellt. Die Dächer sind auf den überhängenden Flächen mit rheinischem Schiefer, auf den anderen Flächen mit Falzziegeln eingedeckt.

Das Großvieh-Schlachthaus (Fig. 356) besteht aus drei Hauptabteilungen, dem eigentlichen Schlachtraum, der Kaldaunenwäsche und deren Nebenraum. Es hat eine Gesamtlänge von 45,75 m und eine Gesamtbreite von 16,50 m. Der Schlachtraum nimmt den südlichen Theil des Gebäudes ein und hat eine lichte Länge von 34,25 m und eine lichte Breite von 15,00 m. Derselbe ist in seiner Längsrichtung durch 2 Reihen von je 6 eisernen Säulen, welche 5 m aus einander stehen, in 3 Schiffe getheilt, von denen das als Gang ausgebildete Mittelschiff eine Breite von 3,5 m von Mitte zu Mitte Säule besitzt, während die beiden Seitenschiffe, in welchen die Schlachtungen vorgenommen werden, eine Breite von je 5,75 m zwischen Wand und Säulenmitte aufweisen. In den so entstehenden 14 Feldern sind 52 Aufzugsvorrichtungen angebracht; es können jedoch noch weitere 20 Winden angebracht werden.

Der übrige nördliche Theil des Gebäudes ist in seiner Längsrichtung in 2 Räume getheilt, von denen der größere, nordwestlich gelegene Theil als Kaldaunenwäsche eingerichtet ist, während in dem Nebenraume sich die zum Bodenraum und zum Keller führenden Treppen befinden und außerdem die Utenfilien-Schränke aufgestellt sind.

Unter Kaldaunenwäsche und Nebenraum ist ein zur Zeit jedoch nicht benutzter Keller angebracht. Die lichte Höhe der drei Räume beträgt 7 m vom Fußboden bis zum Scheitel der im Schlachtraum die Decke bildenden Kreuzgewölbe, bzw. der in den beiden anderen Räumen die Decke bildenden Kappen. Die

Umfassungswänden sind bis zu den Fensterbrüstungen, 2,0 m über Fußboden, mit einem glatten Cementputz versehen und die Gewölbe mit gelben Steinen verblendet. Die Fenster besitzen eine Höhe von 3,5 m.

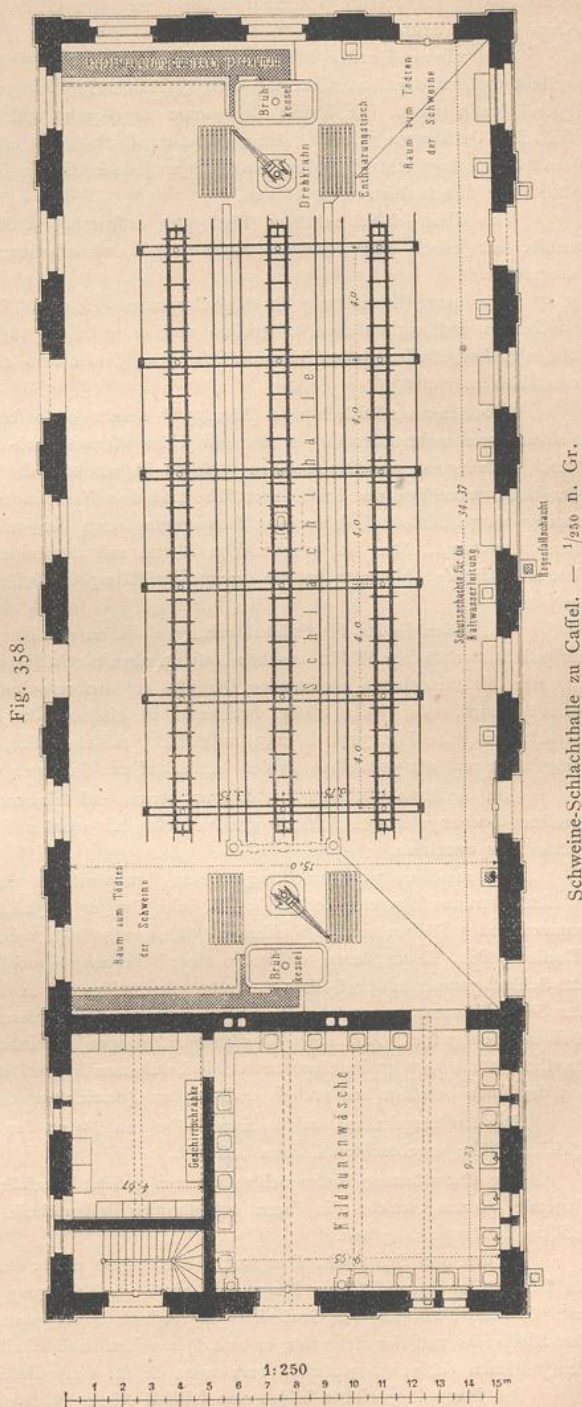
Der Fußboden ist mit Utzschneider'schen Thonfliesen gepflastert. In denselben sind je in der Mitte der oben erwähnten 14 Felder die Ringe zum Anbinden der Thiere mittels Anker und Maueranker befestigt.

Die Aufzugsvorrichtungen bestehen aus den in den Umfassungswänden angebrachten Winden, den zugehörigen Tauen, Rollen, Büchsen und Spreizen. Die Rollen sind über den Gewölben befestigt und liegen zwischen diesen und dem Fußboden des Dachgeschosses. Die Büchsen sind in die Gewölbe eingemauert und bieten den freien Raum zum Durchgleiten der Tauen. Die Spreizen sind von Schmiedeeisen angefertigt und beiderseits mit polirten Haken versehen. Die Winden sind mit Zahnradüberetzung, Sicherheitskurbel und Bremse ausgestattet und von der Firma *Beck & Henckel* in Cassel geliefert (siehe Fig. 305, S. 240).

In der Kaldaunenwäsche sind ringsum an den Wänden Cementtröge, auf Stein-Consolen ruhend, angebracht, aus welchen das abgelassene Wasser zwischen den Consolen hindurch in die vor den Trögen herlaufenden Rinnen fließt. Oberhalb der Tröge sind ebenfalls ringsum an den Wänden die Kalt- und Warmwasser-Leitungen befestigt, welche das Wasser durch je zwei über den einzelnen Trögen angebrachte Hähne an dieselben abgeben.

Außer dieser Wasser-Zuführung befindet sich auch in jedem Felde des Schlachtraumes ein mittels Hahn zu verschließender Auslauf von kaltem Wasser, während in der Mitte des Schlachthauses ein Hydrant der quer unter den Schlachthäusern durchgehenden flädtischen Wasserleitung angebracht ist, um große Wassermengen mit starkem Drucke zur Verfügung zu haben, was namentlich zum Spülen und Reinigen der Halle notwendig ist.

Die Entwässerung erfolgt durch offene, aus festem Sandstein hergestellte Rinnen, welche mit Gefälle von $\frac{1}{80}$ verlegt, sich vor den Säulenreihen, bezw.



Schweine-Schlachthalle zu Cassel. — $\frac{1}{250}$ n. Gr.

in der Kaldaunenwäſche vor den Trögen hinziehen und am nördlichen Giebel des Schlachthaufes in mit Roſt abgedeckte Thonrohr-Leitungen münden. Letztere führen ihren Inhalt vorerſt in außerhalb des Schlachthofes angebrachte Schlammkammern, und von dieſen gelangen die Flüſſigkeiten in das Thonrohr-Canalnetz des Schlachthofes.

Die eiferne Fenster des Schlachthaufes ſind aus um ihre horizontale Achſen drehbaren Flügeln hergeſtellt und auf der Sonnenſeite mit matt geſchliffenem Glaſe verſehen. Außerdem ſind zur Erzielung einer guten Ventilation in der Decke Deflectoren angebracht und im Sockelmauerwerk mit Drahtgitter verſchloffene Oeffnungen gelaffen. Der Dachboden iſt als 2,75 m hoher Knieſtock ausgeführt und zum Trocknen von Fellen eingerichtet, wovon die Metzger jedoch keinen Gebrauch machen, da ſie in der Lage ſind, ihre Felle direct abſetzen zu können.

Das Kleinvieh-Schlachthaus (Fig. 357) entſpricht im Großen und Ganzen dem Großvieh-Schlachthauſe, hat jedoch eine geringere Höhe (nur 6,3 m) erhalten; auch der Knieſtock iſt nur 1,75 m hoch ausgeführt.

Die innere Einrichtung des Schlachtraumes beſchränkt ſich auf quer laufende eiferne Hakengeſtelle, welche an den vorhandenen 12 großen und eingestellten 12 kleineren Säulen befeſtigt ſind. Zwischen dieſen Hakengeſtellen ſtehen hölzerne Schragen. Außerdem ziehen ſich noch eine Reihe ſchmaler Tiſche den Wänden entlang.

Das Schweine-Schlachthaus (Fig. 358) weicht in ſo fern von dem vorher genannten ab, als der Schlachtraum nicht überwölbt, ſondern mit einer eiferne Dach-Conſtruction und großen Lüftungs-Oeffnungen durch Anbringung von Dachlaternen verſehen iſt, wodurch die Säulen in Wegfall kommen. Außerdem iſt der Bodenraum über der Kaldaunenwäſche und dem Nebenraume zu einer Wohnung für den erſten Hallenmeiſter ausgebildet und daher vom Nebenraume noch ein beſonderes, von außen zugängliches Treppenhaus abgetrennt. Die Kaldaunenwäſche ſtimmt mit denjenigen der beiden anderen Schlachthäuſer vollkommen überein; hingegen hat die innere Einrichtung des Schlachtraumes eine weſentlich andere Geſtaltung erhalten.

An beiden Enden des Schlachtraumes, d. h. an der Nord- und Südſeite, ſind 2 Brühkeſſel aus Eiſen aufgeſtellt, welche ihr Waſſer aus dem Maſchinenhauſe erhalten und in welchen das Waſſer mittels ebenfalls aus dem Maſchinenhauſe kommenden Dampfes auf den erforderlichen Wärmegrad gebracht und auf dieſem erhalten wird. Vor jedem dieſer Brühkeſſel iſt ein von der Firma *Beck & Henkel* in Caſſel gelieferter Drehkrahnen (ſiehe Fig. 317, S. 247) aufgeſtellt, mittels deſſen die getödteten Schweine in den Brühkeſſel eingelaffen und aus demſelben wieder heraus auf die Schragen gebracht werden.

Um die Brühkeſſel und Drehkrahne herum ſind fahrbare hölzerne Schragen aufgeſtellt, welche bei großem Andrang in den Schlachtraum vorgeſchoben werden können, um den Enthaarungsraum nach Bedürfnis zu erweitern.

Die maſchinellen Vorrichtungen zum Transportiren und Aufhängen der Schweine beſtehen im Weſentlichen aus folgenden Beſtandtheilen (ſiehe Fig. 325 u. 326, S. 250). In der Längsrichtung des Schlachtraumes ſind 3 Reihen von je 6 eiferne Säulen aufgeſtellt, welche den Schlachtraum in 4 ziemlich gleiche Theile theilen. Dieſe Säulen ſind unter ihrer Bekrönung ſowohl in ihrer Längs-, als auch der Querrichtung des Schlachtraumes mittels \square -Eiſen verſtrebt. Auf beiden Seiten der Säulen befinden ſich in der Längsrichtung des Schlachtraumes je zwei Lauffchienen, welche mittels eiſerner Säulchen an die vorſtehend erwähnten \square -Eiſen befeſtigt ſind. Auf dieſen Lauffchienen bewegen ſich in einer durchſchnittlichen Höhe von 3 m ſechs Laufkatzen mit 0,8 m großer Spurweite. Die Laufkatzen tragen Differential-Flaſchenzüge, welche mittels Rollen auf denſelben befeſtigt ſind und ſo auch in der Querrichtung der Laufkatzen bewegt werden können.

Die Aufhängehaken ſind in einer Höhe von 2 m an den auf beiden Seiten der Säulen in ungefährr gleicher Höhe angebrachten \square -Eiſen befeſtigt.

Die Entwässerung dieſes Schlachtraumes erfolgt ebenfalls durch offene, zwischen den Säulenreihen liegende Rinnen, welche die ihnen zufließenden Beſtandtheile vor dem nördlichen Brühkeſſel in unterirdiſche Leitungen abgeben.

In den drei Schlachthäuſern ſind den Metzgern außer den ſchon erwähnten Vorrichtungen und Geräthſchaften noch zweirädrige Eingeweidekarren zur Verfügung geſtellt; außerdem ſind noch ſtädtiſcherſeits die zum Betäuben des Großviehs angeordnete Schlagmaſke (fog. Bouterolle) und die zum Schlagen des Kleinviehs und der Schweine erforderlichen Keulen beſchafft. Letztere Gegenſtände werden jedoch zu den jüdiſchen Schlachtungen nicht verwendet, da für dieſe die Schächtungen beibehalten ſind.

Die Hauptdüngerſtätte bildet eine ſeitlich offene, überdeckte Halle und beſteht aus einer erhöhten Rampe, zu welcher beiderſeits ſanft anſteigende Auffahrten führen. Rampe und Auffahrten ſind asphaltirt. Vor der Rampe befindet ſich, nach der nachbarlichen Grenze zu, der Miſtlagerungsplatz als oval aus-

gearbeitete und cementirte Vertiefung. An diese schliessen sich rechts und links zwei Cementtröge an, welche mit der Leitung für kaltes und warmes Wasser in Verbindung stehen und zum Reinigen der Wampen dienen. Zwischen der Mistflätte und der nachbarlichen Grenze befindet sich eine tief liegende Fahrt, welche die Möglichkeit bietet, den Mist direct in die Wagen hinein zu schieben, so das das lästige Werfen vermieden wird. Diese Mistflätte dient zum Ablagern des Wampen- und Schweinemistes. Mit derselben in unmittelbarer Verbindung, nach den Schlachthäusern hin gelegen, sind die Abort-Anlagen und Pissoirs angelegt.

Die Stallungen für Groß- und Kleinvieh sind in einem einzigen Gebäude von 52 m Länge und 13 m Breite untergebracht, welches in 6 Abtheilungen durch bis zum Dach aufgeführte massive Mauern getrennt ist. Diese Anordnung wurde, mit Rücksicht auf die vielfachen Besitzer des in den Stallungen stehenden Viehes, einem einzigen lang gestreckten Raume vorgezogen.

Die 3 größeren nach Westen gelegenen Abtheilungen von je 9 m Breite und 12 m Länge dienen zum Einfallen von Großvieh. Die übrigen 3 Abtheilungen haben nur eine Breite von je 7 m und werden zum Einfallen von Kleinvieh benutzt.

Die lichte Höhe der Stallungen beträgt 4,25 m. Dieselben sind mit Kappen überwölbt, welche sich auf eiserne Träger stützen. Der Fußboden ist mit Klinkern in Cementmörtel gerollt. Die Böden sind ohne Kniefstock aufgeführt und mittels Lehmschlages zu Futterräumen geeignet gemacht. Nur der Boden über der westlichsten Abtheilung ist als Kniefstock ausgeführt und zu einer Wohnung hergerichtet. Das Treppenhaus zu dieser Wohnung ist vom bezüglichen Stall durch massive Mauern abgegrenzt. In den Großvieh-Stallungen sind je 2 Cementkrippen an den beiden Langseiten angebracht und über diesen eiserne Raufen befestigt. Ueber den Krippen befindet sich an deren höchsten Stellen je ein Wasserhahn.

Die Kleinvieh-Stallungen sind nur mit Raufen und Anbinderingen versehen, theilweise auch mittels eisernen Geländers in Buchten zerlegt.

Die Entwässerung erfolgt durch offene Rinnen aus hartem Sandstein, welche die Flüssigkeiten in die in den Stallungen angebrachten Schächte leiten, aus welchen sie alsdann in die unter dem ganzen Gebäude hindurchgehende Rohrleitung gelangen. In letztere ist sodann noch außerhalb des Gebäudes, an dessen Ostseite, eine Jauchengrube eingeschaltet, in welcher sich die mitgepülten, festen Bestandtheile absetzen, bevor die Flüssigkeiten in die übrigen Leitungen gelangen.

Der Mist dieser Stallungen wird in einer östlich vom Gebäude befindlichen, ausgemauerten Mistgrube abgelagert.

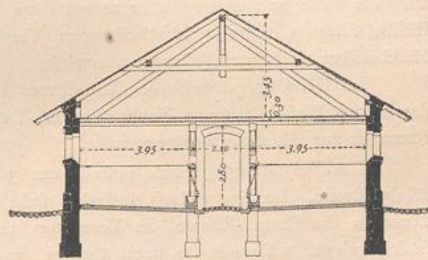
Westlich schliessen sich an das Gebäude noch Abort-Anlagen, Pissoirs und ein Raum für die Gasuhr an.

Der Schweinestall (Fig. 359) hat eine Länge von 30 m, eine Breite von 11 m und eine lichte Höhe von 3,80 m. Derselbe ist ebenfalls mit Stiehkappen überdeckt, welche sich auf eiserne Träger und Säulen, bzw. die Umfassungsmauern stützen. Der ganze Raum ist durch einen Kreuzgang in 4 Hauptabtheilungen zerlegt. Von den beiden größeren sind noch Räume für eine Futterküche, einen Abort und die nach dem Boden führende Treppe durch bis zur Decke reichende massive Mauern abgetrennt. Im Uebrigen ist der Raum durch 1,5 m hohe, 1 Stein starke Mauern in 16 einzelne Buchten zerlegt, welche dem Längsgange entlang durch die Futterklappen und Zugangsthüren abgeschlossen sind. Durch diese Anordnung ist ein vollständiger Ueberblick über den ganzen Zellenraum erreicht. In jeder der einzelnen Buchten ist ein Futtertrog aus Sandstein aufgestellt. Der Fußboden ist mittels Rollschicht aus Klinkern in Cementmörtel hergestellt und der Dachboden mit Lehmbeleg versehen, um als Futterraum verwendet werden zu können.

Die Entwässerung erfolgt durch offene Rinnen aus Sandstein, welche in einen Schacht einmünden, von wo die Flüssigkeiten in das Canalnetz gelangen. Der Mist aus diesen Stallungen wird, wie schon oben erwähnt, in der Hauptdüngerflätte abgelagert. Im Längsgange sind an den Säulen zwei Wasserhähne angebracht, um das zum Tränken der Schweine erforderliche Wasser bei der Hand zu haben.

Das Schlachthaus für krankes Vieh nebst zugehörigen Stallungen hat eine Länge von 13 m, eine Breite von 11 m und ist durch eine massive Mauer vollständig in 2 Theile getheilt; der westliche Theil, 10 m lang und 6 m breit, dient zum Schlachten des kranken Viehes fämmtlicher 3 Thiergattungen. Das

Fig. 359.



Querschnitt durch den Schweinestall auf dem Schlachthofe zu Caffel. — 1/250 n. Gr.

felbe ist daher auch mit einer Aufzugsvorrichtung für Großvieh, bestehend in einer gewöhnlichen Zahnradwinde (die als Probewinde abgeliefert war), einem Breitscheit, den erforderlichen Tauen und Rollen versehen. Außerdem sind auch die erforderlichen Hakengefelle, Anbinderinge, ein Kaldauentrog etc. im Schlachtraume vorhanden.

Der Raum ist nicht mit einer Decke, sondern nur mit einem in Holz konstruierten Dach versehen, in dessen First ein Deflector angebracht ist. Die lichte Höhe des Raumes beträgt bis zur Fußpfette des Daches 7,5 m.

Der Fußboden ist in Asphalt auf einer Beton-Schicht hergestellt, welcher nach der Mitte des Raumes Gefälle hat, wo ein Einfallschacht angebracht ist, der die Entwässerung nach dem Canalnetz vermittelt.

In dem Raume befindet sich auch noch ein zum Heizen eingerichteter, eingemauerter, kupferner Kessel, in welchem das erforderliche warme Wasser bereitet wird, auch das Brühen der Schweine stattfinden hat. Der weitere Raum dieses Gebäudes, im Lichten 9,5 m lang und 6 m breit, dient als Stall für krankes Vieh und hat eine lichte Höhe von 4,0 m. Derselbe zerfällt in eine nördliche und südliche Hälfte und einen Gang. In der nördlichen Hälfte sind die Einrichtungen zum Einstellen von Großvieh getroffen, während die südliche Hälfte wieder geteilt ist und zum Einstellen von Kleinvieh, bzw. von Schweinen benutzt werden soll. Diese Stallungen entsprechen in ihrer weiteren Herstellung vollständig den bezüglichen übrigen Stallgebäuden.

Das Maschinenhaus besteht aus dem dreigeschoffigen Mittelbau von 7,24 m Länge und 5,00 m Breite im Lichten, dem eingeschossigen, als Kesselhaus dienenden nördlichen Flügel und dem aus Erd- und Dachgeschoß bestehenden südlichen Flügel, beide im Lichten 9,5 m lang und 7,0 m breit.

Das Dachgeschoß dieses letzteren Flügels ist zu einer Wohnung für den Maschinisten ausgebildet, während der Raum im Erdgeschoße zur Zeit noch keiner bestimmten Verwendung überwiesen ist. Als Treppenhaus dient ein an den südlichen Giebel sich anlehrender Thurm.

Im Erdgeschoß des Mittelbaues sind die 8-pferdige Dampfmaschine und 2 doppelt wirkende, horizontale Pumpen aufgestellt, welche das zum Betriebe erforderliche Wasser aus dem vor dem Gebäude befindlichen, 9 m tiefen Brunnen in das im II. Obergeschoße aufgestellte Hoch-Reservoir befördern.

Die Dampfkessel haben nicht allein den Zweck, den zum Maschinenbetriebe erforderlichen Dampf zu erzeugen, sondern auch das Wasser der Warmwasser-Reservoirs und der Brühkessel auf den nöthigen Wärmegrad zu erhitzen. Sie sind daher auch mit den erforderlichen Dampfrohrlösungen nach denselben versehen; letztere sind mit den von den Warmwasser-Reservoirs kommenden Rohrleitungen in einen gemauerten Canal eingelegt. Außer den beiden bereits aufgestellten Kesseln ist im Kesselhaufe ein Raum für die Aufstellung eines weiteren Kessels vorhanden.

Im II. Obergeschoße des Mittelbaues, welcher von den Beamtenwohnungen aus zugänglich ist, sind in der nach den Schlachthäusern zugekehrten Seite die beiden Warmwasser-Reservoirs von 1,2 m Durchmesser und 3 m Höhe aufgestellt. Dieselben werden vom Hochreservoir gespeist und das in ihnen befindliche Wasser mittels Dampf auf ca. 70 Grad erhitzt. Sie haben den Zweck, die Kaldaunenwäschen mit dem nöthigen warmen Wasser zu versehen, wo dasselbe mit ca. 60 Grad Wärme ankommt. Die hintere Hälfte dieses Geschoßes ist theils zum Treppenraum für das darüber liegende Geschoß, theils dem Maschinisten noch zur Wohnung überwiesen.

Im III. Obergeschoße des Mittelbaues befindet sich, wie schon oben erwähnt, 10,7 m über Terrain das 90 cbm Wasser haltende Hochreservoir. Der zwischen Thurm und Einfriedigungsmauer gelegene freie Raum ist zur Abort-Anlage verwendet.

Das Verwaltungsgebäude besteht aus 3 Geschoßen und dem Dachgeschoße, hat 18 m Länge und 13,5 m Breite. Im Erdgeschoße befinden sich in den beiden westlichen, dem Einfahrtsthor zu gelegenen Zimmern die Bureau-Räume des Verwalters und Cassirers. Die beiden Trichinenschau-Zimmer sind nach Süden gelegt, während die noch übrigen, nach Norden gelegenen Zimmer disponibel sind. Im I. und II. Obergeschoße befinden sich die Wohnräume des Verwalters, Cassirers und eines Hallenmeisters. Das Dachgeschoße ist ebenfalls zum Bewohnen eingerichtet.

Die Remise ist 30 m lang, 10 m breit und ist mit einem in Holz konstruierten Dache überdeckt. Die nach den Schlachthäusern zugekehrte Seite ist bis auf die hölzernen Unterstützungssäulen des Daches und die Ausmauerung von schmalen Füllungen zwischen diesen vollständig offen, so daß die Ein- und Ausfahrt ungehindert an jeder Stelle erfolgen kann.

Die Entwässerung erfolgt durch ein zusammenhängendes Canalnetz aus 0,20 m im Lichten weiten Thonrohren, welche, mit einem Gefälle von $\frac{1}{200}$ verlegt und den erforderlichen Spülvorrichtungen versehen, sich vor und zwischen den Schlachthäusern, so wie vor den übrigen Gebäuden herziehen und in einen 0,40 m im Lichten weiten Thonrohr-Canal münden, der die Flüssigkeiten alsdann dem nördlichen

Hauptcanal zuführt, von wo dieselben in die Fulda gelangen. Vor der Einmündung in den 0,40 m im Lichten weiten Thonrohr-Canal ist noch ein Klär-Bassin eingefaltet, so daß feste Stoffe nicht weiter gelangen können.

Die Wasser-Zuführung erfolgt einestheils durch die oben näher beschriebenen maschinellen Einrichtungen; anderentheils ist aber auch die städtische Wasserleitung in das Grundstück eingeführt. Dieselbe wird für gewöhnlich aber nur zu Wirthschaftszwecken, zum Speifen der Dampfkefel und zum Spülen der Schlachträume benutzt; sie ist aber auch so eingerichtet, daß bei einem etwaigen Defecte an der maschinellen Einrichtung ohne Weiteres die übrigen Rohrleitungen, bezw. Reservoirs mit ihr in Verbindung gesetzt werden können.

Die Beleuchtung erfolgt durch Steinkohlengas in der üblichen Weise. Die in genügender Anzahl angebrachten Flammen sind mit Doppelbrennern versehen und durch einen emaillirten Blechschirm überdeckt.

Das ganze Terrain ist von den erforderlichen Straßenzügen durchschnitten. Diese sind in der Fahrdammfläche mit Basalt-Kopfsteinpflaster versehen, während die Trottoire mit Granit-Randsteinen eingefast und mit Asphaltbelag auf Beton-Schicht hergestellt sind. Die Entwässerung der Straßen erfolgt durch unter den Trottoirflächen liegende Einfallschächte in das Canalnetz des Schlachthofes.

265.
Beispiel
XXXIV.

Die Gesamtkosten der Schlachthof-Anlage haben (auschl. Grunderwerb) 741 200 Mark betragen. Der Schlachthof in Halle a. d. S. (71 000 Einwohner), ein von *Lohausen* herrührendes Project (Fig. 360¹⁴⁶), ist deßwegen besonders interessant, weil hier eine Lösung gefunden ist, den französischen Typus in der Gruppierung der Gebäude durch eine bedeckte Halle, welche Schlachthäuser, Kaldaunenwäfschen und Kühlhaus unter einander verbindet, zu einer deutschen Anlage umzugefalten und sich so der Vorzüge beider zu sichern.

Der Entwurf ist zunächst für den fog. Holzplatz an der Saale als Bauplatz und für die gegenwärtigen Bedürfnisse der Stadt aufgestellt und so eingerichtet, daß derselbe, ohne Beeinträchtigung der einheitlichen Disposition, in allen Haupttheilen um 60 Procent erweitert werden kann, also noch für eine Einwohnerzahl von ca. 120 000 Seelen genügt.

Durch die Einfaltung einer 20 m breiten Halle zwischen die 3 Schlachthäuser einerseits und die Kaldaunenwäfschen und das Kühlhaus andererseits ist der Verkehr zwischen den einzelnen isolirt liegenden Gebäuden unter Dach ermöglicht. Die Halle dient zugleich als Durchfahrt, in welcher die Schlachttücke, die gereinigten Gedärme etc. zur Abfahrt aufgeladen werden können.

Die Stallungen sind den Schlachthäusern ziemlich nahe gerückt. Kesselhaus und Dampfmaschine, welche besonders zur Dampfheizung der großen Brühkefel im Schweine-Schlachthause und zur Erzeugung der kalten Luft für das Kühlhaus nothwendig sind, haben mit einer Eismaschine und Talgchmelze nahe dem Saale-Ufer den passendsten Platz gefunden. In nächster Nähe ist ein isolirtes Schlachthaus für krankes Vieh vorgehen.

Zwischen dem Doppeleingange liegt das Portierhaus, rechts das Verwaltungsgebäude, so wie das Schlachthaus und die Ställe für Schlachtpferde, und links die Restauration mit Wagen-Remise und Stall für die Schlächterpferde.

Das Kühlhaus soll durch kalte Luft, welche über das gekühlte Wasser der Eismaschine freicht, auf + 2 bis 5 Grad C. gekühlt werden und enthält 48 Zellen von je 2,5 m Breite und 3,25 m Länge.

Die ganze Schlachthof-Anlage ist zu 650 000 Mark (incl. Grunderwerb) veranschlagt, würde also pro 1000 Einwohner 8667 Mark kosten.

266.
Beispiel
XXXV.

Der städtische Schlachthof in Braunschweig (75 000 Einwohner) ist von *L. Winter* entworfen und ausgeführt und am 15. November 1879 in Benutzung genommen. Die in vieler Beziehung nachahmenswerthe Anlage (Fig. 361¹⁴⁷) liegt unterhalb der Stadt an der Hamburgerstraße in der Nähe der Ocker.

Das Bauterrain besteht aus den zwischen der Hamburgerstraße und dem Mittelwege gelegenen Parzellen, von denen vorläufig nur ein 90 m breiter und im Mittel 190 m langer Terraintreifen, also 171 a zu Bauzwecken in Benutzung genommen ist, während der übrige Theil zu eventuell nöthig werdenden Erweiterungen des Schlachthofes oder auch zur Anlage eines Viehmarktes reservirt bleibt.

Am Eingange zum Schlachthofe, von der Hamburgerstraße aus, liegen links und rechts die beiden Verwaltungsgebäude. Daran schließt sich zunächst ein Hofraum, der von Süden nach Norden eine Länge von 60 m und von Westen nach Osten eine Breite von 28 m hat und von welchem aus der Verkehr nach den Wagen-Remisen, den Stallungen und den Schlachthallen sich entwickeln kann. In unmittelbarer Nähe des südlich gelegenen Verwaltungsgebäudes befindet sich eine Brücken-Centefmalwage zur Abwägung des

¹⁴⁶) Zeichnung und Beschreibung verdankt der Verfasser der Güte des Herrn Stadtbaurathes *Lohausen* in Halle.

¹⁴⁷) Zeichnungen und Beschreibung verdankt der Verfasser der Güte des Herrn Stadtbaurathes *Winter* in Braunschweig.

lebenden Viehes oder auch der mit Futtermitteln beladenen Wagen. In der Axe des Grundstückes liegen die Schlachthallen, und zwar zunächst dem Eingange die zur Schlachtung von Großvieh und Kleinvieh bestimmte Halle, dahinter und durch eine im Mittel 14^m breite Fahrtrasse davon getrennt die Schlachthalle für Schweine mit einem die Geschäftsräume zu mikroskopischen Untersuchungen des Schweinefleisches enthaltenden Vorbaue. Zu beiden Seiten der Schlachthallen befinden sich die zur Unterbringung des Schlachtviehes erforderlichen Stallungen, neben der Schlachthalle für Großvieh und Kleinvieh die Stallungen für Rinder, Kälber und Schafe, neben der Schlachthalle für Schweine die Schweinefalle. Zwischen Stallungen und Schlachthallen sind Fahrtrassen vorgeföhren, die anfänglich mit Einfuhr der Fußwege eine Breite von 15,2^m, weiter hinauf eine solche von 13,8^m haben. Westlich schließen sich an die Stallungen für Großvieh die Pferdeställe und an diese wiederum die Wagen-Remisen zur Unterbringung der Transportwagen der Fleischer. In Mitten der ganzen Anlage an der Nord- und Südgrenze liegen die Düngergruben, die Aborte und die Pissörs. An der nördlichen Seite schließen sich hieran die Kaldaunenwäße, die Talgsmelze, das Maschinenhaus mit den Wasser-Reservoirs, das Kesselhaus nebst Kohenschuppen und endlich, durch einen Hofraum davon getrennt, das Schlachthaus für Pferde, so wie das für krankes Vieh.

Von den beiden Verwaltungsgebäuden umfaßt das nördlich gelegene: α) im Erdgeschoße das Geschäftszimmer des Directors, das Bureau für den Buchhalter und für den Cassirer, die Portiertube und die Dienstwohnung für den Portier; β) im I. Obergeschoße zwei Dienstwohnungen, welche je nach Erfordernis für einen unverheiratheten Thierarzt oder einen verheiratheten Oberarbeiter bestimmt sind.

Die Schlachthalle für Großvieh und Kleinvieh (siehe Fig. 284, S. 211) ist eine ungetrennte Halle mit freier Decke, im Lichten 43,9^m lang, 28,3^m breit und 6,5^m bis zur Balkenlage, 12,0^m bis zum Dachstuhl hoch, welche 60 Aufzugsvorrichtungen für das Großvieh und 12 Rahmenräume, 6 größere, je 4,0^m lang und 5,0^m breit, und 6 kleinere, je 4,0^m lang und 3,3^m breit, enthält. Für die Größenermittlung dieser Halle war die Bestimmung maßgebend, daß 60 Stück Großvieh und 200 Stück Kleinvieh (Kälber und Schafe) in kurzer Zeit nach einander geschlachtet und gleichzeitig aufgehängt werden könnten, so wie daß die Halle bei einer eventuell vorzunehmenden Vergrößerung der Schlachthof-Anlage in ihrem ganzen Umfange zur Schlachtung von Großvieh eingerichtet und dann für 120 Stück genügen müße. Für jeden Aufzug ist ein Raum von 3,3^m Länge und 2,0^m Breite, also 6,6^{qm} gerechnet. Durch einen Mitteldurchgang von 4,3^m Breite in der Längenrichtung des Gebäudes, so wie durch 3 Querdurchgänge, von denen der mittlere 4,3^m, die beiden seitlich gelegenen 3,3^m Breite haben, werden die zusammengegruppirtten Schlachtplätze zugänglich gemacht. Die Thüröffnungen vor den breiteren Durchgängen sind 2,5^m, vor den schmaleren Durchgängen 1,5^m breit.

Die zur Schlachtung des Kleinviehs bestimmten Rahmenräume werden durch eiserne Säulen gebildet, auf denen ca. 200 lauf. Meter aus L-Eisen bestehende Rahmen ruhen, die mit eisernen, 0,25^m von einander abstehenden Nägeln versehen sind. Hiernach sind im Ganzen 600 Nägel vorhanden. Je 3 Nägel für 1 Stück Vieh gerechnet, ergibt die Anzahl Kleinvieh, welche zu gleicher Zeit aufgehängt werden kann, zu 200. Die Rahmen sind so hoch befestigt, daß die Nägel 1,0^m vom Fußboden entfernt bleiben.

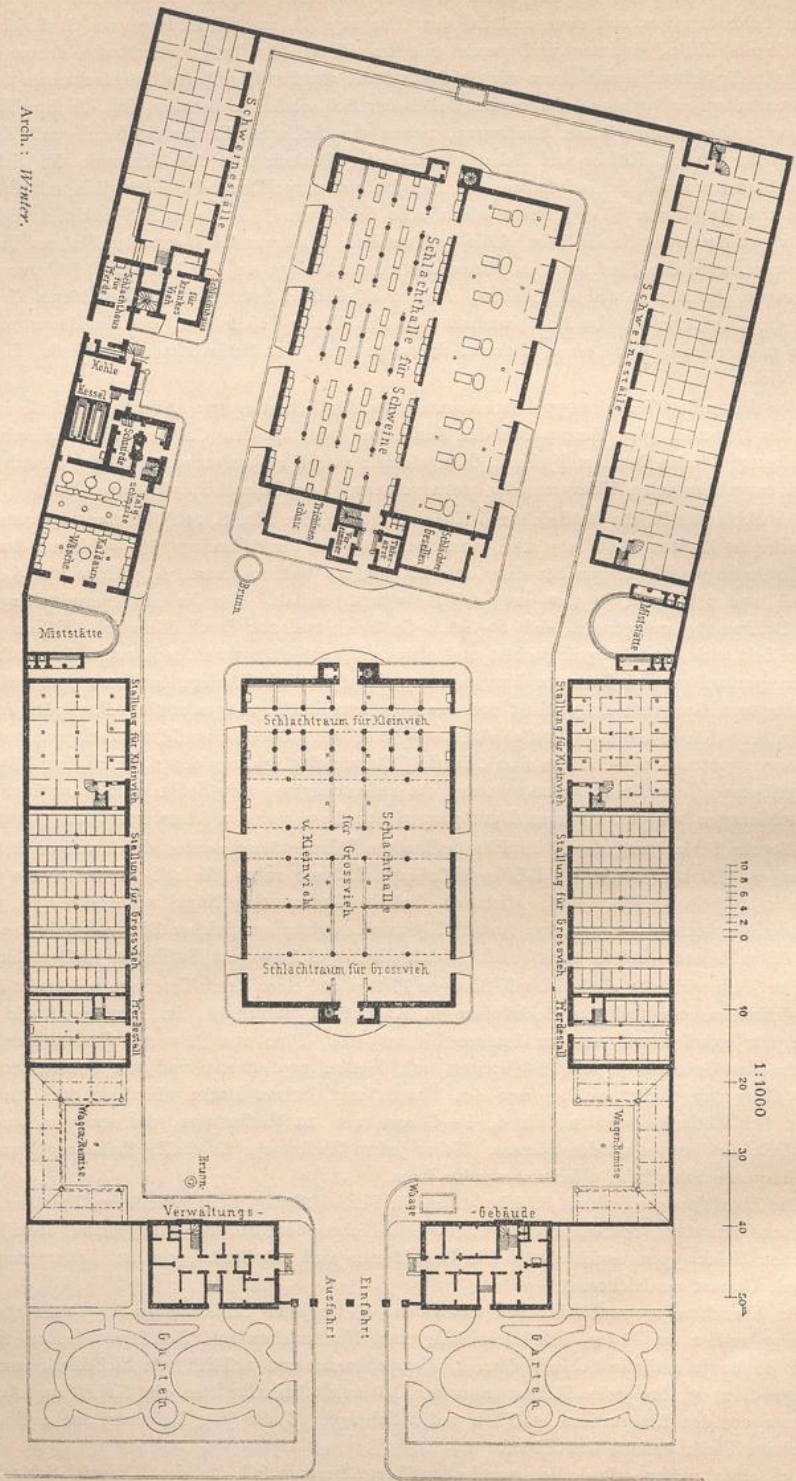
Der Fußboden der Halle ist mit Sinziger Platten auf einer Beton-Unterlage in Cement abgepflastert. Die Umfassungswände sind aus Backsteinen in Kalkmörtel hergestellt, im Außenren, wie im Inneren ohne Verputz gelassen und nur im Inneren bis auf eine Höhe von 2,0^m mit Cementmörtel aufgeführt. Rings um das Gebäude ist ein 2^m breiter, mit Platten gepflasterter und mit Bordsteinen eingefasster erhöhter Gang hergestellt, welcher vor den Thüren mit flachem Dache überdeckt ist. An jeder Langseite der Schlachthalle befinden sich 6, im Ganzen also 12 Wassertröge, die nur vom Innenraume der Schlachthalle aus benutzt werden können. Ueber jedem Wassertröge ist ein Zapfhahn angebracht, der auch zur Spülung der Schlachthalle benutzt werden kann.

Die Thüröffnungen sind mit Schiebethüren, die Fensteröffnungen mit gußeisernen Fenstern, welche eine Ventilations-Vorrichtung besitzen, die im Dache befindlichen Ventilations-Oeffnungen mit Holz-Jalousien und beweglichen Holzklappen verschlossen. Die Dachflächen sind mit Breitziegeln auf Latten eingedeckt und erstere mit Cement verfrichen.

An Einrichtungsgegenständen sind vorhanden: α) für jeden Schlachtplatz des Großviehs 1 Aufzugsvorrichtung und 1 im Boden befestigter Ring zum Niederziehen und Befestigen des zu schlachtenden Thieres; β) für je 4 dieser Schlachtplätze 1 Wampenkarren und 1 Tisch von Eichenholz zum Abnehmen der Eingeweide; γ) für jeden Rahmenraum der Kleinvieh-Schlachtplätze ein Kübel zur Aufnahme der Excremente aus den Eingeweiden, 1 Tisch und 2 Schragen; δ) für je 4 Rahmenräume 1 Wampenkarren, und ϵ) einige Fleischwannen und Eimer.

Bei einer später erforderlich werdenden Vergrößerung soll für die Kleinvieh-Schlachtungen ein besonderes Gebäude errichtet werden.

Fig. 301.



Schlachthof zu Braunschweig 147).

Arch.: Winter.

Die Schlachthalle für Schweine (siehe Fig. 292, S. 223) ist im Lichten 45,6 m lang, 31,72 m breit, bis zu den Binderbalken 6,5 m, bis zum Dachfirst 10,35 m hoch und durch eine in der Längenrichtung sich hinziehende, 3,65 m hohe Mauer in zwei Theile getheilt. Im kleineren, südlich gelegenen Theile geschieht das Töden, Brühen und Enthaaren der Schweine, im nördlich gelegenen größeren Theile die weitere Zerlegung derselben, so wie die Reinigung der Eingeweide.

Bei der Raumbefchaffung war die Annahme maßgebend, daß die Maximalschlachtungen an einem Tage sich auf 400 belaufen könnten und daß ein großer Theil hiervon auf die Export- oder Grofschlächter entfielen, die fast sämmtlich zu derselben Stunde in der Halle thätig sein können.

Die Schweine werden aus den Stallungen durch kleine, in der südlichen Umfassungsmauer der Halle liegende, durch Schiebethüren verschließbare, 0,75 m breite, 1,2 m hohe Oeffnungen in die Wartebuchten getrieben. Aus diesen Buchten, in denen etwa 100 Stück zu gleicher Zeit Unterkommen finden, werden die Schweine einzeln herausgelassen, durch einen Schlag mit einer eisernen Keule vor den Kopf betäubt, an der Erde abgestochen und in die Brühbottiche getaucht. Die Brühbottiche, 8 an Zahl, sind von elliptischer Grundform, 2,0 m lang, 1,4 m breit, 1,0 m hoch und werden mittels dreier unter dem Fußboden in getrennten Canälen liegenden Rohrleitungen mit kaltem und heißem Wasser und Dampf gespeist. Aus dem Brühbottich gelangt das Schwein auf den in unmittelbarer Nähe stehenden, 2,5 m langen und 1,3 m breiten Enthaarungstisch. Zwischen je 2 Brühbottichen befindet sich ein fest stehender, aber um die verticale Achse drehbarer Krahn, durch den die gestochenen Schweine von bedeutendem Gewichte in die Brühbottiche und aus diesen auf die Enthaarungstische befördert werden. Die Ueberführung der enthaarten Schweine in den zweiten, für die Zerlegung der geschlachteten Thiere bestimmten Raum geschieht auf fahrbaren Schragen, auf denen auch die Enthaarung vorzugsweise vorgenommen wird.

Drei in der Längenrichtung der Halle und zu einander parallel laufende, 4,83 m von einander entfernt stehende Hakenrahmen dienen zur Aufhängung der Schweine. Die auf eisernen Säulen ruhenden Rahmen sind in Entfernungen von 0,63 m mit großen, zur Aufnahme der Krümmlinge bestimmten Haken versehen, zwischen denen kleinere, zum Aufhängen von Fleischtheilen dienende Spitzhaken sich befinden. Die Rahmen sind in solcher Anzahl vorhanden, daß 360 Stück Schweine zu gleicher Zeit aufgehängt werden können. Vor und über den Haken befinden sich Aufzugsvorrichtungen, welche die Aufhängung eines Schweines durch eine Person ermöglichen. Diese Vorrichtungen bestehen aus 2 parallel laufenden Schienen, auf denen mehrere mit Differenzial-Flaschenzügen versehene Katzen sich bewegen. Zwischen den Hakenrahmen sind zum Auslegen der Eingeweide entsprechend eingerichtete Tische und an den beiden Längsmauern Steintröge mit Tischen abwechselnd aufgestellt. Die Steintröge dienen zum Reinigen der Eingeweide und werden durch Leitungen mit kaltem und heißem Wasser gespeist. Jeder Steintrög hat eine Länge von 0,80 m, eine Breite von 0,75 m und liegt mit dem Rande 0,80 m über dem Pflaster.

Die Hallenräume werden durch einen Mittelgang und 4 Querdurchgänge mit 1,80 m breiten, 2,65 m hohen Thüren zugänglich gemacht.

Der westliche Vorbau dieser Schlachthalle enthält einen 9,0 m langen und 6,0 m breiten Saal für die mikroskopischen Untersuchungen des Schweinefleisches auf Trichinen, ein Vorzimmer und ein Referenz-Zimmer, je 4,55 m lang, 2,64 m breit, gleichem Zwecke dienend, Aborte und 1 Pissoir, so wie ein 9,0 m langes und 6,0 m breites Aufenthaltszimmer für Schlächtergefallen mit besonderem Eingange. Im Obergeschosse des Mittelbaues ist eine kleine Wohnung für den Maschinenmeister angeordnet.

Der Fußboden der Schweine-Schlachthalle, die Umfassungsmauern, die Thür- und Fensterverschlüsse, die Ventilations-Oeffnungen im Dache, die Eindeckung der Dächer etc. sind in gleicher Weise, wie bei der Schlachthalle für Grosvieh beschrieben, hergestellt.

An Einrichtungsgegenständen für die Schlachthalle sind, aufer den bereits erwähnten, noch folgende vorhanden: *a*) 40 Stück zweirädrige Schragen zum Enthaaren und Transport der Schweine von den Enthaarungstischen nach den Aufhängestellen, *b*) 48 eiserne Kübel zur Aufnahme der Excremente aus den Gedärmen, *c*) 36 eichene Eimer und *d*) 3 Fleischwagen.

Wie die Grosvieh-Schlachthalle, so ist auch die Schlachthalle für Schweine mit einem 2,0 m breiten, mit Platten gepflasterten und mit Bordsteinen eingefassen, erhöhten Gange umgeben; auch sind über den feiltlichen Eingangsthüren 2,5 m vor das Gebäude vorspringende Dächer hergestellt. Bei einer später erforderlichen Vergrößerung der Schlachthof-Anlage kann die Schweine-Schlachthalle nach Osten hin in beliebiger Weise verlängert werden.

In einem besonderen, von den übrigen Schlacht-Anstalten entfernt gelegenen Gebäude (Schlachthaus für Pferde) ist ein kleiner, 5,6 m langer, 5,36 m breiter, 6,0 m bis zur freien Balkenlage hoher Raum zu den nur selten vorkommenden Pferde-Schlachtungen eingerichtet. Zwei Aufzugsvorrichtungen und zwei im Boden zu befestigende Ringe dienen zur gleichzeitigen Schlachtung von zwei Pferden. Decken

und Wände, desgleichen auch die Thüren und Fenster, die Dachdeckung und die Ventilations-Vorrichtungen sind in gleicher Weise, wie bei der Grosvieh-Schlachthalle construirt. Der Eingang zu diesem Raume ist jedoch vom Schlachthofe aus angeordnet, damit die Pferde-Schlachtungen der so nothwendigen Controle sich nicht entziehen können. An der dem Eingange gegenüber liegenden Wand ist ein durch kaltes und heisses Wasser zu speisender Wassertrog aufgestellt.

An Einrichtungsgegenständen sind vorhanden: α) 1 eichener Tisch zur Zerlegung der Eingeweide, 1,45^m lang, 0,8^m breit und 0,8^m hoch; β) 1 Wampenkarren; γ) 1 Kübel, und δ) 1 Eimer.

Das Schlachthaus für krankes Vieh liegt mit dem Schlachthause für Pferde unter einem Dache und hat mit diesem gleiche Gröfse und Einrichtung. Im Schlachtraume wird das erkrankte Vieh bis zur Tödtung aufgestellt. Im äufseren Umfange des Gebäudes ist ein 2^m breiter, gepflasterter und mit Bordsteinen eingefasster, erhöhter Gang hergestellt; auch sind über den Thüröffnungen, wie bei den übrigen Schlachthallen, flache Dächer ausgeführt.

Die Entleerung der Eingeweide von Kleinvieh und Schweinen geschieht in den betreffenden Schlachthallen, und es werden hierzu, wie bereits erwähnt, Kübel, mittels deren der Inhalt auf die Düngerflätte geschafft wird, benutzt. Das Entleeren der Eingeweide des Grosviehs geschieht an der hierzu bestimmten Düngerflätte selbst, das Bräthen und Säubern der Gedärme in der Kaldaunenwäfche. Da zu diesen Manipulationen nur wenig Raum erforderlich ist, auch das Gebäude in unmittelbarer Nähe der Grosvieh-Schlachthalle gelegen sein muß, so wurde die Kaldaunenwäfche gleich in den Dimensionen projectirt, welche für die durch Erweiterung der ganzen Schlachthof-Anlage sich herausstellenden Maximalschlachtungen von 120 Stück Grosvieh genügen.

Die Kaldaunenwäfche ist im Lichten 13,5^m lang, 7,5^m breit und 6,3^m hoch, mit offener Balkendecke construirt und durch drei je 1,5^m breite Thüröffnungen, die der Langseite einer Mistflätte gegenüber und 3,0^m von derselben entfernt liegen, zugänglich gemacht. An den übrigen 3 Umfassungsmauern befinden sich 9 durch kaltes und heisses Wasser zu speisende Steintröge, von je 1,0^m Länge, 0,75^m Breite, 0,80^m Höhe und 0,40^m bis 0,45^m Tiefe, und zwischen denselben zur Aufnahme der Eingeweide eingerichtete eichene Tische. Der vor den Eingangsthüren befindliche Raum ist in der ganzen Tiefe des Gebäudes durch ein 3,3^m vor dasselbe vortretendes Dach überdeckt.

Die Ausführung des Fußbodenpflasters, der Umfassungsmauern, der Thür- und Fensterverchlüsse, der Ventilations-Vorrichtungen etc. ist in der bei der Grosvieh-Schlachthalle beschriebenen Weise bewirkt. Zu den Einrichtungsgegenständen gehören einige Kübel und Eimer.

Die Talgschmelze ist nach dem den Ingenieuren *Flottmann & Co.* in Bochum patentirten Systeme¹⁴⁸⁾ ausgeführt (siehe auch Art. 237, S. 233).

In dem zu einem kleinen Wasserturme ausgebauten Maschinenhause befindet sich im Erdgeschosse eine Dampfmaschine, welche aus einem in geringer Entfernung davon ausgeführten, 3,0^m im Durchmesser weiten, etwa 12,0^m tiefen Brunnen das zum Schlachtbetriebe erforderliche Wasser pumpt. Die ganze Schlachthof-Anlage ist dadurch von der angeflossenen städtischen Wasserleitung unabhängig gemacht und benutzt das Leitungswasser nur in Ausnahmefällen.

Im I. Obergeschosse des Wasserturmes ist das Heißwasser-Reservoir aufgestellt; im II. und III. Obergeschosse sind die Kaltwasser-Reservoirs untergebracht. Von diesen letztgenannten Reservoirs, die auch dazu dienen, die durch die städtische Wasserleitung fortgeführten Schmutztheile zur Ablagerung zu bringen, erfolgt stets die Vertheilung des Wassers nach den einzelnen Verbrauchsstellen.

Die Dampfkessel erfüllen somit den Zweck: α) die Schweine-Schlachthalle, die Kaldaunenwäfche und die Schlachträume für krankes Vieh und für Pferde mit heissem Wasser zu versorgen; β) die Dampfmaschine zum Wasserpumpen zu speisen, und γ) zum Talgschmelzen den erforderlichen, stark gespannten Dampf zu liefern.

Die Kaltwasser-Reservoirs haben eine solche Gröfse erhalten, daß sie das ganze an einem Schlachttag zum Verbrauch kommende Wasser in sich aufnehmen können. Die Eisbildung in diesen Reservoirs wird durch das Rauchrohr verhindert, welches von den Dampfkesseln fortgeht und in Mitten des 15,4^m hohen Wasserturmes emporsteigt. Die Anlage hat sich trefflich bewährt, da der Brunnen gutes Wasser in reichlichem Mafse liefert.

Im Anschlusse an das Kesselhaus befindet sich ein Kohlenschuppen.

Zur Unterbringung des Düngers aus den Stallungen und des Gedärmeinhaltes sind zwei flache, ca. 1^m tiefe Düngerflätten hergerichtet, die an der Nord- und Südgrenze des Schlachthofes und in unmittelbarer Nähe der Kaldaunenwäfche, der beiden großen Schlachthallen, so wie der Stallungen gelegen sind.

An die Düngerflätten schliessen sich die nöthigen Aborte und die Pissoirs an, welche mit Wasser gespült werden.

¹⁴⁸⁾ D. R.-P. Nr. 7211.

Für die Größenermittlung des zur Einstallung von Schlachtvieh erforderlich werdenden Stallraumes war die Bestimmung maßgebend, daß etwa das doppelte Quantum der Maximalfchlachtungen eines Tages von einer jeden Viehgattung in Stallungen unterzubringen sein würde, daß mithin für 120 Stück Großvieh, 400 Stück Kleinvieh (Kälber und Schafe) und 800 Stück Schweine Stallraum zu schaffen sei.

Die sämtlichen Stallungen sind mit massiven Umfassungswänden von Backsteinen, die im Außen- und Inneren ohne Verputz geblieben sind, hergestellt. Diese Räume erhielten bei einer lichten Tiefe von 13,5 m und einer lichten Höhe von 3,7 m die entsprechende Länge und sind mit auf eisernen Säulen und Trägern ruhenden Kappengewölben überspannt, wodurch der nöthige Bodenraum zur Aufbewahrung des Futters gewonnen ist. Die Dächer sind, wie bei den Schlachthallen, mit Breitziegeln auf Latten eingedeckt und mit Cement verfrichen. Die Fenster bestehen aus Gufseifen und sind so hergestellt, daß sie zur Hälfte geöffnet werden können. Der Verschluss der Eingänge ist durch Schiebethüren bewirkt.

Für die Einrichtung und Eintheilung der einzelnen nach den Viehgattungen getrennten Stallungen ist das Folgende zu bemerken.

Das Großvieh wird in zwei, je 25,3 m langen, 13,5 m im Lichten tiefen Stallungen untergebracht. Zu jeder Seite der Großvieh-Schlachthalle liegt einer dieser Ställe. Die Standreihen sind nach der Tiefe des Gebäudes angeordnet. Jeder Stand hat eine Breite von 1,35 m und eine Länge von 2,8 m erhalten. Die steinernen Krippen besitzen eine Breite von 0,6 m, im Lichten von 0,5 m, eine Höhe von 0,8 m und eine innere Tiefe von 0,3 m. Der Mittelgang zwischen zwei Standreihen, in dessen Axe jedesmal eine 1,2 m breite Thür vorhanden ist, besitzt eine Breite von 1,5 m. Der Stehraum ist nicht in einzelne Stände abgetheilt. Eisenringe sind an den Krippen in Entfernungen von 0,7 m zu 0,7 m angebracht. Jede Krippe wird durch einen Wasserhahn gespeist. Der Fußboden ist mit Basaltsteinen abgepflastert. Zu beiden Seiten des erhöhten Mittelganges befinden sich offene Gassen, in deren Mitte gusseiserne, mit Wasser-verschluss versehene Senkflächchen eingelegt sind. Die Schlafstellen für die Futter- und Stallknechte, bezw. die Wachen befinden sich in den angrenzenden Kleinvieh-, bezw. Pferdestallungen.

Das Kleinvieh (Kälber, Schafe und Ziegen) wird in 2 Stallungen untergebracht, welche zu beiden Seiten der Kleinvieh-Schlachthalle liegen und die östliche Verlängerung der Großvieh-Stallungen bilden. Der Stallraum ist durch 1,10 m hohes, eisernes Gitterwerk in Buchten von verschiedener Größe abgetheilt, die durch 0,85 m breite Thüren von den Mittelgängen aus zugänglich gemacht werden. In beiden Stallungen zusammen befinden sich: α) 8 Buchten, je 3,3 m lang, 2,5 m breit, jede zur Aufnahme von 13 Stück Kleinvieh; β) 16 Buchten, je 3,3 m lang, 1,9 m breit, je für 9 Stück Kleinvieh, und γ) 28 Buchten, je 2,5 m lang, 1,6 m breit, je für 6 Stück Kleinvieh. Es können mithin im Ganzen 416 Stück Kleinvieh in den Buchten untergebracht werden.

Die beiden neben der Schweine-Schlachthalle vorgesehenen Stallgebäude, von denen das südlich gelegene im Lichten 59,85 m lang und 13,5 m tief, das nördlich gelegene im Lichten 40,95 m lang und 13,5 m tief ist, sind in Buchten verschiedener Größe eingetheilt und enthalten im Ganzen:

5 Buchten à 3,6 m lang, 4,0 m breit, je für 12 Schweine	=	60 Stück.
8 „ à 3,6 „ „ „ 2,6 „ „ „ „ 8 „	=	64 „
52 „ à 2,5 „ „ „ 2,0 „ „ „ „ 5 „	=	260 „
26 „ à 4,0 „ „ „ 4,0 „ „ „ „ 14 „	=	364 „
91 Buchten im Ganzen für		748 Stück Schweine.

Die Begrenzungswände der Buchten werden aus 19×19 cm starken steinernen Pfosten mit dazwischen befindlichen 6 cm starken Platten gebildet und durch 14×19 cm starke, eichene, mit den Pfosten verdübelte Holme abgedeckt. Die Thüren der Buchten, nach den Gängen zu, sind in einer Breite von 0,7 m aus 4 cm starkem Eichenholze mit Quer- und Strebeleisten hergerichtet. In jeder Bucht steht ein steinerner Futtertrog. Der Fußboden der Buchten und der Gänge ist mit Sandsteinplatten in Cementmörtel abgepflastert. Zur Abführung der Flüssigkeiten sind offene Gassen vorgerichtet, die in gusseiserne, mit Geruchverschluss versehene Senkflächchen sich ergießen.

In jedem Stalle sind zwei Schlafstellen für die Stallwachen vorgesehen.

Zur Unterbringung der von den die Schlacht-Anstalt benutzenden Schlächtern zum Vieh- und Fleischtransport verwendeten Pferde und Wagen sind zwei vor die Westgiebel der Großvieh-Stallungen vorgelegte Pferdeställe von je 13,5 m lichter Länge und 9,5 m Breite und zwei an diese sich anschließende Wagen-Remifen von je 19,5 m Länge und 8,0 m Tiefe hergestellt.

Die Wagen-Remifen sind nach dem Schlachthofe zu offen und dienen zur Einstellung von etwa 28 bis 32 Vieh-, bezw. Fleischtransportwagen. Der Fußboden in diesen Räumen ist, wie auf dem Hofe, mit Basaltsteinen abgepflastert. Die offene Balkendecke liegt 3,5 m über dem Pflaster.

Die Wasserverforgung des Schlachthofes geschieht hauptsächlich durch die städtischen Wasserwerke. Da jedoch von den Schlächtern, namentlich von den Schweineschlächtern, zu gewissen Zwecken mit Vorliebe Brunnenwasser verwendet wird, so ist durch Anlage zweier Brunnen mit Pumpwerk den nach dieser Richtung hin zu stellenden Anforderungen Genüge geleistet.

Die Entwässerung der Anlage wird durch unterirdische, aus glazierten Thonrohren bestehende Canäle bewirkt, die sich auf dem Schlachthofe in einem großen, für die Ablagerung der aus den Schlachthallen mit fortgeführten Fleisch- und anderen Abfälle bestimmten Sammel-Bassin vereinigen, von welchem aus die geklärten Abwässer dem Straßencanale auf der Hamburgerstraße zugeführt werden. Die Einfallschächte in den Schlachthallen und in den Stallungen sind aus Gusseisen mit Wasserverschluss und so construirt, daß dieselben leicht gereinigt werden können und gegen das Eindringen von Ratten genügende Sicherheit bieten.

Die Beleuchtung des Schlachthofes ist von der städtischen Gasanstalt übernommen. Der Geschäftsbetrieb erfordert die zeitweise Erleuchtung des Schlachthofes, der Schlachthallen und der Stallungen. Demgemäß sind sämtliche Räumlichkeiten mit Gasleitungen versehen.

Die Schlachthof-Anlage kostet (auschl. Grunderwerb) 917 600 Mark, wonach pro 1000 Einwohner 11 470 Mark.

Die Schlachthof-Anlagen zu Nürnberg, Bremen, Hannover, München, Wien (St. Marx und Gumpendorf) und Paris-La-Villette, mit denen Viehmärkte verbunden sind, sind am Ende des nächsten Kapitels beschrieben.

267.
Beispiel
XXXVI
bis XLII.

2. Kapitel.

Märkte für Schlachtvieh.

a) Allgemeines.

Die Märkte für Schlachtvieh sind Anlagen, in welchen alle diejenigen Thiergattungen, deren Fleisch dem Menschen zum Genuß dient, zum Verkaufe untergebracht und ausgestellt werden. Sie sind also Anlagen zum Verkaufe von Schlachtvieh und daher Hilfsanlagen für die öffentlichen Schlachthöfe. Alle übrigen Märkte, auf denen solches Vieh zum Verkaufe ausgesetzt wird, welches entweder zur Aufzucht oder zum landwirthschaftlichen und gewerblichen Betriebe dient, welches also nur den Eigenthümer wechselt, ohne direct zum Schlachten verwendet zu werden, gehören in die nachfolgenden Kapitel über »Markthallen und Marktplätze« und nicht in die vorliegende Betrachtung.

268.
Zweck
und
Gesamt-
anlage.

Die Viehmarkt-Anlagen bestehen im Großen und Ganzen aus einem Complex von Gebäuden, in welchen das Schlachtvieh eingestallt und zum Verkaufe ausgesetzt wird, oder in welchen die Geschäfte abgeschlossen werden, die Händler übernachten und sich körperlich restauriren. Dem zufolge wird man im Allgemeinen Markthallen, Ställe, Börsen, Restaurants, Hotels, Verwaltungsgebäude etc. auf einem Viehmarkte vorfinden, und es wird von der Bedeutung des auf einem solchen Markte abgeschlossenen Geschäftes, von der Größe des öffentlichen Schlachthofes und der betreffenden Stadt abhängen, ob alle Arten von Gebäuden vertreten sind (wie in Berlin, Wien und Hannover), oder ob das eine oder andere Bauwerk fehlen, bezw. verschiedenen Zwecken nutzbar gemacht werden kann (wie in München), oder ob der Viehmarkt nur einen Theil der Schlachthof-Anlage ausmachen (wie in Bremen und Elberfeld), oder gar ganz in denselben aufgehen kann (wie in Düsseldorf).

Den angeführten Gründen entsprechend wird auch stets der Viehmarkt in directer Verbindung mit dem Schlachthofe gebracht werden müssen, und es ist als ein Fehler anzusehen, wenn Viehmarkt und Schlachthof weit aus einander liegen.

Ein Viehmarkt wird sich in der Regel in allen den Städten als zweckmäßig erweisen, welche ihr Schlachtvieh entweder mit der Eisenbahn zugeführt oder von

weit her zugetrieben erhalten, wird aber in solchen Orten weniger am Platze sein, in denen die anfässigen Schlächter gewohnt sind, das Schlachtvieh in den ländlichen Bezirken aufzufuchen und aufzukaufen und in welche Städte das Viehzucht treibende Hinterland kein Schlachtvieh direct entfendet. Es wird also die Benutzung eines Viehmarktes nicht direct von dem Bedarfe der Stadt an Schlachtvieh abhängen, sondern wesentlich von anderen Factoren, und dies ist der Grund, weshalb nur unsere großen Städte, bei denen alle Bedingungen zur starken Benutzung eines Viehmarktes erfüllt sind, solche Anlagen aufweisen (wie Berlin, Wien, München, Dresden, Hannover, Elberfeld und in geringem Maße Bremen, Stuttgart und Cöln); es gilt bei Projectirung eines Viehmarktes als erste Regel, sich von der Art und Größe des Zutriebes, von der Entfernung des das Schlachtvieh aufziehenden Gebietes etc. Rechenhaft zu geben, und man wird in allen den Städten, in denen sich noch kein Schlachtvieh-Markt eingebürgert hat, und in allen den Fällen, in denen es zweifelhaft ist, ob sich ein genügender Markt entwickeln wird, lieber durch geringfügige Bauten auf dem Schlachthofe oder durch Freilassung eines großen Platzes neben demselben und durch Mitbenutzung der Stallungen auf demselben den Viehmarkt aus kleinen Anfängen sich emporarbeiten lassen und allmählich, je nach Bedarf, die erforderlichen Gebäude für denselben aufführen.

Die Viehmarkt-Anlage, wenn sie vollkommen ausgebildet werden soll, beansprucht eine erhebliche Menge von Gebäuden und ein großes Grundstück. Um beide genügend ausnutzen zu können, muß mehrmals in der Woche großer Markt abgehalten werden, eine Bedingung, der zu genügen wohl nur große Städte in der Lage sind. Es ist denn auch fast nur in einzelnen mittelgroßen Städten von 80 000 bis 150 000 Einwohnern, hauptsächlich aber in den Großstädten eine vollkommen ausgebildete Viehmarkt-Anlage ausgeführt worden. Die kleineren Städte, welche kleinere Viehmärkte an mehreren Wochentagen angesetzt haben, kommen dem Wunsche nach Unterbringung des Viehes durch Vermehrung der Stallungen auf dem Schlachthofe entgegen, falls nicht ein großer gepflasterter Hof zur Aufstellung des Viehes und Unterbringung in Privatstallungen dem Bedürfnisse Genüge leisten sollten.

Die Schlachtviehmarkt-Anlagen sind Schöpfungen der allerneuesten Zeit und hauptsächlich erst in den letzten 30 Jahren vollkommen ausgebildet.

Die Wahl des Platzes für eine Viehmarkt-Anlage ist im Großen und Ganzen von denselben Gesichtspunkten aus zu treffen, wie die für eine Schlachthof-Anlage (siehe Art. 201, S. 185), und es können dabei folgende Bedingungen als maßgebend aufgestellt werden ¹⁴⁹⁾:

- 1) Das Grundstück muß eine trockene und luftige Lage haben;
- 2) dasselbe muß außerhalb der Stadt sich befinden,
- 3) muß die Möglichkeit zur Anlage einer genügenden Wasserversorgung und Entwässerung bieten,
- 4) muß in directeste Schienenverbindung mit einem Bahnhofe, bezw. in Verbindung mit den Quais der Flüsse und Häfen gebracht werden können;
- 5) das Grundstück muß unmittelbar neben dem Schlachthofe liegen, und muß
- 6) bequeme Zuwegungen besitzen oder solche ermöglichen lassen;
- 7) das Grundstück muß so viel Raum bieten, daß eine Vergrößerung und

269.
Wahl
des
Bauplatzes.

¹⁴⁹⁾ Siehe: HENNINGE, J. Bericht über Schlachthäuser und Viehmärkte etc. Berlin 1866. S. 3.

Vermehrung der Gebäude und Höfe in genügender Weise möglich ist, damit den Bedürfnissen der Stadt für die nächsten 50 Jahre und mehr genügt werden kann.

Die Punkte 1 bis 3, so wie 6 und 7 sind bei der Schlachthof-Anlage schon genügend hervorgehoben. Es erübrigt nur noch Einiges über die Punkte 4 und 5 zu sagen, und wir glauben die Ansichten *Orth's*¹⁵⁰⁾ hier wiedergeben zu sollen.

»Je mehr unsere Verkehrsmittel oft auf eine sehr rasche Verbreitung von Seuchen selbst auf weite Entfernung hin wirken, um so mehr ist es erforderlich, schon das lebende Vieh einer Controle zu unterwerfen. Als im Kriege 1870—71 große Transporte von Rindvieh im Felde wegen Rinderpest getödtet und vergraben werden mußten, blieb nichts anderes übrig, als den Berliner Markt für den Ausgang von Großvieh zu schliessen. Kein Stück Rindvieh verlief lebend die Schlachtviehmarkt-Anlage; es trat eine ausreichende Desinfection der Wagen ein, und die Seuche hörte auf. Hat man nicht die Märkte mit in der Hand, so werden derartige Krankheiten viel gefährlicher, und bei Städten von einiger Bedeutung ist die Verbindung des Viehmarktes mit dem Schlachthause daher ein wesentliches Erforderniß. Sie sollte wenigstens im Grunderwerb überall vorgesehen werden. Diese Verbindung ist auch im Interesse einer billigen Fleischverförgung wünschenswerth, weil damit die künstliche Theuerung des Viehs, also auch des Fleisches erschwert wird.

Im Interesse einer billigen und überhaupt einer geordneten Fleischverförgung liegt aber eben so sehr die unmittelbare Verbindung des Marktes mit der Eisenbahn. Die Verbindung mit den Wassertrafsen ist, abgesehen von Seestädten, mehr für eine billige Düngerabfuhr, als für den Viehtransport von Bedeutung. Seitdem die Reichsgesetze bei Viehseuchen eine Absperrung von ganzen Districten erleichtern, so daß eine Stadt wohl in die Lage kommen kann, vom Landverkehr bezüglich des Viehtransportes ganz abgeschnitten zu werden, so fern das Vieh nicht mit Wagen bis auf den unter Controle stehenden Markt geschafft wird, kann sehr leicht eine wesentliche Vertheuerung des Fleisches eintreten, wenn der Viehmarkt, resp. das Schlachthaus nicht Eisenbahnanschluss hat. Ein solcher Anschluss befördert wesentlich eine billige Ernährung und erhöht die Concurrenz bezüglich der Vieh-Anfuhr, während die Möglichkeit der Ausfuhr des Viehes mit der Eisenbahn auf weite Entfernungen wieder die Nothwendigkeit einer größeren Controle auflegt, also den öffentlichen Viehmarkt erfordert, wo verdächtiges Vieh schon von vornherein abgefördert werden kann.«

270.
Erforderliche
Gebäude
und
Plätze.

Zu einem vollkommen ausgebildeten Viehmarkte gehören folgende Gebäude¹⁵¹⁾:

- 1) Räume zur Aufstellung von Vieh, und zwar von Großvieh, von Kälbern, von Schafen und von Schweinen;
 - 2) Stallungen für Großvieh, Kälber und Schafe;
 - 3) Stallungen für krankes und verdächtiges Vieh;
 - 4) eine Börse zur Abwicklung der Geschäfte;
 - 5) ein Restaurant;
 - 6) ein Hotel;
 - 7) Verwaltungsgebäude;
 - 8) einen Wafferturm mit Wasser-Reservoir, Maschinen- und Kesselhaus;
- endlich
- 9) Düngergruben.

Ueberdies sind Plätze zu schaffen mit offenen Ständen für die verschiedenen Thiergattungen, welche bei bedeutendem Marktangebote und nicht ausreichenden bedeckten Räumen als Reserve dienen müssen.

In kleineren Städten wird man die Viehmarkt-Anlage stets in so unmittelbare Verbindung mit der Schlachthof-Anlage bringen, daß beide sich gegenseitig ergänzen können, somit die Stallungen des Schlachthofes so geräumig anlegen, als des Viehmarktes wegen erforderlich ist, und die Gebäude auf dem Schlachthofe derart anordnen, daß ein großer Hof in der Mitte zur Aufstellung des Schlachtviehes an den Markttagen frei bleibt (wie in Düffeldorf), oder eine Verkaufshalle

¹⁵⁰⁾ In: Deutsches Bauhandbuch II, 2. Berlin 1884. S. 990 ff.

¹⁵¹⁾ Siehe: Risch, Th. Bericht über Schlachthäuser und Viehmärkte etc. Berlin 1866. S. 14.

erbauen, in welcher alle Thiergattungen zum Verkaufe aufgestellt werden können (wie in Bremen). Der Schlachthof und der Viehmarkt haben dann gemeinschaftliche Beamte und Verwaltungsgebäude. Der Sanitätshof des Schlachthofes mit feinen Stallungen für krankes und verdächtiges Vieh dient auch den Zwecken des Viehmarktes. Eine Börse wird als überflüssig erachtet, und es werden die Geschäfte im Restaurant ausgeführt. Ein Hotel wird dadurch vermieden, daß Schlafstellen in den einzelnen Stallungen für die Knechte der Viehhändler angelegt werden, was noch den besonderen Vortheil hat, daß das Vieh unter guter Aufsicht steht, wie denn auch diese Anordnung meist nach Wunsch der Viehhändler ist.

»Schlachthaus und Viehmarkt sind allerdings zwei ganz verschiedene Anlagen,« sagt *Rijch*¹⁵²⁾, »welche verschiedene Verwaltungen nothwendig machen und verschiedene Verkehrsverhältnisse befriedigen sollen; nichts desto weniger haben dieselben eine enge Beziehung zu einander, daß eine Trennung nothwendiger Weise zu einer Erschwerung des beiderseitigen Geschäftsverkehrs führen und wiederholt betont werden muß, daß es im Interesse der Stadt und ihrer Bewohner liegt, Schlachthaus und Viehmarkt in Verbindung zu bringen.«

271.
Verwaltung
und
Umfang.

Je größer die Stadt ist, desto eher wird die Trennung der Verwaltung sich als praktisch und die gegenseitige, gemeinschaftliche Benutzung der Räume für den Betrieb des Schlachthofes und des Viehmarktes sich als unpraktisch herausstellen; je geringer aber der Zutrieb des Schlachtviehes in kleineren Städten ist, desto größer ist das Bedürfnis nach Uebersichtlichkeit und dem Ineinandergreifen beider Anlagen, vom Standpunkte der Bequemlichkeit und der Oekonomie aus betrachtet.

Nichts desto weniger liegt es im öffentlichen Interesse, im Interesse der Stadt und jedes einzelnen Einwohners, daß die Zuführung der erforderlichen Anzahl, ja einer größeren Anzahl von Schlachtvieh und die bequeme Unterbringung desselben ermöglicht wird, weil hierdurch die Preise gedrückt werden oder wenigstens eine gleichmäßige und natürliche Normirung erfahren¹⁵³⁾.

Man wird daher bei der Projectirung eines Viehmarktes ganz besonders den Bedarf an Schlachtvieh, die Zutriebs-Verhältnisse und die Räume auf dem bestehenden Schlachthofe berücksichtigen, bezw. bei der Projectirung beider Anlagen untersuchen, ob und in welcher Ausdehnung gemeinschaftliche Räume zu schaffen sind, dann aber in weit größerem Mafse für die Unterbringung und Aufstellung des Schlachtviehes an Markttagen Sorge tragen, als sich aus dem Bedarf an Schlachtvieh für die Stadt ergibt.

»Ein Viehmarkt, wenn er mehr bedeuten soll als Einkauf und Verkauf auf einem öffentlichen Platze,« sagt *Rijch*, »wenn er den Verkäufer anlocken und manche Bequemlichkeiten bieten, dem Käufer den Ankauf erleichtern soll, muß mancherlei Einrichtungen haben, die je nach ihrer zweckmäßigen und praktischen Anlage dazu beitragen müssen, den Marktverkehr zu vergrößern und zu begünstigen.«

Es ist jedoch dabei nicht zu vergessen, daß der Schlachthof nur den Beamten und den Metzgern offen steht, dagegen dem Publicum verschlossen bleibt, wohingegen zum Viehmarkt an den Markttagen Jeder Zutritt hat, und daß daher selbst für kleine Städte eine solche Disposition der Gebäude auf dem Schlachthofe und Viehmarkte am zweckentsprechendsten ist, welche letzterem gestattet, die Stallungen des Schlachthofes in bequemer Weise zu benutzen, aber im Uebrigen den Viehmarkt derart vom Schlachthofe abgrenzt, daß das Publicum verhindert ist, vom Viehmarkte auf den letzteren zu gelangen.

Die enge Verbindung des Viehmarktes mit dem Schlachthofe, wie sie vorstehend geschildert ist, läßt im Allgemeinen die Nothwendigkeit ersehen, die Verwaltung beider Anlagen in eine Hand zu geben oder doch in eine Spitze zusammenlaufen

272.
Errichtung
u. Betrieb des
Viehmarktes.

¹⁵²⁾ In: Bericht über Schlachthäuser und Viehmärkte etc. Berlin 1866. S. 398.

¹⁵³⁾ Siehe ebendaf., S. 401.

zu lassen, da sonst Collisionen mancher Art unvermeidlich sein werden. Wer den Schlachthof erbaut hat und betreibt, wird denn auch in der Regel den Viehmarkt schaffen und betreiben. Nur in den Großstädten kann von dieser Regel abgewichen werden, und zwar manchmal zu Gunsten des Marktverkehrs. Wenn in den Großstädten ein Handelsmarkt (wie in Berlin und Wien) errichtet wird, auf welchem nicht nur das Schlachtvieh für den eigenen Bedarf der Stadt, sondern in weit größerem Maße für den Bedarf einer oder mehrerer Provinzen zusammenströmt, da spielt der Schlachthof dem Viehmarkte gegenüber stets eine so untergeordnete Rolle, daß recht gut eine gänzliche Trennung beider Verwaltungen ohne gemeinschaftliche Spitze gedacht werden und sich als zweckmäßig herausstellen kann¹⁵⁴).

Es wird demnach für Großstädte stets zu erwägen sein, ob die Stadt selbst den Viehmarkt anlegen und betreiben oder verpachten soll, oder ob es besser ist, einer Gesellschaft die Concession zur Anlage und zum Betriebe zu geben.

273.
Eisenbahn-
Anschluß.

Es ist in Art. 269 (unter 4, S. 281) von der Wichtigkeit gesprochen worden, welche ein Eisenbahn-Anschluß für den Viehmarkt hat. Da nun in der Regel auf freier Bahn keine Weiche angelegt werden darf, welche die Viehmarkt-Gleise mit der Bahn verbindet, so wird es meistens erforderlich sein, den Viehmarkt in die Nähe einer bestehenden Eisenbahnstation zu legen und von letzterer aus den Viehmarkt mit Gleisen zu versorgen, oder, was bei einer großen Viehmarkt-Anlage wohl geschehen kann, für letztere in die bis dahin freie Bahn eine Station neu einzulegen.

In einer solchen Station ist in der Regel nur ein Gleis erforderlich, längs dessen eine, bei größerem Verkehre mehrere Rampen zum Aus- und Einladen des Viehes angelegt werden. Bisweilen werden auch längs der Rampen Buchten angeordnet, in denen das Vieh nach dem Aus-, bezw. vor dem Einladen einige Stunden Unterkunft finden kann.

b) Gesamtanlage.

274.
Anordnung
der
Gebäude.

Die Disposition der Gebäude auf dem Viehmarkte ist weniger schwierig zu treffen, als die der Gebäude auf dem Schlachthofe, da es bei einem Viehmarkte weit weniger auf die Stellung der einzelnen Gebäude zu einander ankommt. Als wichtigste Regel ist zu beachten, daß die einzelnen Stallungen in nächster Nähe der betreffenden Markthallen liegen und daß letztere von den ersteren auf dem kürzesten Wege zugänglich sind.

Sehr häufig wählt man eine symmetrische Stellung aller Gebäude und gruppirt dieselben um einen größeren Platz, dessen Mitte die Börse einnimmt (wie in München und Hannover), oder man ordnet die Gebäude einfach in Reihen an (wie in Berlin, Buda-Pest, Dresden und Elberfeld).

Im Großen und Ganzen ist auf die Gruppierung der Gebäude die Form des Grundstückes, welches nach Möglichkeit auszunutzen ist, so wie die Wahl der Markthallen-Systeme (von denen später die Rede sein wird) von wesentlichstem Einflusse; auch ist zu beachten, daß die Ställe oder Markthallen derjenigen Thiergattungen, welche am schwierigsten zu transportiren sind (wie Kälber und Schweine), in nächster Nähe der Eisenbahn-Entlade-Perrons liegen, oder auch (was besonders

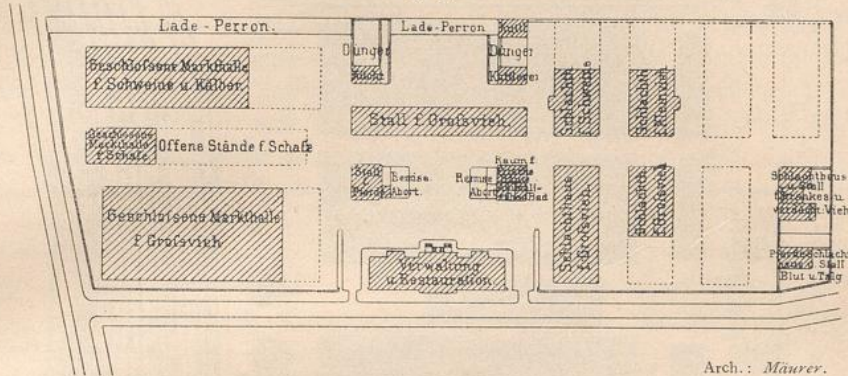
¹⁵⁴) Siehe auch die einschlägigen Erörterungen in: Risch, Th. Bericht über Schlachthäuser und Viehmärkte etc. Berlin 1866. S. 420.

bei Schweinen von Vortheil) derart mit diesen Perrons verbunden sind, daß diese Thiere durch Buchten direct in die Markträume getrieben werden können.

α) Einen in directester Verbindung mit einem Schlachthof stehenden Viehmarkt zeigt die in Fig. 362 gegebene Anlage in Elberfeld, einer Stadt von ca. 94 000 Einwohnern, welche von *Mäurer* im Jahre 1879 geschaffen wurde¹⁵⁵⁾. Die Anlage ist deshalb interessant, weil sie den Bedürfnissen einer mittelgroßen Stadt in einfachster Weise Rechnung trägt.

275-
Beispiele.

Fig. 362.



Schlachthof und Viehmarkt zu Elberfeld¹⁵⁵⁾.

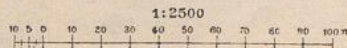
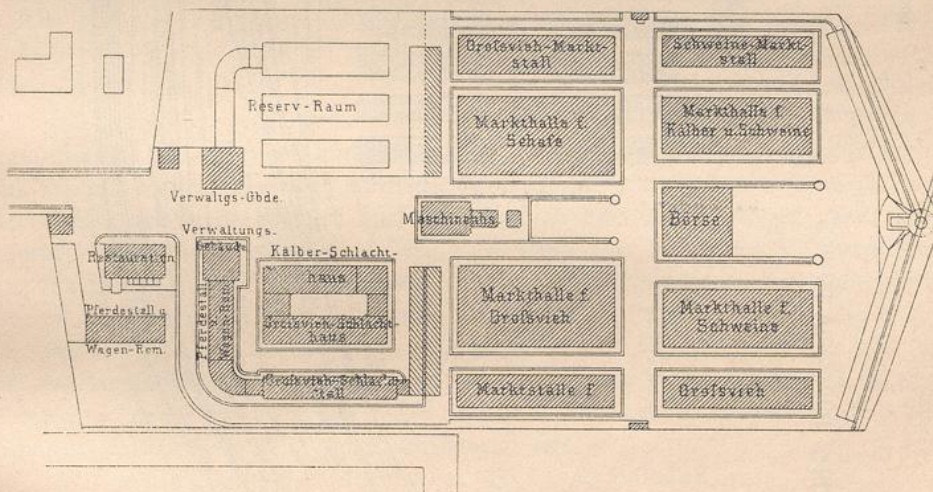


Fig. 363.

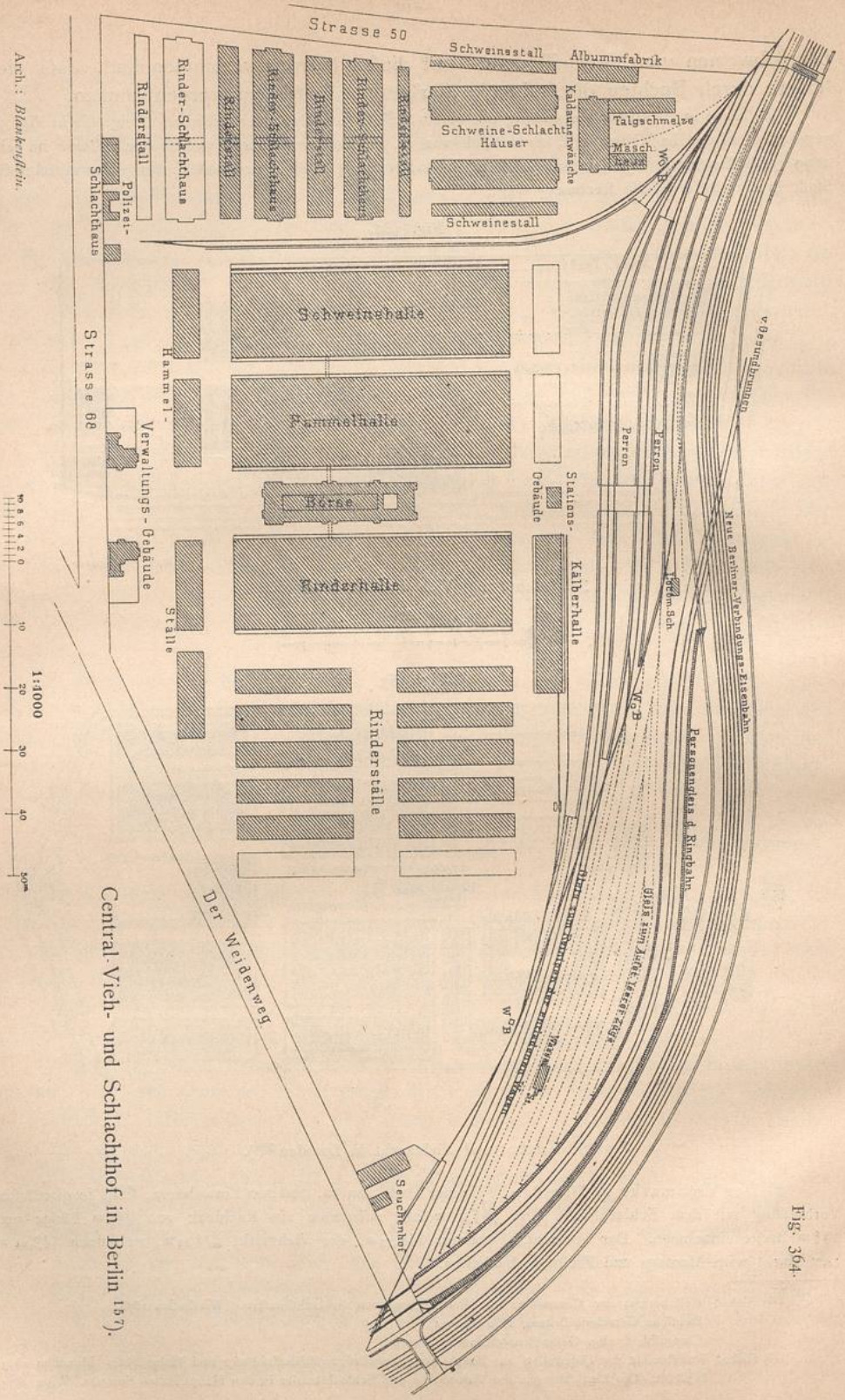


Schlachthof und Viehmarkt in Dresden¹⁵⁶⁾.

β) Der Viehmarkt in Dresden¹⁵⁶⁾, einer Stadt von ca. 220 000 Einwohnern, steht in directester Verbindung mit dem Schlachthofe (Fig. 363), welche zusammen ein Rechteck von 243 m Länge und 141 m Breite einnehmen. Der Schlachthof bedeckt 118,12 a, der Viehmarkt 224,52 a, zusammen 342,64 a. Der Markt wird Montags und Freitags abgehalten.

¹⁵⁵⁾ Siehe: Reisebericht der Commission zur Befichtigung von Schlachthäusern. Wiesbaden 1878. Deutsche Gemeinde-Zeitung 1882, S. 241. Centralbl. f. allg. Gesundheitspf. 1882, S. 221.

¹⁵⁶⁾ Siehe: Reisebericht der Deputation zur Befichtigung auswärtiger Schlachthäuser und Viehmärkte. München 1873. WENZEL. Die Einrichtungen der Viehmärkte und Schlachthäuser in den Hauptstädten Europas. Wien 1874.



Central-Vieh- und Schlachthof in Berlin (1877).

Fig. 364.

- γ) Der Viehmarkt in München, einer Stadt von 230 000 Einwohnern, und
 δ) der Viehmarkt in Hannover, einer Stadt von 123 000 Einwohnern, sind von den Schlachthöfen durch eine StraÙe getrennt. Dieselben sind in Art. 302 und 301 eingehender beschrieben.
 ε) Der Central-Vieh- und Schlachthof in Berlin (Fig. 364¹⁵⁷⁾, einer Stadt von 1 122 000 Einwohnern, ist 1877—81 von *Blankenfein* erbaut worden, umfasst ein Terrain von 3850^a, wovon $\frac{3}{4}$ vom Viehmarkte eingenommen wird, und weist eine reihenweise Stellung der Gebäude auf.
 ζ) Der Viehmarkt in Wien ist einer der groÙartigsten Anlagen der Neuzeit und umfasst ein Areal von 3140^a. Derselbe ist am Schluss dieses Kapitels in Art. 303 eingehend beschrieben.

Die GröÙe des Grundstückes für einen Viehmarkt richtet sich in erster Linie nach der GröÙe des Zutriebes an Vieh und nach der Art der Ausbildung der Markthallen. Es ist daher schwer, eine allgemein zutreffende Regel für die Grundstück-GröÙe aufzustellen, und der aus den ausgeführten Viehmärkten folgender Städte gesuchte Mittelwerth mit Vorsicht zu benutzen:

276.
GröÙe
des
Grundstückes.

Viehmarkt zu:	Einwohner	GröÙe des Viehmarktes	
		im Ganzen in Ar	pro 1000 Einwohner in Quadr.-Met.
Elberfeld (die Hälfte des vom Schlachthofe und Viehmarkte benutzten Areals von 246 ^a)	94 000	123,0	131
Nürnberg	100 000	ca. 380,0	380
Hannover	123 000	411,2	334
Dresden	221 000	224,5	102
München	230 000	497,4	216
Buda-Pest	371 000	532,0	143
Wien	1 104 000	3140,5	284
Berlin ($\frac{3}{4}$ des vom Schlachthofe und Viehmarkte benutzten Areals von 3850 ^a)	1 122 000	2887,5	260
		im Durchschnitt 231.	

Bei der Anlage eines Viehmarktes muss in besonders hohem Grade Rücksicht auf VergröÙerung genommen werden, da der Zutrieb des Viehes nicht allein von der GröÙe der Stadt, sondern auch von anderen Factoren abhängen kann, welche schwer vorher zu bestimmen sind. So z. B. kann sehr leicht der Viehmarkt nicht nur von den Fleischern der betreffenden Stadt, sondern von denen der Umgegend in weitem Umkreise zum Aufkaufen des Schlachtviehes benutzt werden. Wie groÙ der Radius dieses Kreises aber sein wird, ist vorher schwer fest zu stellen und somit der eine maßgebende Factor nicht zu bestimmen. Aus diesen Gründen ist es geboten, für den Viehmarkt ein recht groÙes Grundstück zu erwerben, und hierin lieber zu verschwenderisch, als zu sparsam zu sein.

Wir würden daher im Allgemeinen die Regel aufstellen, dass

Städte bis	100 000	Einwohner	ein Grundstück von 150 ^{qm}	pro 1000 Einwohner,
»	von 100 000 bis 200 000	»	»	» 200 » » » »
»	» 200 000 bis 300 000	»	»	» 250 » » » »
»	» 300 000 bis 500 000	»	»	» 300 » » » »
»	über 500 000	»	»	» 350 » » » »

für den Viehmarkt erwerben müssen, um auf einen wachsenden Vieh-Zutrieb und auf eine Vermehrung der Markthallen die nöthige Rücksicht zu nehmen.

157) Siehe: Wochbl. f. Arch. u. Ing. 1880, S. 386 u. 396.
 Deutsche Bauz. 1880, S. 394 u. 1881, S. 115.

c) Markthallen für Schlachtvieh.

277.
Verschiedenheit
der
Einrichtung.

Die Markthallen eines Viehmarktes haben den Zweck, das Vieh in folcher Weise zum Verkaufe auszustellen, daß dasselbe von allen Seiten in übersichtlicher und bequemer Weise von den Kaufliebhabern besehen und befühlt werden kann.

Viehmarkt-Plätze trifft man überall in großen und kleinen Städten an. Auf denselben werden in der Regel an den Markttagen die Wagen der Viehverkäufer reihenweise aufgefahren und daran das Vieh zum Verkaufe angebunden, während zu anderen Zeiten diese Plätze anderen Zwecken dienen. Wo jedoch speciell zum Viehverkaufe Marktplätze vorhanden sind, sind dieselben zum Anbinden des Großviehes und der Kälber mit fest stehenden Barrieren versehen, während für Schafe und Schweine transportable Hürden aus Latten oder Eisen zur Verfügung stehen. Das Vieh wird dann entweder Morgens zu- und Abends abgetrieben, oder es übernachtet vorher in nahe liegenden Privatstallungen, um am Markttag nicht abgemattet zu sein und an Aussehen eingebüßt zu haben.

Diese primitiven Einrichtungen, bei welchen Mensch und Vieh den ganzen Tag der Hitze und Kälte, dem Schnee und Regen ausgesetzt waren, führten in der neuesten Zeit zu den überdachten Verkaufsräumen, zu den Markthallen, welche zuerst aus einer auf Säulen ruhenden Bedachung bestanden, deren Inneres mit fest stehenden Barrieren, bezw. Hürden und genügend vielen und breiten Gängen versehen war und welche nur zur Aufstellung des Viehes an den Verkaufstagen dienten. Zur Unterbringung des Viehes über Nacht und an den übrigen Tagen waren entweder auf dem Marktplatze ausreichende Stallungen gebaut, oder es mußte zu Privatstallungen Zuflucht genommen werden.

Um nun diese allseitig offenen Hallen vor der Zugluft zu schützen, wurden dieselben mit Wänden versehen, und um auch das viele Stunden lang darin untergebrachte Vieh in bequemer Weise tränken und füttern, somit die Stallungen ganz entbehren zu können, versteht man die Markthallen wohl auch mit Krippen, Futtergängen etc.

Hieraus ist ersichtlich, daß es im Allgemeinen zwei verschiedene Arten von Markthallen giebt, und zwar:

- 1) die reinen Verkaufshallen und
- 2) die combinirten Markthallen, welche zugleich als Stallungen dienen.

Die letztere Anordnung ist gewiß für kleine Städte empfehlenswerth, da sie die Kosten für Grundstück und Gebäude sehr verringert; sie hat aber den Nachtheil, daß große Hallen zum Einstellen des Rindviehes und der Kälber zu kalt sind und daß durch Einbauen von Zwischenwänden, welche die Wärme zusammenhalten, die Uebersichtlichkeit durchaus verloren geht.

Nur für Schweine allein sind geräumige Hallen, welche zugleich als Stallungen dienen, in jeder Hinsicht am Platze.

1) Markthallen für Großvieh.

278.
Einrichtung
und
Construction.

Die Markthallen für Großvieh müssen geräumig, gut gelüftet, sehr hell und mit genügend vielen Gängen ausgestattet sein.

Behufs guter Entwässerung der Halle ist der Fußboden der Stände nach den Gängen zu geneigt, wodurch auch die Uebersicht des Viehes beim Verkauf erleichtert wird, und zwischen Ständen und Gängen sind flache Rinnen anzulegen, in welchen

das Schmutzwasser den Senkschächten, die mit eisernen Rosten versehen sind, zufrömt und von hier aus in unterirdische Thonrohr-Canäle gelangt.

Zur Reinigung der Halle und zum Tränken des Viehes ist eine Wasserleitung durch die Halle zu führen, und es sind genügend viele Zapfhähne und Hydranten mit Schlauchverschraubung an bequem zu erreichenden Stellen anzubringen.

Der Fußboden der Halle muß derart ausgeführt sein, daß die Jauche nicht in denselben eindringen oder in Vertiefungen stehen bleiben kann, um üble Gerüche und Ansteckungen durch Krankheitsstoffe zu vermeiden; auch darf er nicht zu glatt sein. Kopfsteinpflaster aus Granit, dessen Fugen mit Cement oder Asphalt vergossen sind, oder Beton- oder Asphaltlage sind zu empfehlen. Auch ein Pflaster aus scharf gebrannten Klinkern, in Cementmörtel verlegt, ist anzurathen. Dagegen sind alle künstlichen Steine, welche mit Rillen versehen sind, zu vermeiden, da die Hufe der Thiere einen ebenen Boden verlangen und auf gerilltem Boden bald zu Schmerzen beginnen.

α) Markthallen ohne Stall-Einrichtung. Markthallen, die ohne Stall-Einrichtung ausgeführt werden, sind entweder seitlich offen oder mit Mauern umschlossen. In Turin und Berlin sind die Großvieh-Markthallen seitlich offen, in Dresden und Hannover mit Seitenwänden versehen. Diese Hallen sind in der Regel sehr breit und lang. Die Dach-Construction ist durch hölzerne oder eiserne Säulen unterstützt, welche einfache Barrieren zwischen sich einschließen. In der Mitte zieht sich durch die ganze Länge der Halle ein Gang von 2,0 m oder größerer Breite, hie und da von einem eben so breiten Quergange durchschnitten, an dessen Enden in der Mauer Eingangsthore oder kleinere Thüren sich befinden. Die Thiere stehen mit den Köpfen gegen die Barrieren, an welche sie angebunden sind. Zwischen je zwei Reihen Thiere, am Schwanzende, ist je ein schmalerer Gang von etwa 1,2 bis 1,5 m Breite angeordnet, von welchem aus jedes einzelne Thier genau besichtigt werden kann.

279.
Hallen
ohne Stall-
Einrichtung.

Die Größe solcher Hallen richtet sich nach dem größten Marktauftriebe und nach der Einrichtung der Halle.

280.
Größe.

Zur Bestimmung dieser Größe sei angenommen, daß jedem Thiere ein Raum von 1,0 m Breite und 2,8 m Länge zugewiesen sei. Durch die Mitte der Halle gehe ein Längsgang von 2,5 m Breite, an dessen beiden Seiten die Stände von 10 m Länge sich befinden. Zwischen 2 Ständen (am Schwanzende der Thiere) liege ein Zwischengang von 1,5 m Breite, und jeder vierte Zwischengang sei ein Querdurchgang von 2,5 m Breite. Alsdann können in einem solchen Raum von 29,4 m Länge und 22,5 m Breite, also von 661,5 qm im Ganzen 160 Rinder stehen.

Es beansprucht sonach jedes Rind 4,1 qm Innenraum.

Die Rinderhalle des Central-Schlachthofes und Viehmarktes in Berlin ist 217 m lang und 72 m breit, also 15 624 qm groß und faßt 4000 Rinder, so daß also auf jedes Rind ein Raum von 3,9 qm entfällt.

Für den Standraum des Großviehes pro Stück sind folgende Maße zutreffend:

2,6 bis 3,0 m lang und 0,9 bis 1,2 m breit;

für Kälber:

2,0 bis 2,3 m lang und 0,8 bis 1,0 m breit.

Orth giebt ¹⁵⁸⁾ folgendes an: »Für ein Stück Großvieh kann man durchschnittlich als Marktraum incl. Gänge 4,5 bis 5,0 qm rechnen, für ein Kalb 0,8 qm und, wenn die Kälber gebunden zum Verkauf gestellt werden, 0,65 qm.«

Bei der Construction der Hallen bietet nur das Dach einige Schwierigkeit, wenn erstere sehr breit sind. Um für die Dach-Construction viele Stützpunkte zu

281.
Dach-
Construction.

¹⁵⁸⁾ In: Deutsches Bauhandbuch. II, 2. Berlin 1884. S. 995.
Handbuch der Architektur. IV. 3.

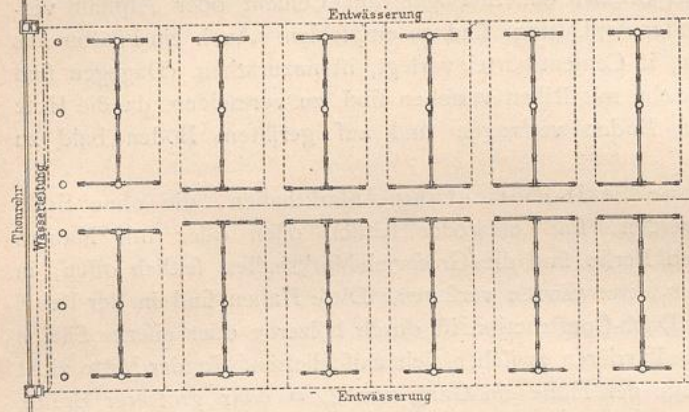
ſchaffen, unterliegt es keinem Bedenken, die Halle mit Freiftützen zu verfehen, welche derart geſtellt werden, daß dieſelben ſtets in die Barriären fallen und als Barriären-Ständer ausgenutzt werden können.

Die Dach-Conſtruction beſteht entweder aus Holz oder Eifen.

282.
Beispiele.

α) Eine aus Holz hergeſtellte, feitlich offene Markthalle für Großvieh, welche auf dem alten, von Orth erbauten Viehmarkt zu Berlin¹⁵⁹⁾ ausgeführt war, zeigen Fig. 365 bis 367. Dieſe Verkaufshalle hatte eine Länge von 177,43 m, eine Breite von 21,97 m und beſtand aus einem erhöhten Mittelfchiff und 2 Seitſchiffen. Die in Holz-Conſtruction ausgeführten Bedachungen ruhten auf 4 Reihen gußeiferner Säulen auf Stein-Poftamenten, von denen die beiden äußeren Reihen von 17 cm Durchmesser 3,43 m, die der beiden inneren von 19,6 cm Durchmesser 6,67 m Länge hatten. Die Säulen ſtanden 6,9 m aus einander. Zwischen dem Mitteldache und den Seitendächern befanden ſich Glasfenſter mit Jalouſien. Quer durch die Hallen zogen ſich die Verkaufſtände, durch einen in der Mitte des Mittelfchiffes angebrachten Längsdurchgang von 2,2 m von einander geſchieden. Von den

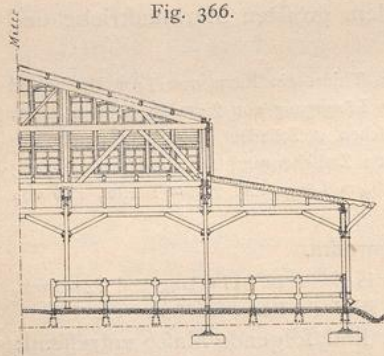
Fig. 365.



Markthalle für Großvieh auf dem alten Viehmarkt zu Berlin.
Eintheilung der Stände¹⁶⁰⁾. — 1/600 n. Gr.

äußeren, das Dach ſtützenden eiſernen Säulen zogen ſich nach dem Mittelfchiffe zu Holzbarriären, 95 cm hoch, bis zum erwähnten Mitteldurchgange; links und rechts von denſelben wurde das Vieh angebunden, ſo daß, da dieſe Barriären 6,9 m aus einander ſtanden, zwischen den Viehreihen noch Querdurchgänge von 1,5 m verblieben. Die Barriären ſelbſt beſtanden aus 2 Reihen hölzerner Riegel, die von den eiſernen Tragfäulen und zwischen denſelben auch noch durch weitere 95 cm hohe eiſerne Ständer getragen wurden.

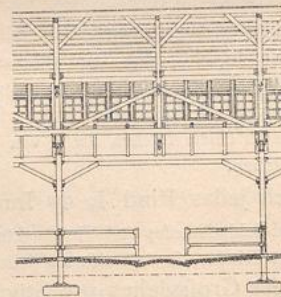
Fig. 366.



Querschnitt durch die Mitte
der Großvieh-Markthalle in Fig. 365¹⁶⁰⁾.

1/250 n. Gr.

Fig. 367.



Längenschnitt nahe der Mitte

äußeren, das Dach ſtützenden eiſernen Säulen zogen ſich nach dem Mittelfchiffe zu Holzbarriären, 95 cm hoch, bis zum erwähnten Mitteldurchgange; links und rechts von denſelben wurde das Vieh angebunden, ſo daß, da dieſe Barriären 6,9 m aus einander ſtanden, zwischen den Viehreihen noch Querdurchgänge von 1,5 m verblieben. Die Barriären ſelbſt beſtanden aus 2 Reihen hölzerner Riegel, die von den eiſernen Tragfäulen und zwischen denſelben auch noch durch weitere 95 cm hohe eiſerne Ständer getragen wurden.

β) Die Rinder-Markthalle des Schlachthofes und Viehmarktes zu Dresden¹⁶⁰⁾ iſt 56,5 m lang, 31,0 m breit und beſteht aus 3 parallelen Schiffen von 9,6 m Breite, welche gefonderte Satteldächer mit Dachreiter, aber zwischen ſich keine Mauern erhalten haben. Nur

die Stirnſeiten und die Außenſeiten ſind durch Mauerwerk und Bretterverſchlag geſchützt. Das Mauerwerk iſt 1,9 m, der theilweiſe durch Holz-Jalouſien unterbrochene Dachaufſatz 1,6 m hoch. Innen ruht die Dach-Conſtruction auf Holzſäulen. Durch die Säulen, welche da, wo die Dächer zweier Langbauten

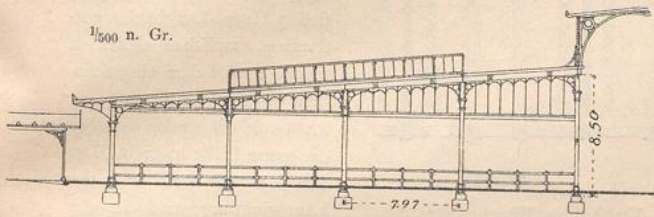
¹⁵⁹⁾ Nach: Zeitchr. f. Bauw. 1872, S. 21 u. 157.

¹⁶⁰⁾ Nach: Reifebericht der Deputation zur Beſichtigung auswärtiger Schlachthäuser und Viehmärkte. München 1873.
WENZEL. Die Einrichtungen der Viehmärkte und Schlachthäuser in den Hauptstädten Europas. Wien 1874.

zusammentreffen, stehen, wird ein Gang von 1,2 m Breite gebildet, welcher in den Stirnmauern schmale Ausgänge besitzt. Die Thore in der Mitte der Stirnwände haben 2,5 m, die 4 Thore der äusseren Langseiten 1,4 m Breite. Die Thiere stehen mit der Hinterseite gegen die Hauptdurchgänge. Das Vieh wird an Holzbarrieren, welche 1,2 m vom Boden auf steinernen Säulen ruhen und in Zwischenräumen von je 0,7 m, somit in ihrer ganzen Länge mit je 64 Eisenringen versehen sind, angebunden. Nur die den beiden Aussenseiten zugekehrten Reihen der Thiere haben Krippen von Sandstein, und zwar für jedes Stück eine besondere Vertiefung. Die Barren sind 70 cm hoch und besitzen rückwärts einen 15 cm hohen Bretterauflatz, da hinter den Krippen ein Futtergang von 80 cm Breite angebracht ist. Der Stehraum der Thiere ist 3,0 m tief und betonirt. Aufsen an der Halle sind zum Anhängen des Viehes Holzstangen angebracht.

γ) Eine eiserne Markthalle für Großvieh zeigen Fig. 368 u. 369, welche auf dem von Blankenfein erbauten Central-Viehmarkte und Schlachthofe zu Berlin¹⁶¹⁾ ausgeführt ist. Die

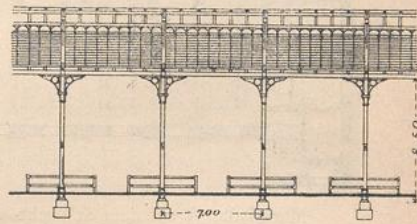
Fig. 368.



Querschnitt

der Markthalle für Großvieh auf dem Central-Viehmarkt und Schlachthof zu Berlin¹⁶¹⁾.

Fig. 369.



Längenschnitt durch die Mitte

Halle ist von allen Seiten offen, besitzt eine Länge von 217 m, eine Breite von 72 m, also einen Flächenraum von 15 624 qm und faßt 4000 Rinder. Die Holzbedachung der Halle wird von Walzträgern getragen, die auf 320 gußeisernen Säulen ruhen. Der basilikenartig höher geführte Mitteltheil ist mit fest stehenden Glas-Jalousien zur Lüftung und Beleuchtung versehen. Bei der sehr bedeutenden Tiefe der Hallen wurden außerdem in den Pultdachflächen der Seitentheile Deckenlichter nothwendig, die nach der Sägeform in Schmiedeeisen mit Wellenzink-Eindeckung ausgeführt sind. Für die Pflasterung der Halle sind Klinker benutzt, welche in Cementmörtel hochkantig auf Sandplanum verlegt und voll ausgefugt sind. Nur die Haupt-, Mittel- und Quergänge der Halle haben ein Pflaster von *iron-bricks* erhalten, welche auf gut abgerammter, betonartiger Unterlage in Cementmörtel gebettet sind. In den Abtheilungen für die Thiere sind gußeiserne Pfosten zur Aufnahme der Barrieren-Hölzer zum Anbinden der Rinder vorhanden.

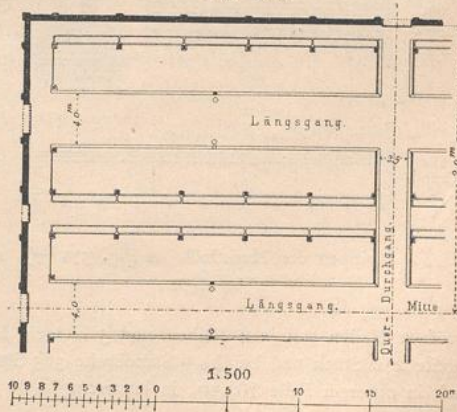
β) Markthallen mit Stall-Einrichtungen. Derartige Markthallen sind vollständig mit Mauern umgebene Gebäude, welche entweder eine große Halle bilden oder aus einzelnen Abtheilungen bestehen. Um die Thiere in solchen Hallen möglichst vor Kälte zu schützen, giebt man denselben am besten eine geringe Breite von 15 bis 20 m, theilt sie durch Zwischenwände in größere und kleinere Abtheilungen und legt vor jedem Aufseneingang einen Windfang an. Selbstverständlich ist in allen Markthallen für sehr viel Licht zu sorgen, eine Bedingung, welche eine schmale Halle leichter erfüllen kann, als eine breite.

Die Hallen werden mit den nöthigen Gängen und Krippen (Barren) versehen

¹⁶¹⁾ Nach: Wochbl. f. Arch. u. Ing. 1880, S. 386 u. 396. Deutsche Bauz. 1880, S. 394 u. 1881, S. 115.

283.
Hallen
mit Stall-
Einrichtung.

Fig. 370.



Markthalle A für Großvieh auf dem Schlacht- und Viehhof in München¹⁶²⁾.

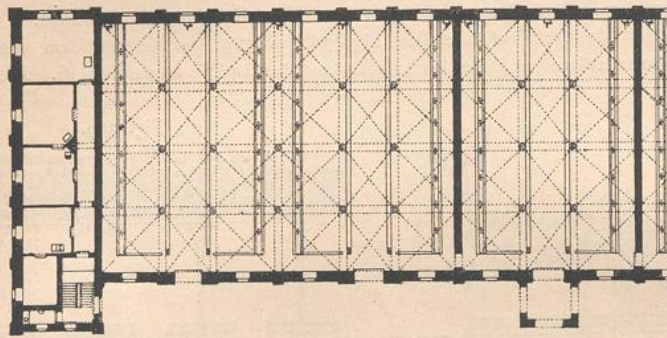
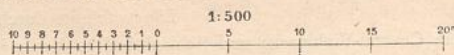
und die Thiere mit den Köpfen an einander gestellt, so daß zwischen den Schwanzenden ein 1,0 bis 2,0 m breiter Gang verbleibt.

284. Beispiele. α) In München sind in dem von Zenetti erbauten Schlachthofe und Viehmarkte¹⁶²⁾ 3 verschiedene Arten von Markthallen mit Stall-Einrichtung ausgeführt.

a) Die Markthalle A (Fig. 370, siehe auch die Tafel bei S. 319) ist ein Raum von 76,3 m Länge, 40,0 m Breite und faßt bei 1,5 m Standbreite pro Thier bequem 270 Rinder und bei 1,0 m Standbreite 405 Stück.

Um einen hohen Dachstuhl zu vermeiden und eine möglichst gleichmäßige Beleuchtung im Inneren zu erzielen, sind 3 Haupt-Langbauten entstanden, zwischen denen 2 niedrigere Dächer eingeschoben wurden, während ein 2,5 m vorspringendes Vordach die ganze Halle umgibt. Der Eintriebsgang, welcher in der Längsrichtung und in der Mitte jedes Langbaues liegt, besitzt 4,0 m Breite, zu dessen Seiten die Thiere mit 3,2 m Standlänge aufgestellt werden.

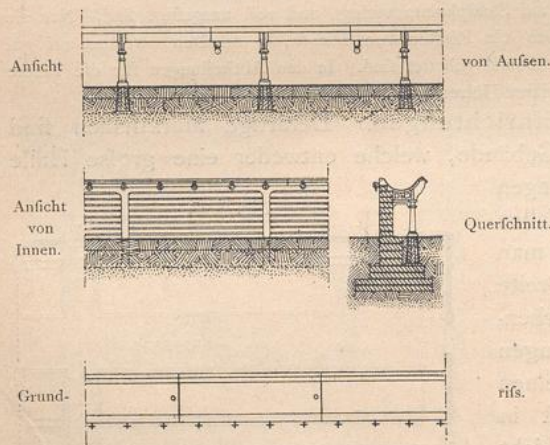
Fig. 371.

Markthalle B auf dem Schlacht- und Viehhof in München¹⁶³⁾.

Die beiden Querdurchgänge haben je 2,5 m Breite. Zwischen den Langbauten, und zwar unter den Zwischendächern und an den Langmauern, liegen die Futtergänge von 2,8 m und 1,6 m Breite mit den Krippen; außerdem sind an den Giebelquermauern 1,6 m breite Verbindungsgänge angelegt. Hieraus ist ersichtlich, daß in jeder Weise für die Bequemlichkeit der Käufer und des Viehes geforgt ist.

Diese Halle ergibt bei 3052 qm Flächenraum im Inneren und bei 1,5 m Standbreite, also bei der Aufstellung von 270 Stück Vieh, 11,3 qm Grundfläche pro Stück und bei 1,0 m Standbreite, also bei der Aufstellung von 405 Stück Vieh, 7,5 qm Grundfläche. Die Krippen sind 60 cm breit, aus Gulseifen und 80 cm hoch untermauert hergestellt, bei jeder den Dachstuhl tragenden Säule (Holzsäule auf Granitsockel) getheilt und mit Abläufen gegen die Futtergänge versehen; in den Krippenmauern sind die Anhängerringe mit an beiden Seiten eingelegten Langschienen befestigt. Die Höhe der Decken über dem Fußboden der 3 Langbauten beträgt 6,0 m, die der 2 Zwischengänge 4,1 m.

Fig. 372.

Krippen der Markthalle in Fig. 371¹⁶³⁾.

1/50 n. Gr.

β) Die Markthalle B (Fig. 371) ist ein Schmalbau von 140,27 m lichter Länge und 18,0 m lichter Breite und enthält 4 größere Hallen mit je 4 Reihen und 3 kleinere Hallen mit je 2 Reihen Vieh; sie faßt bei 1,5 m Standbreite 242 Stück und bei 1,0 m Standbreite 363 Stück Vieh. Bei 2524,86 qm gesammter Grundfläche ergibt sich in ersterem Falle 10,4 qm, in letzterem 7,0 qm Grundfläche pro Stück Vieh. Die gewölbte Decke hat

¹⁶²⁾ Nach: ZENETTI, A. Der Schlacht- und Viehhof in München. München 1880.

¹⁶³⁾ Siehe ebendaf.

eine Scheitelhöhe von 4,5 m über dem Fußboden und ruht auf Gufseisenfäulen mit Steinwiderlager. Die Eintriebs- und Verkehrsgänge haben eine Breite von 3,0 m, die Futtergänge von 1,0 m, bzw. 2,0 m; außerdem verbindet ein 1,25 m breiter Längsgang sämtliche Hallen und Stände mit einander. Die Krippen haben die gleiche Abmessung, wie in der Halle A, sind jedoch nicht auf massivem Mauerwerke, sondern auf einbetonirten Gufseisenfländern (Fig. 372), die durch Winkel und E-förmige Träger verbunden sind, befestigt. An diesen E-Eisen sind die Anbinderinge angenietet. An der Standseite schließt eine innen gefugte, unter den Krippen geputzte Mauer von $\frac{1}{2}$ Backstein Stärke die Stände von den Gängen ab. Der Wasserablauf der Krippen ist gegen die Futtergänge gerichtet.

c) Das Melk- und Nutzvieh ist wegen der empfindlichen Natur solcher Thiere in 2 besonderen kleineren Markthallen C und D (Fig. 373, siehe auch die Tafel bei S. 319) untergebracht. Diese sind bei 1,5 m Standbreite je für 44 Stück, bei 1,0 m Standbreite je für 66 Stück Vieh bestimmt, auf Eifenfäulen gewölbt, 4,15 m bis zum Scheitel hoch und mit Decken-Abzugsfchlotten versehen. Krippen und Futtergänge sind denen der Halle A gleich. In der Mitte jeder Halle liegt ein Wärterzimmer. Die hierdurch in jeder Halle gebildeten 2 Abtheilungen sind je 18,0 m lang und 12,6 m breit.

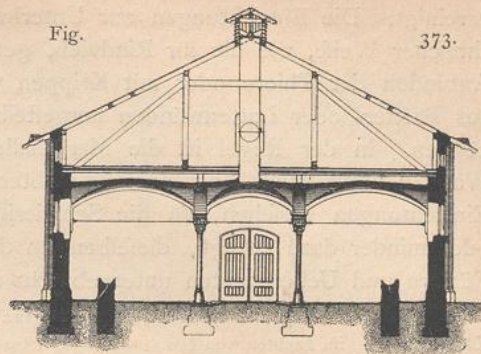
β) Die Markthalle für Großvieh in dem von *Mäurer* erbauten Schlachthofe und Viehmarkte zu Elberfeld¹⁶⁴⁾ ist 61,22 m lang und 32,58 m breit, vollständig geschlossen und überdacht und für 350 Stück Vieh bestimmt, so daß bei 1994,5 qm bebauter Grundfläche 5,7 qm pro Stück Vieh entfallen. An den Stirnseiten der Halle sind 3 Eingangsthore angebracht, welche zu 3 Mittelgängen führen, neben denen beiderseitig die Viehstände angeordnet sind. In der Mitte quer durch die Halle führt ein Durchgang mit einem Ausgangsthor an der Längsseite. Für die 6 Reihen Stände sind steinerne Krippen angebracht, zwischen denen breite und an den Längswänden halb so breite Futtergänge ausgeführt sind. Die Halle ist hoch und geräumig und mit sichtbarem, hölzernen Dachstuhl versehen.

So sehr auch das Sparfamkeits-Princip zu den Markthallen mit Stall-Einrichtung drängen mag, so wenig ist es möglich, dieselben derart zu erbauen, daß sie allen Anforderungen Genüge leisten. Eine Markthalle soll in erster Linie die Bedingungen erfüllen, welche an eine Verkaufshalle zu stellen sind: sie soll durchaus geräumig, übersichtlich, hell und luftig sein, Bedingungen, welche dem Käufer ermöglichen, die für ihn passenden Thiere in bequemer Weise ohne Zeitverlust auszufuchen und von allen Seiten zu besehen, Bedingungen, welche von einer überdachten Halle ohne Seitenwände vollkommen erfüllt werden, so daß diese Hallen bei den Viehhändlern besonders beliebt sind.

Die Anforderungen, welche im Allgemeinen an Stallungen zu stellen sind: Wärme im Winter, Kühle im Sommer, aus welchen Anforderungen sich dem gemäß einzelne Abtheilungen mit Balken- oder Gewölbedecke ergeben, lassen sich zwar mit den Bedingungen, welche an eine Verkaufshalle gestellt werden, in der Weise vereinigen, wie dies bei der Halle B, C und D auf dem Viehmarkte zu München (siehe im vorhergehenden Artikel unter α, β und γ) geschehen ist, jedoch nur auf Kosten der Uebersichtlichkeit, welche dabei verloren geht.

2) Markthallen für Kälber.

Auf einigen großen Viehmärkten sind besondere Markthallen für Kälber angelegt; auf kleineren sind sie mit den Markthallen für Schafe oder für Schweine



Markthalle C und D auf dem Schlacht- und Viehhof zu München¹⁶³⁾.

285.
Vergleich
der beiden
Systeme.

286.
Einrichtung
und
Construction.

¹⁶⁴⁾ Nach den in Fußnote 155 angegebenen Quellen.

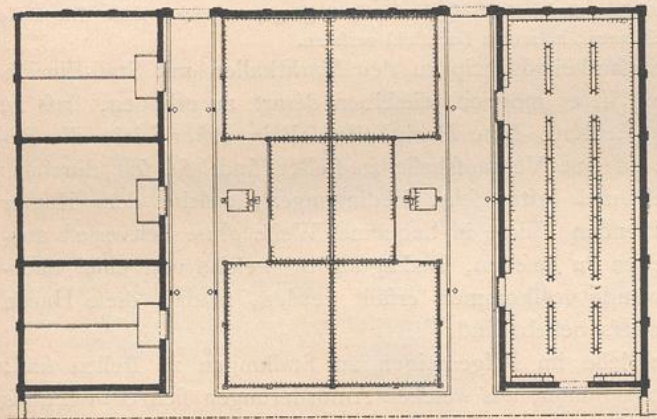
vereinigt. Die Einrichtungen zur Unterbringung der Kälber sind nun entweder in ähnlicher Weise, wie die für Rindvieh, getroffen, also mit niedrigen Barrieren zum Anbinden der Thiere oder mit Krippen versehen, oder es sind einzelne Buchten aus Bretter- oder Lattenwänden hergestellt, innerhalb deren 4 bis 10 Stück lagern können. In der Regel ist die Markthalle für Kälber vollständig mit gemauerten Wänden umschlossen, mit einer gewölbten oder Balkendecke und mit allen Stall-Einrichtungen versehen, da die Schwierigkeit, die Kälber zu transportieren, mehr oder minder dazu zwingt, dieselben an dem Orte zu belassen, wo dieselben zum Füttern und Uebernachten untergebracht sind.

287.
Beispiele.

a) Auf dem von *Orth* erbauten alten Schlachthofe und Viehmarkte zu Berlin¹⁶⁵⁾ war eine Kälberhalle, im Lichten von 101,82 m Länge, 12,55 m Breite und 4,08 m Höhe bis zur Decke, erbaut und in ihrer Länge durch 2 Zwischenmauern in 3 Theile getheilt, welche durch je 2 Stück 2,51 m weite Oeffnungen mit einander verbunden waren. Die äußeren Thore der Halle waren Schiebethore von 2,51 m Weite. In der Mitte der Halle, welche gepflastert war, stand eine Reihe Eisen Säulen, welche die Decke trugen. Mitten durch den Langraum an der einen Seite der Säulen zog sich ein 1,3 m breiter Durchgang. Der Quere nach war die Halle von Säule zu Säule von einer festen, nur durch den Durchgang unterbrochenen Holzwand durchzogen, so daß sich links vom Durchgange kleine, rechts von demselben große Buchten ergaben, welche gegen den Durchgang hin mit Holzgitter abgeschlossen waren. Zur Trennung der größeren Buchten in kleinere dienten bewegliche Holzgitter mit Einhäng-Vorrichtungen. Die Holzwandungen hatten in der Höhe von 30 cm vom Boden eine nach beiden Seiten der Wandung sich erstreckende Holzkrippe zum Tränken der Kälber mit Kleiwasser und über der Krippe, 30 cm von einander, schwache Eisenringe zum Anhängen der Kälber.

β) Die Kälberhalle auf dem von *Zenetti* erbauten Schlachthofe und Viehmarkte in München¹⁶⁶⁾ ist ein Bau von ca. 86 m Länge und 43 m Breite im Lichten und gestattet die Unterbringung

Fig. 374.



Markthalle für lebende und geflachtete Kälber, so wie für geflachtete Schweine auf dem Schlacht- und Viehhof zu München¹⁶⁶⁾.

(Ein Drittel des Gesamtgrundrisses.) — 1/500 n. Gr.

von 2533 Stück lebender Kälber und von 2874 Stück geflachteter Kälber und Schweine, da in München auch geflachtete Thiere auf den Markt kommen. Die Halle ist in 3 Langbauten mit verankerten Zwischendächern und ringsum laufenden äußeren Vordächern getheilt; jedoch sind die 2 äußeren Langbauten beiderseits durch massive Mauern, und zwar an der Seite gegen die Eisenbahn (siehe Fig. 398 und die Tafel bei S. 319) in 9, an der anderen Seite in 3 Abtheilungen abgetheilt (Fig. 374 u. 375). Die ersteren sind ausschließlich für lebende Kälber, gewissermaßen als Stallung und für die kältere Jahreszeit, die letzteren für geflachtete Kälber und Schweine bestimmt und mit 4,25 m über dem Boden liegenden Holzdecken versehen. Die Mittelhalle dient jeweilig zur Unterbringung von toden und lebenden Thieren und ist, da lebende Thiere der Mehrzahl nach in der wärmeren Jahreszeit zugetrieben werden, mit offenem Dachstuhl versehen und an den Seiten 6,63 m, im Mittel 10,12 m hoch. Die Beleuchtung und Lüftung geschieht in allen Räumen durch hohe Seitenlichtfenster, welche mittels Getrieben theilweise zu heben sind. Die 9 Abtheilungen des Seiten-Langbaues für lebende Kälber sind 8,2 m lang, 9,5 m tief und in der Mitte durch ein 1,2 m hohes Lattengitter getheilt, welches, wie die an den Wänden angebrachten

¹⁶⁵⁾ Nach: Zeitschr. f. Bauw. 1872, S. 21 u. 157.

¹⁶⁶⁾ Nach: ZENETTI, A. Der Schlacht- und Viehhof in München. München 1880.

Eisenringe, zum Anhängen der Thiere dient. Die 3 Abtheilungen im Seitenlangbau für geschlachtete Thiere sind 25,5 m lang, 9,5 m breit und haben an den Wänden einfache, so wie in der Mitte freistehende, auf gußeisernen Säulen angebrachte, 2 m hohe Doppelrahmen von E-Eisen, an denen je 416 Nägel zum Anhängen der Thiere angebracht sind. Die 3 Abtheilungen der Mittelhalle sind je 15,12 m

breit, 25,86 m lang und je durch Lattenwände in 6 Buchten abgetheilt, wovon 4 Stück je 8,52 m Länge und 7,66 m Breite und 2 Stück je 8,52 m Länge und 4,55 m Breite haben; je 2 Räume von 8,52 m Länge und 3,01 m Breite dienen zum Abwiegen der Thiere. Die großen Buchten sind je mit 98, die kleinen je mit 79 Nägeln versehen. Die Längsgänge haben eine Breite von 4,00 m, die Quergänge von 3,87 m. Die Pflasterung der Abtheilungen für geschlachtete Thiere ist glatt, in allen übrigen Räumen und unter den hier 3 m breiten Vordächern gerippt, von Münchener Klinkerplatten auf 15 cm dicker Beton-Schicht hergestellt.

γ) In Elberfeld ist auf dem von *Mäurer* erbauten Schlachthofe und Viehmarkte eine combinirte Markthalle für 400 Schweine und für 600 Kälber angelegt. Das Gebäude ist 55 m lang und 21 m breit. Diese Markthalle dient zugleich als Stallung.

δ) Auf dem Schlachthofe und Viehmarkte zu Dresden¹⁶⁷⁾ ist ebenfalls eine combinirte Kälber- und Schweine-Markthalle ausgeführt, welche 56,5 m lang und 20,9 m breit ist und aus 2 parallelen Langbauten besteht, in deren Mitte je ein 2 m breiter Durchgang durch die ganze Hallenlänge, mit gleich breiten Thoren an den Schmalseiten, sich befindet. Die Langseiten besitzen 4 Thüren von 1,5 m Breite. Die Buchten sind verschieden groß, betonirt und haben ein Gefälle nach dem Hauptdurchgange, neben welchem eine Abflusssrinne sich befindet. Die Holzwandungen von 1,15 m Höhe gehen überall in Nuthen, so daß die Buchten beliebig vergrößert oder verkleinert werden können. Die Halle hat gemauerte Außenwände von 1,9 m Höhe und darüber Bretterverkleidungen von 0,9 m Höhe.

3) Markthallen für Schafe.

Die Markthallen für Schafe können wieder, wie die Großviehhallen, entweder nur dem Verkaufe der Thiere oder letzteren auch als Stallungen dienen. Beide Arten sind ausgeführt.

Die Stände für Schafe bestehen aus Buchten von Gitterwerk aus Latten oder eisernen Stäben, 1,1 bis 1,3 m hoch, und sind gegen den Gang zu mit Thüren versehen.

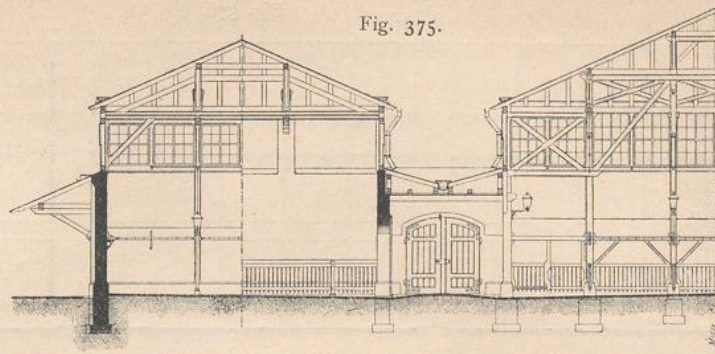
Man rechnet an Standraum für ein Schaf 0,20 bis 0,25 qm Fläche und unter Berücksichtigung sämmtlicher Gänge ca. 0,4 bis 0,5 qm pro Schaf.

α) Die Verkaufshalle für Schafe auf dem von *Blankenstein* erbauten Central-Viehmarkte und Schlachthofe zu Berlin¹⁶⁸⁾ ist eine allseitig offene Halle von 217 m Länge und 72 m Breite, für 35 000 Schafe erbaut, in welcher somit, bei 15 624 qm Grundfläche, jedes Schaf 0,45 qm Raum (incl. Gänge) einnimmt. Die Schafe werden nur an den Markttagen in dieser offenen Halle zum Verkauf ausgestellt und in der übrigen Zeit in den massiven 4 Hammelfällen untergebracht. Die Holzbedachung der Schafhalle wird von Walzträgern getragen, welche auf gußeisernen Säulen ruhen. Der höher geführte Mitteltheil ist mit fest stehenden Glas-Jalousien zur Lüftung und Beleuchtung versehen. In den Pultdächern der Seitentheile sind Deckenlichter angebracht, welche nach der Sägeform in Schmiedeeisen mit Wellenzink-Deckung aus-

¹⁶⁷⁾ Nach: Reisebericht der Deputation zur Besichtigung auswärtiger Schlachthäuser und Viehmärkte. München 1873.

¹⁶⁸⁾ Nach: Wochbl. f. Arch. u. Ing. 1880, S. 386 u. 396.

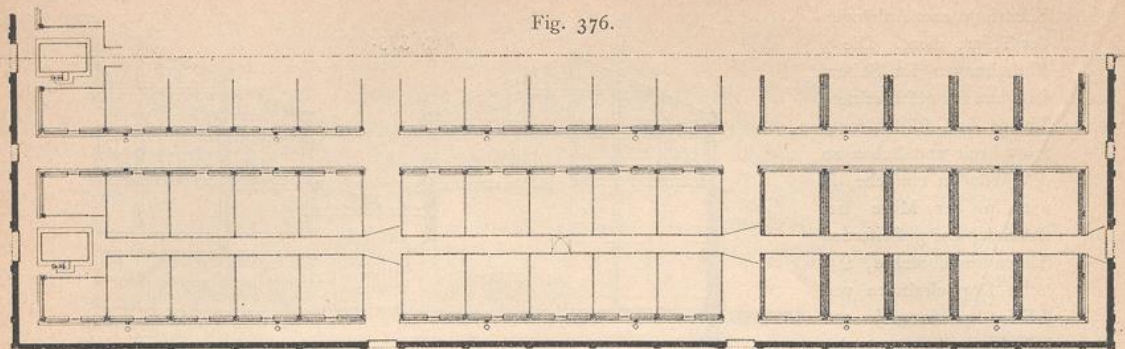
Fig. 375.



Querschnitt der Markthalle in Fig. 374¹⁶⁶⁾. — 1/250 n. Gr.

288.
Construction
und
Größe.

289.
Beispiel.



Markthalle für Schafe und Schweine auf dem Schlacht- und Viehhof in München¹⁶⁹⁾.
(Halbe des Grundriffes.) — 1/500 n. Gr.

geführt sind. Zwischen den Gängen sind Buchten-Abtheilungen vorhanden, welche durch Einlegen von Brettern in gusseiserne Pfosten geschaffen sind.

β) Auf dem von *Zenetti* ausgeführten Schlachthofe und Viehmarkte zu München¹⁶⁹⁾ ist eine combinirte Markthalle für Schafe und Schweine erbaut (Fig. 376, siehe auch die Tafel bei S. 319). Diese besitzt eine Länge von 76,3 m, eine Breite von 40,0 m im Lichten und 90 Buchten, davon 60 für Schweine und 30 für Schafe, so daß 2500 Schweine und 2500 Schafe

Fig. 377.

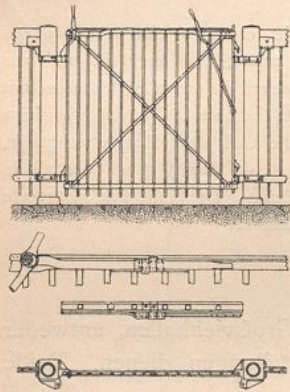


Fig. 378.

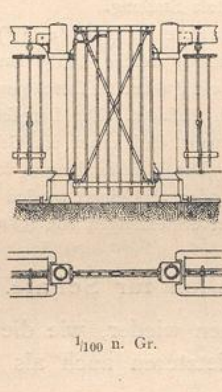
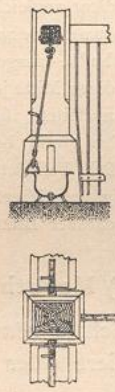


Fig. 379.



Buchtenthüren der Markthalle in Fig. 376¹⁶⁹⁾.

gefunden sind, welche bei den Schweinen aus Eifengitter, bei den Schafen aus Brettern hergestellt sind. Zur Fütterung der Schweine dienen bewegliche Tröge aus Gufseifen, zur Fütterung der Schafe Holzkrippen mit Holzraufen, zum Tränken letzterer bewegliche Tröge.

γ) Die Verkaufshalle für Schafe auf dem Schlachthofe und Viehmarkte zu Dresden¹⁷⁰⁾ ist 56,5 m lang, 31 m breit und besteht aus 3 parallelen Schiffen von 9,6 m Breite, welche geforderte Satteldächer mit Dachreiter, aber zwischen sich keine Mauern erhalten haben. Nur die Stirnseiten und die Außenseiten sind durch Mauerwerk und Bretterverfchlag geschützt. Das Mauerwerk ist 1,9 m, der theilweise durch Holz-Jalousien unterbrochene Dachaufsatz 1,6 m hoch. Innen ruht die Dach-Construction auf Holzfäulen. Durch die Säulen, welche da, wo die Dächer zweier Langbauten zusammentreffen, stehen, wird ein Gang von 1,2 m Breite gebildet, welcher in den Stirnmauern schmale Ausgänge besitzt. Die Thore in der Mitte der Stirnwände haben 2,5 m, die 4 Thore der äußeren Langseiten 1,4 m Breite. Die Halle ist durch Bretterwandungen von 1,3 m Höhe in größere und kleinere Buchten abgetheilt; die kleineren sind 2,95 m breit und 2,40 m tief, die großen 8,85 m breit und 9,50 m tief; jede große Bucht hat 3 kleine Buchten,

¹⁶⁹⁾ Nach: ZENETTI, A. Der Schlacht- und Viehhof in München. München 1880.

¹⁷⁰⁾ Nach: Reisebericht der Deputation zur Befichtigung auswärtiger Schlachthäuser und Viehmärkte. München 1873.

mit denen sie durch Thüren in Verbindung steht, vor sich. Zur Abkleidung der großen Buchten dienen Lattengitter. Zum Tränken des Viehes sind hölzerne Kübel, die unten mit Rollen und oben mit eisernen Griffen versehen sind, und über den niedrigen Bretterkrippen an den Langseiten der Buchten Heuraufen vorhanden.

4) Markthallen für Schweine.

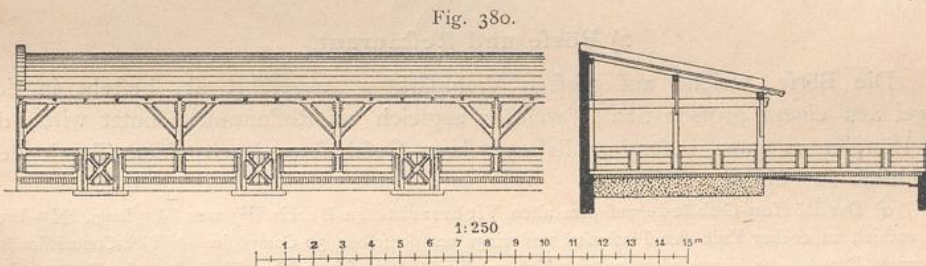
Die Markthallen für Schweine sind stets mit Stall-Einrichtung versehen und daher mit massiven Mauern umschlossen, da der Transport der Schweine aus den Stallungen in besondere Markthallen viel zu umständlich sein würde und überdies letztere doch den Stallungen sehr ähnlich eingerichtet sein müssten.

In der Regel ist die Schweine-Markthalle ein großer Raum, welcher durch eiserne Gitter, durch niedrige Wände oder durch Bretterverkleidung in einzelne Buchten abgetheilt ist, die sämtlich an die Quer- oder Längsgänge stoßen.

a) Der alte, von Orth erbaute Viehmarkt in Berlin¹⁷¹⁾ befaß eine große Verkaufshalle für Schweine, welche 175,5 m lang und nur in der Mitte durch eine 5,4 m breite Durchfahrt unterbrochen war, und zerfiel in 2 große Abtheilungen. Der eigentliche Stallraum war 31,4 m tief. Jede der 2 großen Abtheilungen befaß 10 Unterabtheilungen von 8 m Breite, von denen je 5 ein von den übrigen 5 durch Zwischenmauern getrenntes Ganze bildeten, während die 5 vereinigten Abtheilungen unter sich durch 50 cm hohes Mauerwerk und darüber liegenden Holzauffatz von einander getrennt waren. Jede dieser Unterabtheilungen hatte ein Pultdach aus Dachpappe auf Bretterunterlage. Der Boden war mit harten Backsteinen gepflastert und durch 1,26 m hohe Bretterwände in gleichmäßige Buchten von 3,0 m Breite und 2,5 m Tiefe abgetheilt, durch welche ein Hauptdurchgang mitten durch sämtliche Abtheilungen und in jeder

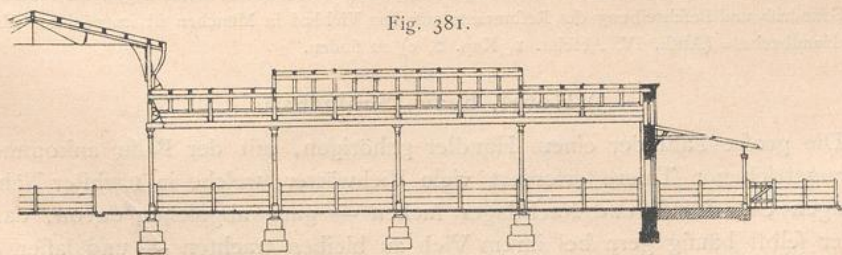
290.
Construction
und
Einrichtung.

291.
Beispiele.



Schweinebuchten auf dem alten Viehmarkt in Berlin¹⁷¹⁾.

Unterabtheilung ein Querdurchgang nach der vor- und rückwärts in jeder derselben angebrachten Thür sich hinzog. Hinter diesem Schweinefalle und längs desselben waren Sandbuchten für die ungarischen Schweine vorhanden, 12,5 m, bzw. 7,5 m tief. Die Hälfte dieser Tiefe war mit Dachpappe überdeckt, der übrige Theil offen (Fig. 380). Letzterer war gepflastert, dagegen der bedeckte Theil mit Sand auf vertieftem Backsteinpflaster gefüllt, wie es die ungarischen Schweine lieben. Die Fütterungsvorrichtungen bestanden aus einfachen Holztrögen.

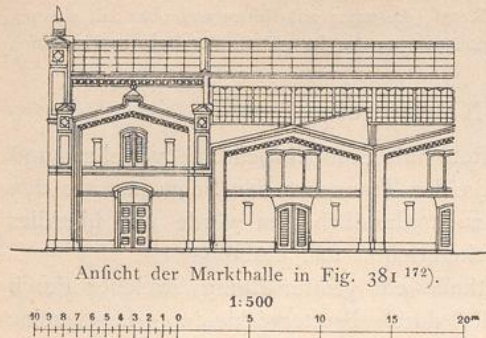


Markthalle für Schweine auf dem Central-Viehmarkt und Schlachthof in Berlin¹⁷²⁾. — 1/500 n. Gr.

¹⁷¹⁾ Nach: Zeitchr. f. Bauw. 1872, S. 21 u. 157.

¹⁷²⁾ Nach: Wochbl. f. Arch. u. Ing. 1880, S. 386 u. 396.

Fig. 382.

Ansicht der Markthalle in Fig. 381¹⁷²⁾.

Markthalle für Schweine und Schafe (siehe Fig. 376, S. 296) ausgeführt ist.

d) Sonstige Baulichkeiten.

1) Stallungen.

292.
Stallungen.

Die Stallungen auf einem Viehmarkte sind in der Regel in derselben Weise eingerichtet, wie die auf dem Schlachthofe. Genaueres darüber ist aus dem vorhergehenden Abschnitte dieses Halbbandes (Kap. 1 bis 5) zu erfahren.

2) Börse und Restaurant.

293.
Börse
und
Restaurant.

Die Börse, welche auf großen Viehmärkten ausgeführt ist, besteht in der Regel aus einem großen Saale, welcher zugleich als Restaurant benutzt wird, da die Händler es ganz besonders lieben, ihren Geschäften durch einen Trunk den Abschluss zu geben.

294.
Beispiele.

α) Das Börsen-Gebäude auf dem alten Viehmarkte in Berlin¹⁷³⁾ war 74 m lang, 24 m breit und enthielt zu ebener Erde den Börsensaal und rings um denselben 30 Comptoire für Vieh-Commissionäre, außerdem Bureaus der Verwaltung und der Telegraphen-Station, hinter dem Börsensaal eine Restauration, im Obergeschoße die Wohnräume des Restaurateurs und die Bureaus der Thierärzte.

β) Das auf dem Central-Viehmarkte und Schlachthofe zu Berlin¹⁷⁴⁾ ausgeführte Börsen-Gebäude hat eine Länge von 117 m, eine Breite von 32 m und besitzt in der Mitte des großen Börsen- und Restaurations-Saal von 73 m Länge und 13 m Breite. Theils seitlich um diesen Saal gelegt, theils im oberen Geschoße befinden sich Billard-, Wein- und Weisbierstuben, die Comptoire der Commissions-Firmen, Maklerzimmer, Caffee, Polizei-, thierärztliches und Bau-Bureau, ein Conferenzsaal etc.

γ) Aehnliche Börsen mit Restaurants sind auf den Viehmärkten zu Buda-Pest und München ausgeführt, während in Hannover kein Restaurant mit der Börse verbunden ist, weshalb auch letztere kaum benutzt wird und die Geschäfte in dem mit einem Restaurant verbundenen Hotel abgewickelt werden.

Grundrisse und Beschreibung des Restaurants auf dem Viehhof in München ist im nächsten Halbband dieses »Handbuchs« (Abth. IV, Abfchn. 1, Kap. 2, c) zu finden.

3) Hotel, bezw. Schlafhaus.

295.
Zweck.

Die große Zahl der einem Händler gehörigen, mit der Bahn ankommenden oder zugetriebenen Thiere erfordert viele Viehwärter, welche in nächster Nähe der Stallungen Unterkunft und Nachtlager suchen — ganz abgesehen davon, daß die Händler selbst häufig gern bei ihrem Vieh zu bleiben trachten — und lassen daher die Beschaffung vieler Nachtlager als nothwendig erscheinen. Auf mehreren Vieh-

¹⁷³⁾ Nach: Zeitfchr. f. Bauw. 1872, S. 21 u. 157.

¹⁷⁴⁾ Nach: Zeitfchr. f. Techn. Hochschulen 1881, S. 105 u. 113.

märkten ist diesem Bedürfnisse durch Erbauung eines Hotels oder Gasthauses Rechnung getragen; auf anderen dagegen sind für die Viehwärter und Treiber in den Ställen selbst Schlafräume eingerichtet.

Für die Anlage von Hotels, Herbergen und Schlafhäusern ist das Erforderliche im nächsten Halbband dieses »Handbuches« (Abth. IV, Abfchn. 3: Gebäude für Beherbergungszwecke) zu finden.

4) Schlachthaus für krankes Vieh und Stallungen für krankes und verdächtiges Vieh.

Das Schlachthaus für krankes Vieh und die Stallungen für krankes und für verdächtiges Vieh sind bereits bei den Schlachthöfen in Art. 224 (S. 227) besprochen worden. Es ist jedoch hier hinzuzufügen, daß in dem Falle, wenn der Schlachthof mit einem Viehmarkt in Verbindung steht, die Anlagen für krankes und verdächtiges Vieh am besten auf dem Viehmarkte, in nächster Verbindung mit den Eisenbahngleisen, disponirt werden, oder, wie der Verfasser dieses vorzieht, daß solche einen besonderen Hof zwischen Viehmarkt und Schlachthof einnehmen, der von beiden letzteren Anlagen zugänglich, aber räumlich getrennt ist.

296.
Disposition.

5) Verschiedene bauliche Anlagen.

Außer den bisher erwähnten Gebäuden sind auf einem Viehmarkte noch die Anlage eines Pferdestalles und eines Wagenschuppens für die Fuhrwerke der Händler, so wie einer oder mehrerer Düngergruben und auch wohl einer Schwemme und Tränke erwünscht.

297.
Bedürfnis.

Auf diese einfachen Anlagen hier näher einzugehen, dürfte unnöthig erscheinen.

e) Beispiele von Schlachthof- und Viehmarkt-Anlagen.

Der Schlachthof und Viehmarkt zu Elberfeld, der Schlachthof und Viehmarkt zu Dresden und der neue Central-Viehmarkt und Schlachthof zu Berlin sind bereits in Art. 275 (S. 285 bis 287) beschrieben worden.

298.
Beispiel
I bis III.

Der Schlachthof und Viehmarkt in Nürnberg (100000 Einwohner), ein Project *Hafé's* (siehe die neben stehende Tafel¹⁷⁵), soll hinter dem Canalhafen angelegt werden und mit den Staatseisenbahngleisen in directer Verbindung stehen. Am Haupteingange liegt der Gebäude-Complex für die Verwaltung, welcher für den Schlachthof und Viehmarkt gemeinschaftlich bestimmt ist und folgende Gebäude enthält: 1) das Gasthaus; 2) die Pferdeställe und die Wagen-Remise; 3) das Verwaltungsgebäude; 4) die Heu-, bezw. Großvieh-Wage; 5) das Wohngebäude für den Thorwart und den Futtermeister; 6) das Spritzenhaus; 7) die Höfe und Waschküchen.

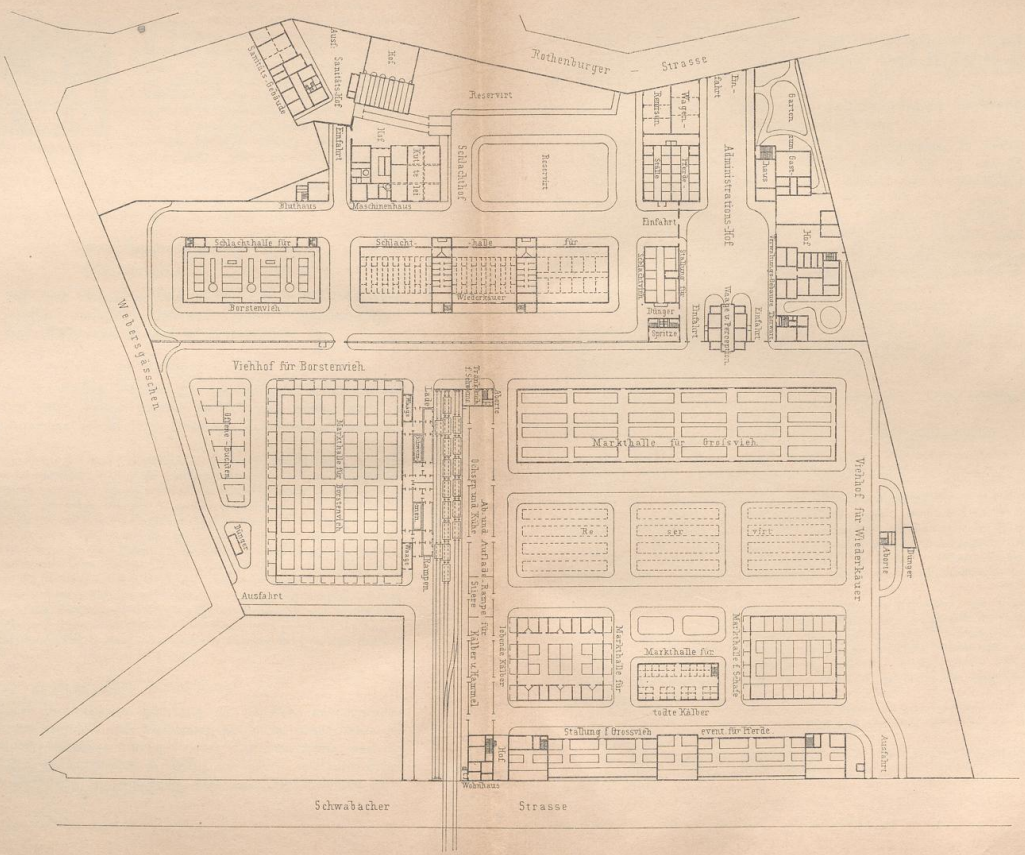
299.
Beispiel
IV.

a) Der Schlachthof besteht aus dem Schlachthause für Wiederkäuer, dem für Borstenvieh, der Kuttlerei, der Stallung, so wie aus einem kleinen Bluthause. Die Schlachthalle für Wiederkäuer erhält eine Länge von 95,0^m, eine Tiefe von 21,0^m und theilt sich in 3 große Schlachträume, von denen 2 zur Schlachtung von Großvieh, der dritte zum Schlachten von Kleinvieh bestimmt sind. Zwischen diesen 3 Schlachträumen sind 2 geräumige Kühlkammern angeordnet, die Schlachträume selbst aber auf der Nordseite (der Kühlkammern halber) unter sich abgegeschlossen, auf der Südseite dagegen unter sich durch eine breite Passage verbunden.

Für die Schlachtung des Großviehes sind in den beiden Schlachträumen 12 Schlachtgänge mit beweglichen Schlachtwinden angeordnet, welche bei 1,0^m Entfernung der Thiere die Aufhängung von 96 Stück geflatten.

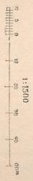
In den 12 Abtheilungen des Kleinvieh-Schlachtraumes können, bei Annahme, daß der Metzger nur 10 Minuten Zeit zur Zuführung und Schlachtung eines Viehes bedarf, im Ganzen 432 Stück Kleinvieh geschlachtet werden.

¹⁷⁵) Nach: HASE, H. F. Erläuterungsbericht zum Projecte über den Ausbau des für den Vieh- und Schlachthof in Nürnberg bestimmten Areals hinter dem Canalhafen. Nürnberg 1881.



Schlachthof und Viehmarkt zu Nürnberg.

Projekt von 1896



Siehe: Rick, H. F.: Katernquerschnitt zum Projekt über den Ausbau der für den Vieh- und Schlachthof zu Nürnberg bestimmten Areal unter dem Namen: Nuremberg 1896.

märkten ist diesem Bedürfnisse durch Erbauung eines Hotels oder Gasthauses Rechnung getragen; auf anderen dagegen sind für die Viehwärter und Treiber in den Ställen selbst Schlafräume eingerichtet.

Für die Anlage von Hotels, Herbergen und Schlafhäusern ist das Erforderliche im nächsten Halbband dieses »Handbuches« (Abth. IV, Abfchn. 3: Gebäude für Beherbergungszwecke) zu finden.

4) Schlachthaus für krankes Vieh und Stallungen für krankes und verdächtiges Vieh.

Das Schlachthaus für krankes Vieh und die Stallungen für krankes und für verdächtiges Vieh sind bereits bei den Schlachthöfen in Art. 224 (S. 227) besprochen worden. Es ist jedoch hier hinzuzufügen, daß in dem Falle, wenn der Schlachthof mit einem Viehmarkt in Verbindung steht, die Anlagen für krankes und verdächtiges Vieh am besten auf dem Viehmarkte, in nächster Verbindung mit den Eisenbahngleisen, disponirt werden, oder, wie der Verfasser dieses vorzieht, daß solche einen besonderen Hof zwischen Viehmarkt und Schlachthof einnehmen, der von beiden letzteren Anlagen zugänglich, aber räumlich getrennt ist.

296.
Disposition.

5) Verschiedene bauliche Anlagen.

Außer den bisher erwähnten Gebäuden sind auf einem Viehmarkte noch die Anlage eines Pferdestalles und eines Wagenschuppens für die Fuhrwerke der Händler, so wie einer oder mehrerer Düngergruben und auch wohl einer Schwemme und Tränke erwünscht.

297.
Bedürfnis.

Auf diese einfachen Anlagen hier näher einzugehen, dürfte unnöthig erscheinen.

e) Beispiele von Schlachthof- und Viehmarkt-Anlagen.

Der Schlachthof und Viehmarkt zu Elberfeld, der Schlachthof und Viehmarkt zu Dresden und der neue Central-Viehmarkt und Schlachthof zu Berlin sind bereits in Art. 275 (S. 285 bis 287) beschrieben worden.

298.
Beispiel
I bis III.

Der Schlachthof und Viehmarkt in Nürnberg (100000 Einwohner), ein Project *Hafé's* (siehe die neben stehende Tafel¹⁷⁵), soll hinter dem Canalhafen angelegt werden und mit den Staatseisenbahngleisen in directer Verbindung stehen. Am Haupteingange liegt der Gebäude-Complex für die Verwaltung, welcher für den Schlachthof und Viehmarkt gemeinschaftlich bestimmt ist und folgende Gebäude enthält: 1) das Gasthaus; 2) die Pferdeställe und die Wagen-Remise; 3) das Verwaltungsgebäude; 4) die Heu-, bezw. Großvieh-Wage; 5) das Wohngebäude für den Thorwart und den Futtermeister; 6) das Spritzenhaus; 7) die Höfe und Waschküchen.

299.
Beispiel
IV.

a) Der Schlachthof besteht aus dem Schlachthause für Wiederkäuer, dem für Borstenvieh, der Kuttlerei, der Stallung, so wie aus einem kleinen Bluthause. Die Schlachthalle für Wiederkäuer erhält eine Länge von 95,0^m, eine Tiefe von 21,0^m und theilt sich in 3 große Schlachträume, von denen 2 zur Schlachtung von Großvieh, der dritte zum Schlachten von Kleinvieh bestimmt sind. Zwischen diesen 3 Schlachträumen sind 2 geräumige Kühlkammern angeordnet, die Schlachträume selbst aber auf der Nordseite (der Kühlkammern halber) unter sich abgegeschlossen, auf der Südseite dagegen unter sich durch eine breite Passage verbunden.

Für die Schlachtung des Großviehes sind in den beiden Schlachträumen 12 Schlachtgänge mit beweglichen Schlachtwinden angeordnet, welche bei 1,0^m Entfernung der Thiere die Aufhängung von 96 Stück geflatten.

In den 12 Abtheilungen des Kleinvieh-Schlachtraumes können, bei Annahme, daß der Metzger nur 10 Minuten Zeit zur Zuführung und Schlachtung eines Viehes bedarf, im Ganzen 432 Stück Kleinvieh geschlachtet werden.

¹⁷⁵) Nach: HASE, H. F. Erläuterungsbericht zum Projecte über den Ausbau des für den Vieh- und Schlachthof in Nürnberg bestimmten Areals hinter dem Canalhafen. Nürnberg 1881.

In jeder der zwischen den Schlachträumen angeordneten Kühlkammern sind ca. 70 lauf. Meter Hakenrahmen angebracht. Die Kühlkammern sind nach dem Systeme *Brainard* in Aichaffenburg construirt gedacht, und es wird das Eis in die oberhalb der Kühlkammern befindlichen Eiskammern von oben eingeschüttet.

Das Schlachthaus für Schweine ist mit Brühbottichen, Marmortischen zum Enthaaen, Hakenrahmen und Marmor-Gränden zum Wafchen der Eingeweide ausgestattet. Da innerhalb einer Stunde recht bequem in einem Brühbottiche 20 Stück Schweine abgebrüht werden können, so ist es möglich, innerhalb 6 Stunden 360 Stück Schweine zu schlachten.

Das die Kuttlerei und das Maschinenhaus aufnehmende Gebäude ist dem gleichen Gebäude in München sehr ähnlich. Im Kuttlerei-Raume sollen 3 Brühkessel, 30 Waffer-Grände und 5 Auflegelische Platz finden. Auf den kräftigen Gewölben über diesem Raume sollen 8 Waffer-Reservoir aufgestellt werden, von denen jedes ca. 40cbm Waffer hält. Das Waffer soll aus Brunnen gehoben werden. Für den zur Bedienung der aufzustellenden Dampfmaschine nöthigen Maschinisten ist im Maschinenhaufe eine Dienstwohnung angeordnet.

Das Düngerhaus ist nach dem Münchener Vorbilde eingerichtet; es soll also der Dünger mittels Trichter, welche auf einer Plattform aufgestellt sind, in untergefahrne Düngerwagen aufgefangen werden.

Die Stallung für Schlachtvieh faßt nur 30 bis 36 Stück Grosvieh.

Für die Unterbringung des Blutes und Talges ist ein kleines, überwölbtes Bluthaus von 42qm Bodenfläche disponirt.

Das Sanitäts-Gebäude enthält einen Schlachtraum für Groß- und Kleinvieh und einen zweiten für Pferde. Unmittelbar an den ersteren schließt sich das Secir-Zimmer und ein Siederaum, so wie ein Raum für Fleisch an. Die unter sich getrennten 4 kleineren Ställe sind für das kranke Vieh bestimmt. Das obere Gefchoß des einen Flügels des Sanitäts-Gebäudes ist zur Dienstwohnung eines verheiratheten Thierarztes eingerichtet.

β) Der Viehmarkt zerfällt in den Viehmarkt für Wiederkäuer und in den für Borstenvieh. Beide Theile sind von einander durch Ladevorrichtungen getrennt, aber durch eine breite Strafe mit einander verbunden.

Auf dem Viehmarkte für Wiederkäuer ist eine Markthalle für Grosvieh, eine solche für lebende Kälber und eine solche für Schafe vorgesehen.

Die Markthalle für Grosvieh hat eine Länge von 120m und eine Tiefe von 27,7m, auschl. der 3,75m breiten, auf 3,0m überdachten Trottoire. Die Halle, im Wesentlichen nach dem Muster der gleichen Münchener Markthalle construirt, vermag auf 401,6 lauf. Meter Standreihen bei einer Standbreite von ca. 1,5m 272 Stück Grosvieh, bei 1,2m Standbreite 344 Stück Grosvieh zu fassen und ist mit einer Laderampe verbunden.

Die Markthalle für lebende Kälber hat eine Länge von 32,75m, eine Tiefe von 31,60m erhalten und ist auf der Ost- und Westseite mit vorhängenden Dächern, unter welchen offene Buchten angeordnet sind, versehen. Zur Unterstellung der lebenden Kälber dienen 265,4qm Buchten im hohen Raume der Halle und weitere 276,5qm in den mit Balkenwerk versehenen Cabinen. In den Buchten sind bei einem Raumbedarf von 1,25qm pro Stück 215 Stück, in den Cabinen 221 Stück lebende Kälber unterzubringen, im Ganzen also 436 Stück Kälber.

Die Markthalle für Schafe ist eben so groß, wie die für lebende Kälber; jedoch sind keine Zwischenmauern vorgesehen. Innerhalb der mehrfach getheilten Buchten von 682,8qm Flächenraum können bei 0,6qm Raumbedarf pro Stück 1138 Schafe Platz finden. Die vor dieser Halle angebrachten 280qm offenen Buchten können bei 0,7qm Raumbedarf 400 Schafe fassen.

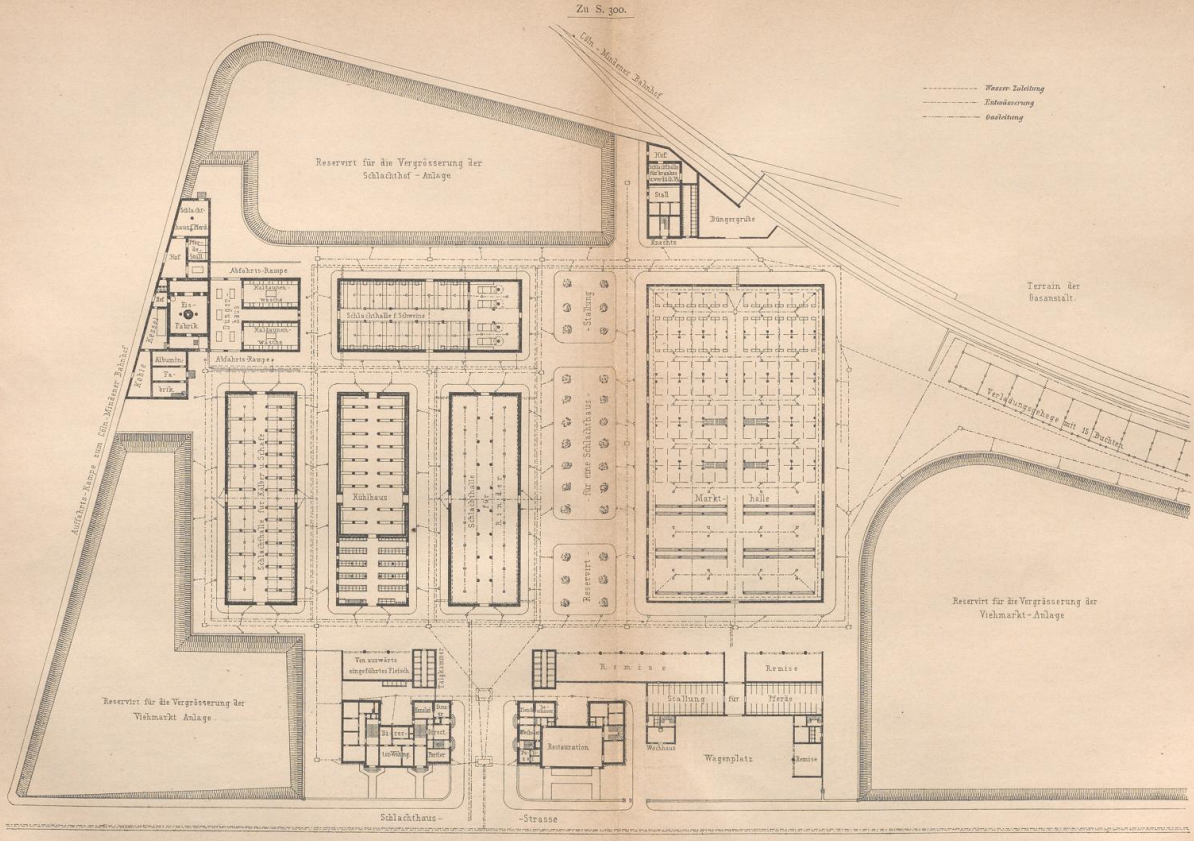
Die Markthalle für Borstenvieh ist derartig zu den Gleisen gestellt und mit Rampen versehen, daß die Schweine, aus dem Eisenbahnwagen kommend, direct in die Markthalle laufen müssen, nachdem sie vorher durch die Schwemme gegangen sind. Die Halle ist 70,9m lang, 49,0m breit und faßt in den Buchten von 1911,8qm Grundfläche 1912 Schweine bei 1,0qm Raumbedarf pro Stück. In den offenen Buchten von 472qm Größe unter den vorhängenden Dächern außerhalb der Halle können bei 1,5qm Raumbedarf noch weitere 315 Schweine Platz finden, wie auch ferner noch die westlich der Markthalle angeordneten offenen Buchten von 406qm Grundfläche 290 Schweine fassen, so daß im Ganzen 2517 Stück unterzubringen sind.

Für Ablagerung des Mistes vom Borstenvieh ist eine besondere Düngerflätte und zur Bereitung des warmen Futters eine besondere Tränkeküche angeordnet.

Der Schlachthof und Viehmarkt in Bremen (siehe die neben stehende Tafel¹⁷⁶) einer Stadt von 112 000 Einwohnern, ist von *Flügel* erbaut und 1882 eröffnet worden. Derselbe liegt zwischen

300.
Beispiel
V.

¹⁷⁶) Die Zeichnung verdankt der Verfasser der Güte des Herrn Bauinspectors *Flügel* in Bremen.



Handbuch der Architektur. IV. 3.

Schlachthof und Viehmarkt zu Bremen.
Arch.: Flügel.

Nach einer von Herrn Bauleitector Flügel zu Bremen freundlichst zur Verfügung gehaltenen Zeichnung.

dem Hannoverfchen und Hamburger Bahnhof und ist auf einem dreieckigen Grundstück errichtet, welches im Westen von der Schlachthaus-Straße, im Norden von der Auffahrtsrampe zum Hamburger Bahnhofe und im Osten von den Gleifen begrenzt wird, welche vom Hamburger Bahnhofe nach der Gasanstalt führen. Das Terrain ist, so weit dasselbe vorläufig benutzt wird, um ca. 2,6^m aufgehöhht.

Links neben dem Eingange liegt das Verwaltungs-, rechts das Restaurations-Gebäude; dem Eingange gegenüber steht die Großvieh-Schlachthalle, links neben derselben das Kühlhaus mit dem Raum für Schlächtergeräthe und weiter nach links die Schlachthalle für Kleinvieh. Hinter der Großvieh-Schlachthalle und dem Kühlhause befindet sich das Schweine-Schlachthaus und neben demselben die Kaldaunenwäschchen mit dem Düngerhause, an welches sich die Eisfabrik, die Albumin-Fabrik, das Kesselhaus, der Stall und das Schlachthaus für Pferde anlehnt. Rechts vom Schlachthause für Großvieh ist die Markthalle für sämmtliche Thiergattungen erbaut, in deren Nähe die Verladungsgehege liegen. Hinter der Markthalle, in der äußersten Ecke, sind die Stallung und das Schlachthaus für krankes und verdächtiges Vieh, so wie die Düngergrube angelegt. Für Schlachtvieh ist bis jetzt keine Stallung erbaut, jedoch der Raum dafür zwischen dem Schlachthause für Großvieh und der Markthalle reservirt. In der Nähe des Verwaltungs- und des Restaurations-Gebäudes befinden sich noch ein Raum für von auswärts eingeführtes Fleisch, eine Talg- und eine Fettkammer, so wie Pferdestallungen und Wagen-Remisen.

Die sämmtlichen Gebäude sind in Backstein-Rohbau, mit Glasuren verziert, ausgeführt. Die Strafen besitzen Kopfsteinpflaster und die um die Gebäude laufenden Trottoire sind mit *iron-bricks* belegt.

Das Vieh wird jetzt noch größtentheils zugetrieben und kommt nur zum kleinen Theil mit der Bahn an. Zu letzterem Zwecke sind neben den vom Hamburger Bahnhofe ausgehenden Viehgleifen Verladungsgehege mit 15 Buchten aus Holz mit Eisenbefschlag, alles in sehr kräftiger Construction ausgeführt, deren geöffnete, zweiflügelige Thüren den zwischen den Buchten und dem Gleise liegenden Gang absperrern.

Von den Gehegen gelangt das Vieh in die nahe liegende, luftige und helle Markthalle, welche 80^m lang und 44^m breit, also 3520^{qm} groß ist, Raum für 180 Rinder, 380 Kälber, 330 Schafe und 416 Schweine bietet und mit allen Stall-Einrichtungen ausgestattet ist. Diese große Halle besteht aus zwei mit Satteldächern und Schieferbedachung versehenen Hallen, welche zwischen sich den mit niedrigem Zinkdach überdeckten Mittelgang besitzen. An den Langseiten der Halle befinden sich ca. 2,5^m weit vorspringende Schutzdächer mit 220 Ringen zum Anbinden von Rindern und Kälbern. Die Balkendecke jeder Seitenhalle wird durch 4 Reihen hölzerner, auf kräftigen, 1,3^m hohen Sandsteinpfeilern stehenden Ständern getragen. Seitlich wird die Halle durch eine ca. 4,0^m hohe Mauer abgeschlossen, welche das oben erwähnte Schutzdach etwa in der Mitte trägt. Die Beleuchtung der Halle findet durch hohe Seitenlichtfenster statt, welche im Querschnitt der Halle an den 4 oberen Außenwänden, die von den seitlichen Schutzdächern und der mittleren niedrigen Gangbedachung frei gelassen werden, angebracht sind, ferner durch die unteren seitlichen Fenster, welche in den niedrigen, massiven Außenwänden sitzen. Etwa die Hälfte der Fenster ist der Ventilation wegen um eine horizontale Achse drehbar und von unten aus mit Leichtigkeit zu stellen. Sowohl an beiden Langseiten, als auch an den Querseiten des Gebäudes befinden sich zweitheilige Schiebethüren von verzinktem Wellblech.

Die ganze Halle ist mit Kopfsteinen gepflastert, deren Fugen mit Cementmörtel vergossen sind. Auf den theils von den hölzernen Pfosten, theils von der Dach-Construction getragenen Unterzügen liegen die Deckenbalken, deren gehobelte und mit Fugenleisten versehene Verschalung mit Oel gestrichen und lackirt ist und deren rauhe Dielung in der einen Gebäudehälfte zur Aufbewahrung des Futters, in der anderen zum Nachrocknen der Schweineborsten dient. In dieser Decke befinden sich 24 verschließbare Oeffnungen, durch welche das Futter vom Dachboden in die Halle geworfen werden kann.

Diese Markthalle dient gleichzeitig zur Einfaltung des Groß- und Kleinviehes und der Schweine. Den westlichen Theil der Halle nehmen die Stände für Großvieh ein. Die Krippen ziehen sich in einer Länge vom Mittelgange der Halle bis zu den Seitengängen, bestehen aus Cementputz auf gemauertem Sockel, liegen mit ihrer Oberkante 0,6^m über dem Fußboden, sind 0,25^m hoch, oben 0,6^m breit und besitzen 0,45^m breite und 0,18^m tiefe Rinnen. Die Ringe sind 0,9^m weit aus einander und eingemauert. Zwischen den Krippen befindet sich ein Futtergang.

Die Buchten für Kälber und Schafe bestehen aus 1,06^m hohem, eisernen Gitter und sind mit eisernen Gitterthüren von 0,9^m Lichtweite, zwischen niedrigen Fußsäulen, versehen. In den Buchten für Schafe sind eiserne Raufen angebracht.

Die Buchten für Schweine bestehen aus Platten von rothem Sandstein von 1,66^m Höhe und 6^{cm} Stärke, welche mit ihren verticalen Kanten in 20 × 20^{cm} starke Steinpfeiler eingelassen sind. Zwischen letzteren sind auch die aus 3^{mm} starkem Eisenblech hergestellten Thüren und Klappen zum Füllen der Tröge angebracht.

Die Schlachthalle für Großvieh und die für Kleinvieh besitzen je 53 m lichte Länge und 17,25 m lichte Weite, die für Schweine eine lichte Länge von 45,5 m. Sie tragen sämtlich mit Schiefer gedeckte Walmdächer, auf deren First der ganzen Länge nach eine Laterne mit verstellbaren Jalousien sich befindet. Im Inneren sind durch 2 Reihen starker eiserner Säulen 3 Schiffe gebildet, deren mittleres als Gang, die Seitenschiffe als Schlachtflände dienen. Auch in sämtlichen Schlachthallen ist die Neigung des mit großen Steinplatten auf Beton ausgelegten Fußbodens überall gleich. Es fällt derselbe nämlich von der Mitte des Mittelganges und den Seitenmauern bis zur Mitte jedes Seitenschiffes (im Querschnitt) und bis zur Mitte zwischen 2 Säulen, wofolbst sich je ein Einfallschacht befindet (im Längenschnitt). Die Schlachthallen sind ohne Decke, mit sichtbarer, fauber gehobelter und geölter Dach-Construction und Dachschalung versehen.

Die theilweise beweglichen Fenster der Hallen beginnen 2,5 m über dem Fußboden, bis zu welcher Höhe sämtliche massiven Außenwände innen mit Cementmörtel geputzt sind, während der darüber befindliche Theil mit gelben und rothen Backsteinen verblendet ist. Die Thüren der Hallen bestehen aus Wellblech und sind als Schiebethore constructirt.

Die Schlachthalle für Großvieh besitzt 96 Schneckenwinden von guter Construction und Haken an den Säulen in 1,9 m Höhe.

In der Schlachthalle für Kleinvieh dient die nördlich vom Mittelgange gelegene Gebäude-Abtheilung zum eigentlichen Schlachten, die südliche zum Aufhängen und Auskühlen der geschlachteten Thiere. In beiden Abtheilungen reichen von jeder eisernen Säule 2 aus I-Eisen gebildete, in der Mitte noch durch eine kleinere Säule unterstützte Rahmen mit daran befestigten Haken bis an die benachbarten Längswände. Jeder der so gebildeten Rahmenräume wird in der zum Auskühlen bestimmten Abtheilung noch in der Mitte durch ein ganz gleiches Rahmenpaar, welches von 2 kleineren eisernen Säulen und der benachbarten Längswand getragen wird, wieder getheilt. Außerdem befinden sich noch Rahmen mit Haken an den beiden Längswänden des Gebäudes. Zu beiden Seiten jeder Säule ist je eine Lauffchiene in geeigneter Höhe befestigt, auf denen eine Laufwinde zum bequemen Hochziehen der geschlachteten Thiere läuft.

In der zum Schlachten dienenden Abtheilung des Gebäudes befindet sich an der Längswand in jedem der gebildeten 8 Rahmenräume ein aus Stein gehauener Trog von 1,0 m Länge und 0,7 m Breite, dessen Oberkante 0,75 m über dem Fußboden liegt, dessen Abflußöffnung mittels eines an einer Kette hängenden Metalltöpfels geschlossen werden kann und welche zum Säubern der Utensilien, der Hände etc. dienen. Zu beiden Seiten jedes Troges stehen hölzerne, nach dem Troge geneigte Tische.

Die Schlachthalle für Schweine ist durch eine Zwischenwand in 2 Abtheilungen getheilt, deren kleinere den Brühraum, deren größere den Ausflachteraum bildet, und welche durch 3 Oeffnungen mit einander in Verbindung stehen. Die Schlachthalle bietet Raum zur täglichen Schlachtung von mindestens 280 Schweinen. Im Brühraum befinden sich nächst der südlichen Außenwand Buchten aus Eifengitter. Vier parallelepipedische, eiserne, mit Holzmantel versehene Bottiche von 1,6 m Länge und 1,4 m Breite mit darüber hängenden Flaschenzügen dienen zum Brühen der Schweine und werden mittels Leitungen mit kaltem und heißem Wasser (von 80 bis 90° C.) gespeist, welches mittels Einblasen von Dampf auf geeigneter Temperatur erhalten wird. Das Enthaaren der Schweine und der Transport derselben in den Ausflachteraum geschieht auf fahrbaren Schragen. Der Ausflachteraum wird durch 2 Reihen Säulen in einen Mitteldurchgang und zu beiden Seiten des letzteren in je 5 Abtheilungen getheilt, welche mit Hakenrahmen und darüber mit Laufwinden versehen sind. Längs der Seitenwände der Halle sind Tröge und Tische zum Reinigen der Fleischstücke, Geräthschaften, Hände etc. angebracht.

Der Fußboden der hinter der Schweine-Schlachthalle befindlichen Kaldaunenwäſche liegt höher und ist durch eine Rampe zugänglich, während zwei andere abfallende Rampen unter das Düngerhaus führen, in dessen Fußboden 4 trichterförmige Oeffnungen den Dünger in darunter gestellte eiserne, luftdicht verschließbare Düngerwagen befördern. Der Fußboden der Kaldaunenwäſche und des Düngerhauses besteht aus Cement, welcher auf Backsteinkappen, zwischen eisernen Träger gespannt, liegt. In demselben befinden sich Oeffnungen, welche einen erhöhten Rand besitzen und durch ein starkes, eisernes Geländer eingefasst sind. Der Dünger wird neben den Oeffnungen auf den Fußboden geschüttet und von hier mittels Schaufeln und Befen die Oeffnung hinunter in den Düngerwagen befördert. Die unverschließbaren Seitenwände des Düngerhauses erzeugen mit der Dachlaterne und den Fußbodenöffnungen einen beträchtlichen Luftzug, so daß sich übel riechende Gase in diesem Raume nicht halten können. Mit der Kaldaunenwäſche steht das Düngerhaus durch Thüren aus verzinktem Wellblech in Verbindung. Das Düngerhaus besitzt an seiner Südwand 4 Tröge aus Stein ohne Seitentische, über welchen sich je ein Kalt- und ein Warmwasserhahn befinden. Jede der zwei Kaldaunenwäſchen ist mit 10 solchen Trögen, neben denen Tische angebracht sind, und zwar 5 an jeder Längswand, ausgestattet. Das durch die Oeffnung im Boden des Troges abfließende gebrauchte Wasser läuft nach den in der Mitte des Raumes liegenden

Einfallschächten, wo 6 eiserne Bottiche mit Doppelwänden zum Brühen der Gedärme aufgestellt sind, welche mittels Leitungen mit Kalt- und Warmwasser und mit Dampf gespeist werden können. Ueber den Trögen und Tischen liegt in 2m Höhe über dem Fußboden an jeder Längswand auf Confolen ein I-Eisen mit daran befestigten Haken zum Aufhängen der Kaldaunen. Die Fenster dieses Raumes sind in ihrem oberen Theile um eine horizontale Achse drehbar und liegen in 1,3m Höhe über dem Fußboden.

Das zwischen der Schlachthalle für Großvieh und der für Kleinvieh gelegene Kühlhaus besitzt 2320 cbm Inhalt und kann in den mit eisernen Gittern umschlossenen Abtheilungen ca. 45 000 kg frisches Fleisch aufnehmen, welches auf ca. + 5 Grad C. abgekühlt wird. Die Abkühlung des Raumes geschieht mittels eines Luftkühlapparates von *Aug. Ofenbrück* in Bremen (siehe Art. 236, S. 233). Unter demselben Dache mit dem Kühlhaufe in der Längsaxe desselben liegt der Raum zur Unterbringung der Schlächter-Geräthschaften. Dieser fensterlose Raum ist von außen durch 11 Oeffnungen ohne Thüren zugänglich und mit *iron-bricks* gepflastert. In demselben stehen seitlich der durch die Thüröffnungen und den Mittelgang erreichbaren Quergänge die ca. 2m hohen, tannenen, verschließbaren Schränke, welche mit einem Bord und einigen Haken versehen sind.

An der östlichen Seite des Wasserturmes liegt die von der eigentlichen Schlachthof- und Viehmarkt-Anlage vollständig getrennte, für die Pferde-Schlächtereie bestimmte Gebäudegruppe, deren mit Kopfsteinen gepflasterter und mit einer Mauer umgebener Hof von der Auffahrtsrampe bis zum Hamburger Bahnhof durch ein hölzernes Thor zu erreichen ist. Ein Pferdestall ist mit *iron-bricks* gepflastert, besitzt Stände zu beiden Seiten eines Mittelganges, ist durch eine zweitheilige Schiebethür aus verzinktem Wellblech zugänglich und wird durch in der gegenüber liegenden Wand in 1,5m Höhe über dem Fußboden angebrachte eiserne, drehbare Fenster erleuchtet. Die Decke ist zwischen eisernen I-Trägern gewölbt und wird durch 2 gusseiserne Säulen gestützt. Die Krippen, an denen die Latirbäume hängen, sind 1,2m hoch. Ueber denselben befinden sich eiserne Raufen.

Die Schlachthalle für Pferde ist 15,0m lang, 8,0m breit und besitzt eine 2,3m weite zweitheilige Schiebethür aus verzinktem Wellblech. Die Wände sind 2,0m hoch mit Cementmörtel geputzt, darüber aber nur gefugt. Das Dach ist sichtbar und besitzt eine Laterne. Auf 10 Stück in reichlich 6,0m über dem Fußboden liegenden Trägern laufen 4 Schneckenwinden mit doppelter Trommel, an der eine Spreizvorrichtung hängt, und abwechselnd mit diesen Winden 5 schneller gehende Schneckenwinden mit einfacher Trommel zum Herabnehmen des Fleisches. Von den Trägern hängen Haken herunter, an welche das getheilte Thier gehängt wird. In 2m Höhe über dem Fußboden befinden sich an den Wänden auf Confolen ruhende I-Eisen, 0,32m davon entfernt, an welchen Haken für Fleischstücke, Geräte etc. befestigt sind.

Die an diese Schlachthalle stoßende Kaldaunenwäsche für Pferde ist mit ersterer durch eine Thür verbunden, besitzt geputzte Wände, sichtbares Dach mit Laterne, drehbare Fenster und ist ausgestattet mit 4 Trögen nebst Tischen, 4 in der Mitte des Raumes stehenden Brühbottichen und mit Hakenrahmen, welche ca. 2m Höhe über dem Fußboden angebracht sind.

Durch eine Oeffnung ohne Thür mit der Kaldaunenwäsche verbunden, liegt neben dieser ein kleines Düngerhaus mit einer trichterförmigen Oeffnung im Fußboden, der aus Cement besteht und auf Kappengewölben ruht.

Im Wasserturme ist die Eisfabrik mit der Ammoniak-Compressions-Eismaschine (Patent *Aug. Ofenbrück*) untergebracht, welche zur Erzeugung von Klareis für den Verkauf und zur Kühlflüssigkeit für kalte Luft des Kühlhauses dient (siehe Art. 236, S. 233). Die Beschreibung der Albumin-Fabrik ist in Art. 238 (S. 234) zu finden.

Das abgelegene Schlachtgebäude für krankes und verdächtiges Vieh hat die ähnlichen Einrichtungen, wie die übrigen Schlachthallen. Mit diesem Raume sind ein Stall, 2 Kammern für Knechte, die Abort- und Pissoir-Anlage und eine Grube für Stalldünger verbunden.

Die Kosten der gesammten Anlage haben einschliesslich der Aufhöhung des Areals um durchschnittlich 2m und Anlage der Schlachthof-Straße ca. 1 400 000 Mark betragen.

Der Schlachthof und Viehmarkt zu Hannover (siehe die umflehende Tafel und Fig. 383 bis 397¹⁷⁷⁾, einer Stadt von 123 000 Einwohnern, ist von *Hecht* erbaut und am 1. November 1881 eröffnet worden.

Derselbe liegt am Misburgerdamm, parallel mit demselben und etwa 300m davon entfernt, misst in seiner Längsaxe etwa 445m und in der Breite 154m; die Entfernung vom Mittelpunkte der Stadt (der Marktkirche) beträgt etwa 2500m in der Luftlinie; die Eisenbahnverbindung war leicht herzustellen, und außerdem lieferte der Boden reichliches und sehr gutes Wasser. Zur etwaigen Vergrößerung bieten die anliegenden Ländereien die beste Gelegenheit.

¹⁷⁷⁾ Nach: Zeitschr. d. Arch.- u. Ing.-Ver. zu Hannover 1883, S. 325.

Die Anlage besteht aus zwei Theilen, und zwar dem Viehhofe, der sich unmittelbar an die Eilenriede anschließt und durch einen Schienenfrang mit der Hannover'schen Staatsbahn verbunden ist, und dem Schlachthofe, welcher, durch eine 25^m breite Straße vom Viehhofe getrennt, nach der Stadt zu gelegen ist. Die Gesamt-Grundfläche des Schlacht- und Viehhofes, einschließlich der sie trennenden Straße, beträgt 68 530 qm, wovon 18 573 qm bebaut sind. Die Verbindung beider Theile ist dadurch hergestellt, daß die Einfahrten und Eingänge an der Schlachthaus-Straße einander gegenüber liegen.

Am Haupteingange zum Schlacht- und Viehhofe befindet sich in der Mitte das Pförtnerhaus mit darunter liegender Canalröhre (in welcher das abfließende Wasser beobachtet werden kann), rechts hiervon das Directions-Gebäude mit daran sich schließendem Schuppen, Pferdefall und Beamten-Wohnhaufe; dann folgt ein zweites Beamten-Wohnhaus und endlich ein Ochsen-Futterfall. Zwischen den beiden Wohnhäusern führt ein großes Einfahrtsthor zum Schlachthofe, in welchem der Verkehr durch fünf parallel von Ost nach West und zwei parallel von Nord nach Süd laufende Straßen vermittelt wird.

An der nördlichen Seite der 19,5^m breiten, mit Bäumen bepflanzten, mittleren Hauptstraße liegt die Ochsen-Schlachthalle; dann folgt die Kleinvieh-Schlachthalle und der Kleinvieh-Schlachtstall. An der südlichen Seite des Mittelweges sind die Schweine-Schlachthalle, das Kühlhaus und ein Ochsen-Futterfall gelegen. Im Westen wird die große Schlachthaus-Straße vom Wasserturme nebst angrenzendem Kesselhaufe begrenzt. Links vom Turme liegen die Kuttelei für Schweine, die Albumin-Fabrik und der Schweine-Schlachtstall, rechts drei Badezellen, die grobe und die feine Kuttelei und der Ochsen-Schlachtstall. An der westlichen Grenze des Schlachthofes schließt sich an das Kesselhaus die Talgschmelze und das Maschinenhaus an. Zwischen den Schlachthallen einerseits und dem Wasserturme andererseits sind für die drei Schlachthallen und das Kühlhaus Plätze zur Vergrößerung frei gelassen, welche eine Verlängerung der Gebäude um 35^m ermöglichen.

An der östlichen Seite des Hauptthores zum Schlacht- und Viehhofe sind die Baulichkeiten für Gastwirthschafts-Zwecke gelegen und mit Pferdefall nebst Wagenchuppen verbunden, weiterhin zwei den Eingang zum Viehhofe flankirende Beamten-Wohnhäuser nebst Wage, so wie der große Ochsen-Futterfall, welcher sich in seiner Hauptausdehnung an die südliche Umfassungsmauer lehnt. Diesem gegenüber, neben dem Gasthofe, steht der Kleinvieh- und der Schweinefall, zwischen beiden ein Wagehaus für Kleinvieh. In der Mitte des so eingeschlossenen Raumes befinden sich, dem Eingange zum Viehhofe gegenüber, die Börse, zu beiden Seiten derselben die Ochsen-Markthalle und die Kleinvieh-Markthalle. Hinter der Ochsen-Markthalle liegen die sog. offenen Stände für Großvieh, nur aus eisernen Gehegen bestehend, welche an Markttagen mit besonders starkem Antriebe von Großvieh zur Aushilfe dienen.

Vor der Vieh-Laderampe der Eisenbahn, an der östlichen Grenze des Viehhofes, ist eine große Schwemme nebst Trögen zum Tränken der Thiere angelegt. Auf der Vieh-Laderampe befinden sich die durch Thüren mit einander verbundenen Ladebuchten. Außer diesen Gebäuden befinden sich noch auf dem Viehhofe: an der nördlichen Seite die Kranken-Schlächtereier nebst Beobachtungsstall für anscheinend krankes Vieh, an der südlichen Seite die Pferde-Schlächtereier mit einem besonderen Zufuhrwege und einer ebenfalls besonderen Eisenbahn-Laderampe.

Das sehr hoch stehende Grundwasser bedingte eine Boden-Erhöhung von etwa 0,8^m. Die Grundmauern ruhen auf einer etwa 60 cm starken Kieschicht, unter welcher sich feiner, mit Wasser durchzogener Sand befindet. Sämmtliche Gebäude sind massiv hergestellt; auch wurden die Decken der Schlachthallen, Kuttelleien, Ställe und des Kühlhauses auf Eisen-Constructionen eingewölbt.

Das Außere der Bauten ist in Backstein-Architektur von guten rothen Ofensteinen mit dunkler Ausfugung hergestellt. Die Schlachthallen, Kuttelleien und das Pferde-Schlachthaus sind im Inneren an den Wänden 2^m hoch mit weißen, gänzlich undurchlässigen Mettlacher Steinen und Friesen, darüber mit gelben Steinen verblendet. Der Fußboden oben genannter Bauten (mit Ausnahme der Ochsen-Schlachthalle und des Pferde-Schlachtraumes) besteht aus weißen geriffelten Mettlacher Fliesen auf Cement-Beton; für die Ochsen-Schlachthalle und den Pferde-Schlachtraum sind zum Fußboden starke Granitplatten (aus dem Fichtelgebirge) verwendet. Die inneren Wandflächen der Ställe, der Markthallen, des Wasserturmes, der Talgschmelze, des Kühlhauses sind glatt ausgefugt und geweißt, und zwar ist in den Ställen der untere Theil auf 2^m Höhe mit Cement gefugt. Die Gewölbedecken der Ställe und des Kühlhauses sind ebenfalls gefugt und geweißt. Das Kühlhaus, die Kleinvieh-Markthalle, die Kleinvieh- und Schweinefälle erhielten Asphalt-Fußboden.

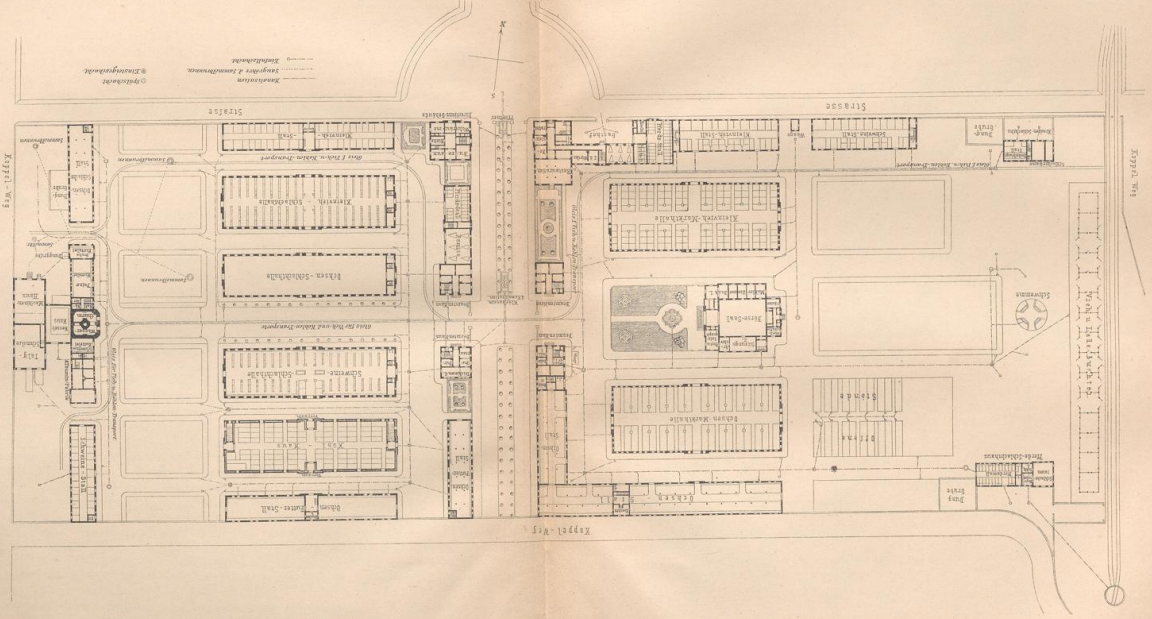
Die Eindeckung der Dächer erfolgte bei den Markthallen und der Börse mit patentirter Zinkrautendeckung. Im Uebrigen wurden die Dächer fast ausschließlich mit getheerten Falzziegeln eingedeckt.

Als Material für die Krippen der Ochsen-Futterställe und für die Einfriedigungen der Schweinefall-Buchten diente rother Sandstein (aus dem Wefer-Gebirge). In den Kleinvieh-Ställen und in der Kleinvieh-

Schlachthof und Viehmarkt zu Hannover.

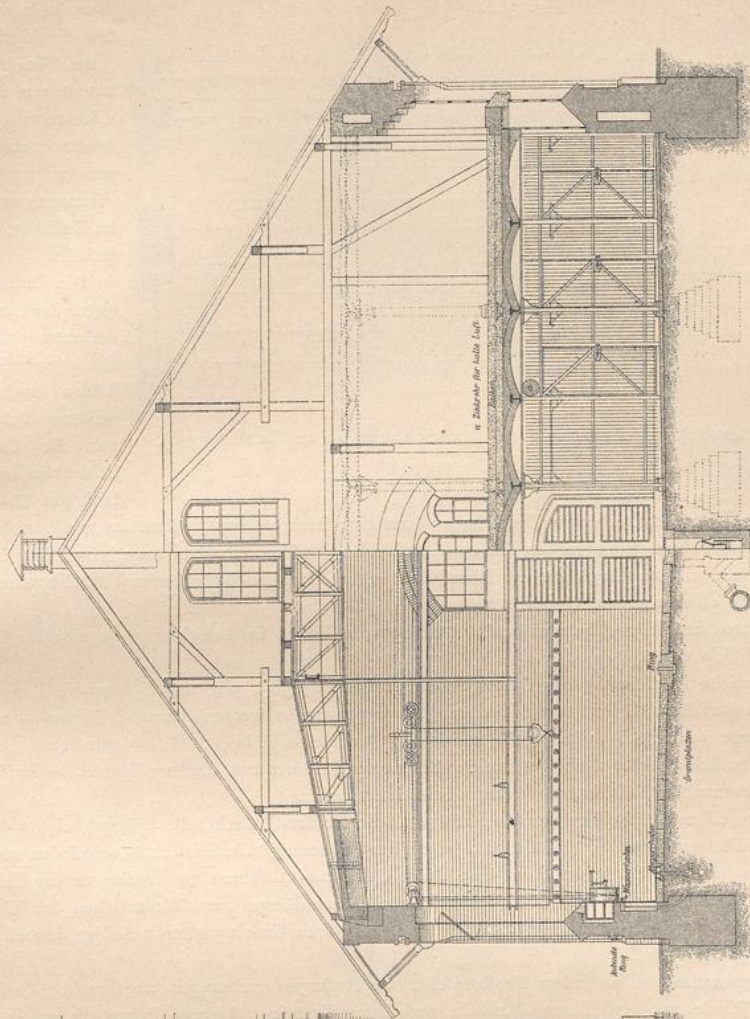
Arch.: Hoff.

1:1500
0 5 10 20 30 40 50 60m



Zu S. 304

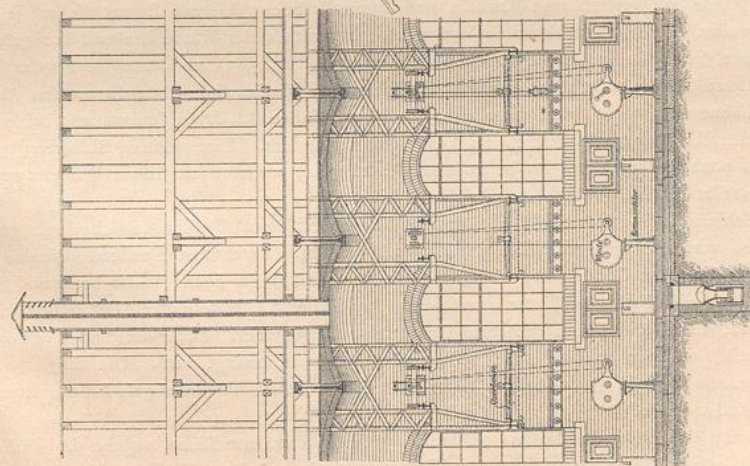
Fig. 385.



Querchnitt durch das Kühlhaus.

Arch.: Hecht.

Fig. 384.

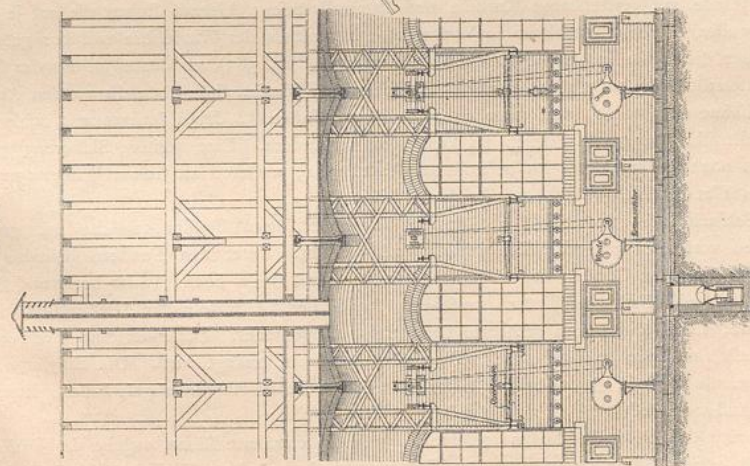


Querchnitt

durch die Ochsen-Schlachthalle.

Vom Schlachthofe zu Hannover 178).

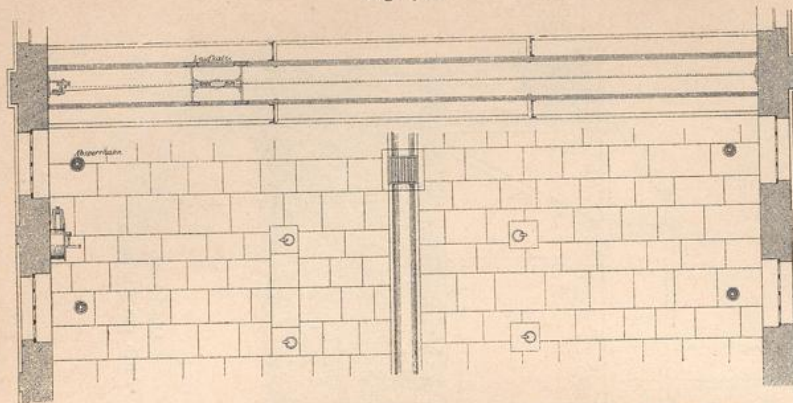
Fig. 383.



Längenschnitt

1/100 n. Gr.

Fig. 386.

Grundrisspartie der Ochfen-Schlachthalle auf dem Schlachthofe zu Hannover¹⁷⁸⁾.

1:150 n. Gr.

Markthalle erhielten die Viehbuchten Theilungswände von engem eisernen Gitterwerke; eben so wurden auch die Trennungswände im Kühlhaufe hergestellt.

Die Unterstützungen der Gewölbe bestehen überall aus gusseisernen Säulen und gewalzten Trägern; nur die Ochfen-Schlachthalle erhielt auf 15^m frei

liegende Sichelträger. Für die Dächer der Markthallen kam eine leichte Eisen-Construction zur Ausführung.

a) Der Schlachthof ist gegen die ihn einschließenden Strafsen mit einer etwa 2,5^m hohen Mauer umgeben, welche nur bei den Eingängen zwischen den beiden Beamten-Wohnhäusern durchbrochen ist. Die vom Schlachthofe eingenommene Grundfläche mißt 27 412 q^m.

Zum Schlachten der Thiere kamen zunächst drei große Hallen in Ausführung, je eine für Großvieh, Kleinvieh und Schweine.

Für die räumliche Ausdehnung der Ochfen-Schlachthalle (Fig. 383, 384 u. 386) war die Forderung maßgebend, daß in derselben täglich 200 Schlachtungen vorgenommen werden können; sie hat hiernach im Lichten eine Länge von 62,14^m, eine Breite von 14,77^m und eine Höhe von 6,40^m erhalten. An der östlichen Seite befinden sich außerdem ein Wagemeister-Zimmer und Aborte und, darüber liegend, im Zwischengeschosse ein Kleideraum für Gefellen nebst einem Schächterzimmer.

Zwischen den eisernen sichelartigen Gitterträgern der Ochfen-Schlachthalle wölben sich 3^m breite Kappen, aus Verblendsteinen hergestellt; Säulen sind wegen der Hinderung beim Schlachten vermieden worden.

Im Fußboden der Halle ist in der Mitte eine flache Goffe zum Abführen des Wassers in die Einläufe angebracht. Neben der Goffe sind an beiden Seiten starke eiserne Ringe (zum Niederziehen der Thiere) in Entfernung von 2,20^m von einander angeordnet, welche in großen Granitquadern befestigt, jedoch, frei aufliegend, nicht eingelassen sind.

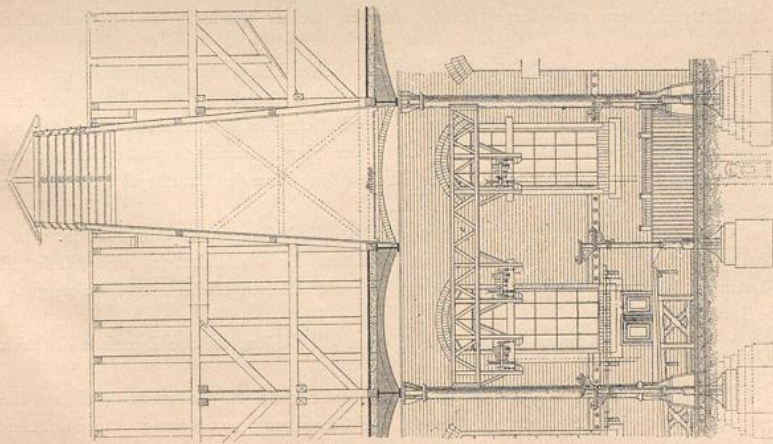
An den Längswänden sind an jedem Fensterpfeiler die Aufzugsvorrichtungen angebracht; dieselben bestehen aus einer Winde mit verstellbaren Kurbeln und Patent-Bremfen; hiermit stehen die auf je zwei Schienen sich bewegenden eisernen Laufkatzen in Verbindung, die mittels der Winde hin und her gefahren werden können. Unter diesen Laufkatzen liegen gewalzte Träger *a* (Fig. 383), an denen mittels der Querbäume die geflachteten Ochfen aufgehängt werden. Zwischen den Winden sind, ebenfalls an den Außenwänden, die Wasserhähne angebracht, und zwar in gusseisernen Kästen *b*, deren Inneres mit schlechten Wärmeleitern angefüllt ist, um ein Einfrieren im Winter zu verhindern. Eine weitere Sicherung gegen dieses Uebel gewährt noch ein im Erdboden befindliches Abflußrohr, wodurch an kalten Wintertagen das Abstellen eines jeden Wandkrahnes bewirkt werden kann.

Die Ochfen-Schlachthalle wird durch die großen schmiedeeisernen Fenster, welche mit großen stellbaren Luftklappen versehen sind, reichlich erhellt und gelüftet. Unter den Fenstern befinden sich Schränke zum Aufbewahren der Geräte der Fleischer; dieselben sind 0,61^m hoch, 1,00^m breit und 0,32^m tief, mit Holzfutter und verschließbaren Thüren versehen. Außer den Luftflügeln der Fenster sind in den Decken noch hölzerne, innen und außen getheerte Dunstfchlote angebracht. Dieselben sind innen kreuzweise diagonal zertheilt, wodurch ein auf- und absteigender Luftstrom erzeugt wird. Die Eingänge zum Ochfen-Schlachtraume, mit starken, 2,50^m breiten und 3,10^m hohen Schiebethüren abgeschlossen, liegen in der Mitte der vier Außenwände.

Die Entwässerung des Hallen-Fußbodens geschieht durch die erwähnte Rinne, welche das Wasser in 8 Einlauffächte mit engem Gitter, auszuhebendem Kotheimer und doppeltem Wasserverflusse einleiten.

¹⁷⁸⁾ Facf.-Repr. nach: Zeitfchr. d. Arch.- u. Ing.-Ver. zu Hannover 1883, Bl. 12, 13 u. 17.

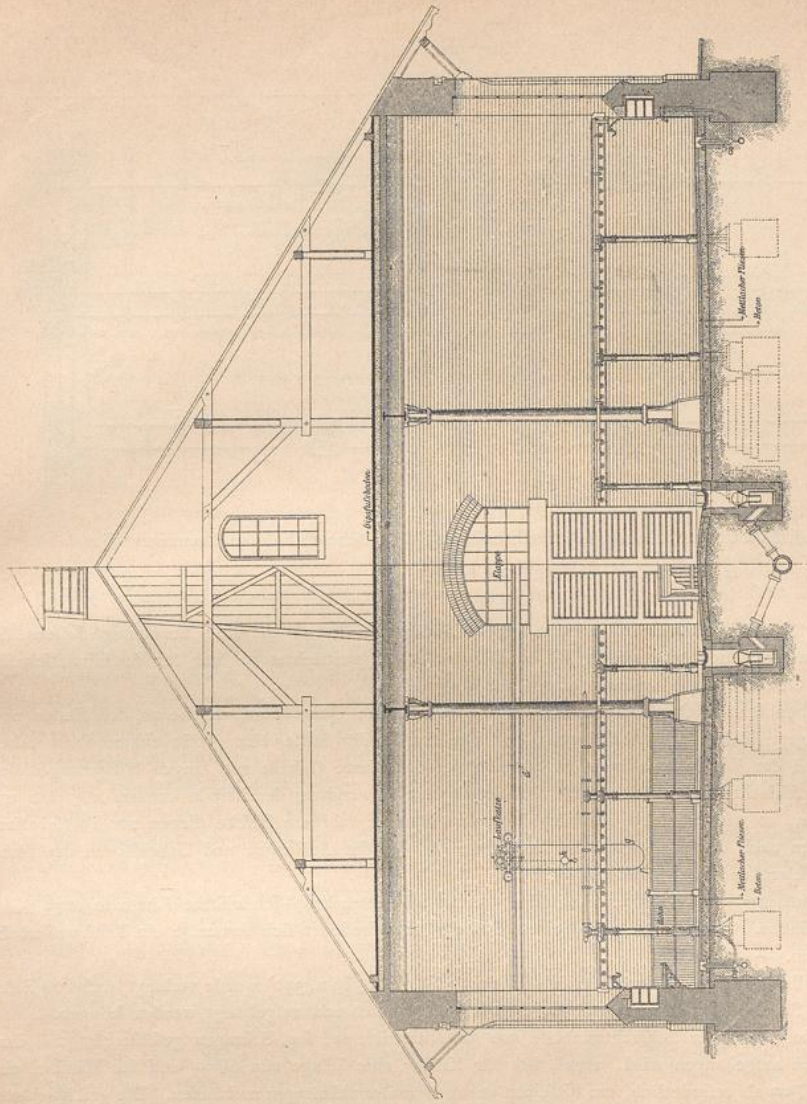
Fig. 387.



Längenschnitt

durch die Schweine-Schlachthalle.

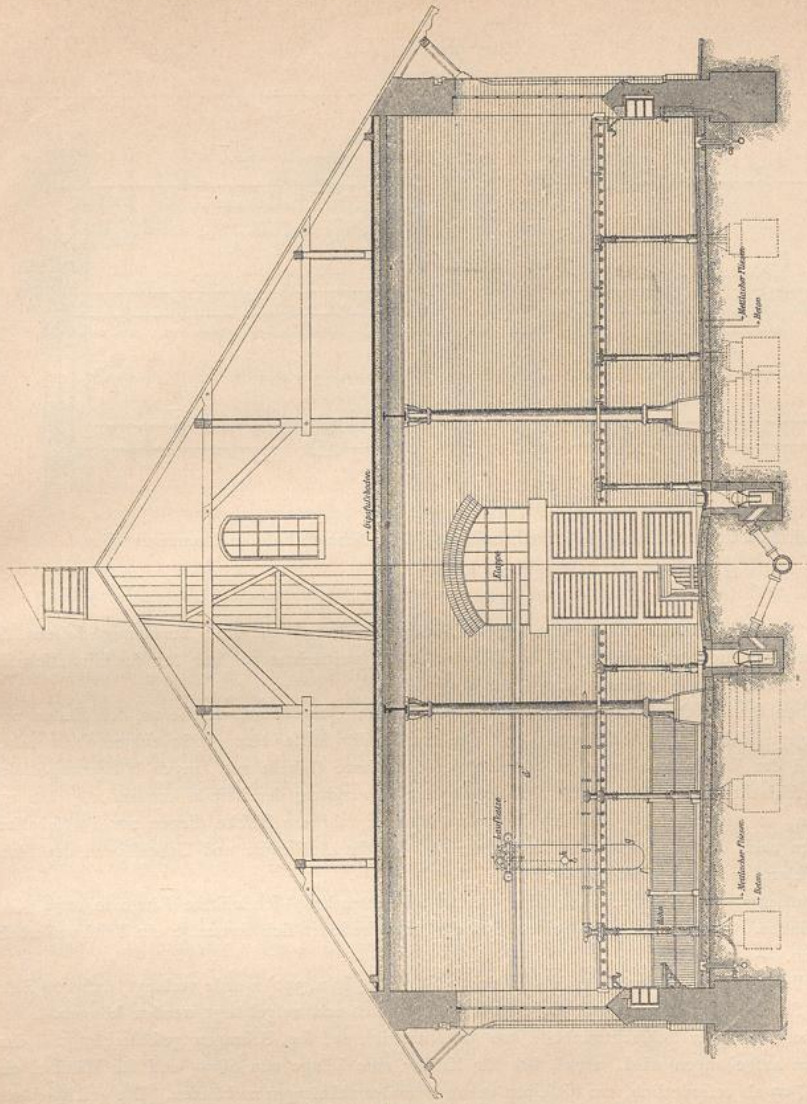
Fig. 388.



Querschnitt

durch die Schweine-Schlachthalle.

Fig. 389.



Querschnitt

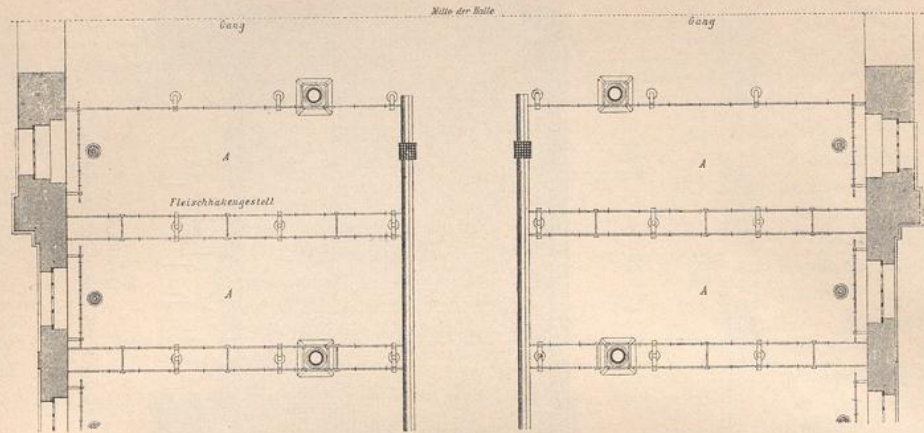
durch die Kleinvieh-Schlachthalle.

Vom Schlachthofe zu Hannover ¹⁷⁸).

T. 151 n. Gr.

Arch.: Hecht.

Fig. 390.

Grundrisspartie der Kleinvieh-Schlachthalle auf dem Schlachthofe in Hannover¹⁷⁸⁾.

1/150 n. Gr.

Der über der Schlachthalle befindliche große Bodenraum kann, da eine Benutzung Seitens der Schlachthaus-Verwaltung nicht notwendig ist, an Fellhändler etc. verpachtet werden; für das Hinauffchaffen der Felle ist im Gewölbe des Vorplatzes eine Luke vorgefehen.

An Geräthen für die Ochsen-Schlachthalle sind zu nennen: Querbäume, welche an den Enden zwei nach innen gebogene Haken zum Aufhängen der Beine und in der Mitte eine große eiserne Oese haben, um daran das Seil der Winde befestigen zu können; ferner eiserne Gabeln mit langen hölzernen Stielen, um hängendes geschlachtetes Rindvieh auch ohne beständige Anwendung der Winde bequem vorwärts und rückwärts schaffen, so wie eventuell auch abnehmen zu können; fahrbare Tische dienen zur Fortschaffung der Rinderwampen nach den Kuttelleien; in Zinkschalen erfolgt das Auffangen und Ueberführen des Blutes der getödteten Thiere nach der Albumin-Fabrik.

An den Außenwänden sind zum Anbinden von zu schlachtendem Vieh eiserne Ringe in etwa 1,60^m Entfernung eingelassen. An den äußeren beiden Giebelwänden befindet sich ferner je ein Trinkwasserhahn mit Ausgufsbecken. —

Bei Feststellung der Größe der Kleinvieh-Schlachthalle (Fig. 389 u. 390) wurde verlangt, daß 600 Stück Kälber und 400 Stück Hammel an einem Tage darin geschlachtct und aufgehängt werden können.

Bei der Hannover'schen Schlachtmethode, wo das Kleinvieh auf fog. Schragen geschlachtct und dann mit Krummhölzern aufgehangen wird, ergab sich für Kälber eine Länge von 80 cm und für Hammel eine solche von etwa 37 cm als erforderlich, um dieselben neben einander aufhängen zu können. Die geschlachtcten Thiere werden mit den Krummhölzern auf eiserne Haken gehangen, welche wiederum an eisernen Gestellen befestigt sind.

Bei der Berechnung der Größe der Kleinviehhalle ist die lichte Länge der Ochsenhalle zu Grunde gelegt; bei Anordnung eines mittleren freien Ganges von 3^m, welcher sowohl in der Länge, wie in der Breite der Halle angeordnet ist, ergab sich im Ganzen eine erforderliche Breite der Halle von 18,75^m.

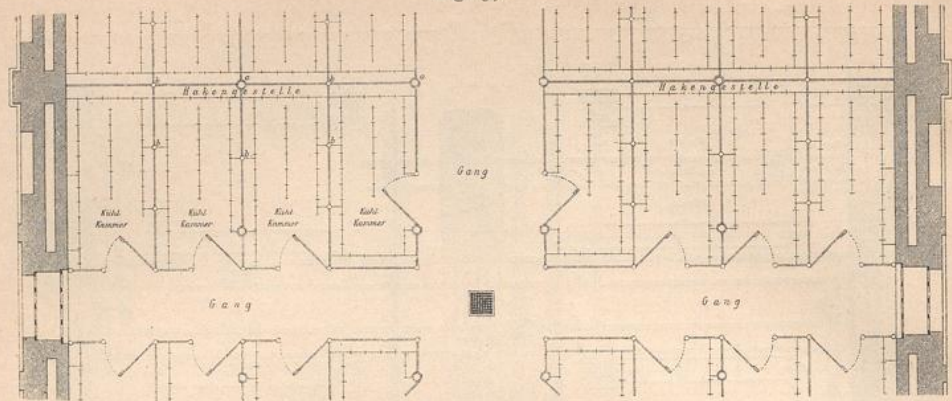
Eben so wie bei der Ochsen-Schlachthalle sind in Mitten der vier Außenseiten große Schiebethüren, aus je zwei Theilen bestehend, angebracht, um auch hier durch offen stehende Thürflügel kein Hinderniß für den Betrieb zu geben.

Die Fenster an den Giebeln und Langseiten haben dieselbe Eintheilung und Construction, wie bei der Ochsen-Schlachthalle erhalten; eben so sind unter den Fenstern die Wandfchränke und Wasserhähne angeordnet. Dazu kommen hier vor den Fenstern entlang laufende Hakengestelle zum Aufhängen der kleineren Theile, wie Lunge, Leber etc.

Zu beiden Seiten des mittleren Ganges liegen im Fußboden die Goffen, welche ihrerseits das Abfließenwasser in 12 Einläufe leiten.

Im Uebrigen ist die Halle eben so wie die Ochsen-Schlachthalle gefaltet; sie hat am östlichen Giebel dieselbe Verlängerung zur Anlage einer Bodentreppe, so wie zur Gewinnung von Räumen für eine Kleiderkammer, für Aborte etc. erhalten.

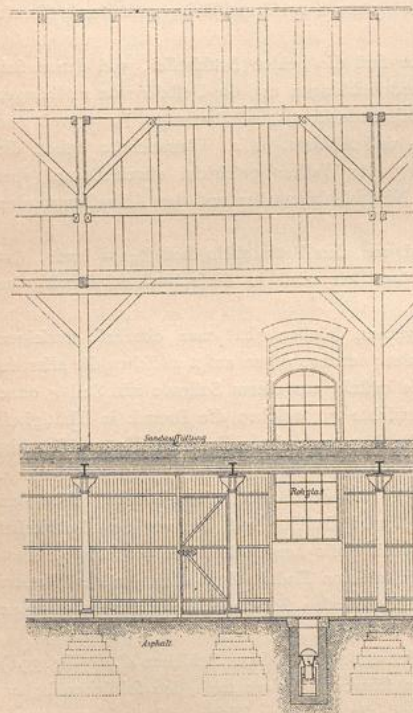
Fig. 392.

Grundrisspartie des Kühlhauses auf dem Schlachthofe zu Hannover¹⁷⁸⁾. $\frac{1}{150}$ n. Gr.

stützte Tische, auf denen die Abfettung der Eingeweide etc. vorgenommen wird. Der Rand *i* ist an einzelnen Stellen für den Wasserabfluss durchbrochen.

Die Gestelle werden (wie bei der Kleinviehhalle) durch drei kleinere gusseiserne Säulen gebildet; auf diesen ruhen die Querschienen, welche ihrerseits wiederum die Haken tragen. Von diesen Gestellen sind diejenigen vier, welche sich unterhalb der Lauffschienen *d'*, *d''* befinden, höher hergestellt, damit die großen, hier aufzuhängenden Thiere den Boden nicht berühren.

Fig. 393.

Längenschnitt durch das Kühlhaus in Fig. 385 u. 392¹⁷⁸⁾. — $\frac{1}{150}$ n. Gr.

Zu beiden Seiten des 4 m breiten Mittelganges befinden sich im Fußboden die Goffen, welche das abfließende Wasser in 12 Einläufe leiten.

Zur Abgabe des Wassers sind ebenfalls (wie bei den anderen Hallen) an den Längsseiten Wasserhähne vorhanden, welche jedoch hier, wegen der Tische, nicht an den Außenwänden angebracht werden konnten; es liegen dieselben vielmehr an den ersten, parallel den Längswänden stehenden Säulen *K* der Gestelle (Fig. 391).

Die Hähne sind, zum Schutze gegen Anfahren, mit eisernen Ringen korbartig umgeben. —

Das Kühlhaus (Fig. 385, 392 u. 393) mißt 64 m \times 18 m. Es hat im Aeußeren die Form der Schlachthallen; im Inneren enthält es ein 3 m im Lichten hohes Erdgeschoß mit gewölbter Decke und darüber einen großen Bodenraum, welcher, falls die unteren Räume später nicht mehr ausreichen, leicht zu Kühlkammern eingerichtet werden kann. Die Treppen sind bereits hergestellt.

Um den Einfluß der atmosphärischen Luft zu vermindern, hat man die Wände mit starken Luft-Isolirschichten versehen, wenig Fensteröffnungen angelegt und diese auch noch als Doppelfenster mit starkem Rohglase, welches die Lichtstrahlen besser abhält, hergestellt. Der Verschluss des Gebäudes erfolgt hier durch in Bändern hängende Thüren, deren Flügel aus zwei Theilen bestehen und mit Infusorienerde ausgestopft sind.

Bei der Projectirung dieses Gebäudes lag die Absicht vor, über den Kühlkammern große Eisbehälter anzulegen, welche die kalte Luft an erstere durch Canäle abgeben sollten. Die bedeutenden Anschaffungskosten des Roheises, dessen Verpackung etc. bilden jedoch eine jährliche sehr

bedeutende Ausgabe. Daher wurde eine Einrichtung mittels Kühlung durch eine Kaltluftmaschine beschloffen (mit welcher auch Vorrichtungen zur Erzeugung reinen Eises verbunden sind). Bei Vergleichung der Kosten beider Kühlarten stellten sich die Unterhaltungs- und Tilgungskosten der letztgenannten Anlage billiger.

Die Kaltluftmaschine (von *Kropff* in Nordhausen geliefert) hat den Raum der Kühlkammer von etwa 4000^{cbm} auf einer Temperatur von + 5 Grad C. zu erhalten. Die Luft wird durch im Maschinenhaufe stehende Flügelgebläse eingefaugt und in unterirdischen Canälen dem im Kühlhaufe stehenden Kälteerzeuger zugeführt; von dort tritt dieselbe in Zinkrohre und aus diesen durch schlitzförmige Oeffnungen in den Kühlraum.

Der Kühlraum selbst ist durch hohe, bis unter die Decke reichende Gitterwände in 94 verschließbare Kammern verschiedener Größe getheilt, welche einzeln an die Schächter verpachtet werden. In den Kammern befinden sich, theils an den umschließenden Wänden, theils in der Mitte an der Decke hängend, Hakengefelle zum Aufhängen des Fleisches.

Der Fußboden hat Gefälle nach der Mitte zu, wo die Einläufe des Spülwasser abführen. —

Der Wasserturm, mit seinen vier Geschossen die übrigen Gebäude weit überragend, enthält im Inneren den Dampfkornstein und im obersten Geschosse vier Wasserbehälter von je 5^{cbm} Inhalt, welche aus dem vorhandenen Grundwasser durch zwei Dampfpumpen gespeist werden und das ganze Grundstück mit Wasser versorgen. —

Es sind drei Kutteleien erbaut worden, und zwar eine fog. grobe und eine feine Kuttelei nördlich vom Wasserturme, so wie eine Schweine-Kuttelei südlich von demselben.

Die grobe Kuttelei, welche zur Reinigung der Ochsenwampen dient, hat eine lichte Größe von 5^m Länge bei 8,9^m Tiefe erhalten und ist an den beiden kurzen Wänden durch große Schiebethüren zugänglich. An die hintere Thür fließt eine flache Düngergrube, welche aus wasserdichtem Materiale so hergestelt ist, daß man bequem mit einem Handwagen hinein- und herausfahren kann.

In der Kuttelei selbst sind an der nördlichen Wand drei große Waschröge von Sandstein auf Stein-Confolen aufgestellt, welche je mit einem Warm- und einem Kaltwasserhahne versehen sind; in diesen Trögen werden die Ochsenwampen ausgepült.

Die neben dieser groben Kuttelei liegende und mit ihr durch eine Thür verbundene feine Kuttelei dient zum Reinigen der sämmtlichen übrigen Eingeweide; sie hat eine lichte Größe von 14,6^m Länge und 7,9^m Tiefe, mit einer äußeren, den Schlachthallen zugekehrten Schiebethür.

In der Mitte des Raumes sind zwei Brühkessel von 1,3^m Länge, 0,75^m Breite und 0,95^m Höhe zum Abbrühen der Mägen und übrigen Eingeweidetheile aufgestellt. Dieselben haben (ähnlich wie die Brühkessel in der Schweine-Schlachthalle) einen doppelten Boden, welcher mit der Dampfleitung des Kesselhauses in Verbindung steht; zwischen den beiden Kesseln stehen Tische, auf welchen die gebrühten Eingeweide abgekratzt werden. Außerdem befindet sich an der nördlichen Wand noch ein kleinerer Brühkessel, welcher stets reines Wasser zum Abwaschen der Kalbsköpfe etc. enthält.

Den beiden Längswänden entlang sind auf Stein-Confolen 34 Stück kleinere Steinröge zum Reinigen der in den Brühkesseln abgebrannten Eingeweide aufgestellt. Ueber diesen Trögen sind je zwei Wasserkrähne angeordnet, welche theils mit der Kaltwasserleitung, theils mit einem im I. Obergeschosse des Wasserturmes befindlichen Heißwasserkessel in Verbindung stehen. Der letztere ist wiederum mit den Dampfkesseln des Kesselhauses in Verbindung. Jeder Trog hat unten ein Ablaufventil, welches das schmutzige Wasser in die unter den Trögen befindliche offene Rinne leitet. Ueber den Trögen sind, zum Aufhängen der gereinigten Gedärmetheteile, kleine, durch Confolen getragene Schienen mit Fleischhaken angebracht.

Die links vom Wasserturme liegende, nur für Schweine bestimmte Kuttelei ist eben so eingerichtet, wie die feine Kuttelei. In der Mitte steht ein Brühkessel mit Tisch; an den Längsseiten sind je fünf Steinröge angebracht, zwischen welchen hier jedoch abwechselnd eine Holzplatte zum Auflegen der Därme eingefaltet ist.

Die grobe und die Schweine-Kuttelei bilden je einen freien Raum, während die Decke der feinen Kuttelei durch drei eiserne Säulen unterstützt wird. —

Die Albumin-Fabrik schließt sich im Süden an die Schweinekuttelei an. Das Blut wandert aus den Schlachthallen in verzinkten Schalen nach den im Keller befindlichen Bluträumen, wo die Entziehung des Eiweißes erfolgt. Darauf wird letzteres in den im Erdgeschosse gelegenen Heizkammern gedörnt und ist somit als Handelswaare fertig. Der übrig bleibende Blutstoff (Blutkuchen) wird in Bluttrockenöfen (im Erdgeschosse) getrocknet und in folchem Zustande als Dungstoff verkauft. (Siehe auch Art. 238, S. 234.) —

Das westlich an den Wasserturm sich anschließende Kesselhaus enthält zwei *Fairbairn*-Kessel mit *Galloway*-Röhren; einer davon genügt zum Betriebe, der andere dient zur Reserve.

An das Kesselhaus anschließend liegen das Maschinenhaus und die Talgschmelze. Im Maschinen-

haufe befinden sich, aufser der Dampfmaschine und zwei Pumpen für die Wasserleitung, eine Eismaschine und zwei Flügel-Gebläse, welche die Luft in einem unterirdischen Canale nach dem Kühlhaufe treiben.

Die Schmelzerei des Talges geschieht mit den patentirten Vorrichtungen der Firma *Flottmann & Co.* in Bochum, wobei man den ganzen Schmelzproceß in hermetisch verschlossenen Kesseln durch Dampf bewirkt und die sich entwickelnden Gase in den Feuerungen der Dampfkeffel verbrennt. (Siehe auch Art. 237, S. 233.)

Rechts vom Wasserturme liegen drei Badezimmer mit Abort. —

Zur Unterbringung des zu schlachtenden Viehes, welches zum Theile auf dem Markte an den einzelnen Markttagen gekauft ist, zum Theile von Aussen herangetrieben wird, sind auf dem Schlachthofe fünf Ställe erbaut, und zwar ein großer und ein kleiner Ochsen-Futterfall, ein Ochsen-Schlachtfall, ein Kleinviehfall und ein Schweinefall.

Die Ochsen-Futterfälle sind bestimmt, das Vieh für längere Zeit aufzunehmen, während der Ochsen-Schlachtfall für das einige Stunden vor dem Töden ohne Futter stehende Vieh eingerichtet ist.

Ein Stallraum für 120 Stück Großvieh wurde für genügend gehalten. Damit das Vieh in diesen Ställen sich niederlegen könne, wurde eine Breite von 1,5 m für jedes Thier angenommen. Da nun der südlich vom Kühlhaufe gelegene Stall bei derselben Längenausdehnung der Schlachthallen nur Raum für 80 Stück Vieh gewährt, so wurde östlich vom Kühlhaufe noch ein kleinerer Ochsen-Futterfall für 40 Stück erbaut, dessen innere Einrichtung vollständig dieselbe ist.

Der große Ochsen-Futterfall ist durch einen mittleren Vorplatz in zwei Abtheilungen zerlegt; durch diesen erfolgt der Eingang in die links und rechts gelegenen Ställe. An den Vorplatz stößt eine um drei Stufen höher liegende Knechtstube, von der aus die Stallknechte durch feitlich in den Wänden liegende Fenster das Vieh bequem übersehen können. In der Decke des Flures befindet sich eine kleine Luke zum Hinabwerfen des Futters.

Jede der so geschaffenen Stallabtheilungen hat 30,30 m Länge, 9,00 m Breite und 4,25 m Höhe bis zum Scheitel der Gewölbe; über denselben befinden sich die Heuböden, welche, vom Vorplatze durch eine Treppe zugänglich, drei Abladeluken an der Straßenseite und zwei am Giebel haben, zum Einbringen von Stroh, Heu etc.

Die Ställe sind mit einem 2,5 m breiten mittleren Längsgange eingerichtet; an den Querwänden befinden sich 2 m weite Schiebethüren zum Eintreiben des Viehes. Die massiv gewölbte Decke ruht auf eisernen Säulen; die Wände sind bis auf 2 m Höhe mit Cement voll gefügt und wie die Decke geweißt. Zur Lüftung dienen die zum Aufklappen eingerichteten Fenster und die in der Decke befindlichen Dunstschlote. Zum Füttern der Thiere befinden sich an den Längswänden Sandsteinkrippen mit auf der Vorderkante liegendem eichenen Holme und hieran befestigten Anbinderingen. Die Krippen stehen mit der Wasserleitung und dem Rohrnetze der Canalisation in Verbindung. Das Pflaster hat nach den zu beiden Seiten des Mittelganges liegenden Gassen ein starkes Gefälle.

Der kleinere, östlich vom Kühlhaufe gelegene Ochsen-Futterfall dient zur Aufnahme von 40 Stück Vieh; er hat bei einer lichten Größe von 37,0 m Länge und 8,6 m Breite dieselbe Einrichtung, wie der vorstehend beschriebene große Ochsen-Futterfall.

Der nördlich vom Wasserturme erbaute Ochsen-Schlachtfall (auch Ochsen-Hungerfall genannt) hat die gleiche räumliche Ausdehnung und, mit Ausnahme der hier fehlenden Krippen, dieselbe innere Einrichtung. Zum Anbinden der Ochsen sind an den Längswänden starke eiserne Ringe angebracht.

Beide Ställe haben je zwei Schiebethüren von 2 m Weite zum Eintreiben des Viehes und eine in der Ecke liegende Bodentreppe.

Der Kleinviehfall, nördlich von der Kleinvieh-Schlachthalle gelegen und für die Unterbringung der Kälber, Hammel und Schafe bestimmt, hat dieselbe Größe und Grundriß-Anordnung wie der große Ochsen-Futterfall. Es fehlen hier natürlich die Krippen, und ferner ist jeder Stall durch 1,2 m hohe Gitterwände in Buchten, links und rechts von dem 2,4 m breiten Mittelgange liegend, eingetheilt. Der Fußboden hat Gefälle nach den zu beiden Seiten des Mittelganges liegenden Einläufen. Wasserhähne zur Spülung befinden sich an den Gitterwänden am Mittelgange.

Der südlich vom Wasserturme gelegene Schweinefall hat dieselbe Größe und Construction, wie der oben beschriebene Ochsen-Schlachtfall. Im Inneren ist jedoch der Stallraum in einzelne, für 6 bis 12 Schweine ausreichende Buchten eingetheilt. Die Umfassungswände derselben bestehen aus 1,35 m hohen Sandsteinplatten zwischen Sandsteinpfeilern; über die Platten ist ein über dieselben greifender eichener Holm gelegt; jede Bucht enthält einen Trog von Sandstein zum Füttern der Schweine.

Aus der bei den Kuttelleien befindlichen flachen Grube muß der daselbst abgelagerte Mist täglich in eine größere Düngergrube geschafft werden, um mit daselbst lagerndem Stallmiste vermischt zu werden. Diese Düngergrube befindet sich in der Nähe der ersteren, hinter dem Ochsen-Schlachtstalle; ihre Ein-

richtung ist derart, daß man mit einem mit zwei Pferden bespannten Wagen bequem hinein- und herausfahren kann; das Pflaster ist völlig wasserdicht aus in Cement verlegten Klinkern auf Beton und Thonunterlage hergestellt. —

Damit die mit Fuhrwerk ankommenden Schlächter dasselbe unterbringen können, ist in der Nähe der Schlachthallen und des Ausganges ein Pferdestall mit Futterkammer für 20 Pferde und ein Wagenschuppen angelegt; hierdurch wird erreicht, daß das Fuhrwerk trocken steht und daß vor Allem der Strafsenverkehr frei bleibt. Der Pferdestall hat eine gewölbte Decke erhalten, welche durch eiserne Säulen getragen wird; an den Längswänden befinden sich eiserne Krippen und Raufen; die einzelnen Stände sind durch hängende Scheidebäume getheilt; der Fußboden ist mit Basaltsteinen gepflastert.

Der Wagenschuppen mit drei großen Einfahrten hat eine durch eiserne Säulen getragene Balkendecke; der Fußboden ist ebenfalls mit Basaltsteinen gepflastert. Im Obergeschoße befinden sich zwei Dienstwohnungen der angestellten, für Lohn arbeitenden Schlächtermeister.

Das am Haupteingange liegende, zweigeschoßige Directions-Gebäude enthält außer der im Obergeschoße befindlichen Wohnung für den Director noch dessen Bureaus und zwei fernere Dienstwohnungen.

Die beiden Beamten-Wohnhäuser am Eingange zum Schlachthofe sind im Erdgeschoße größtentheils zu Bureaus, Trichinen-Zimmer etc., in den übrigen Theilen zu Dienstwohnungen benutzt.

β) Der Viehmarkt ist in gleicher Weise wie der Schlachthof mit einer 2,5 m hohen Mauer umgeben, welche bei den Einfahrten, gegenüber denen des Schlachthofes, durch große schmiedeeiserne Gitterthore unterbrochen wird. Die Gesamtgrundfläche des Viehmarktes beträgt 41 118 qm.

Die Großvieh- oder Ochsen-Markthalle (Fig. 397) ist so eingerichtet worden, daß in derselben 400 Stück Großvieh Platz finden können; die zwischen den Ständen liegenden Gänge sind breit und bequem, so daß man bei den Geschäften überall gut gehen kann. Die Annahme von 4 qm für jeden Ochsen, einschl. der Gänge, ergab eine Halle von 65 m Länge und 25 m Breite.

Die Umfassungswände der Halle sind massiv hergestellt; außer den großen Thüröffnungen am großen Längs- und Quergänge hat man noch, den kleineren Gängen zwischen den Viehständen entsprechend, Thüren angeordnet, um, neben der leichteren Erreichbarkeit der einzelnen Stände, im Sommer durch Oeffnen der Thüren eine gute Temperatur für das Vieh zu erhalten. Die in den Außenwänden angebrachten Fenster sind in den oberen Theilen zum Aufklappen eingerichtet.

Im Aufbau besteht die Halle aus zwei Seitenschiffen und einem höheren Mittelschiffe. Die über die Seitenschiffe hinauf reichende Laterne hat ringsum hohe Fensterwände, welche theilweise zum Oeffnen eingerichtet sind. Durch diese Fenster erhält die Halle selbst bei den dunkelsten Wintertagen genügendes Licht.

Die Decke ist in Holz und Eisen construirt. Die

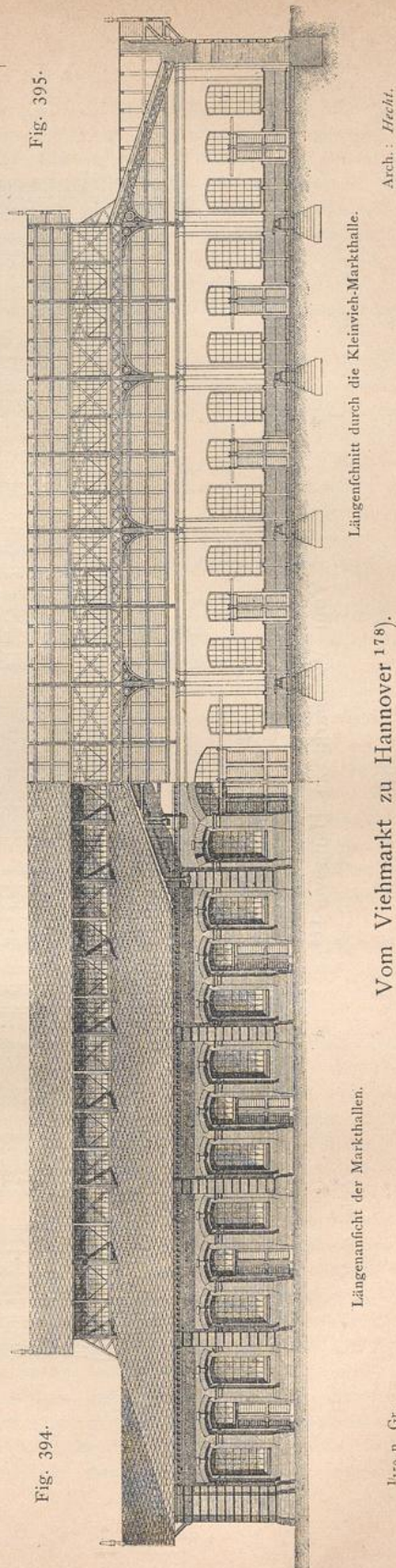


Fig. 394.

Fig. 395.

Längenschnitt der Markthallen.

Längenschnitt durch die Kleinvieh-Markthalle.

Vom Viehmarkt zu Hannover 178).

Arch.: Hecht.

1:150 n. Gr.

Fig. 396.

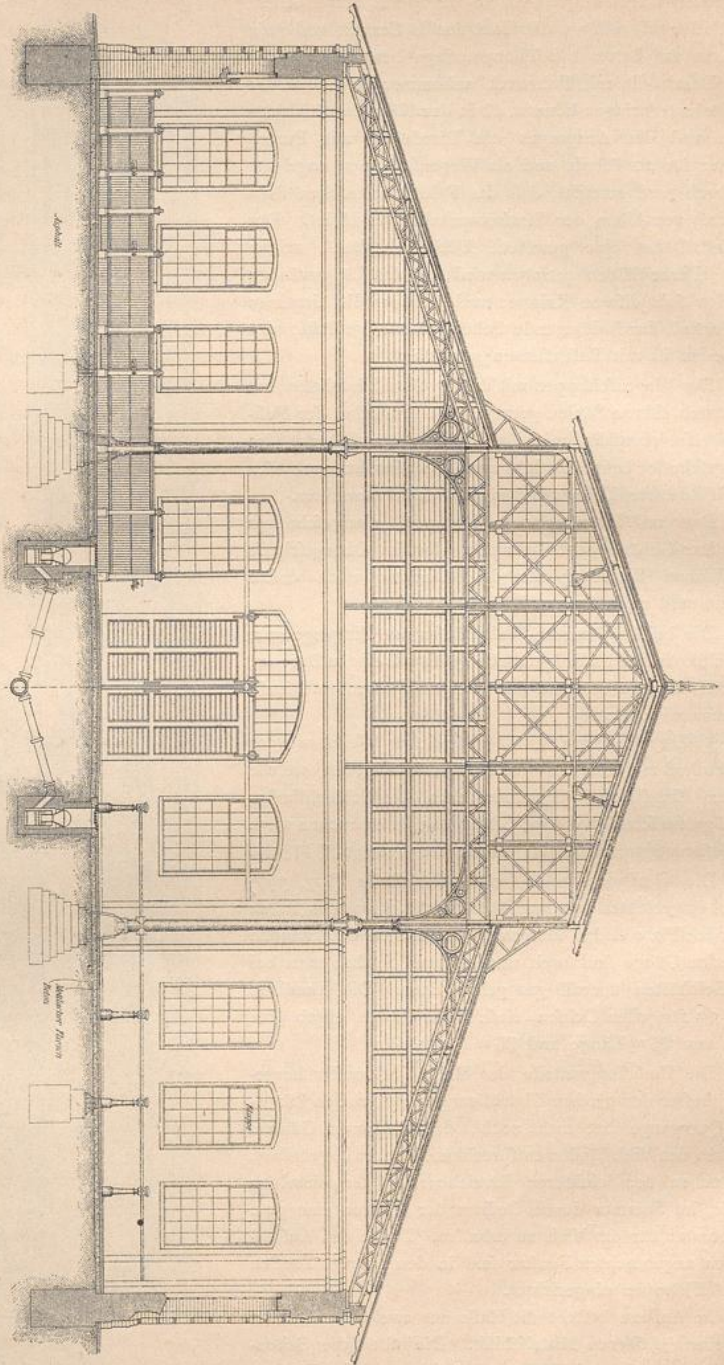


Fig. 397.

durch die Kleinvieh-Markthalle.

Querschnitt

durch die Ochsen-Markthalle.

120 n. Gr.

Vom Viehmarkt zu Hannover 178).

Arch.: Hecht.

Holztheile sind sämmtlich gehobelt und an den Kanten gebrochen. Die sehr flachen Dächer haben eine Eindeckung mit Zinkrauten auf doppelter Schalung erhalten; die Wände sind voll gefugt und geweißt.

In der Längsrichtung der Halle läuft ein 5 m breiter Eintriebsgang, zu dessen beiden Seiten die langen Gehege sich befinden; ein Gang von 4 m Breite durchschneidet die Halle der Quere nach, und jede der so gebildeten vier Abtheilungen ist abermals durch vier Seitengänge in die einzelnen Stände zerlegt. Diese Querstände werden gebildet aus gußeisernen Pfosten mit hindurchgesteckten, schmiedeeisernen Rohren, an welche die Ochsen zu beiden Seiten angebunden werden.

Für die Fütterung des Viehes sind keine Vorkehrungen getroffen, da dasselbe nur während der Markttunden in der Halle Aufnahme findet, vorher und nachher jedoch in den Ställen untergebracht werden muß.

Der Fußboden der Halle besteht aus gerippten Mettlacher Fliesen auf Beton-Unterlage; Quergänge und Stände haben starkes Gefälle nach den zu beiden Seiten des Mittelganges liegenden Gassen erhalten. Wasserhähne zur Spülung der Halle sind in großer Anzahl vorhanden; die Beleuchtung erfolgt durch Laternen, welche an den eisernen Säulen befestigt sind.

Parallel mit der Ochsen-Markthalle und nördlich davon gelegen ist eine Kleinvieh-Halle für 1500 Kälber, Schweine und Schafe (Fig. 395 u. 396) erbaut. Die allgemeine Anordnung dieser Halle ist dieselbe, wie die der Ochsen-Markthalle. Die beiden Eintriebsgänge haben eine Breite von 5 m, die Quergänge sind aber nur 1,4 m breit. Die Einfriedigungen der 72 Buchten werden von 1,2 m hohen Gitterwänden zwischen gußeisernen Pfosten gebildet. Zum Pflaster wurde hier Asphalt verwendet; die Wasserverförgung der Halle erfolgt durch am Mittelgange entlang angeordnete Wasserhähne.

Neben der Ochsen-Markthalle ist eine Reihe offener Stände hergestellt, welche bei einer Ueberfüllung der Halle noch einen Platz zum Aufstellen von 200 Ochsen bieten sollen. Diese offenen Stände werden, wie die in der Halle, aus niedrigen eisernen Gehegen gebildet, haben einen 2,5 m breiten Mittelgang und 1,5 m breite Quergänge; sie erhielten ein Pflaster aus Basaltsteinen, welches nach beiden Seiten hin Gefälle hat.

Zur Unterbringung des Viehes, sowohl vor dem Markte, wie auch für das unverkaufte Vieh nach dem Markte, sind Stallungen erforderlich. Der an der südlichen Grenze gelegene Ochsenfall besteht aus drei Abtheilungen und gewährt 160 Ochsen ein Unterkommen, wobei für jedes Stück Vieh eine Breite von 1,5 m angenommen ist. Dieser Ochsenfall ist eben so eingerichtet, wie der große Ochsen-Futterfall des Schlachthofes.

Der nördlich von der Kleinvieh-Halle neben dem Gasthofe liegende Kleinviehstall hat eine lichte Größe von 37,76 m Länge und 11,50 m Breite. Die Construction und Einrichtung ist die gleiche wie beim Kleinviehstalle des Schlachthofes; die Knechtstube und die zum Boden führende Treppe befinden sich an der westlichen, an den Gasthof stossenden Seite des Stalles; außerdem liegen hier, von außen zugänglich, zwei Aborte und Pissoirs.

Der östlich hiervon gelegene Schweinefall hat dieselbe Größe; die innere Einrichtung besteht jedoch aus Buchten von Sandstein in derselben Weise, wie beim Schweinefalle des Schlachthofes.

Das zwischen diesen beiden Ställen liegende Wagehaus dient zum Wägen der Schweine, Kälber und Hammel zum Zwecke des Verkaufes.

Die an der östlichen Grenze, unmittelbar an der Eisenbahn liegenden Lade- und Zählbuchten sollen einestheils das ankommende und abgehende Vieh aufnehmen, zum leichteren Unterfuchen des Viehes durch die Thierärzte, zur Theilung der großen, oft von mehreren Händlern gleichzeitig zugeführten Transporte dienen, so wie das Umzählen durch Steuerbeamte erleichtern. Der Rampe mit den Ladebuchten ist eine solche Ausdehnung gegeben, daß 15 Eisenbahnwagen gleichzeitig verladen werden können. Für das Verladen der Pferde ist an der südlichen Grenze, an die Pferde-Schlächtereie anstossend, eine durch 4 m hohe Mauern umschlossene Bucht geschaffen.

Nach der Bahn und nach dem Viehhofe zu haben die Ladebuchten 4 m breite Doppelthore; unter sich sind je zwei Buchten durch 1,1 m breite, einflügelige Thüren verbunden. Die nach dem Perron zu liegenden Doppelthore können mit dem beweglichen Ende bis an die Wagen aufgeschlagen und dort mit Fußriegeln befestigt werden, so daß das Vieh ohne Mühe in die Buchten hineingetrieben werden kann; der Perron wird durch Schließung der Thore wieder frei, und der Zug kann dann nach erfolgter Entladung sofort wieder abgehen. Von Seiten der Bahnverwaltung ist vorgeschrieben, daß alle Viehwagen nach erfolgtem Gebrauche sofort gereinigt und desinficirt werden müssen. Zum Zwecke dieser Reinigung dient eine Warmwasserleitung, deren Heizvorrichtung in der Pferde-Schlächtereie aufgestellt ist. Behufs der Desinfection werden nun die Viehwagen zunächst trocken gereinigt, der Dung und Schmutz aus ihnen entfernt; sodann leitet man mittels entsprechend langer Schläuche das heiße Wasser in dieselben hinein und bewirkt durch das unter Druck ausströmende Wasser ein tüchtiges und anhaltendes Auswaschen der Wagen.

Die Gehege der Ladebuchten sind 1,6 m hoch, aus gußeisernen Pfosten mit 5-maliger Kreuzholz-Verriegelung hergestellt; letztere wird durch Kopfschrauben mit den an die Pfosten angegossenen Lappen verbunden. Das Pflaster der Buchten ist aus ziemlich rechteckigen Basaltsteinen gebildet.

Die vor diesen Ladebuchten liegende, 12,5 m Durchmesser haltende Schwemme, von vier Seiten zugänglich, hat Brüstungsmauern von Sandstein erhalten; zwischen diesen liegen aufsen vier Tränken. Das Schwemmbecken ist mit schräg gestellten Klinkern auf Beton und Thonunterlage abgepflastert. Jede Tränke hat einen besonderen Zufluss und einen Ueberlauf, durch welchen zugleich indirect die Füllung der Schwemme erfolgt. Die Tränken sind außerdem (ähnlich den Krippen in den Ochsenställen) mit Grundabläffen versehen. Die Schwemme enthält gleichfalls ein Ueberlauf- und Entleerungs-Ventil.

Die in der nordöstlichen Ecke des Grundstückes liegende Kranken-Schlächtereie ist durch eine eigene Einfriedigung vom Viehhofe getrennt und hat ihren Zugang von der Straße aus. Ein in der Regel verschlossenes Thor vermittelt jedoch auch den Zugang vom Viehhofe aus.

Das Kranken-Schlachthaus besteht aus einem Schlachtraume für Groß- und Kleinvieh, einem Schlachtraume für Schweine und einem Beobachtungsstalle für verdächtiges Vieh.

Der Schlachtraum für Groß- und Kleinvieh hat 4,9 m Breite, 8,6 m Tiefe und eine Höhe von 5,25 m bis zum Scheitel der Gewölbe erhalten; zu gleicher Zeit können darin zwei Ochsen und einige Stück Kleinvieh geschlachtet werden. Die Windevorrichtung ist hier einfach hergestellt worden; Wandhaken-Gestelle wie in den Schlachthallen sind ebenfalls angebracht. Wände und Decken sind voll gefugt und geweißt; der Fußboden ist aus Asphalt hergestellt. Zur Lüftung dient außer den Fenstern ein im Gewölbe der Decke angebrachter Dunstschlot.

Der Schlachtraum für Schweine hat bei 3 m Breite und 8,6 m Tiefe außer den Wandhaken-Gestellen noch einen Kessel zum Abbrühen.

Der Beobachtungsstall, in welchem 4 bis 6 Stück Großvieh und 10 bis 15 Stück Kleinvieh stehen können, hat 7,5 m Breite, 8,6 m Tiefe und 4,2 m Höhe. Die massiv zwischen Trägern gewölbte Decke wird hier durch eine Säule unterstützt. An der einen Seite sind Stände für das Großvieh angebracht, während an der anderen Seite sich Buchten für das Kleinvieh befinden; die Einrichtung ist dieselbe, wie die der entsprechenden Futterfalle auf dem Schlachthofe.

An der südlichen Grenze, dem Kranken-Schlachthause gegenüber, liegt die Pferde-Schlächtereie, bestehend aus einem Schlachtraume, einer Kuttellei, einem Stalle und dem Gefellenzimmer. Der Schlachtraum bietet, bei 7,5 m Breite, 9,4 m Tiefe und 5,7 m Höhe bis zum Scheitel der Gewölbe, Platz zum Schlachten und Aufhängen von 20 Pferden an einem Tage. Die innere Einrichtung ist eben so, wie für die Ochsen-Schlachthalle. In der Kuttellei befindet sich zur Herstellung von Brühwasser ein Heißwasserkessel.

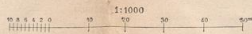
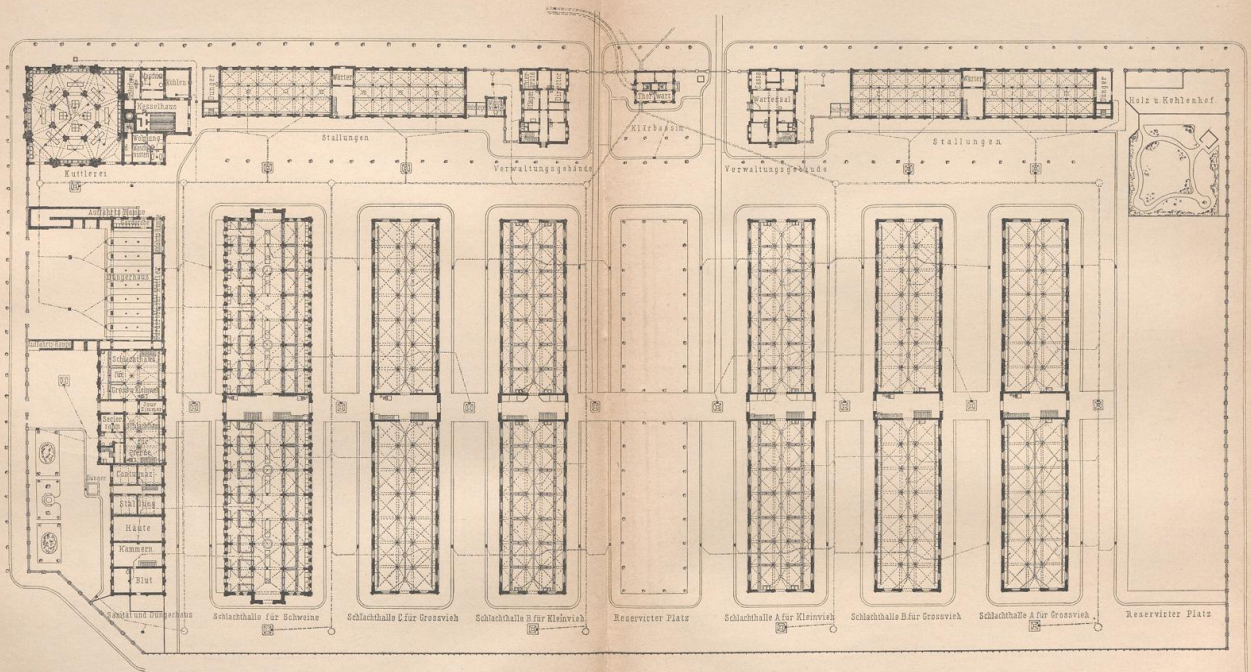
Der 4 m hohe Pferdestall faßt 30 Pferde; die Einrichtung desselben ist die gleiche, wie beim Pferdestalle auf dem Schlachthofe. Der über Stall und Schlachtraum liegende Bodenraum wird zur Aufbewahrung von Futter etc. benutzt.

Der vor dem Gebäude liegende, durch eine 4 m hohe Mauer umschlossene Hof ist so groß angelegt, daß die Pferdeschlächter mit ihren Wagen hineinfahren und darauf umwenden können. Nach der Straße, an der südlichen Grundstücks-Grenze, befindet sich das große Einfahrtsthor. Eine Verbindung der Pferde-Schlächtereie mit dem Viehhofe wird dadurch nothwendig, daß der Thierarzt der Anstalt zur Untersuchung der Pferde herangezogen werden muß; für denselben ist eine kleine Thür angelegt, deren Schlüssel jedoch nur der betreffende Arzt in Händen hat; die nach dem Viehhofe liegenden Fenster haben sämmtlich mattes Glas erhalten, um den Anblick der geschlachteten Pferde zu entziehen.

Auf dem Viehhofe ist neben der Kranken-Schlächtereie und neben der Pferde-Schlächtereie je eine große, durch eine 2,5 m hohe Mauer umschlossene Düngergrube hergestellt. Die Einrichtung dieser Gruben ist dieselbe, wie bei denen des Schlachthofes. Die Düngergruben sind gegen den Viehhof durch hölzerne Thore abgeschlossen.

Die beiden am Eingänge zum Viehhofe gelegenen Wohnhäuser sind größtentheils zu Dienstwohnungen eingerichtet. In dem rechts vom Eingänge befindlichen Hause ist im Erdgeschoße das Wagemzimmer für die vor dem Gebäude liegende Brückenwage angeordnet.

Im Börsen-Gebäude hat der in der Mitte gelegene Saal 18 m Länge, 14 m Breite und 10,5 m Höhe mit hohem Seitenlichte. An der westlichen Seite des Gebäudes befindet sich der mit einer Vorhalle versehene Eingang zum Saale, während an der gegenüber liegenden Seite das Buffet liegt. An der südlichen Seite des Saales sind die einzelnen Räume für die Verwaltung des Viehhofes, für den Vorstand der Fleischer-Innung, das Archiv, eine Post- und Telegraphen-Station und Aborte angeordnet. Die diesen gegenüber liegenden Räume dienen als Bank- und Maklerzimmer. Das Buffet steht mit den Wirthschaftsräumen in Verbindung.



Schlachthof zu München.
Arch.: Zenetti.

Der Gasthof, links vom Haupteingange erbaut, liegt auf dem Grundstücke des Viehhofes, steht aber mit demselben nur durch eine Gartenthür in Verbindung. Er enthält im Erdgeschosse ein größeres und drei kleinere Restaurations-Zimmer, Buffet, Wohnung für den Wirth und Aborte; im I. und II. Obergeschosse ist eine Anzahl Fremdenzimmer mit etwa 100 Betten vorhanden. Der am Hofe liegende Pferde-stall gewährt Stallung für 30 Pferde, und ein Wagenchuppen bietet Unterkommen für das Fuhrwerk der Fremden. —

Das unreine Wasser aus den Gebäuden gelangt durch die Einlauffschächte mit herausnehmbaren, verzinkten Eimern in das Canalnetz, während die Strafseneinläufe nur mit einmaligem Wasserverchlusse ausgeführt sind.

In den Canalnetzen sind an vielen Stellen zum öfteren Niederfchlagen von Sinkstoffen und deren Ausbringen Reinigungschächte eingeschaltet; verschiedene derselben sind an den Enden der Rohrnetze mit Wassereinflüssen versehen und dienen zur Spülung der Canalrohre. Beide Abtheilungen des Canalnetzes vereinigen sich in der zwischen Schlacht- und Viehhof gelegenen Hauptstrasse in einem gemauerten Hauptcanale. Dicht bei dieser Vereinigung ist ein großes Ablagerungs-Becken angelegt; dasselbe besteht aus zwei mittels eiserner Klappen ausschaltbaren Kammern, welche wechselweise im Betriebe sind und so eine leichte Reinigung gestatten.

Außerdem ist eine Desinfection des Canalwassers im Pferde-Schlachthause, dem Kranken-Schlachthause, der Talgchmelze und dem südlichen Beamtenhause auf dem Schlachthofe durch je eine *Friedrich'sche* Rührvorrichtung vorgesehen, welche in Verbindung mit dem Canalnetze steht.

Die Gewinnung des Wassers geschieht durch vier auf dem Schlachthofe liegende, sog. Abessinierbrunnen, welche mit den im Maschinenhause aufgestellten Pumpen durch Saugrohre verbunden sind. Das Wasser wird durch zwei Saug- und Druckpumpen gehoben und nach den vier auf dem Wasserthurm stehenden Behältern gedrückt, von wo aus dasselbe in das Netz der Wasserleitung eintritt.

Sämmtliche Strafsen und Gebäude werden von Seiten der städtischen Gasanstalt mit Gas gespeist und erleuchtet.

Zum leichteren Transporte von Kohlen, Gütern und Kleinvieh dienen verschiedene, auf dem Grundstück verlegte Schienenstränge.

So weit die Strafsen einer starken Benutzung preisgegeben sind, erhielten dieselben Basaltplaster, alle übrigen Theile nur Bekiefung. Die Herstellung der Fußwege erfolgte mit Asphalt.

Die gesammten Baukosten der hier beschriebenen Anlage haben 2 386 460 Mark betragen.

Der Schlachthof und Viehmarkt in München (Fig. 398¹⁷⁹), einer Stadt von 230 000 Einwohnern, wurde in den Jahren 1876—78 von *Zenetti* ausgeführt und zählt zu den best eingerichteten Deutschlands.

302.
Beispiel
VII.

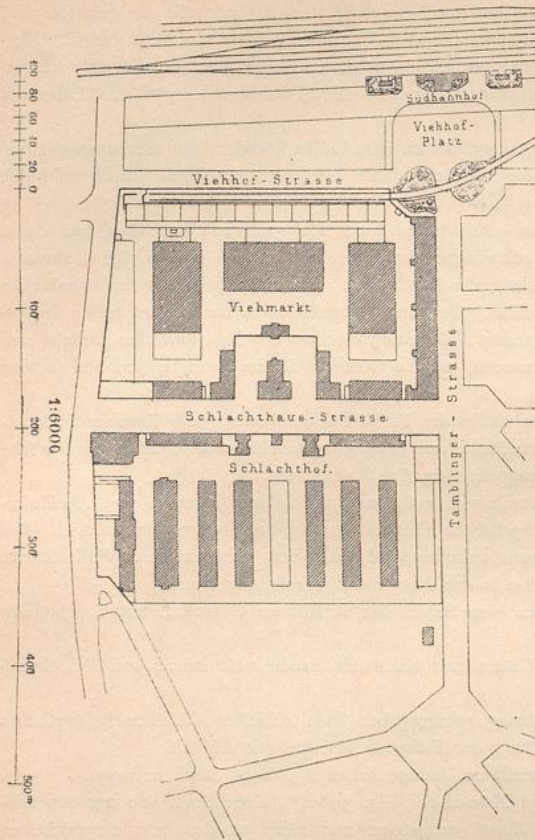
Schlachthof und Viehmarkt bilden einen großen Complex, sind aber durch eine 29^m breite Strafe von einander getrennt. Die Anstalten liegen im Südwesten der Stadt; der Viehhof schließt sich unmittelbar an den Südbahnhof an und ist mittels eines doppelten Schienengleises mit letzterem verbunden. Die Gesammtfläche beträgt 101 059^{qm}, wovon 35 990^{qm} überbaut sind. Die Einfahrten von Schlachthof und Viehmarkt liegen einander gegenüber.

a) Der Schlachthof (siehe die neben stehende Tafel u. Fig. 260, S. 192) ist von den umschließenden Strafsen durch eine 2,5^m hohe Mauer abgeschlossen. Die Grundfläche desselben beträgt 42 708^{qm} und die des zur Erweiterung dienenden Heumarktes 28 579^{qm}. Für die Schlachthäuser sind 6 parallel zu einander stehende Gebäude ausgeführt, von denen 3 für das Großvieh, 2 für das Kleinvieh und 1 für Schweine bestimmt sind. Die Gebäude sind nach dem Hallensystem erbaut.

Jede der 3 Großvieh-Schlachthallen (siehe Fig. 281, S. 209) besteht aus 2 durch einen Mittelgang getrennten Abtheilungen, jede 42^m lang, 15^m breit, mit gewölbter Decke versehen, deren Höhe im Scheitel der Kreuzgewölbe 6^m beträgt. Für 1 Stück Vieh ist ein Schlachtraum von 6^{qm} gerechnet. Die Abtheilungen sind vom Mittelgange durch gusseiserne Säulen getrennt. Das Dach hat 3^m Vorsprung über den Außenmauern, ist mit Schiefer gedeckt und besitzt über dem First Dunstschlot-Aufsätze mit Zinkblech-Jalousien an 2 Seiten. Unter der einen Langseite ist ein 5,4^m breiter und 2,8^m bis zum Scheitel hoher Kühlkeller erbaut. In den 6^m breiten Querdurchgang durch die Hallen sind die Treppen gelegt. Die Säulen theilen die Hallen in den 3,6^m breiten Mittelgang und die 5,7^m breiten beiderseitigen Schlachtstände. Die Einrichtung besteht in den an den Längswänden angebrachten Aufzügen, den Wandrahmen, Werkzeugkasten und dem an den Querwänden befindlichen Wassergraben und Hackstock. Die Wasserleitung besteht aus schmiedeeisernen Rohren. Zur Lüftung dienen die in jedem Gewölbe des Mittelganges in Führungen von Gusseisen ruhenden Zinkblechschlote von 75^{cm} Weite mit Drosselklappen zum Schließen,

¹⁷⁹) Nach: ZENETTI, A. Der Schlacht- und Vieh-Hof in München. München 1880.

Fig. 398.

Schlachthof und Viehmarkt in München ¹⁷⁹⁾.

Arch.: Zenetti.

fo wie die unter jedem Fenster angebrachten, mit durchbrochenem Blech versehenen Luftöffnungen und die Fenster selbst, welche geöffnet werden können und Jaloufien von Eisenblech besitzen. Die Entwässerung geschieht durch die neben dem Mittelgange gelegenen Rinnen, welche das Wasser in 4 Sammelkästen mit engem Gitter, auszubehendem Kotheimer und dreifachem Wasserverschluss einleiten.

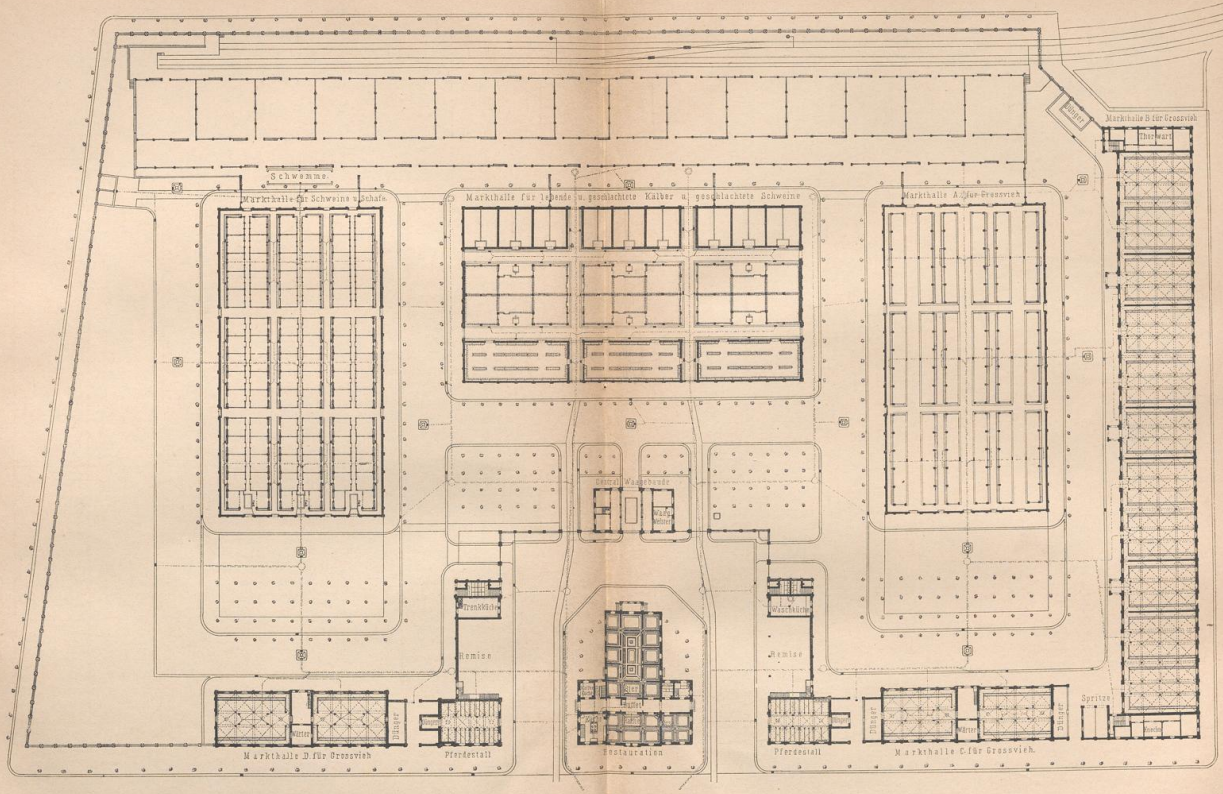
Für die Beleuchtung dienen in jeder Abtheilung 18 Gasflammen, von denen 6 im Mittelgang hängen und 12 auf Confolen an den Seitenwänden angebracht sind. Die Wände sind oben geweißt, unten 2m hoch mit Cement geputzt. Die Pflasterung der Hallen besteht aus Granitplatten von 15cm Dicke in Cement. In jeder Schlachthallen-Abtheilung befinden sich 16 Wampenschragen, 16 Steigböcke mit je 6 Stufen, 1 Schlachtmassage und ferner für je 1 Halle gemeinschaftlich im Querdurchgange 2 Decimalwagen mit Aufhängerahmen, so wie eine Anzahl Düngerkarren. —

Die 2 Kleinvieh-Schlachthallen (siehe Fig. 282, S. 209) besitzen Rahmen den Langwänden entlang und Querrahmen in Entfernungen von 6 zu 6m, welche mit 30cm von einander entfernten Nägeln versehen sind. Die Querrahmen sind Doppelrahmen, welche 30cm aus einander stehen, damit die Thiere sich nicht berühren. Diese fo entstehenden 24 Rahmenräume besitzen 6m Breite und 4m Tiefe und dienen zum Schlachten der Thiere und zum Ausnehmen

der Eingeweide, zu welchem Zwecke sie in der Mitte Tische besitzen. Diese Hallen besitzen dieselben baulichen Constructions, wie die Großvieh-Schlachthallen; nur besteht hier die Pflasterung aus 5cm starken gerippten Mettlacher Fliesen, in der Mitte mit Granitrinne. An den Schmalwänden jeder Abtheilung befinden sich 2 Doppelgrände aus Granit mit je 1 Wasserwechsel.

Im Verbindungsgange sind 6 Wartebuchten für Schafe angebracht. Die Einrichtung jeder Abtheilung besteht aus 14 Tischen von 2m Länge, 0,8m Breite und Höhe und einer Anzahl Düngerkarren. —

Die Schweine-Schlachthalle (siehe Fig. 287 u. 288, S. 221) ist, wie die anderen Schlachthallen, 90m lang und 20m breit. An den Langwänden sind die paarweise gruppirten Wassergrände und Steintische, dann 2m und 5m von denselben entfernt und ihnen parallel Rahmen angebracht, welche zum Aufhängen der geschlachteter Schweine dienen und von 6m zu 6m durch einen Querrahmen verbunden sind, so das sich hierdurch 28 solcher Rahmenräume von je ca. 18 qm Fläche ergeben. Durch die an der östlichen Langwand angebrachten 14 Eintriebsthüren aus den auferhalb befindlichen Buchten wird jedoch die eine Hälfte dieser Rahmenräume in Folge der Eintriebsgänge in ihrer Fläche etwas abgemindert. Zwischen den beiderseitigen inneren Rahmen bleibt in jeder Hallenabtheilung ein Raum von ca. 8m Breite und ca. 40m Länge, also von ca. 320qm, welcher zum Brühen und Enthaaren der Schweine dient. In der Mitte dieses freien Raumes sind 2 große kupferne Brühkessel angebracht, an welche sich rechts und links den Langwänden parallel die marmornen Enthaarungstische anschließen. An den oben bezeichneten Rahmen, welche wie in den Kälberhallen construiert sind, sind über 3300 Nägel angebracht, so das 1100 Schweine zu gleicher Zeit daran aufgehängt werden können. Jeder der 4 Brühkessel besitzt 2m Durchmesser. Die Halle ist gewölbt. Ueber dem Querdurchgange liegt die Wohnung des Brühmeisters. Die Brühkessel sind von Gusseisen, innen mit Kupfer überzogen und im Boden verfenkt, mit den angrenzenden Tischen 0,85m hoch über dem



Viehmarkt zu München.
Arch: Zenetti.

Handbuch der Architektur. IV. 3.

Nach: Zenetti, A. Der Vieh- und Schlacht-Hof München. München 1880, Bl. 2 u. 3.

Boden, im Lichten 2^m mit Bord, 2,7^m im Durchmesser haltend. Die Heizung des Waffers geschieht einestheils durch directe Einführung von Dampf und anderentheils in direct durch zwischen dem Doppelboden einfrömenden, hier sich condensirenden Dampf und das hierbei sich ergebende Condensationswasser. Das Abwasser fließt durch in den Kesseln angebrachte durchlochte Kupferbleche, welche die Borften und sonstigen dem Waffer beigemischten gröbereren Schmutztheile zurückhalten, in vom Keller aus zugängliche Schlemm-Reservoir und von hier in die Rohrfränge der Canalisation. Die Enthaarungstische neben den Kesseln haben Marmorplatten auf Eifengestell, welche mit Rücksicht auf die Zugänglichkeit der Gullies 4,3^m und 3,4^m lang bei einer Breite von 1,3^m sind und eine Stärke von 8^{cm} haben. Dieselben sind oben 1^{cm} ausgehöhlt und mit 2 Ablauflöchern versehen. Zur Handhabung schwerer Schlachtstücke in und aus den Brühkesseln dienen im Mittelraum der 2 Hallenabtheilungen angebrachte Laufkrahne von 0,6^t Tragkraft, welche sich auf an den Langpfeilern befestigten Eifenchienen bewegen und mit nach der Quere beweglichen kleinen Winden versehen sind. Mit diesen Krahnen können die Schlachtstücke an den dem Mittelraume zugekehrten Rahmennägeln aufgehängt werden.

Die Lüftung geschieht durch Schiebefenster und Deckenschlote. Die Pflasterung besteht aus Mettlacher Fliesen. Die Rahmen ruhen hier, wie in den Kleinvieh-Schlachthallen, auf gußeisernen Säulen. Die 28 Waffergrande und 28 Tische an den Langwänden jeder Abtheilung bestehen aus Carrara-Marmor und haben eine Höhe von 0,85^m über dem Boden. Die Grande sind 0,80^m lang und breit und 0,55^m hoch, die Tische 1,1 × 0,8^m groß, 5^{cm} dick, beide mit freien, über dem Pflaster mündenden Ausläufen versehen. Die Wartebuchten aufsen an der östlichen Langwand unter dem Vordach sind 1,9^m breit, 6^m lang und mit 1,2^m hohen Eifengittern und Schiebethüren eingefchlossen. Zur Abgabe des benöthigten Waffers dienen in jeder Abtheilung 56 Wechsel, 28 für Kalt- und 28 für Warmwasser, welche über jedem Waffergrande angebracht sind. Zur Beleuchtung sind 28 auf den Rahmenfüßen und 2 auf Confolen angebrachte Laternen vorhanden. Im Mitteldurchgange stehen 2 Decimalwagen mit Hängerahmen. Unter der ganzen Halle ist ein Keller vorhanden. —

Das Sanitäts-Gebäude dient zum Schlachten von krankem und verdächtigem Vieh, so wie von Pferden. Der Schlachtraum für Gros- und Kleinvieh ist 12^m lang und 15^m breit, der für Pferde 12^m lang und 9^m breit.

Die Kuttlerei besitzt 4 Brühkessel in der Mitte und an den Umfassungswänden 48 große und kleine Waffergrande. Die Pflasterung besteht aus Mettlacher Fliesen. Die Brühkessel sind im Pflaster versenkt und besitzen 1,5^m Länge und Breite und 1^m Tiefe. Die Waffergrande bestehen aus Carrara-Marmor von 1^m Länge, 90^{cm} Breite und 55^{cm} Höhe. Das Mobiliar besteht aus 8 Tischen von 6^m Länge, 10^m Breite und 80^{cm} Höhe, so wie aus 20 Kübeln von Holz. Der Anbau enthält das Kesselhaus mit 2 Dampfkesseln, 13^m lang und 8^m breit.

Die zwei Stallungen haben je 27,0^m Länge und 10,6^m Breite, so wie 4,2^m Höhe bis zum Scheitel der Gewölbe und können 144 Stück Großvieh fassen. Die Standbreite ist zu 1,5^m bemessen.

β) Der Viehmarkt (siehe die neben stehende Tafel) ist ebenfalls von einer 2,5^m hohen Mauer umgeben. Die Gesamtmfläche beträgt 46 118^{qm} plus 3622^{qm} für den Platz der Restauration.

Die zwei Markthallen für Großvieh (siehe Fig. 370 bis 373, S. 291 bis 293) sind derart construiert, daß sie zugleich als Ställe dienen. Dieselben sind in Art. 284 (S. 292) näher beschrieben worden, dergleichen die Markthalle für Schafe und Schweine (siehe Fig. 376 bis 379, S. 296) in Art. 289 (S. 296), so wie die Markthalle für lebende und geschlachtete Kälber und Schweine (siehe Fig. 374 u. 375, S. 294 u. 295) in Art. 287 (S. 294).

Außer diesen Gebäuden sind eine Restauration mit 2 Pferdeställen und 2 Remisen, so wie eine Centesimalwaage vorhanden. Die gesammten Baukosten der ganzen Anlage beliefen sich auf 4 058 215 Mark.

Die Schlachthöfe und der Viehmarkt in Wien. Die Haupt- und Residenzstadt Wien, mit einer Einwohnerzahl von ca. 1 Mill. Seelen, besitzt seit 1851 zwei große, nach dem Muster der älteren Pariser Anlagen von der Stadt mit einem Kostenaufwande von 4 006 500 Mark erbaute Schlachthöfe, von denen der eine in Gumpendorf, der andere zu St. Marx gelegen ist. Bis zum Jahre 1879 war mit dem Schlachthofe zu St. Marx ein kleiner Viehmarkt verbunden, welcher jedoch den Bedürfnissen durchaus nicht genügte, so daß zu dieser Zeit mit dem Bau eines neuen Viehmarktes neben dem Schlachthofe begonnen wurde.

α) Der Schlachthof in Gumpendorf (siehe Fig. 263, S. 193¹⁸⁰) liegt an der Wien (welche in der Regel wenig Waffer führt), ist 350^m lang, 85^m breit und enthält 2 Verwaltungsgebäude, 8 Stallungen,

303.
Beispiel
VIII u. IX.

¹⁸⁰) Nach: Reifebericht der Deputation zur Befichtigung auswärtiger Schlachthäuser und Viehmärkte. München 1873.
HENNICKE, J. Bericht über Schlachthäuser und Viehmärkte etc. Berlin 1866.
RISCH, Th. Bericht über Schlachthäuser und Viehmärkte etc. Berlin 1866. S. 13.

1 Reservoir-Haus, 8 Schlachthäuser mit 80 Kammern und an jeder schmalen Seite des Grundstückes ein Quergebäude, in welchem sich gemeinschaftliche Schlachträume, eine Kaldaunenwäſche, eine Fettschmelze und eine Anſtalt für animaliſche Bäder befinden.

2) Der Schlachthof zu St. Marx (ſiehe Fig. 264, S. 194 und die neben ſtehende Tafel) iſt ca. 230^m lang und 176^m breit. Links und rechts des 20^m weiten, mit Gitterthoren abgeſchloſſenen Haupteinganges liegen 2 Verwaltungs-Gebäude, ca. 20^m lang und 14^m breit. Dem Haupteingange gegenüber, an der entgegengeſetzten Umfaſſung, befinden ſich die Bauten für die Waſſerverforgung mit Maſchinenhaus und Reservoir. Zwiſchen letzteren und den Verwaltungsgebäuden liegen 2 groſſe, umzäunte, offene Viehhöfe mit groſſen Baſſins in der Mitte zum Trinken des Viehs. Die in der Ecke der Umfaſſung befindlichen Pavillons ſind zu Dienſtwohnungen für das niedere Perſonal eingerichtet. Die Seitenumfaſſungen werden eingenommen von je einer Düngergrube und 36^m langen, 10^m breiten Gebäuden, welche theils als Schlachthallen, theils zur Aufbewahrung von Häuten etc. benutzt werden. Dazwiſchen liegt der 14^m breite Raum zur Bereitung des Albumins.

Der von den Verwaltungsgebäuden bis zum Maſchinenhauſe ſich erſtreckende breite Viehhof trennt die in Reihenſtellung angeordneten Schlachthäuser für Groſsvieh, von denen je 2 einen gemeinschaftlichen, 12^m breiten Hof beſitzen. Neben jedem Schlachthauſe iſt parallel dazu in 10^m Entfernung der Groſsvieh-Stall in ſehr bequemer Weiſe angeordnet. Schlachthäuser und Ställe ſind 60^m lang und 12^m breit. Erſtere beſitzen je 10 Schlachtkammern, letztere je 10 Stallräume, ſo daſſ jeder der 80 Schlachtkammern einer der 80 Groſsvieh-Ställe gegenüber liegt.

Die Schlachtkammern ſind im Lichten 9,4^m tief und 4,7^m breit, mit Steinplatten gepflaſtert und durch gemauerte Wände von einander geſchieden und gewölbt. Das Pflaſter beſitzt 5 ſtarke Eiſenringe zum Niederziehen der Thiere und hat ein Gefälle nach der einen Seitenwand, wo ſich eine Abflurinne mit vergittertem Waſſerablauf befindet. An den Seitenwänden, in deren oberem Theile groſſe vergitterte Oeffnungen zur Beförderung des Luftzuges angebracht ſind, befinden ſich hölzerne Rahmen mit 30^{cm} langen, eben ſo weit von einander abſtehenden, ſchräg geſtellten eiſernen Nägeln. Die Kammern ſind bis zum Gewölbeanfang 4,5^m hoch. Unter dem Gewölbe liegt ein durch eingemauerte Querbalken getragener Balken längs der ganzen Kammer, an welchem gleichfalls Haken angebracht ſind. Die Wände ſind 2^m hoch mit Cementputz verſehen. In jeder Kammer iſt ein Waſſerhahn und ein Tiſch zum Abnehmen der Eingeweide angebracht; jedoch findet ſich keine Aufzugs- und Beleuchtungs-Vorkehrung vor. Das Dach der Schlachtkammern ſpringt 2,5^m weit in den gemeinschaftlichen Hof hinein. Ueber den Schlachtkammern befinden ſich die Häute-Trockenböden, durch Lattenverſchläge abgetheilt und mit groſſen Holz-Jalouſien verſehen, und unter den Kammern durch Mauern abgetheilte, faſt unbenutzte Keller.

Die Eingeweide werden an den Düngergruben entleert und in den Schlachtkammern roh gereinigt. Die weitere Reinigung findet in den Häuſern der Metzger ſtatt. Aus dieſen Gründen werden die vorhandenen Kaldaunenwäſchen zu anderen Zwecken benutzt.

Die Stallungen ſind nicht gepflaſtert und beſitzen in 4,5^m Höhe eine Decke, an den Wänden Holzkrippen, jedoch keine Raufen. Die zu jeder Schlachtkammer gehörende Stallabtheilung iſt durch Bretterverſchläge von der nächſten getrennt. Im Ganzen können 1000 Stück Vieh eingeſtellt werden. Die Futterböden über den Stallungen ſind durch Lattenverſchläge gleichfalls abgetheilt, da die Metzger mit eigenem Futter und eigenen Leuten die Fütterung der Thiere beſorgen.

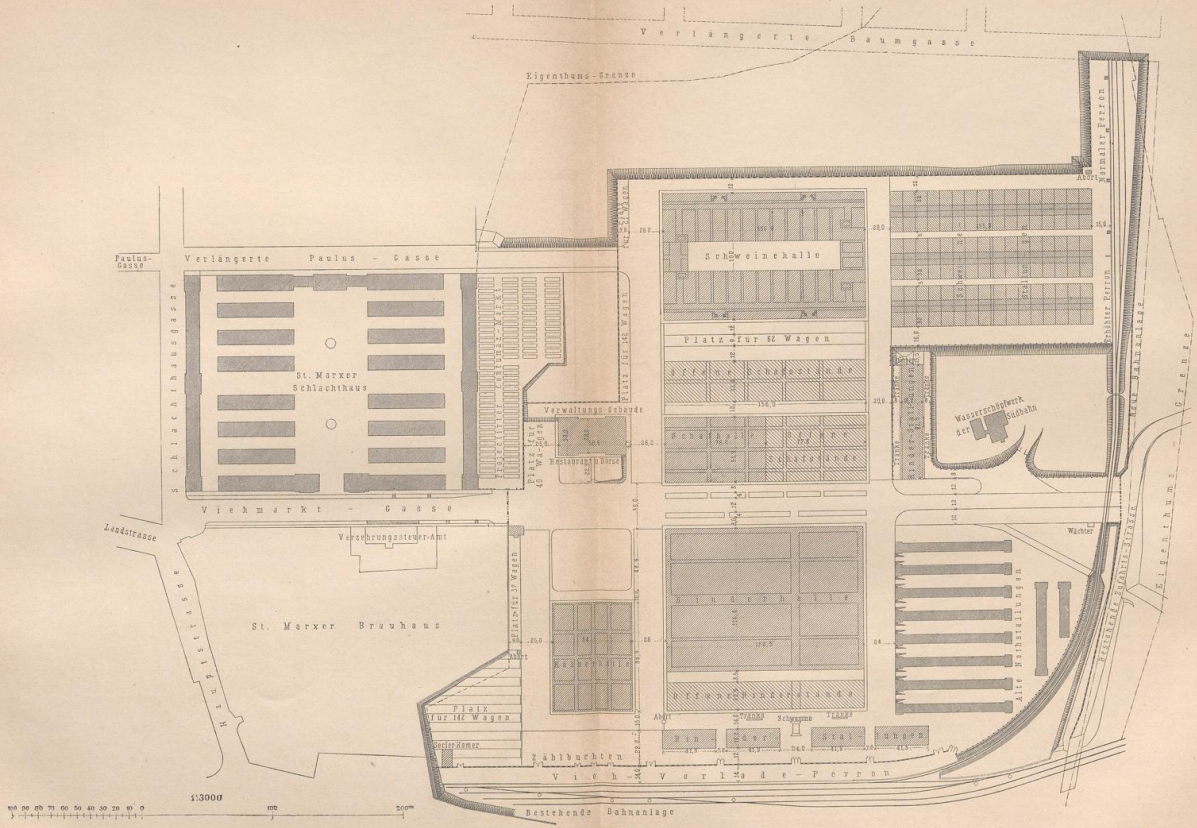
Das Kleinvieh und beſonders die Schweine werden in der Behaufung jedes einzelnen Gewerbetreibenden geſchlachtet, und es beſteht daher für dieſe Thiergattungen kein Schlachthauſezwang; dagegen iſt Jedermann (bei 100 Gulden Strafe) verpflichtet, das Groſsvieh in den Schlachthäuſern ſchlachten zu laſſen und vor der Schlachtung in die Ställe derſelben einzuftehlen.

Im Schlachthauſe zu St. Marx wird das benöthigte Waſſer durch 2 Maſchinen von 6 bis 10 Pferdeſtärken aus Brunnen gehoben und in das Reservoir gedrückt. In Gumpendorf dagegen liefert die Ferdinands-Waſſerleitung das Waſſer, welches vorher in einem Reservoir gefammelt wird.

An jedem Schlachthofe iſt ein Thierarzt als Director angeſtellt, ferner 4 Schlachtbrücken-Oberaufſeher, gelernte Fleiſchhauer, welche auch die Beſchau vornehmen, 6 Schlachtbrücken-Unteraufſeher, 1 Haus-Aufſeher, dem die Reinigung der Bureaus und Höfe obliegt, ein Thorwart und ein Nachtwächter.

3) Der neue Viehmarkt in St. Marx (ſiehe die neben ſtehende Tafel¹⁸¹⁾. Für den Wiener Schlachtviehmarkt wurde ſeit einer langen Reihe von Jahren ein an das St. Marxer Schlachthauſe anſchließendes Grundſtück von 72 907^{qm} Fläche verwendet. Dieſer Markt leiſtete jedoch bei ſeinen primitiven Einrichtungen ſelbſt den beſcheidenſten Anforderungen in keiner Weiſe Genüge. Derſelbe befafs nicht einmal

¹⁸¹⁾ Nach: Die Neubauten am Schlachtviehmarkte in St. Marx. Vortrag, gehalten von Berger in der General-Verſammlung der k. k. Landwirthſchafts-Geſellſchaft in Wien am 23. Febr. 1881.



Schlachthof und Viehmarkt zu St. Marx bei Wien.

Nach: Project für den Central-Schlacht-Vieh-Markt in Wien von Rudolph Frey. 1879.

die nothdürftigsten Einrichtungen, welche für den Transport und die Unterkunft der Thiere, so wie für den Marktverkehr unumgänglich nothwendig sind. Fast alle Märkte mußten unter freiem Himmel auf Plätzen abgehalten werden, welche nicht einmal gepflastert, sondern nur schlecht beschottert waren. Der Rindermarkt befand außer der Abchränkung an der Viehmarkt-Straße keine weitere Schutzvorrichtung, so daß die Thiere (oft 4000 und mehr) frei in Rudeln aufgestellt werden mußten. Für die an der anderen Seite der Straße gelegenen Marktplätze für Kälber, Schweine und Schafe hatte man wohl einige primitive Holzschuppen errichtet; aber auch diese genügten bei ihrer beschränkten Ausdehnung dem Bedürfnisse in keiner Weise.

Im Jahre 1872 wurden nun zur Aushilfe Nothstallungen für 1300 Stück Rinder erbaut und die bedeckten Räume für das Kleinvieh vergrößert. Eine wesentliche Verbesserung der Transportverhältnisse wurde dadurch erreicht, daß sich die Staatseisenbahn-Gesellschaft bestimmen ließ, im Jahre 1874 eine Vieh-Schleppbahn, abzweigend von der Hauptbahn bei der Stadlauer Brücke, auszuführen.

Um eine Vergrößerung des Wiener Viehmarktes (welcher seinen Auftrieb aus den österreichischen Provinzen, Ungarn, Rußland, den Donau-Fürstenthümern etc. erhält und nicht nur Wien und fast ganz Niederösterreich mit Fleisch versieht, sondern auch einen großen Export aufweist) zu ermöglichen, wurden in den Jahren 1873 und 1874 mit einem Kostenaufwande von 557 000 Gulden die anstößenden Grundstücke von 241 140 qm Flächenraum erworben, wodurch das Viehmarkt-Areal auf 314 047 qm vergrößert wurde.

Zur Bestimmung der Größenverhältnisse für die Gebäude dienten die Zahlen des Vieh-Auftriebes in den Jahren 1871—80; doch nahm man darauf Rücksicht, daß die Maxima des Auftriebes der verschiedenen Thiergattungen erfahrungsgemäß nicht zusammenfallen, daß also im außerordentlichen Falle die Hallen der anderen Thiergattungen in Benutzung gezogen werden können und daß man, wenn nöthig, den Markt auch auf zwei Tage in der Woche theilen kann.

Es wurde demnach folgendes Raumerforderniß fest gesetzt: Rindermarkt 5000 Stück, Kälbermarkt 6000 Stück, Schafmarkt 20 000 Stück, Schweinemarkt 6500 Stück, und außerdem Stallungen gefordert für 3500 Stück Rinder und 9000 Stück Schweine.

Das Bau-Programm enthielt ferner die Bestimmungen über die übrigen Erfordernisse für Verwaltung, Veterinär- und polizeiliche Einrichtungen, Bahnanlagen, Restaurants etc. Auf Grund des zu diesem Programme aufgestellten Projectes erfolgte im Jahre 1878 die Concur-Ausschreibung in der Art, daß es den Offerenten frei gestellt wurde, selbst Projecte vorzulegen und daß auch den Projectanten die Bauausführung übertragen werden konnte. Es gingen damals 6 neue Projecte ein, von welchen das *Frey'sche* nach sehr eingehend geführten Verhandlungen zur Ausführung angenommen wurde. Zugleich wurde dem Autor auch die gesammte Bauausführung übertragen, welche im Spätherbst 1879 begann.

Eine breite Längstraße, die verlängerte Viehmarkt-Straße, und zwei schmalere Querstraßen durchziehen das ganze Terrain und theilen dasselbe derart, daß rechts von der Viehmarkt-Straße der Rindermarkt und Kälbermarkt, links der Schaf- und Schweinemarkt angeordnet sind. In der Nähe der Hallen für Rinder und Schweine sind die erforderlichen Stallungen erbaut. Das Vieh kommt mittels der vorerwähnten Schleppbahn an der südlichen Seite des Areals an, und es findet auf dem 400 m langen Perron, welcher mit den erforderlichen Einfriedigungen, Zählbüchsen etc. versehen ist, die Ausladung der Rinder, Kälber und Schafe statt. Die Rinderstallungen sind in nächster Nähe dieses Perrons gelegen. In denselben sammeln sich die an den Tagen vor dem Markt ankommenden Thiere und werden von hier aus auf dem kürzesten Wege am Markttag in die Rinderhalle aufgetrieben. Zum Ausladen der Schweine dient eine eigene, den Viehmarkt an der östlichen Seite bestreichende Zweigbahn, welche in unmittelbarer Nähe der Schweinestallungen (*Szállás*) einen Auslade-Perron für doppelbödige Eisenbahnwagen besitzt.

Beim Markteingange ist ein großes Administrations- und Restaurations-Gebäude, in nächster Nähe der Hallen für Rinder, Kälber und Schafe, erbaut. Die Schweinehalle erhält in unmittelbarer Verbindung die erforderlichen Localitäten für die Marktparteien.

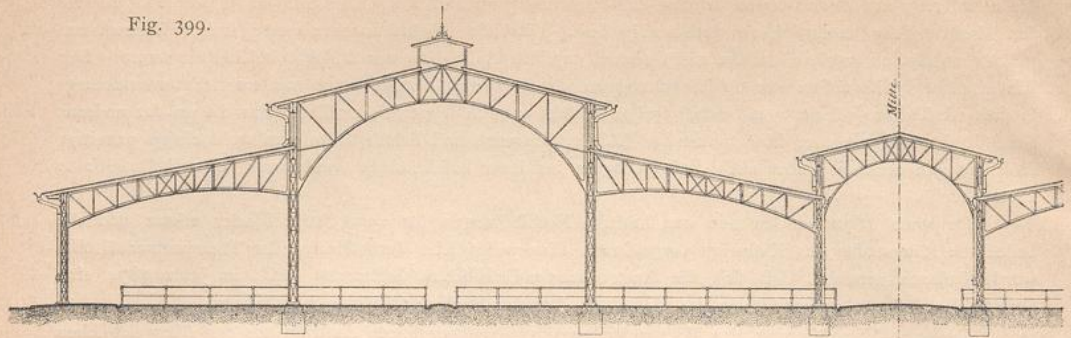
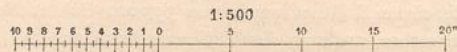
In der Nähe der Kleinvieh-Hallen sind mit Rücksicht auf die bestehenden Verordnungen, nach welchen die Thiere in Wagen zugeführt werden müssen, die erforderlichen großen Wagen-Aufstellungsplätze angeordnet.

In unmittelbarem Anschlusse an das St. Marxer Schlachthaus ist ein Platz eingefriedigt, welcher für die aus den Contumaz-Anstalten kommenden Rinder bestimmt ist und 1500 Stück faßt. Von diesem Marktplatze dürfen die Thiere nicht mehr abgetrieben werden; sondern es kommen dieselben direct, ohne den allgemeinen Markt zu betreten, in das Schlachthaus zur Schlachtung.

Das ausgedehnte Terrain besitzt Niveau-Unterschiede von mehr als 12 m, so daß zur Herstellung einer ebenen, gegen Norden geneigten Fläche Erdbewegungen im Ausmaße von ca. 325 000 cbm bewältigt werden mußten.

Die Rinderhalle (Fig. 399) ist ein oblonger Bau, besteht aus 2 dreischiffigen Hallen, zwischen welchen

Fig. 399.

Rinderhalle auf dem Central-Schlachtviehmarkt zu St. Marx bei Wien¹⁸²⁾.

sich die 11 m breite Verkehrsstraße, ebenfalls eine Halle, befindet, und ist ganz aus Schmiedeeisen hergestellt. Die auf Gitterträgern ruhende Dach-Construction wird von 112 eisernen Säulen getragen. Die Haupthallen erhielten eine Höhe von 16,86 m, und es senken sich die tiefsten Dachräume der Außenhallen auf eine Höhe von 7,6 m hinab. Der Fußboden der Halle ist mit Klinkersteinen auf Beton-Unterlage gepflastert; die Fugen sind mit Portland-Cement ausgefüllt. Die Halle ist durchweg canalifirt, mit Gasbeleuchtung und mit Wasserleitung (zur leichten, ausgiebigen Reinigung durch Hydranten) versehen. Eine 8,5 m breite Mittelstraße und zwei je 2,0 m breite Seitenwege theilen die Halle der Länge nach ab; eine 5,9 m breite Straße liegt in der halben Länge senkrecht auf diese Richtung. In den einzelnen Abtheilungen sind die zum Anhängen der Rinder erforderlichen Barrieren aus Eisen so aufgestellt, daß die Rinder durchweg mit den Köpfen gegen den Haupteingang der Halle stehen. An der vorderen Stirnseite ist diese Halle mit einer Mauer und Glaswand vollständig geschlossen. Die übrigen 3 Seiten sind vorläufig offen gelassen; es ist jedoch die Construction derart eingerichtet, daß, wenn die Erfahrung die Schließung einer oder mehrerer Seiten erfordert, dieselbe sofort ausgeführt werden kann. An der Rückseite dieser Halle, so wie in der Straße gegen die Stallungen sind 4 Brückenwagen zum Abwägen der Rinder aufgestellt. Die Halle hat 152,5 m Länge, 114,4 m Breite, überdeckt 17 446 qm Fläche und faßt 4000 Stück Rinder; sie kann jedoch auf 199,35 m Länge bei 22 806 qm Fläche und einem Fassungsraum von 5300 Thieren vergrößert werden.

Die Kälberhalle ist 86,9 m lang und 64,3 m breit, also 5588 qm groß und faßt 4500 Kälber. Dieselbe stellt sich als eine dreischiffige Halle dar, welche in gleicher Weise, wie die Rinderhalle ganz aus Eisen construirt und ebenfalls mit Klinkern gepflastert ist. Diese Halle ist an allen 4 Seiten mit Mauern und Glaswänden in Eisen-Construction geschlossen. Da die lebenden Kälber nicht gebunden zu Märkte gebracht werden dürfen, so ist die Halle mit Hürden versehen. Außerdem sind eiserne Rechen in genügender Zahl für die zu Markt gebrachten todtten Kälber aufgestellt. Bei den Ausgängen befinden sich die erforderlichen Decimalwagen. Diese Halle kann auf 124 m Länge und 7973 qm Grundfläche vergrößert werden, faßt dann 6000 Stück lebende oder 10 000 Stück todtte Kälber.

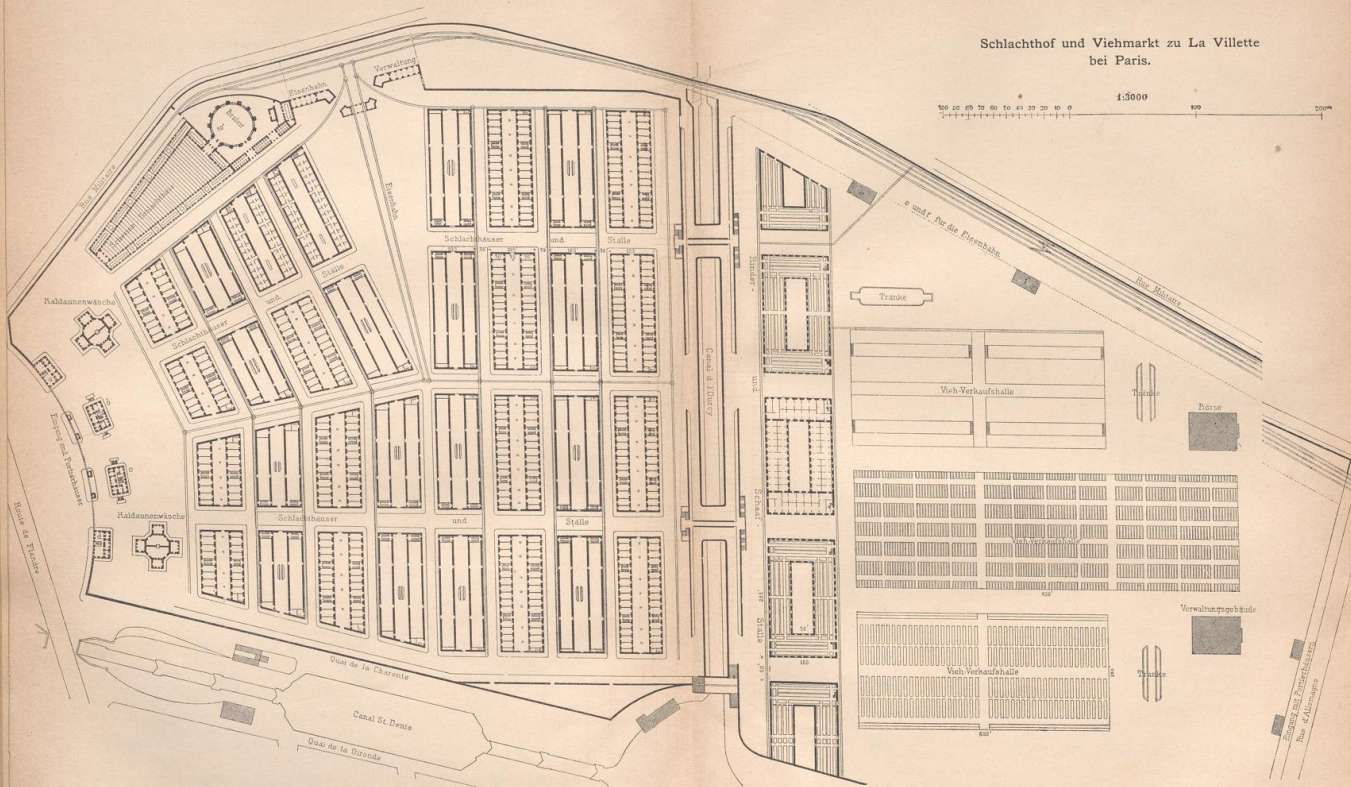
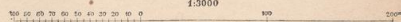
Die Schafhalle ist in ganz gleicher Weise, wie die Kälberhalle, als solider Bau aus Stein und Eisen ausgeführt. Dieselbe ist vorläufig 78,2 m lang und 51,3 m breit, besitzt also 4012 qm Grundfläche und faßt 6000 Stück, kann aber auf 156 m verlängert und auf 8003 qm Grundfläche vergrößert werden, wodurch dann ein Auftrieb von 12 000 Stück Schafen in die Halle ermöglicht wird. Die Wände sind vorläufig nicht geschlossen; im Inneren sind Hürden aufgestellt. Da der Auftrieb an Schafen häufig größer ist, als die Halle Schafe fassen kann, so sind in der Nähe offene Schaffände für 14 000 Stück vorgesehen.

Die Schweinehalle wird aus zwei dreischiffigen, in Eisen ausgeführten Hallen gebildet, welche einen 2856 qm großen Hofraum umschließen. Der ganze Bau ist 156,0 m lang und 100,0 m breit, umfaßt daher die bedeutende Fläche von 15 600 qm und bietet Raum für 6500 Stück Schweine. In dieser Halle sind Verkaufshürden und, getrennt von diesen, eigene Stände für die verkauften Schweine hergestellt. Die verkauften Thiere werden zum Abwägen getrieben und dann auf abgeschlossenen Gängen von den Käufern in die abgeforderten Stände gebracht, wo sie bis zur Abtransportirung bleiben. An der vorderen Schmalseite

¹⁸²⁾ Nach: FREY, R. Project für den Central-Schlacht-Viehmarkt in Wien. Wien 1879.

Schlachthof und Viehmarkt zu La Villette bei Paris.

1:5000



des inneren Schweinehofes ist zwischen den beiden Hallen ein eigenes Börfen-Gebäude eingeschaltet, in welchem ein Börfenfaal, die Comptoirs der Händler, Amtlocalitäten etc. untergebracht sind.

An Rinderstallungen sollen 15 eingeschossige und 2 zweigeschossige Gebäude erbaut werden, welche dann einen Faffungsraum für 3600 Stück besitzen. Da die aus dem Jahre 1872 herrührenden Nothstallungen für Rinder jedoch vorläufig noch belassen werden, so sind nur 6 neue Rinderstallungen mit einem Faffungsraume für 900 Stück ausgeführt. Da ferner noch für 400 Rinder gedeckte Stände vorhanden sind, so können zur Zeit auf dem Viehmarkte 2600 Rinder in Ställen untergebracht werden. Diese Ställe sind massiv aus Mauerwerk mit gewölbten Decken ausgeführt und mit Klinkern gepflastert. Die Zwischenwände und die Futterkrippen sind ganz aus Eisen hergestellt und letztere mit Wasserleitung zum Tränken der Thiere versehen. Für eine ausgiebige Ventilation und einen zweckmäßigen Jauchenabzug ist geforgt. Die feuerficheren, mit Schiefer gedeckten Dachböden werden zur Aufbewahrung des Futters verwendet.

In der Nähe der Stallungen sind Schwemmen hergestellt.

Die Schweinefäße (*Szállás*) sind nach dem Muster solcher Anlagen, wie sie in Steinbruch bei Pest in großer Ausdehnung bestehen und sich dort bestens bewährt haben, ausgeführt worden. Dieselben werden in 9 Gruppen angelegt, von welchen 7 Gruppen je 32 und 2 Gruppen je 16 Einzel-*Szállás* enthalten. Jeder *Szállás* besteht aus einem gedeckten (aus Holz mit Ziegeldach construirten), 9,48 m langen und 4,66 m tiefen Raume mit Sandlagen und einem eingefriedigten Vorhofe in derselben Länge und einer Tiefe von 11,22 m. Im Vorhofe, welcher mit Backsteinen gepflastert ist, befindet sich eine Schwemme, eine Tränke, dann die erforderliche Anzahl von Futtertrögen. Jeder *Szállás* bietet Raum für 40 große oder 70 kleine Schweine, und es können in der ganzen Anlage 12 800 Stück Schweine untergebracht werden. Vorläufig sind jedoch nur 96 *Szállás* für 4800 Schweine erbaut worden; doch steht der Ausbau der ganzen Anlage in Aussicht.

Das Verwaltungs-Gebäude ist als Backstein-Rohbau ausgeführt und enthält einen großen Börfenfaal, welcher in der Mitte des 56,3 m langen und 30,0 m tiefen Baues angelegt ist. An diesen Saal schließt sich einerseits die Restaurations-Localitäten, andererseits die Räumlichkeiten für die Verwaltung an, und es stehen die Comptoirs für die Commissäre in unmittelbarer Verbindung mit den genannten Localitäten. Im oberen Geschoße dieses Gebäudes werden Wohnungen und einige Fremdenzimmer untergebracht. Für Post, Telegraph, Finanzwache, Feuerwache etc. ist theils in diesem Gebäude, theils in eigenen, an passenden Stellen ausgeführten Objecten Vorforge getroffen.

Alle Strafsen des ausgedehnten Marktes sind gepflastert oder macadamirt und mit Canälen, Gas- und Wasserleitung versehen. Auch ist das ganze Areal eingefriedigt.

Die Baukosten des ganzen Projectes werden über 5 Millionen Mark betragen, während für die vorläufig ausgeführten Bauten über 3 1/2 Millionen Mark in Aussicht genommen waren. Einschließlich des Grundwerthes für den alten Markt und der Grundeinlöfungskosten für die neue Anlage stellt sich der Gesamtaufwand für diese Marktanlage auf nahezu 7 Millionen Mark.

Der Schlachthof und Viehmarkt von La Villette bei Paris (siehe die neben stehende Tafel) ist in den Jahren 1864—67 ausgeführt worden und sowohl betreff des Marktes, als des Schlachthofes für die ganze Stadt Paris bestimmt, so daß die Beseitigung von 4 früheren, ähnlich und nicht unzweckmäßig eingerichteten Schlachthäusern erforderlich wurde¹⁸³⁾.

Die ganze Anlage umfaßt ein Terrain von 38,8 ha, ist eingeschlossen von der *route de Flandre*, dem *quai de la Charente*, der *route d'Allemagne* und den Fortificationen und wird vom Canal *de l'Ourcq* in zwei ziemlich gleiche Theile getheilt.

Die eine Hälfte des Terrains ist vom Viehmarkte, die andere vom Schlachthofe eingenommen. Die Kosten für den Ankauf des Terrains betragen ca. 6 3/4, für den Bau des Viehmarktes 9, für den des Schlachthofes 13 1/2 und für den der Eisenbahnstation 3/4 Mill. Mark.

Auf dem Viehmarkte liegen längs des Canals *de l'Ourcq* 5 weitläufige Stallungen mit einer Gesamt-Grundfläche von ca. 17 700 qm, um die erkauften Thiere einzustallen und später nach dem Schlachthofe überzuführen. Drei dieser Gebäude haben ganz umbaute innere Höfe, zwei sind nach einer Seite offen. In der Mitte steht ein Stall für 4000 bis 5000 Schafe; zu beiden Seiten befinden sich 4 Rindviehfäße mit Raum für 2500 bis 2800 Stück.

Fig. 400 giebt den Durchschnitt der Ställe und zeigt die Anordnung der Stände in 4 Reihen mit zwei 2,5 m breiten Zwischengängen und drei 1,0 m breiten Futtergängen vor den Krippen, von denen aus

304.
Beispiel
X.

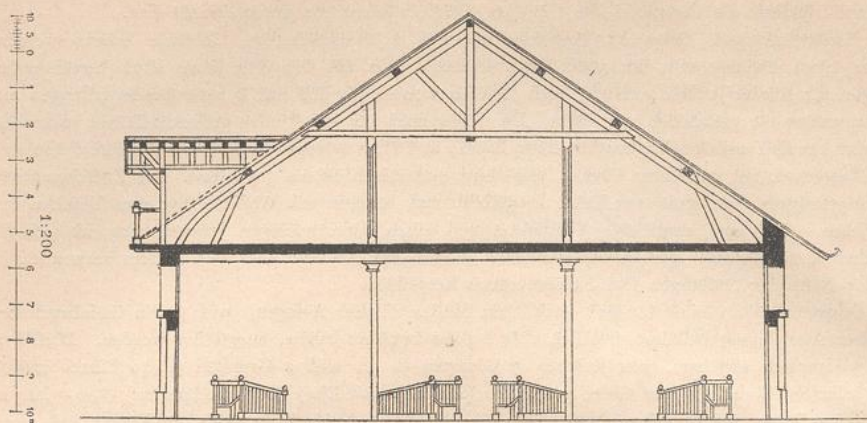
¹⁸³⁾ Nach: *Nouv. annales de a constr.* 1868, S. 2, 20, 27, 28, 34, 46.

Le marché aux bestiaux de la Vilette et les abattoirs de la ville de Paris etc. Paris 1873.

Moniteur des arch. 1879, S. 50.

HENNCKE, J. Bericht über Schlachthäuser und Viehmärkte etc. Berlin 1866, S. 15 ff.

Fig. 400.

Querschnitt durch die Stallungen auf dem Viehmarkt zu La Villette bei Paris¹⁸⁸³).

die Thiere vorn und hinten bequem besichtigt werden können. Die Ställe sind 4,4 m hoch, darüber weitläufige Futterböden. Die Decken sind durch eiserne Säulen gestützt. Die Umfassungswände, von zahlreichen Thüren durchbrochen, sind von Bruchsteinen erbaut, die Dächer mit Ziegeln gedeckt.

Für den eigentlichen Marktverkehr sind drei große, ganz in Eisen construirte Hallen erbaut. Die mittlere, 290 m lang und 87 m breit, gestattet die Aufstellung von 35 000 Stück Hammeln. Der unten stehende Grundriß Fig. 401¹⁸⁸³) zeigt die Einrichtung der Stände.

Die beiden anderen Hallen, von je 188 m Länge und 87 m Breite, geben Raum zur Aufstellung von 4000 Stück Rindvieh und 6000 Stück Kälbern und Schweinen. Der Grundriß in Fig. 402¹⁸⁸³) zeigt die

Anordnung der Rindviehflände, welche durch 9,4, bzw. 5,8 m breite Gänge getheilt sind. Zu den Gängen des höher liegenden Fußbodens der Halle für Kälber und Schweine führen einige Stufen. Fig. 403 u. 404¹⁸⁸³) geben Giebelansicht und Querschnitt dieser Hallen und verdeutlichen die Anordnung der Dächer, deren Höhe über dem Fußboden von 6,3 m anfangend bis zu 18,8 m in der Mitte steigt.

Ein Verwaltungs-Gebäude, eine Börse zur Abrechnung für Käufer und Verkäufer, zwei Bureaus der Eisenbahn, Wasser-Bassins und Viehtränken schliessen die Bebauung des weitläufigen Terrains.

Der Schlachthof besteht aus 30 Gebäuden mit 354 Schlachtkammern, 34 Ställen mit 23 450 qm Grundfläche, der Schweine-Schlächtereie, 2 Gebäuden für Kaldaunenwäsche und Fettschmelze, 4 Verwaltungs-Gebäuden, einigen Portier-Häusern und einer Anlage für den Dienst der Eisenbahn.

Die Hauptstraßen, an welchen die Schlachthäuser und Ställe liegen, haben 20,0 m Breite, die Querstraßen 12,0 m.

Schiengleise verbinden die Gebäude unter einander und mit der Verbindungsbahn, um den Transport von Vieh und Fleisch möglichst zu erleichtern.

Je zwei der Schlachthäuser schliessen einen 12 m breiten Hof ein. Diese Gebäude sind von Haufsteinen erbaut und mit Ziegeln gedeckt. Die Schlachtkammern sind 5,0 m breit, 10,0 m lang und 4,8 m hoch. Die Wände sind mit *Vaffy*-Cement geputzt und die Decken zwischen

Fig. 401.

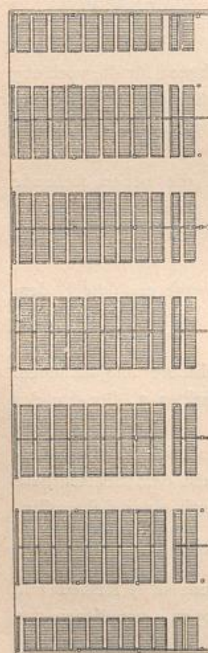
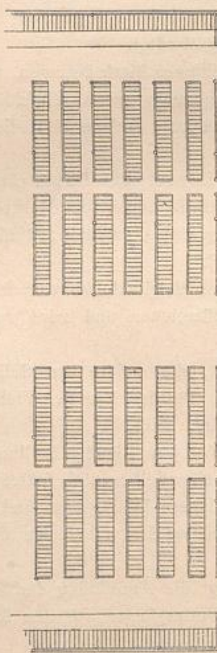


Fig. 402.

Anordnung der Viehflände in den Verkaufshallen auf dem Viehmarkt zu La Villette bei Paris¹⁸⁸³).

$\frac{1}{1000}$ n. Gr.

Fig. 403.

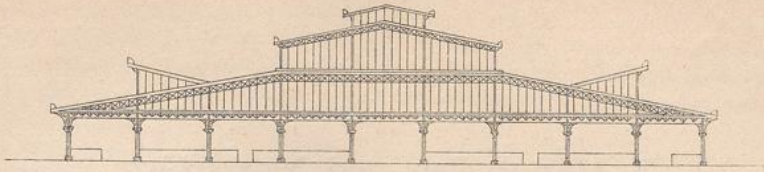
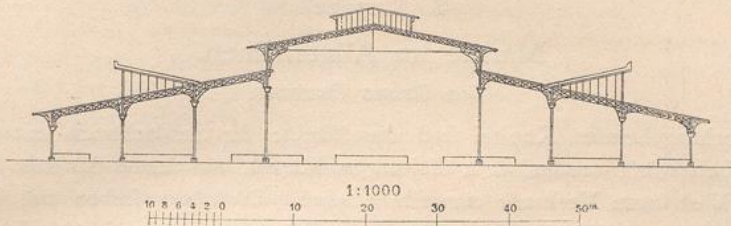


Fig. 404.

Giebelansicht und Querschnitt der Verkaufshallen auf dem Viehmarkt zu La Villette bei Paris¹⁸⁸³).

Eisenschienen gewölbt. Darüber sind Böden, nach welchen in jedem Gebäude zwei Treppen führen. Die kleineren Schlachthäuser haben je 8, die größeren je 11 und die größten je 14 Schlachtkammern mit einem Geräte- und Abortraum unter einem Dach.

Die Ställe, in derselben Weise angeordnet, bieten Raum für 2500 Stück Rindvieh und 15 000 Stück Kleinvieh.

Die Schweine-Schlächtereie enthält ca. 40 000 qm Grundfläche, einschliesslich der Ställe und Höfe. Den Mittelpunkt dieses Theiles der Gesamtanlage bildet das *brûloir*, eine runde Halle von 30m Durchmesser, in Verbindung mit dem grossen Schlachtraum, um welchen wiederum die Brühkammern liegen. Der Schlachtraum ist mit eisernen Gestellen und Haken, die Brühhäuser sind mit Steintischen versehen. Den Hof, in welchem das *brûloir* steht, umschliessen eine Reihe von Kammern für die Schlächter, so wie Dungstätten und Aborte. Vier Ställe, jenseits der Strasse bei den anderen Schlachthäusern, können etwa 2000 Schweine aufnehmen.

Als Kaldaunenwäsche und Fettschmelze dienen 2 Gebäude von ca. 2000 qm Fläche. Der Grundriss jedes derselben enthält 5 Räume. In der Mitte des achteckigen Hauptraumes steht der Schornstein. —

Diese grossartige Anlage kann deutschen Städten nicht als Muster dienen, da sie viele Fehler aufweist, und zwar:

- α) Die Höfe zwischen den Kammern sind unbedeckt geblieben;
- β) die Kaldaunenwäschchen liegen in höchst unbequemer Entfernung von den Schlachtkammern und sind viel zu klein;
- γ) Räume zur Bearbeitung des Blutes, Remifen, Eishäuser fehlen, eben so Ställe und Schlachtkammern für kranke Thiere, welche in ganz abgeschlossener, von allen anderen Gebäuden getrennter Lage angeordnet sein müssen;
- δ) die Schweine-Schlächtereie ist mit gänzlicher Unkenntniss neuerer derartigen Anlagen angeordnet worden;
- ε) im Ganzen leidet die Anlage an einer gewissen Einförmigkeit der allgemeinen Anordnung. Die dem Zweck der einzelnen Gebäude entsprechende Gruppierung erscheint eben so wenig berücksichtigt, wie die für den Luftwechsel so nothwendige Anlage freier Plätze.