



Gebäude für Lebensmittelversorgung

Leipzig, 1909

10) Verkehrshallen.

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

Der Luftaustritt erfolgt nach unten (Regulierchieber), der Eintritt aber auf der oberen Seite der Saugkanäle. Die Öffnungen haben Drahtgeflechte gegen das Eindringen von Fremdkörpern. Beim Übergang von den Luftkühlern in die Druckkanäle befinden sich Heizkörper zur Anwärmung zu kalter Luft.

Der Eisgenerator ist für eine Stundenleistung von 20 Zentnern bemessen. Er enthält 600 verbleite Eiszellen mit 175 qm Kühlfläche für Blöcke von 20 kg Gewicht. Er ist ausgerüstet mit Laufkran für Transmissionsbetrieb mit selbsttätiger Auslösung, mechanischem Zellenvorschub, zwei Propellern, Füll- und Auftagefaß, Kipphebeln, Eisrutsche usw. Nebenan ist ein Eiskeller von 12,00 m Länge, 5,00 m Breite und 8,00 m Höhe angelegt.

Die Kühlhallenluft wird durchschnittlich auf der mittleren Temperatur von $+3$ Grad C. und einem relativen Feuchtigkeitsgehalt von 65 bis 70 Vomhundert gehalten. Sie ist zum Einbringen und Abholen des Fleisches von 2 bis 6 morgens, 10 bis 3 mittags und 5 bis 6 Uhr abends geöffnet. Die Mieter zahlen eine Jahresmiete von 50 Mark für 1 qm Zellenfläche. Die Vorkühlung des Fleisches auf etwa 20 Grad C. geschieht in den Schlachthallen.

Die Kühlhalle und der Maschinenfaal sind mit Mettlacher Fliesen gepflastert, die Wände auf 2,00 m Höhe mit Porzellanfliesen bekleidet. Der Kellerraum unter der Kühlhalle ist für eine spätere Erweiterung bestimmt.

81.
Sonstige
Kühlanlagen.

Beschreibung und Abbildungen der Kühlhäuser zu Basel, Chemnitz, Guben, Nürnberg und Schwelm sind unter t des vorliegenden und unter e des nächstfolgenden Kapitels (bei der Vorführung ausgeführter Schlachthofanlagen) zu finden

10) Verkehrshallen.

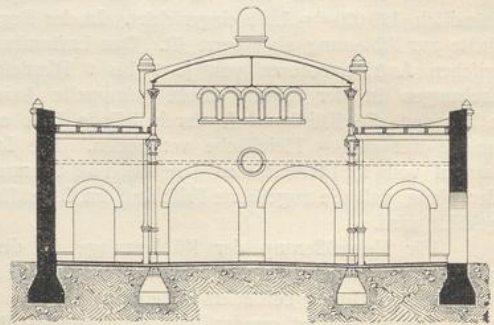
82.
Zweck.

In neuerer Zeit werden mit Vorliebe die Betriebsräume zu beiden Seiten eines überdeckten Ganges angeordnet, um einen Schutz für die Menschen gegen Regen, Schnee und Wind und für das Fleisch gegen Staub und Sonnenstrahlen zu schaffen. In kleineren Anlagen von einer nur auf den Fußverkehr berechneten Breite (Tillit und Fulda je 5,00 m, Quedlinburg 6,00 m, Guben 9,00 m, Schwelm 10,50 m usw.) wächst dieser Verbindungsgang in größeren Anlagen zu einer Verkehrshalle und erhält eine Breite, die auch dem Fahrverkehr genügt. Diese Verkehrshalle wird zweckmäßig benutzt, um unter dem schützenden Dache den täglichen Fleischbedarf aus dem Kühlhaufe zu entnehmen, und bildet die Hauptverkehrsader des Schlachthofes zwischen den einzelnen Betriebsräumen.

83.
Abmessungen
und
Konstruktion.

Die Verkehrshallen in Breslau, Offenbach, Pofen, Bruchfal, Offenburg usw. sind 15,00 m breit, diejenigen in Mannheim, Ludwigshafen 17,00 m, jene in Königsberg 18,00 m usw. Letztere Breite ist für größere Anlagen, wo sich zahlreiche Wagen gleichzeitig vor dem Kühlhaufe einfinden, durchaus zu empfehlen. Die Königsberger Halle zeigt ebenso wie diejenige zu Düsseldorf eine besonders zweckmäßige Anordnung der Zufahrten und zeichnet sich durch Zugfreiheit aus, weil die Einfahrten nicht an entgegengesetzten Seiten, sondern beide an derselben unter gleichen Wind- und Sonnenwirkungsbedingungen liegen. Die Kopfteile sind verbaut. Unzulässig ist solche Verbauung natürlich, wenn, wie in Tillit, Cottbus und anderen

Fig. 96.



Querschnitt der Verbindungshalle
im Schlachthof zu Pofen.

Arch.: Moritz.

Orten, keine seitliche Luftzuführung für den Verbindungsgang vorgelesen ist, sondern auch seine Langseiten ganz mit Betriebsräumen besetzt sind. In solchen Fällen ist es unmöglich, nur durch Dachlicht- und Lüftungsaufsätze in der Decke die aus den Betriebsräumen in den Gang strömenden Dünste und Gerüche in genügender Weise abzuführen.

Die Hallenfläche ist in derselben Weise zu befestigen wie die Schlachthofstraßen. Die Fußwege eignen sich zum Aufstellen von Dezimalwagen und Sitzbänken für die Besucher.

Die Hallen werden durch Dachlichter und durch große Fensteröffnungen in den Giebeln und, wo seitliche Zwischenstraßen zwischen den einzelnen Betriebsräumen vorhanden sind, durch seitliche Licht- und Luftöffnungen beleuchtet und gelüftet. Wo die Räume, wie in Posen, Mühlhausen, Königshütte, Schwelm usw. ohne Zwischenstraßen aneinander gebaut sind, empfiehlt sich der in Posen angewendete basilikale Querschnitt, um genügend Luft und Licht zuzuführen (Fig. 96).

11) Kaldaunenwäschen.

Die Kaldaunenwäschen, auch Kuttel, Brühhaus oder Spülhaus (Hamburg) genannt, sind Räume, in denen die Eingeweide entleert und nebst einzelnen Körperteilen, Köpfen, Füßen usw., gereinigt, gebrüht und verkaufsfertig hergestellt werden. Ihre zweckmäßige Herrichtung ist eine Aufgabe, zu deren Lösung der Baumeister großer Erfahrung und Sachkenntnis bedarf.

Die Räume erhalten folgende Einrichtungsgegenstände:

α) Die Brühkessel, in denen die Magenhäute, Kalbsköpfe, Rinder- und Kälberfüße gebrüht werden. Sie entsprechen in Form und Konstruktion den Brühbottichen der Schweine-Schlachthalle, sind aber kleiner, um die Vermischung der den einzelnen Fleischern gehörenden Teile zu verhüten, und haben zu demselben Zwecke zum Teile außerdem innere Scheidewände oder eine Anzahl von durchlöcherter verzinkten Eimern die an einer Mittelsäule angehängt sind.

β) Die Schabetische für die Reinigung der gebrühten Teile. Sie werden meistens aus einem Eisengestell hergestellt und mit hölzerner oder eiserner Platte versehen. Holz ist leicht abgänglich, wird aber von den Fleischern lieber gesehen als Eisen, an dem die Messer leicht stumpf werden. Der hölzerne Belag wird zweckmäßig aus dicht nebeneinander aufgeschraubten, 5×8 cm starken Latten hergestellt; die eiserne Platte kann durchlöcherter fein; die Tischplatte ist rechteckig

oder polygonal geformt. Fig. 97 zeigt einen achteckigen Tisch von *Kaiser & Co.* in Kassel mit nach der Mitte zu geneigten abwechselnd aus glatten und gewellten Eisenblechen hergestellten Flächen. Unter dem Ausschnitte in der Mitte wird ein Kübel zur Aufnahme der Abfälle aufgestellt.

Die Tische werden so verteilt, daß zwischen ihnen und den Brühkesseln einerseits und den Waschgefäßen andererseits eine genügend breite Durchfahrt für die Kaldaunenkarren verbleibt, auf denen aus dem Düngerhaufe die entleerten Magenhäute herangeschafft werden. Der

Fig. 97.



Schabetisch

von *Kaiser & Co.* zu Kassel.

Handbuch der Architektur. IV. 3, b. (3. Aufl.)

84.
Einrichtungs-
gegenstände.