



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Die Markthallen für Lebensmittel

Osthoff, Georg

Leipzig, 1894

16. Die Kellerräume.

[urn:nbn:de:hbz:466:1-77864](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-77864)

auch 15 qm gross. In Aberdeen besitzen die Seitenläden eine Grundfläche von 12 qm. In Newcastle sind sämtliche Verkaufsstellen an den Seiten und in der Mitte 10 bis 12 qm; in Liverpool die an den Seiten 12 qm gross. In Frankfurt a. M. sind die freien Verkaufsstände 1,5 qm, die festbegrenzten 6,6 bis 7,0 qm und einzelne 8,5 qm gross. — Es genügt für Fleischstände Grössen von 2,5 m Länge und Tiefe, für Gemüsestände und Fischstände solche von 2,0 m Länge und von 1,8 bis 2,0 m Tiefe. Die Gänge zwischen den Standreihen sind mindestens 2,3 m, besser 2,5 m breit zu machen.

Die Grossmarkthalle bildet in der Regel einen einzigen grossen Raum ohne Tische und Bänke, in welchem die Waren aufgeschichtet sind. Manchmal aber ist dieser Raum auch durch Holzverschläge in einzelne Abteilungen zerlegt, in welchen die Waren der verschiedenen Besitzer lagern.

15. Die Nebenräume.

In nächster Verbindung mit der Markthalle müssen stehen:

- a) Ein oder zwei Räume für Bureaus der Verwaltung;
- b) ein Raum für die Markt-Polizei;
- c) ein Raum für mikroskopische Untersuchungen;
- d) Aborte und Pissoirs;
- e) ein Raum zum Abwägen der gekauften Waren, unter Kontrolle eines vereidigten Wagemesters, sofern das in einer Stadt üblich ist.

Selten ist in den Markthallen ein Restaurant vorhanden. Notwendig dürfte ein solches kaum sein, dagegen könnte dasselbe für die Frauen der gebildeten Klassen, welche zum Einkaufen in die Markthalle kommen, störend sein. Dagegen ist eine Kaffeeküche zweckmässig, welche von den Verkäuferinnen stark benutzt wird.

16. Die Kellerräume.

Wie schon erwähnt, sind Kellerräume eigentlich nur für Fleisch-, Wildpret- und Fischhändler notwendig, es müssen diese Räume dann aber künstlich gekühlt werden.

Für das Grünzeug jedoch sind solche Räume auch von Vorteil, besonders dann, wenn Tageslicht einfällt, da dann die Farbe des Gemüses besser erhalten bleibt. — Über die Anlage der Kühlräume ist schon unter 5. b) S. 15 verschiedenes mitgeteilt, während eine solche Kühlanlage des Näheren unter 18. (s. unten) eingehend besprochen werden soll.

17. Die Entfernung der Abfälle, die Entwässerung, Wasserversorgung und Beleuchtung.¹⁾

An geeigneten Orten sind Sammelgruben oder Behälter zur Aufnahme der Abfälle anzulegen, und zwar so, dass eine bequeme Entleerung derselben und ein schnelles Aufladen des Inhaltes auf die Abfuhrwagen möglich ist.

Eine künstliche Beleuchtung der Halle durch Gas oder elektrisches Licht muss vorgesehen werden, da die Käufer im Winter auch in den Abendstunden die Halle besuchen. Wenn der Keller künstlich gekühlt wird, so darf derselbe nur mittels elektrischer Glühlampen erhellt werden, da alle übrigen Beleuchtungskörper zu viel Wärme ausstrahlen.

Ferner ist auf eine reichliche Wasserversorgung zu Reinigungszwecken, zum Bedarf für Fischhändler und Gemüsehändler Bedacht zu nehmen, sowie auch eine ausgiebige und vorzüglich angelegte Entwässerung der Halle notwendig ist.

18. Die Kühlanlage.²⁾

Die Kühlanlage hat den Zweck, die Nahrungsmittel vor dem Verderben zu schützen, so dass dieselben längere Zeit genussfähig und schmackhaft, unverändert an Aussehen und Gewicht, bleiben. Dies geschieht dadurch, dass dieselben in bestimmten, ihnen besonders zusagenden Temperaturen

¹⁾ Osthoff in: Handbuch der Architektur, Darmstadt 1891, IV. Teil, 3. Halbband, 2. Heft, 2. Aufl., S. 212.

²⁾ Osthoff in: Handbuch der Architektur, Darmstadt 1891, IV. Teil, 3. Halbb., 2. Heft, 2. Aufl., S. 74 und III. Teil, 6. Band, 2. Aufl., S. 224. — Siehe auch vorstehend S. 15 u. f.