



Landwirtschaftliche Gebäude und verwandte Anlagen

Stuttgart, 1884

4) Spreizen. Haken und Fussbodenringe der Schlachthäuser.

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

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 zufließenden Dampfes heiß gemacht wird, oder heißes Wasser aus einer Leitung zufließt. 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 Grundrissgestalt 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 einfließt. 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.

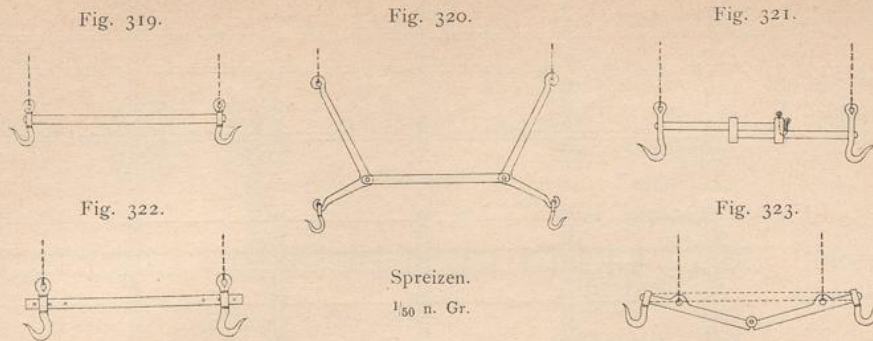
249.
Spreizen.

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.



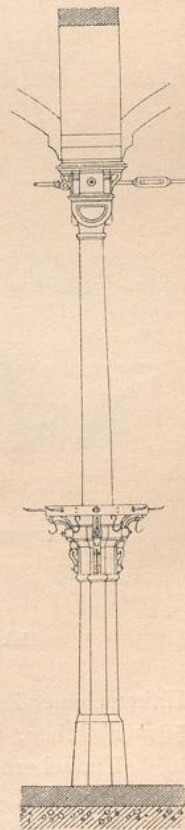
Kraft, welche die Spreizung vollführt, selbstthätig mit dem Gewichte der angehängten Last sich vergrößert.

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.

Fig. 324.



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

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 auseinander, 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

Fig. 325.

1/200 n. Gr.

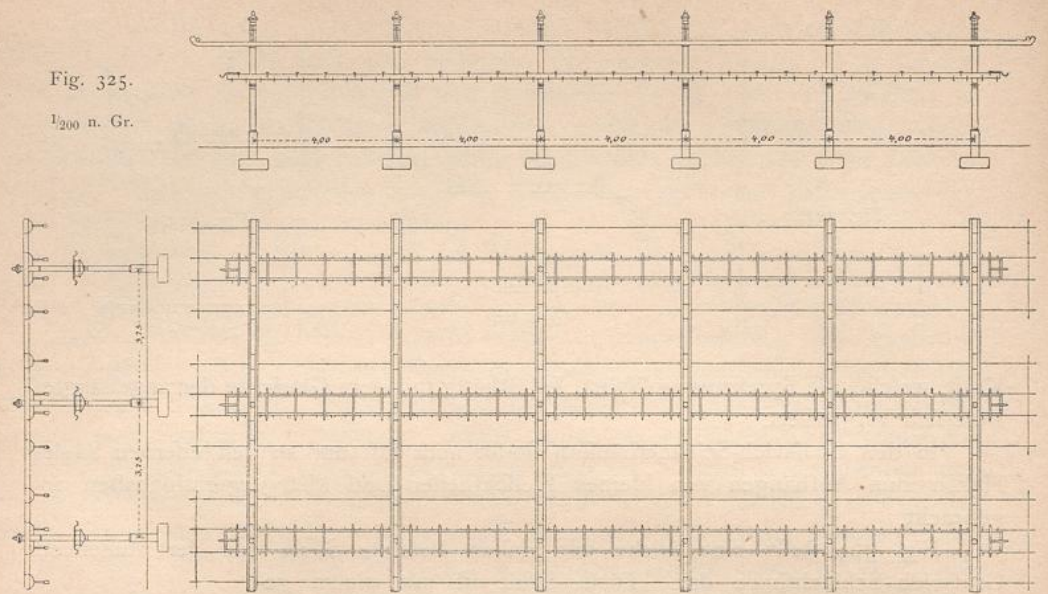
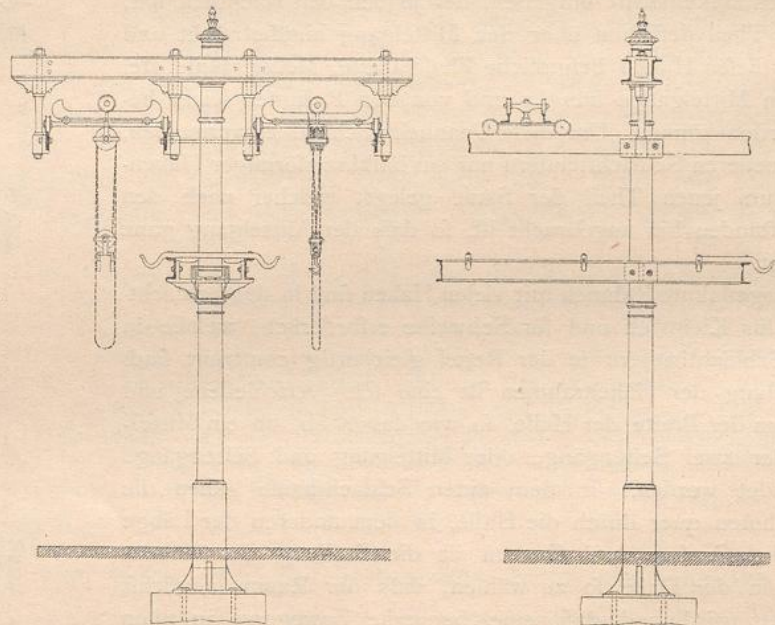


Fig. 326.

1/50 n. Gr.



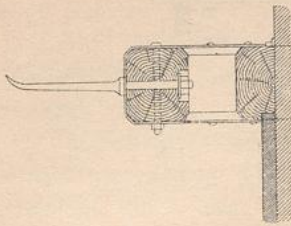
Hakenrahmen in den Schweine-Schlachthallen zu Caffel und Braunschweig.

Hakens einer Reihe von dem des Hakens einer dahinter liegenden Reihe mindestens 50 cm absteht, 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. 327.



Haken zum Aufhängen von Fleischtheilen, Geräthschaften etc.

Fig. 328.

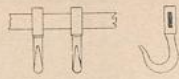
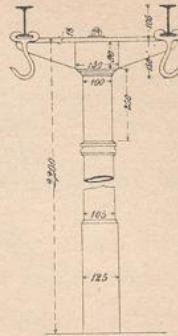


Fig. 329.



(Fig. 327) sehr paffend, während der Haken in Fig. 328 sich sehr gut zum Aufhängen von Schlächter-Geräthschaften eignet. Sollen die Haken beiden Zwecken, dem Aufhängen von Fleischtheilen und

Fig. 330.



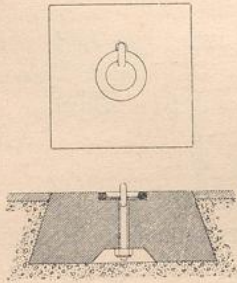
Hakenrahmen.
1/25 n. Gr.

von Geräthschaften dienen, so ist es von Vortheil, eine Form zu wählen, welche das Aufspießen des Fleisches und ein leichtes Aufhängen und Abnehmen der schweren Gegenstände gestattet, zugleich aber auch das Abgleiten der leichten Werkzeuge sehr erschwert. Die Bedingungen erfüllt der Haken in Fig. 329.

Bei diesem kommt es darauf an, daß die äußerste Spitze möglichst horizontal ist, daß sich daran ein nur wenig geneigtes Stück anschließt, der weitere Theil des Hakens in sanfter Neigung nach abwärts geht und sich schließlich einer Curve anschmiegt, die nach rückwärts rasch aufsteigt. Die horizontale Spitze soll das Einstecken des Hakens in den aufzuhängenden Gegenstand und die sanfte Schräge das Herabnehmen desselben durch einfaches Vorfchieben erleichtern. Die Höhendifferenz zwischen der Spitze und dem tiefsten Punkte des Hakens darf nicht zu gering sein, damit das daran hängende leichte Werkzeug immerhin noch beträchtlich gehoben werden muß, ehe dasselbe vom Haken gleitet.

Die Ringe im Fußboden des Großvieh-Schlachthaus, an welche das Schlachtvieh angebunden und beim Todesstreich niedergezogen wird, bestehen aus Schmiede-

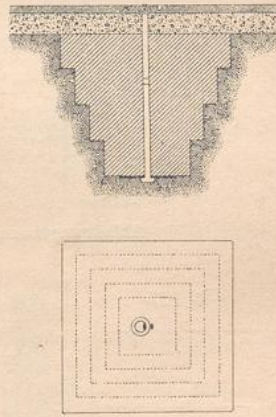
Fig. 331.



Fußbodenring.
1/15 n. Gr.

eisen und sind in der Regel an einem Quader befestigt, welcher in den Fußboden des Schlachthaus eingelassen ist. Quader von 30 cm Seitenlänge und 20 cm Höhe erfüllen dann ihren Zweck, wenn dieselben mit dem Fußboden fest vermauert sind. Jedoch läßt der Ring sich auch durch einen Mauerklötz solide befestigen; Fig. 331 u. 332 stellen beide Befestigungsarten dar. Der Ring hat etwa 5 cm innere Weite und darf nicht über dem Fußboden vorstehen, sondern muß derart in letzteren eingelassen sein, daß sich Schmutz und Blut nicht in die Vertiefungen fest setzen können. Für je 2 Spreizvorrichtungen muß mindestens 1 Ring vorhanden sein.

Fig. 332.



Fußbodenring.
1/50 n. Gr.

251.
Fußboden-
ringe.

5) Schragen, Schlachtbarren und Schlachtische.

Die Schragen zum Enthaaren der Schweine und zum Schlachten des Kleinviehs haben oben eine hohle Plattform aus Latten oder eine aus 2 zu einander convergirenden Brettern gebildete Oberfläche; sie stehen entweder auf 4 Beinen

252.
Schragen.