



Gebäude für Lebensmittelversorgung

Leipzig, 1909

6) Schweine-Schlachthallen mit Drehkran.

[urn:nbn:de:hbz:466:1-78934](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-78934)

42.
Verschiedene
Transport-
mittel.

In neuerer Zeit werden derartige Hochbahnen auch in den Kleinvieh-Schlachthallen häufiger angewendet. Wir finden sie in Cöln, Ludwigshafen, Offenbach, Schwelm, Wilhelmshaven u. a. und verweisen auf die Kleinvieh-Schlachthalle in Fig. 38 (S. 53).

Wo Hängebahnen nicht angeordnet sind, werden 10 bis 12 Tiere auf einmal mit fahrbaren Hakengestellten auf Schmalpurgleisen (Barmen, Leipzig) oder auf glattem Straßenpflaster (Pofen) in das Kühlhaus verbracht.

Um die Stücke bequem und ohne Berührung mit Kleidern oder Körperteilen aus der Schlachthalle in das Kühlhaus zu bringen, ist neuerdings von *Vogelfang* ein dreirädriger Fleischwagen³⁸⁾ erdacht worden, der mit Fleischmulde, Fleischhaken und einem Hauptfleischträger mit einer beweglichen Einrichtung zum Überladen versehen ist. Hiermit können zugleich 4 Hälften von Schweinen, 4 ganze Kleinviehkörper oder 4 Großviehviertel, einschließlich der Köpfe, des Geschlinges der Blutgefäße usw., zusammen vom Schlachthaken bis an den Kühlzellenhaken geschafft werden.

43.
Besondere
Anlagen
in
Kleinvieh-
Schlachthallen.

In den Kleinvieh-Schlachthallen zu Cöln, Barmen, Pofen (Fig. 42 bis 44) u. a. umschließen die Hakenrahmen Abteilungen von 6^m Seitenlänge bei 4 bis 6^m Tiefe, in denen je 4 bis 6 Schlachtchragen Platz haben. Die Abteilungen sind nach außen durch Türen mit den vorgebauten (in Pofen mit Drahtglas überdeckten) Tierbuchten verbunden. In den meisten Fällen wird auf beiden Seiten des Mittelganges in diesen Abteilungen geschlachtet, während in Barmen dies nur auf der einen Seite geschieht, die andere dagegen zum Aufhängen der fertiggestellten Schlachtstücke dient, die dem Dunst und Schmutz der folgenden Schlachtungen entzogen werden sollen. In diesen Abteilungen sind an Stelle der Schlachtchragen weitere Hakenrahmen angebracht. Diese Anordnung ist besonders zu empfehlen.

In Frankfurt a. M., Offenbach, Breslau, Cöln, Augsburg, Düffeldorf u. a. a. O. finden wir die Wartebuchten oben und seitlich abgegeschlossen, gewissermaßen also Stallungen. Diese Einrichtung ist praktisch, beeinträchtigt aber die Beleuchtung der Halle, wenn man sie nicht außergewöhnlich hoch, am besten mit basilikalem Aufbau, herstellt (Fig. 45 u. 46³⁹⁾; vergl. auch Fig. 42, S. 59).

Die Kleinvieh-Schlachthalle in Königsberg zeigt 5 Schiffe, die in gleicher Höhe von 6^m mit Kreuzgewölben überdeckt sind. Das 4,60^m breite Mittelschiff dient als Mittelgang; die seitlichen Schiffe in 4,60 + 3,10 = 7,70^m Breite enthalten die Schlachtstände. Die Hakenrahmen liegen senkrecht zum Mittelgange und verbinden je 2 Säulen der größeren Seitenschiffe miteinander. Sie sind nicht bis an die Außenwände geführt, um einen Umgang an der Wand von Schlachtstand zu Schlachtstand zu ermöglichen (vergl. den Lageplan in Kap. 2, unter e).

6) Schweine-Schlachthallen mit Drehkran.

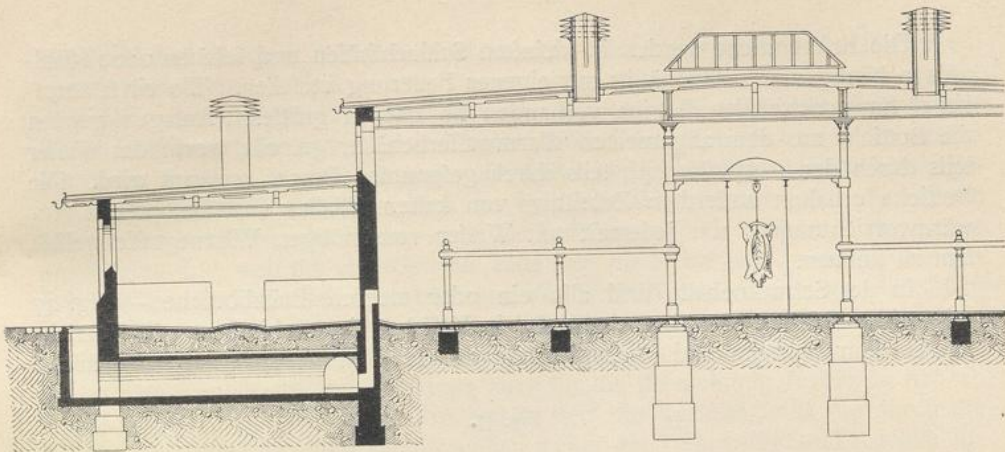
44.
Allgemeines.

Die Schweine-Schlachthalle erfordert Einrichtungen anderer Art als die vorher behandelten Schlachthallen. Das Borstenvieh wird nicht abgehäutet, sondern nur entborftet. Die in Frankreich zur Entborftung benutzten Sengöfen (*Brûloirs*) kennt man in Deutschland nicht. Die deutschen Fleischer brühten von jeher die Schweine in Wasser von + 50 bis 60 Grad C. Ein Aufenthalt von etwa 5 Minuten in solchem Wasser beeinflußt die gebrühten Körper derart, daß man mit Schabeinrichtungen leicht die Borsten abschaben und die Haut reinigen kann.

³⁸⁾ Beschrieben und abgebildet in: Deutsche Schlacht- und Viehhozeitg., Jahrg. 6, S. 735.

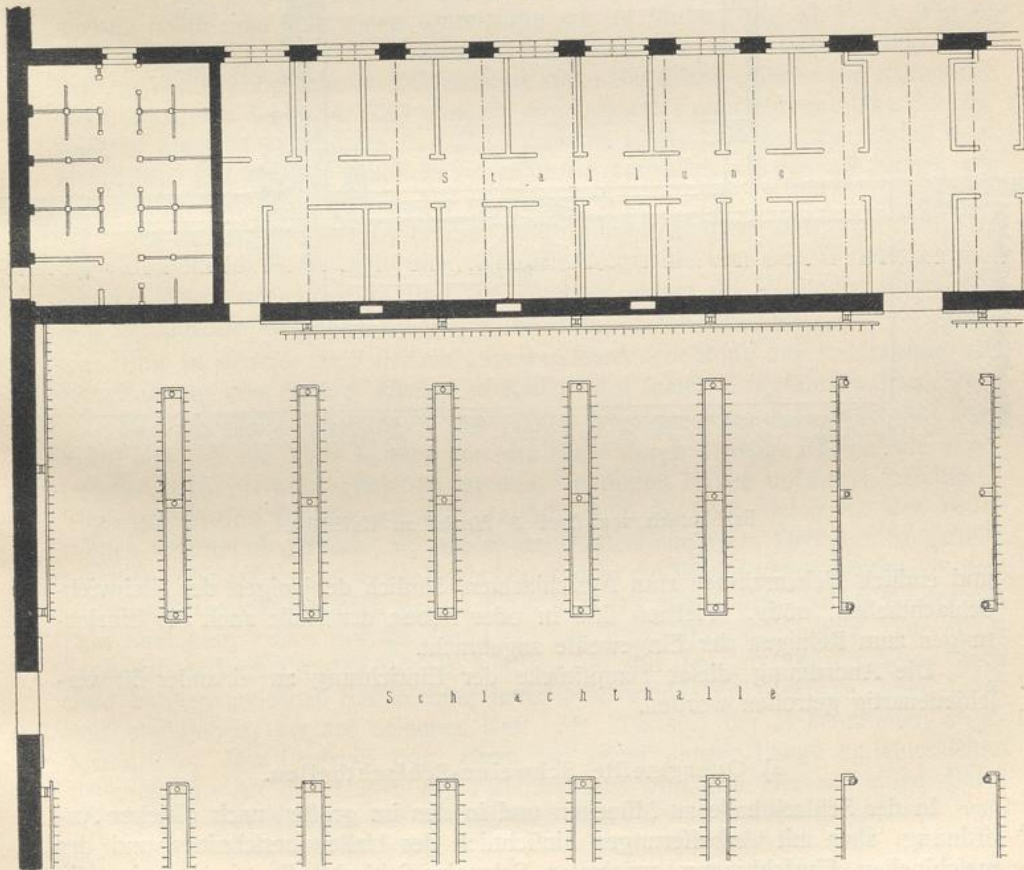
³⁹⁾ Nach freundlichen Mitteilungen des Bürgermeiisteramtes.

Fig. 45.



Querschnitt.

Fig. 46.



Grundriß.

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

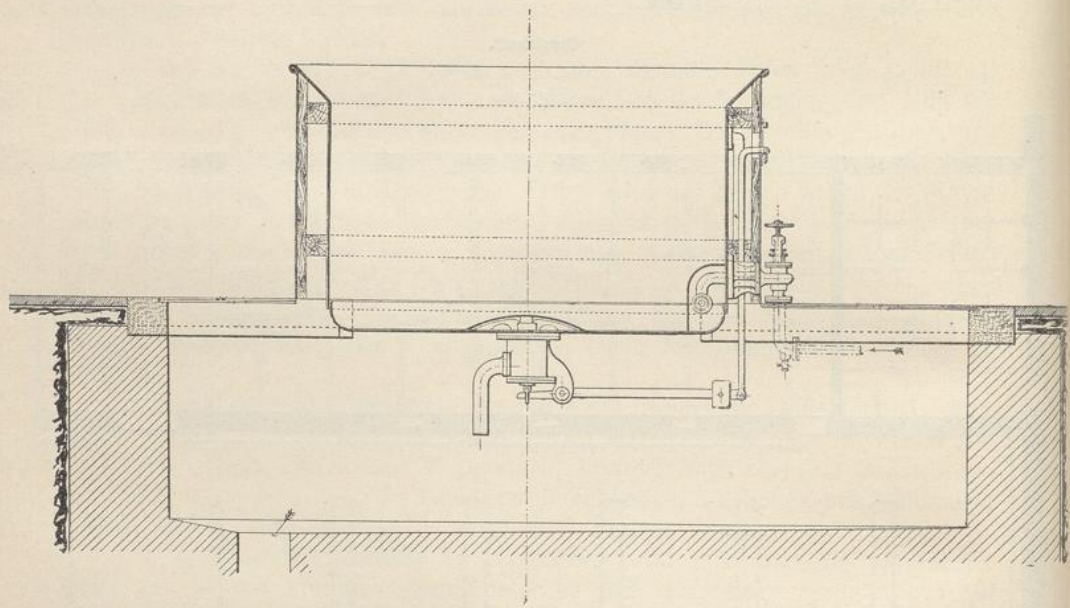
Kleinvieh-Schlachthalle des Schlachthofes zu Düffeldorf³⁹⁾.

Arch.: Peiffhoven.

Die Brühbottiche werden in kleinsten Schlachthöfen und solchen ohne Kühl-anlage häufig und zweckmäßig mit eigener Feuerung versehen. Wo ein Dampfkessel für maschinellen Betrieb vorhanden ist, und in größeren Anlagen werden die Bottiche aus dem allgemeinen Warmwasserbehälter gespeist, worin das Wasser teils durch den Auspuffdampf, teils durch gespannten Dampf erwärmt wird. Die Bottiche erhalten außerdem Zuleitung von kaltem Wasser und Dampf mit Anwärmvorrichtungen, um jederzeit mit Wasser vom nötigen Wärmegrade gefüllt sein zu können.

In der Schweinehalle sind also ein oder mehrere Brühbottiche — Fig. 47 zeigt einen solchen von *Beck & Henkel* in Kassel — in Verbindung mit Vorrichtungen zum Einlegen und Herausnehmen der Schlachtstücke, ferner Schabetische

Fig. 47.

Brühbottich von *Beck & Henkel* zu Kassel³⁴⁾.

und endlich Hakenrahmen zum Ausschachten, ähnlich denjenigen der Kleinvieh-Schlachthallen, nötig. Vielfach sind in oder neben der Halle auch die Einrichtungen zum Reinigen der Eingeweide angebracht.

Die Anordnung dieser Hauptstücke der Einrichtung zu einander ist verschiedenartig getroffen worden.

α) Quergeteilte Schweine-Schlachthallen.

45.
Anordnung.

In der Schlachthalle zu München und in den im großen nach gleicher Anordnung, aber mit Verbesserungen hinsichtlich des Hallenquerschnittes und der maschinellen Einrichtungen errichteten Schweine-Schlachthallen in Leipzig (die ältere), Guben, Barmen und Posen (Fig. 48) sind die Brühkessel und Abschabetische in dem Mittelschiffe der dreiteiligen Gebäude aufgestellt, während die Ausschlachtelhakenrahmen sich auf beiden Seiten in Nebenschiffen befinden, wo

auch die Bottiche und Schüsseln zum Reinigen der Eingeweide an den Fenstern entlang untergebracht sind.

Der den Brühbottichen entströmende Wasserdampf verdichtet sich in der kalten Luft der Halle zu Nebel und beeinträchtigt den Überblick und die Sicherheit beim Arbeiten, namentlich wenn die äußere Luft eine hohe relative Feuchtigkeit besitzt. Dies ist besonders stark der Fall in solchen Räumen, die nur auf die Luftzufuhr durch seitliche Fenster und den Luftabzug durch Schlotte in der Decke angewiesen sind, weil die einströmende kalte Luft die Nebel stets vermehrt. Wesentlich günstiger gestaltet sich die Abführung der Wasserdämpfe, wenn ein Mittelschiff von größerer Höhe neben Seitenschiffen angeordnet wird, weil der dadurch gewonnene Raum durch seitliche große Fenster entlüftet werden kann. Wir haben die großen Vorteile dieser Einrichtung auch für die Beleuchtung bereits in Art. 22, S. 33) betont. Der obere Luftraum enthält stets die wärmste Luft; die durch die Fenster wirkenden Sonnenstrahlen erhöhen weiter die Temperatur und machen die Luft dadurch zur Aufnahme von Dämpfen immer geeigneter. Die gelättigte Luft wird dann durch zeitweises Öffnen der oberen Fenster abgeführt.

46.
Nebel-
bildung.

In jeder in einer Höhe überdeckten Halle werden die Brühbottiche störend wirken; wählt man aber einen Querschnitt wie in Guben (Fig. 4), Posen (Fig. 6), Landau (Fig. 5) oder in Barmen, so mag man die sonst zweckmäßige Aufstellung der Brühbottiche im Mittelraume ohne Bedenken beibehalten, namentlich wenn man eine in letzter Zeit vielfach angeordnete Entnebelungsanlage mit Zuführung erwärmter Luft, wie in Köln, Frankfurt a. M., Leipzig (neue Halle) u. a., einrichtet. Bei anderer Querschnittsgestaltung empfiehlt es sich allerdings, die Brühräume vom Auschlachteraum zu trennen⁴¹⁾.

Die Zweckmäßigkeit der ersteren Anordnung liegt darin, daß beim Aufstellen der Brühbottiche in der Mitte der Halle die Wege, die von den Tierkörpern und den Fleischern zurückzulegen sind, die kürzesten, daher die Störungen durch hin- und herlaufende Menschen am geringsten sind.

Eine in neuerer Zeit vielfach angewendete Vorrichtung zur Bekämpfung der Nebelbildung von *Beck & Henkel* zu Kassel wird später vorgeführt werden.

Die einzelnen Abteilungen der Hallen (Fig. 48 u. 49) haben je eine Vorbucht, aus der die Tiere in eine von der Halle durch niedrige Eisenwände abgetrennte Abstechbucht getrieben werden, wo die an Haken mit Strick befestigten Tiere getötet und blutleer gemacht werden. Um die Tiere leicht in den Brühbottich schaffen zu können, ist neben der Abstechbucht ein Drehkran aufgestellt, mit dem 3 bis 4 Tiere auf einmal gehoben und in das Wasser getan werden können. Schwere Tiere werden nach dem 4 bis 5 Minuten währenden Brühen wieder mit dem Drehkran, leichte mit der Hand auf den Abschabetisch gebracht. Die abgeborsteten und gereinigten Körper werden nun mit dem zweiten Drehkran nach dem entgegengesetzten Seitenschiffe herumgeschwenkt und dort an einen Laufkran abgegeben, der auf Schienen läuft, die oberhalb der Hakenrahmen angebracht sind. Der Laufkran trägt einen auf seiner ganzen Länge verschieblichen Flaschenzug. An den Haken des Flaschenzuges wird das Tier mit einem Beine angehängt; sodann wird das andere von dem Drehkranhaken gelöst und nach

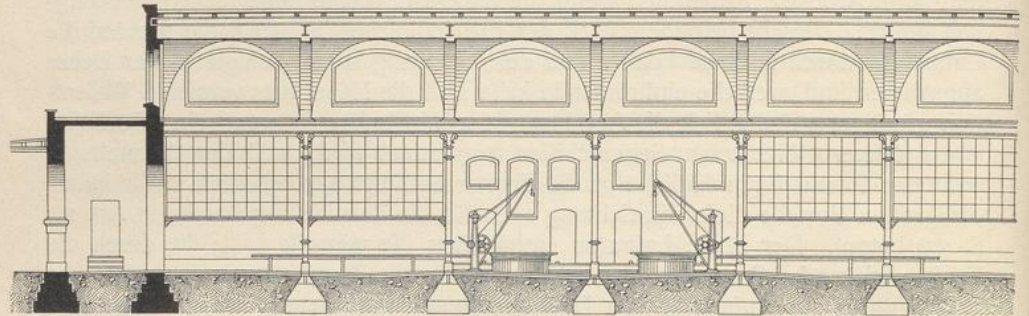
47.
Abstechbucht
und
Kuttelei.

⁴⁰⁾ Eine eigenartige Lüftungsanlage durch *Huber'sche* Lufttürme im Schlachthof zu Recklinghausen beschreibt *Pinkemeyer* in: *Techn. Gemeindebl.*, Jahrg. 1, S. 214.

⁴¹⁾ Eine auffallende Ausnahme in Fulda, wo man Brühräum, Auschlachteraum und Kaldaunenwäsche in demselben Raume ohne Abgrenzung untergebracht hat, und wo eine Kulus-Bottich-Ventilation sehr wirksam sein soll, kann nicht zur allgemeinen Anwendung empfohlen werden. (Siehe auch Fig. 3, S. 21.)

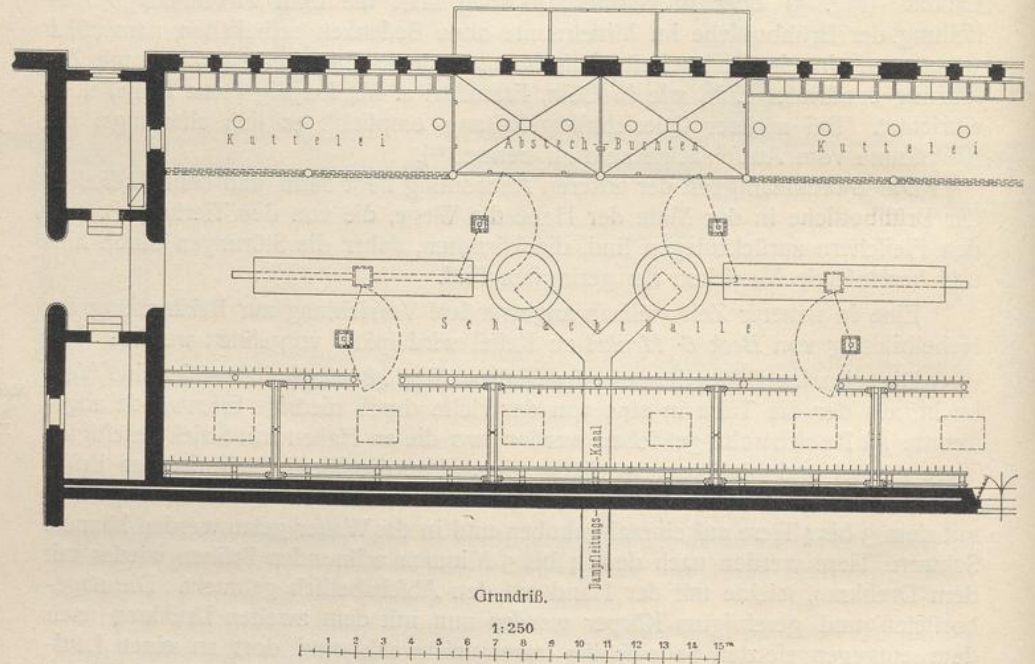
Hin- und Herverchieben von Laufkran und Flaschenzug an einen der Auschlachtehaken gehängt. Dabei beschränkt sich der ganze Verkehr auf einen begrenzten Hallenteil. (Siehe Fig. 61 u. 62.)

Fig. 48.



Längenschnitt.

Fig. 49.



Grundriß.

1:250

Schweine-Schlachthalle des Schlachthofes zu Pofen.

(Siehe den zugehörigen Querschnitt in Fig. 6, S. 23.)

Arch.: Moritz.

Die hierin liegende Bequemlichkeit für die Fleischer wird noch vermehrt, wenn man die Spülgefäße für das Reinigen und Entfetten der Gedärme neben den Auschlachteplätzen anbringt, weil diese wertvollen Teile dabei nicht verschleppt werden oder abhanden kommen können und die Fleischer ihre Leute an einer begrenzten Stelle beaufsichtigen können.

Arch.:
Zimmermann
und
Necher.

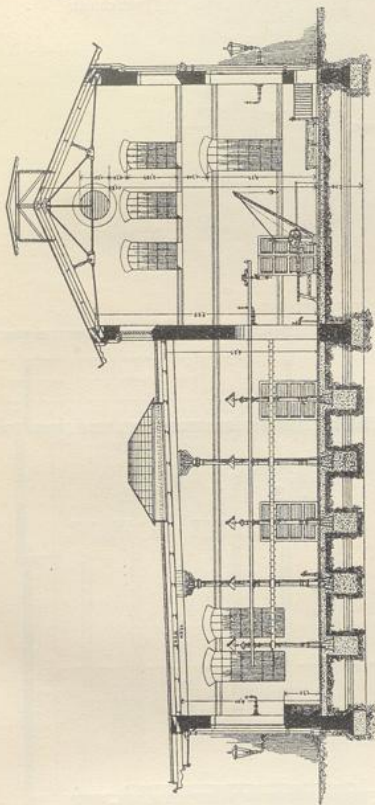
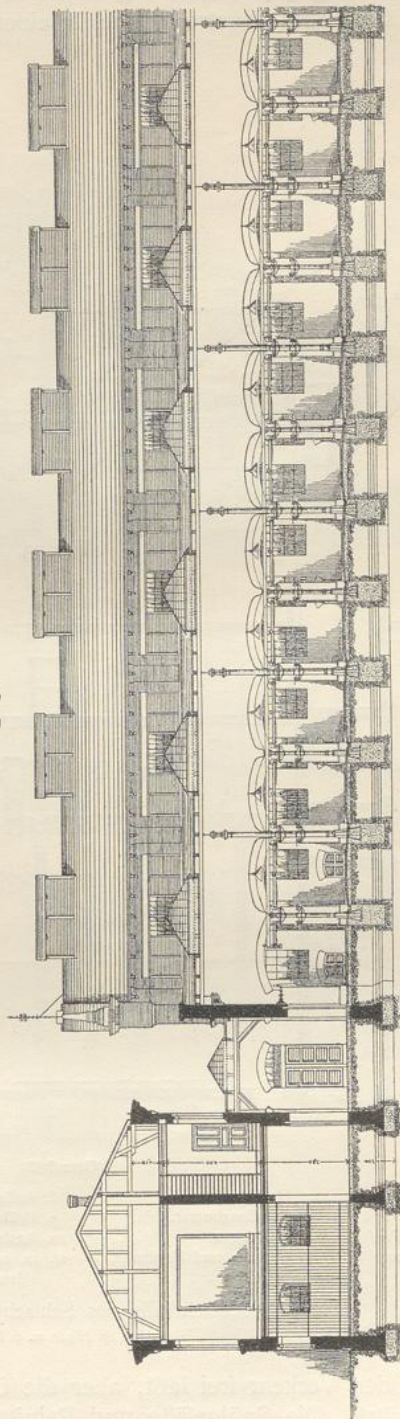


Fig. 50.

Querschnitt.

Fig. 51.



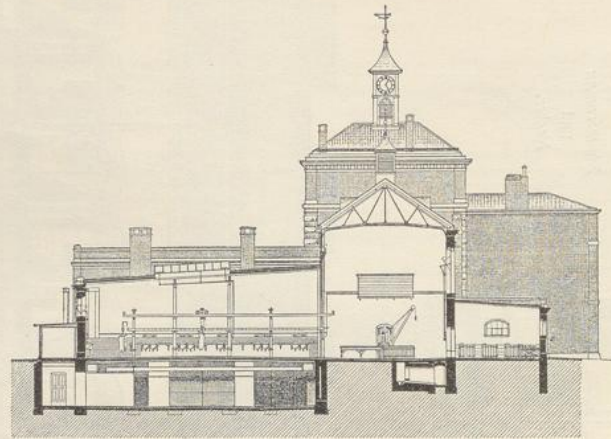
Längenschnitt.



Schweine-Schlachthalle des Schlachthofes zu Hamburg³⁷⁾.

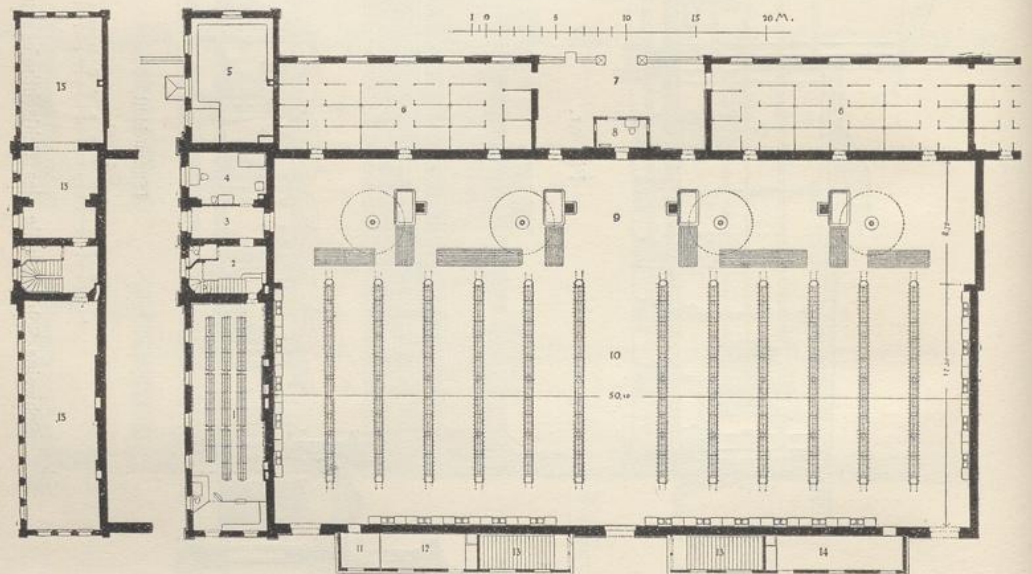
In Posen (Fig. 48) ist diese log. feine Kuttellei gegen den Auschlachteraum durch eine Glaswand abgetrennt, die, in einer Höhe von 2^m über dem Fußboden

Fig. 52.



Querschnitt.

Fig. 53.



Grundriß.

- | | | | |
|--|----------------------------|-------------------------------|---|
| 1. Kleideraal. | 4. Hallenmeister. | 8. Aufheber. | 13. Treppen zu den Kühlkellern. |
| 2. Treppenhaus. | 5. Gefellenzimmer. | 9. Brühraum. | 15. Trichinenschauamt mit Neben- |
| 3. Eingang für Trichinenschauer und Hausmeister. | 6. Stallungen. | 10. Auschlachteraum. | räumen im Obergechoß, darüber Wohnung des Hausmeisters. |
| | 7. Eintrieb und Kontrolle. | 11, 12, 14. Darmentleerräume. | |

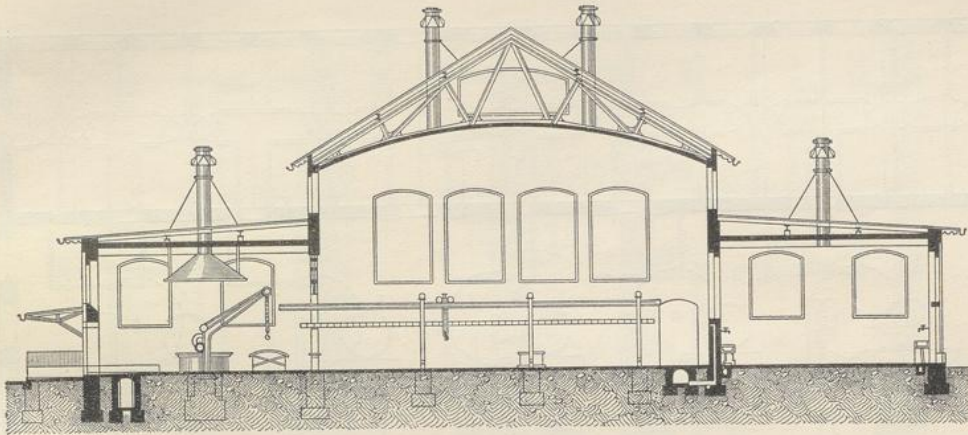
Schweine-Schlachthalle des Schlachthofes zu Nürnberg³⁰⁾.

Arch.: † Hafe u. † Hahn.

beginnend, den Verkehr frei läßt, aber die übrige Halle vor Gerüchen aus den Därmen schützt. Die Spülgefäße und Reinigungstischplatten sind unterhalb der mit vielen Lüftungsflügeln versehenen Fenster angebracht. (Siehe auch Fig. 6, S. 23.)

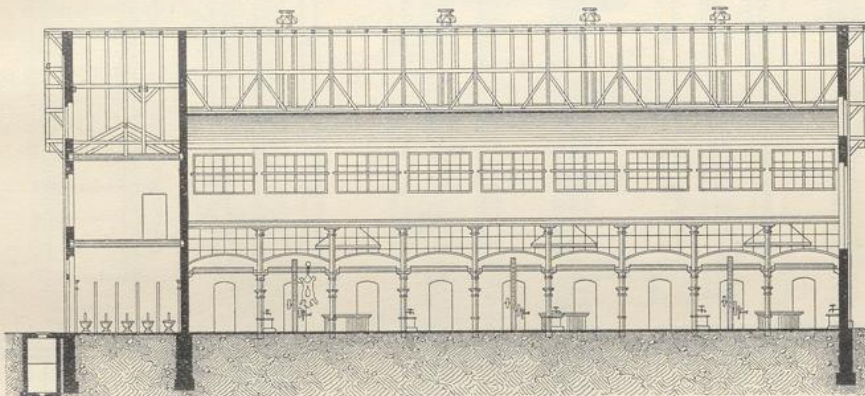
Die Erweiterung der quergeteilten Halle ist einfach, da nur eine Abtechtbucht, ein Kessel mit Tisch und Drehkränen und Zubehör hinzugefügt wird und dieses Hinzufügen auf das bereits Bestehende nicht den geringsten Einfluß hat.

Fig. 54.



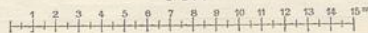
Querschnitt.

Fig. 55.



Längsschnitt.

1:300

Schweine-Schlachthalle des Schlachthofes zu Plauen⁴⁹⁾.

Arch.: Fleck u. Dolzig.

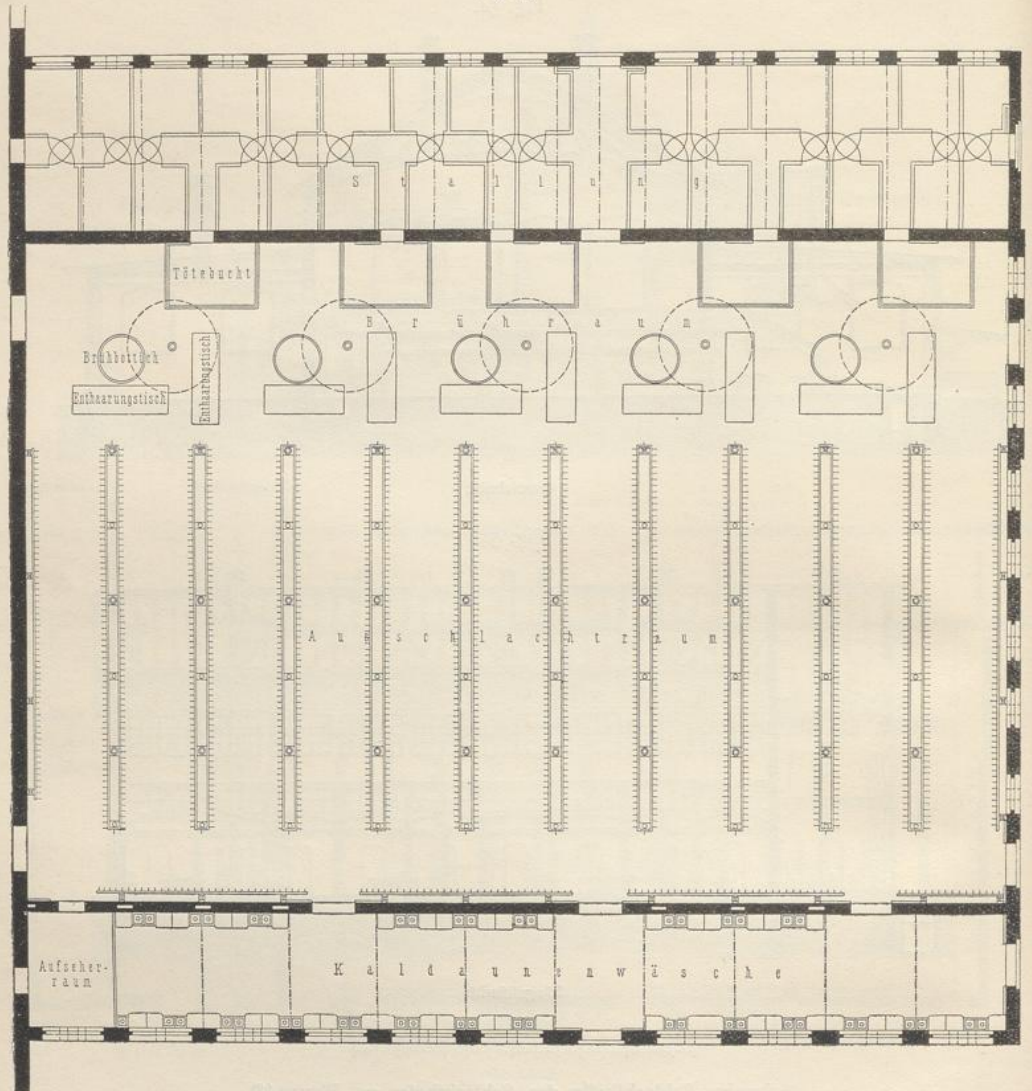
Den vielfachen Vorzügen steht ein nicht unerheblicher Mangel gegenüber, der wohl dazu geführt hat, daß man sich in neuerer Zeit einer Anordnung anderer Art zugewendet hat. Dies betrifft die Beschau, für deren Bequemlichkeit nicht gut geforgt ist. Die Probenehmer, die aus dem Fleische die vorgeschriebenen Stücke herausnehmen und später die Hälften stempeln, und die Tierärzte, die die

48.
Rücklicht
auf die
Beschau.

⁴⁹⁾ Nach freundlichen Mitteilungen des dortigen Stadtrates.

Körper und Organe zu untersuchen haben, müssen durch die mit Wasser und den Drehkranen hantierenden Fleischer hindurch ihren Weg nehmen und inmitten

Fig. 56.

Schweine-Schlachthalle des Schlachthofes zu Düfeldorf³⁹⁾.

Arch.: Peiffhoven.

einer unruhigen und unreinlichen Umgebung ihre Untersuchungen vornehmen. Um dem abzuhelpen, hat man wie gefagt, neuerdings eine andere Einteilung bevorzugt, die fogleich beschrieben werden foll.

1:300
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 m

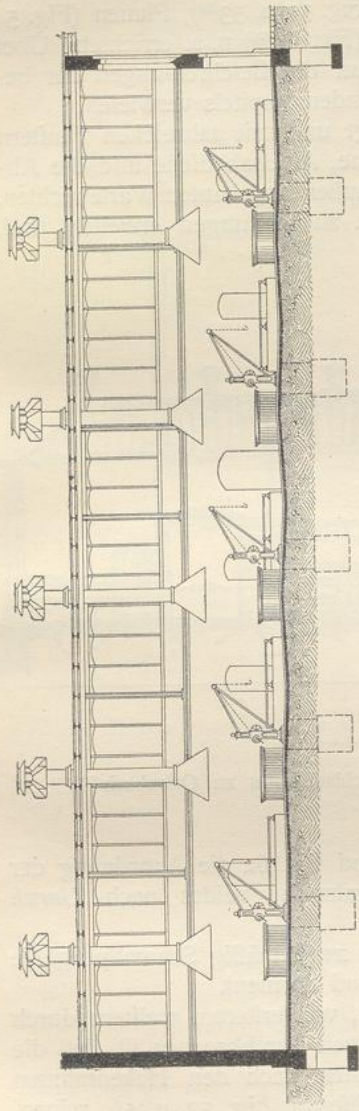


Fig. 57.

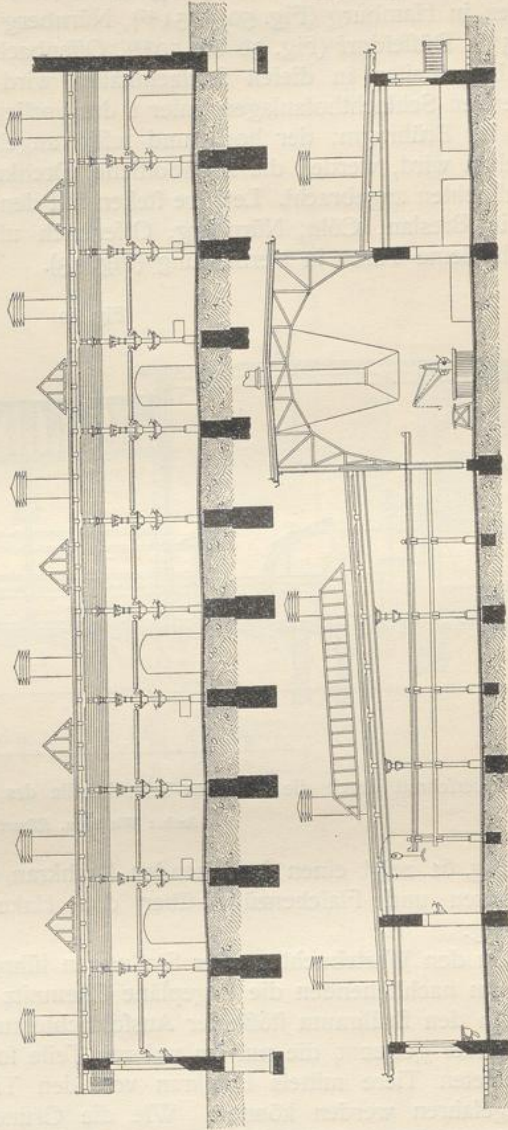


Fig. 58.

Fig. 59.

Schnitte zu Fig. 56.⁸⁹⁾

β) Längsgeteilte Schweine-Schlachthallen.

49.
Allgemeines.

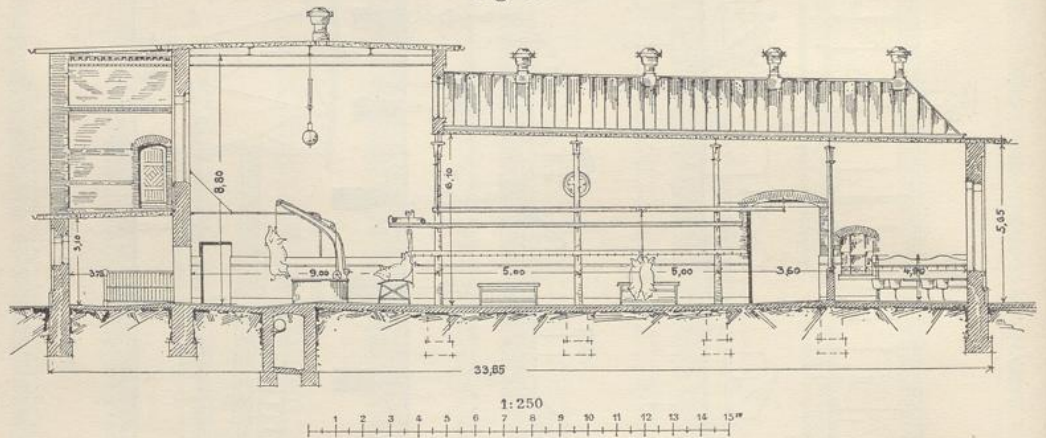
Die längsgeteilten Schweine-Schlachthallen sind vollkommen zerlegt in: a) den Brühraum, b) den Auschlachteraum und c) den Kaldaunenwaschraum.

Die ersten Anlagen dieser Art waren wohl diejenigen in Magdeburg und Halle; ihnen folgte die von *Othoff* für Breslau geplante. Später wurden ähnliche Hallen in Hamburg (Fig. 50 u. 51³⁷), Nürnberg (Fig. 52 u. 53³⁰), Plauen (Fig. 54 u. 55⁴²), Düffeldorf (Fig. 56 bis 59³⁹), Offenbach (Fig. 60³⁶) u. a. errichtet. Über die Einzelheiten in diesen Schlachthallen wird auf die Beschreibungen der betreffenden Schlachthofanlagen unter t des vorliegenden Kapitels verwiesen.

50.
Brühraum.

Im Brühraum, der hoch und luftig angelegt und mit zahlreichen Fenstern versehen wird, werden die Brühbottiche, Drehkrane, Abschabetische und die Abftechbuchten angebracht. Letztere stehen mit den außen angebauten Wartebuchten, die in Breslau, Cöln, Nürnberg, Offenbach ulw. zu Stallungen erweitert sind, durch kleine Türen in Verbindung (Fig. 53).

Fig. 60.



Querschnitt durch die Schweine-Schlachthalle des Schlachthofes zu Offenbach³⁶).

Arch.: Walter u. Röpert.

Fig. 61 zeigt einen freiliegenden Drehkran und Fig. 62 die Anordnung der Laufkatzen und Flaschenzüge über den Hakenrahmen, beides nach *Unruh & Liebig*.

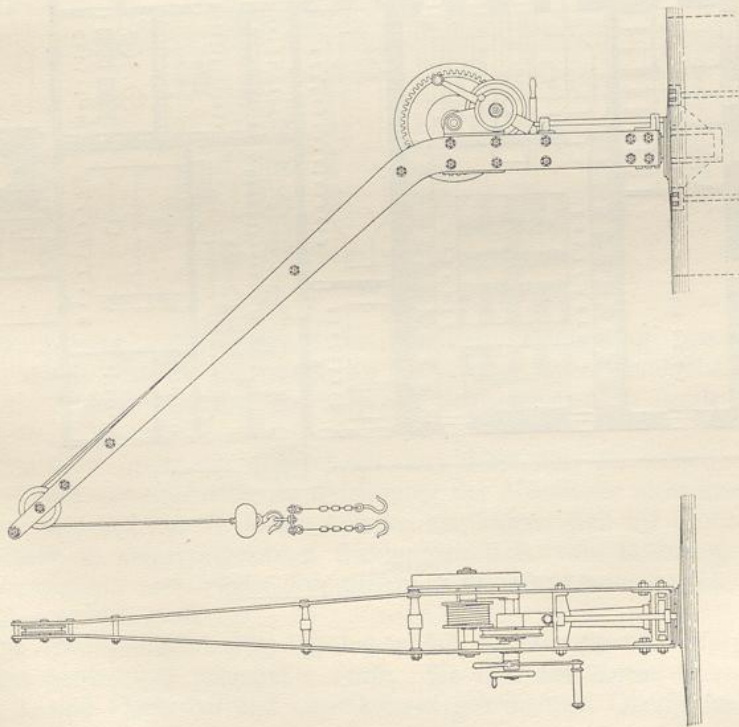
Zu den Wartebuchten oder Stallungen führen zweckmäßig Schmalspurgleise (siehe im nachstehenden die Lagepläne Chemnitz und Barmen).

51.
Anschlachte-
raum.

An den Brühraum stößt der Auschlachteraum, von ersterem meistens durch eine Mauer getrennt, die nur im unteren Teile so weit durchbrochen ist, daß die entborsteten Tiere mittels Laufkran von den Tischen nach den Hakenrahmen durchgefahren werden können. Wie die Grundrisse in Fig. 53 u. 56 zeigen, gehören zu jedem Brühkessel eine oder mehrere von zwei Hakenrahmengestellten eingefasste Gassen, in denen die Fleischer das Auschlachten vornehmen. Die Breite jeder Gasse muß 2,80 bis 3,20^m betragen, damit 2 Reihen Fleischer arbeiten können und ein Verkehr in der Mitte noch möglich ist. Eine größere Breite würde die Benutzung des Laufkranes mit Flaschenzug, mit dem von dem Tisch aus die

³⁹) Nach freundlichen Mitteilungen des dortigen Magistrats.

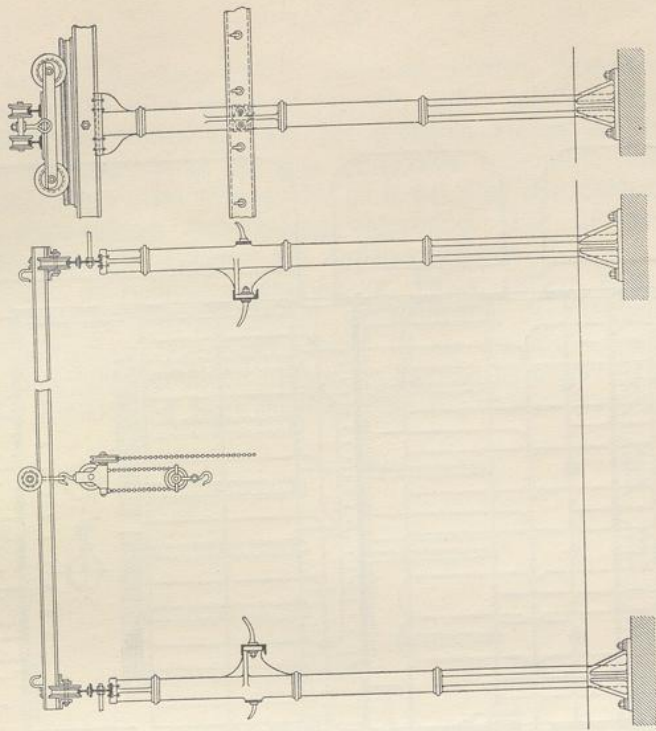
Fig. 61.



Freitender Drehkran

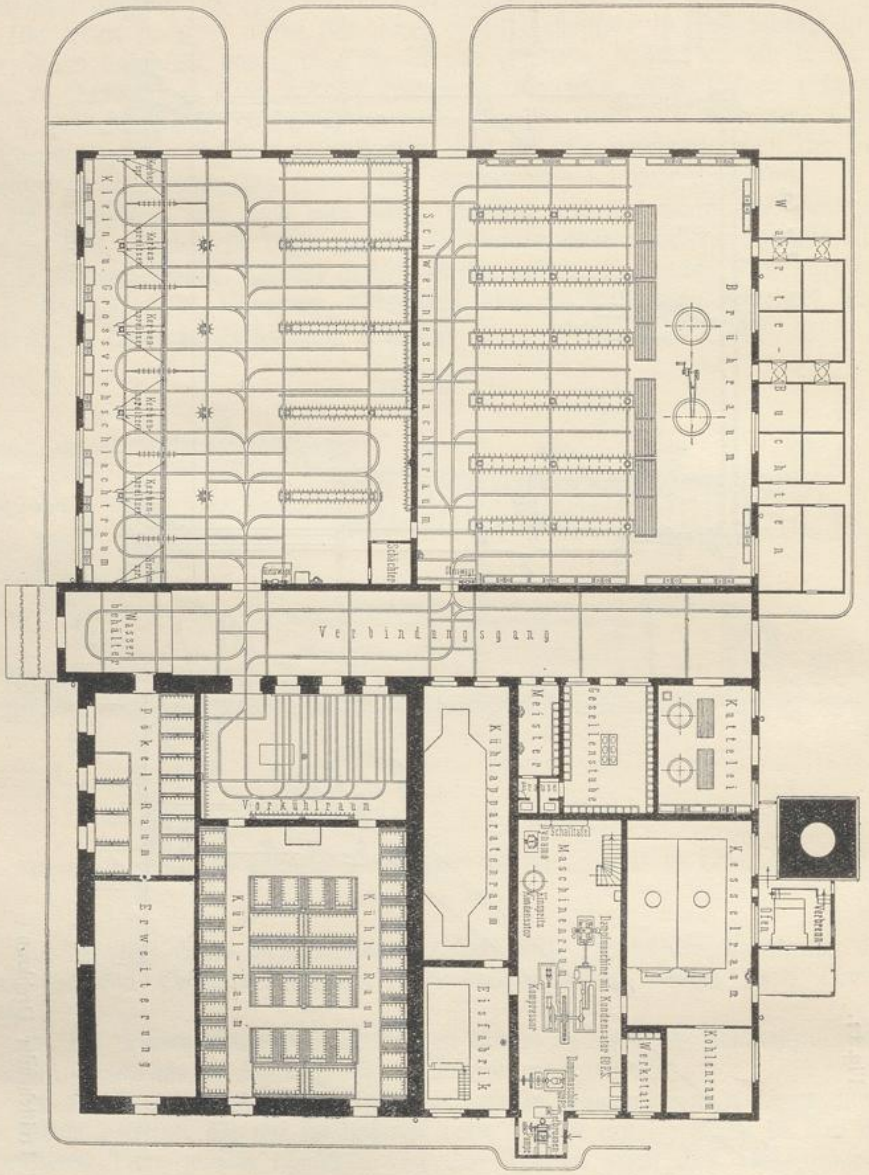
für Schweine-Schlachthallen von Unruh & Liebig.

Fig. 62.

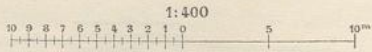


Laufkran

Fig. 63.



Grundriß des Hauptgebüdes auf dem Schachthof zu Fulda⁴⁹⁾.
Arch.: Schimmgör.

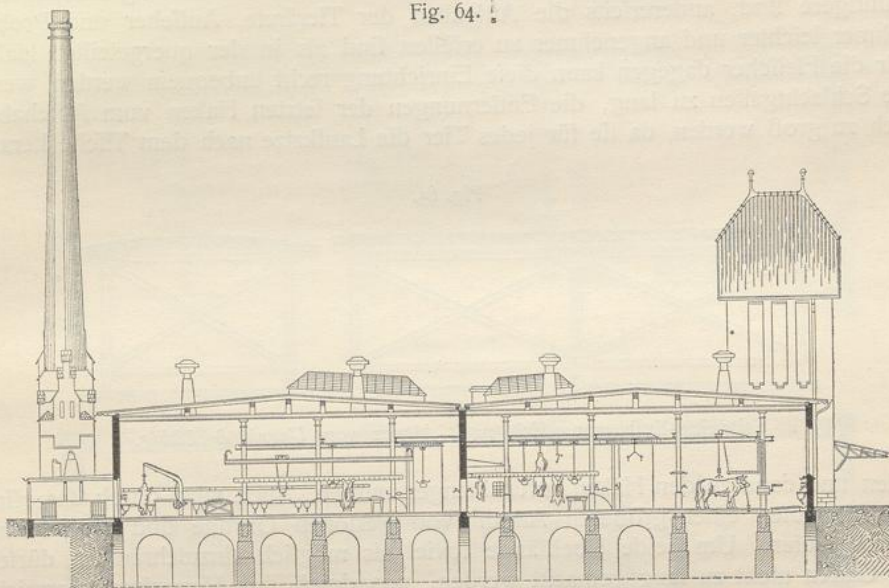


Schweine an die einzelnen Haken verbracht werden, erschweren. Der Auschlachteraum erhält Licht und Luft von den Seiten mit Ausnahme der an den höheren Brühraum stoßenden. Da bei größeren Hallen die anderen Seitenwände von der Hallenmitte für eine genügende Lichtzufuhr einen zu großen Abstand haben, so werden (Fig. 50 bis 52 u. 64) über den Schlachtgallen Dachlichter in angemessener Ausdehnung angeordnet. Für Lüftung wird durch Fensterflügel und Lüftungsschlote mit Auflätzen geforgt.

In einigen Schlachthöfen (Magdeburg, Fulda, Guben, Nürnberg, Barmen, Posen usw.) sind die Einrichtungen für die Reinigung der Gedärme in der Nähe der Auschlachteplätze angeordnet. Besser ist es, um die unvermeidlichen Gerüche von dem zum Auskühlen hängenden Fleische fernzuhalten, die Kaldaunenwärfche oder Kuttelei der Schweinehalle vom Auschlachteraum zu trennen, wie

52.
Kaldaunen-
wärfche.

Fig. 64.



Querschnitt zu Fig. 63⁴³⁾.

$\frac{1}{400}$ w. Gr.

in Cöln, Leipzig, Offenbach, Plauen, Breslau, Königsberg usw., wo diese Räume, durch Mauern abgetrennt, an der vierten Seite des Gebäudes liegen. Vergl. die Mitteilungen über die Schweine-Schlachthallen zu Breslau und Cöln unter t dieses Kapitels.

Eine Vereinigung der Kuttelei mit dem Brühraum, die wegen der Wasserleitungen und gemeinschaftlichen Beseitigung der Abfallstoffe nicht unzweckmäßig erscheint, läßt sich nur für kleine Anlagen empfehlen, weil bei großem Betriebe ein Verkehr in entgegengesetzten Richtungen, d. h. vom Brühraum nach dem Auschlachteraum und wieder von diesem in den Brühraum zurück als störend vermieden werden muß.

Die Abichabetische (Fig. 65) haben fast überall die von *Moritz* für den Leipziger Schlachthof festgestellte Form. Sie sind auf einem eisernen Gestelle aus L-, I- und Flacheisen und einer konvex gekrümmten Oberfläche aus starken

53.
Abichabe-
tische.

Holzlaten mit kleinen Zwischenräumen hergestellt. Die Tische sind 1,20 bis 1,50 m breit.

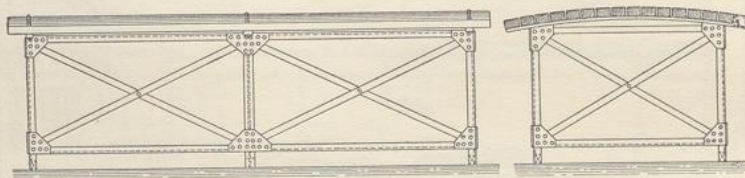
Mehrfach wird die Platte auch aus verzinktem durchlöcherter Eisenblech angefertigt.

Zum Abspülen der entborsteten Schweine wird in neuerer Zeit vielfach über den Tischen eine Anzahl von beweglichen Brausen (Sparbrausen, System *Röpert*, von der Maschinenfabrik *Göhring* in Offenbach a. M.) angebracht, die, mit Hahnverschluß versehen, einen erheblich geringeren Wasserverbrauch verursachen als das sonst übliche Übergießen aus Handeimern und eine reinlichere Handhabung als jenes Verfahren gestatten.

54.
Wertschätzung.

Es leuchtet ein, daß bei diesen Hallen, wo der Ausschlechterraum sowohl vom Brühraum, als auch von der Kuttelerei abgetrennt und vom schmutzigsten Betriebe befreit ist, einerseits die Bedingungen für die Rein- und Kühlerhaltung des Fleisches günstigere sind, andererseits die Aufgaben der Tierärzte, Aufseher und Probenehmer leichter und angenehmer zu erfüllen sind als in der quergeteilten Halle. Für die Fleischer dagegen kann diese Einrichtung recht unbequem werden, wenn die Schlachtgassen zu lang, die Entfernungen der letzten Haken vom Abschabetisch zu groß werden, da sie für jedes Tier die Laufkatze nach dem Tische heran-

Fig. 65.



Schweine-Enthaarungstisch nach Moritz von Unruh & Liebig.

holen und dann zu den Haken zurückbringen müssen. Auch wird durch das Hin- und Herlaufen einer größeren Anzahl von Personen Unruhe und Unordnung hervorgerufen. Um beide Übelstände soviel als möglich einzuschränken, dürfen die Gassen nicht zu lang gemacht werden, was durch ihre Vermehrung erreicht werden kann. Bei manchen ausgeführten Hallen ist die Entfernung des letzten Hakens vom Schabetisch entschieden zu groß, z. B. in Kottbus (33 m), Essen (30 m), Osnabrück (20 m), Nürnberg (15 m), Köln (neue Halle 18,50 m), Köln (alte Halle 15 m), Plauen (14 m); zulässig erscheint die Entfernung in Halle, Offenbach, Breslau (je 12 m), in Leipzig (neue Halle 8,50 m), Berlin (7 m) usw. Über 12 m hinauszu-gehen, kann nicht empfohlen werden; vielmehr sind entsprechend mehr Brühkessel mit Zubehör (Halleneinheit) aufzustellen. Bei Erweiterung solcher Hallen fügt man weitere Einheiten an.

7) Schweine-Schlachthallen ohne Drehkran.

55.
Weglassen
der Drehkrane;
Hakengefelle
usw.

Neben der Beförderung der Tierkörper durch Drehkrane und Laufkatzen geht diejenige auf fahrbaren Tischen einher, welche die Fleischer des Wartens auf Freiwerden jener Einrichtungen überhebt (Königsberg, Posen u. a.). Auf solchen Tischen mit durchlöcherter, verzinkter Eisenplatte werden die dem Brühkessel mit der Hand entnommenen Tiere entborstet, gewaschen, an die Hakenrahmen gefahren und mit Hilfe verschieblicher Flaschenzüge an die Haken gehoben.