



## **Landwirtschaftliche Gebäude und verwandte Anlagen**

**Stuttgart, 1884**

2) Grossvieh-Schlachthäuser mit Kammersystem.

---

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

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 gesammten Raumbedarf für eine tägliche Schlachtung an.

Nach diesen Vorbetrachtungen sind wir nunmehr in der Lage, die Gesamtgröße des Großvieh-Schlachthauses, 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 Vorschläge 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 Rücksicht 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 gesammte Grundfläche des Großvieh-Schlachthauses 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 Canalisation etc. ca. 120 Mark gerechnet werden können, so kostet das Großvieh-Schlachthaus pro 1000 jährlicher Schlachtungen ca. 5700 Mark.

## 2) Großvieh-Schlachthäuser mit Kammerfyftem.

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 Straßburg, Turin, Mailand, Marfeille, Wien, Berlin, Paris etc.) Kammern

214.  
Raumbedarf.

215.  
Anordnung  
und  
Größe.



zwischen 40 und 50 qm Grundfläche aufweisen<sup>126)</sup>. 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,  $9 \text{ m}$  breiten Mittelhalle angeordnet sind (Fig. 285 u. 286<sup>127)</sup>). 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<sup>128)</sup> über die Größe der Schlachtkammern etc. das Folgende: »Die Schlachtkammern können etwa eine Breite von  $5 \text{ m}$ , eine Tiefe von  $9$  bis  $10 \text{ m}$  und eine Höhe von  $5 \text{ m}$  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,

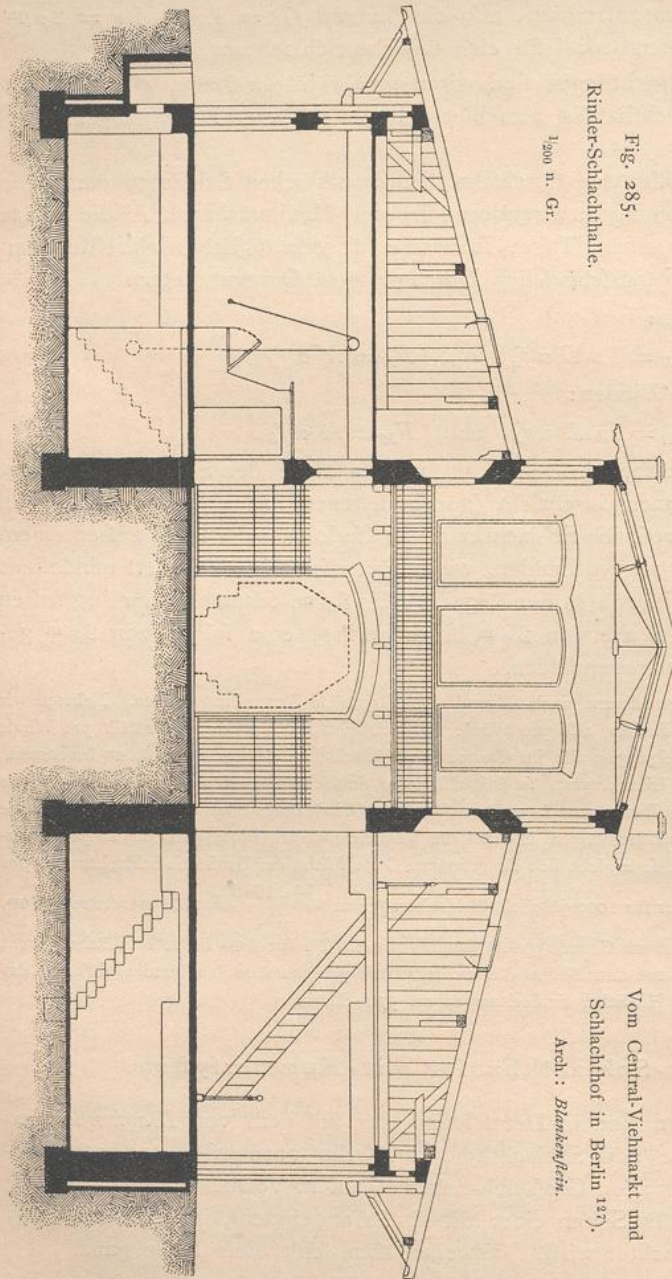


Fig. 285.  
Rinder-Schlachthalle.

1/200 n. Gr.

Vom Central-Viehmarkt und  
Schlachthof in Berlin 1879.  
Arch.: Brankowitch.

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

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

<sup>128)</sup> 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  $\alpha$  gemachten Angaben ermitteln. Da hiernach jede Schlachtung einen Raum von  $4 \text{ qm}$  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  $10 \text{ qm}$  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  $10 \text{ qm}$  oder mehr in Ansatz zu bringen.

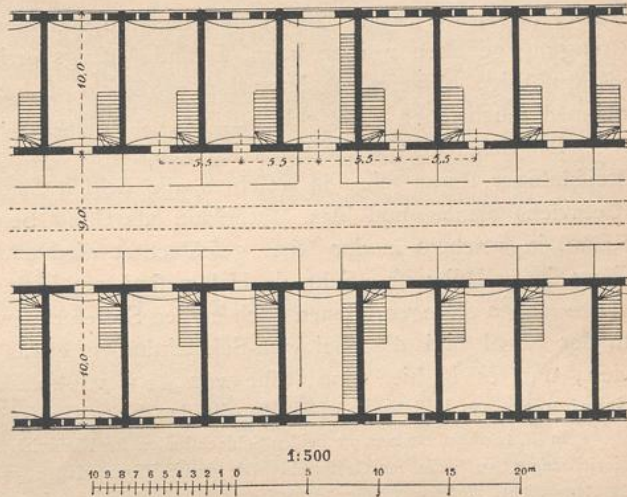
### 3) Schlachthallen für Kleinvieh.

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,  $\alpha$ ) wenn in der Stadt jüdische Metzger vorhanden sind, da dieselben nicht in einem Raume schlachten, in welchem Schweine geschlachtet werden, und  $\beta$ ) 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 Berlin<sup>127)</sup>.

Arch.: Blankenstein.

217.  
Combination  
mit  
Großvieh-  
Schlachthaus.