



Gebäude für Lebensmittelversorgung

Leipzig, 1909

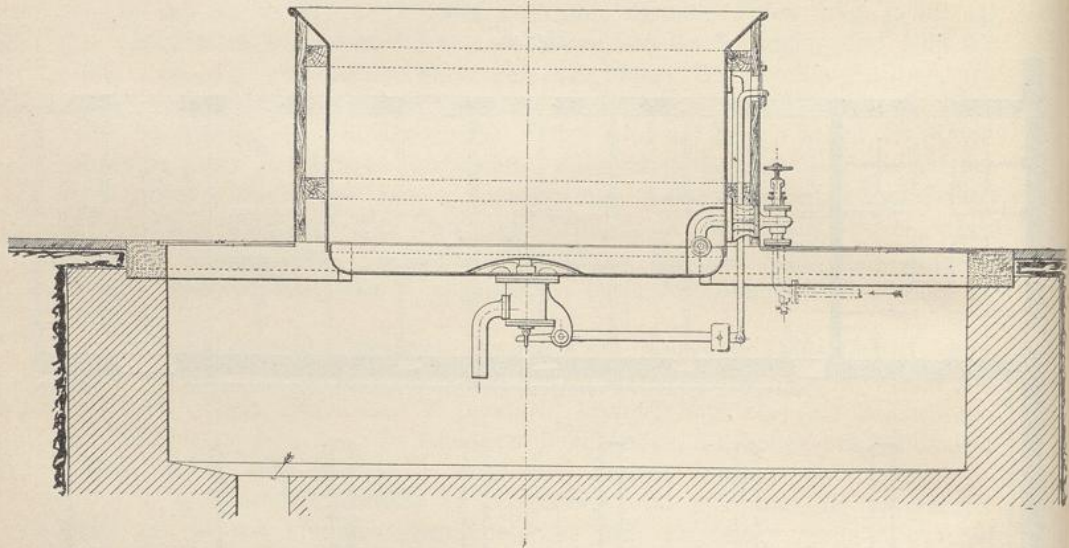
α) Quergeteilte Schweine-Schlachthallen.

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

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

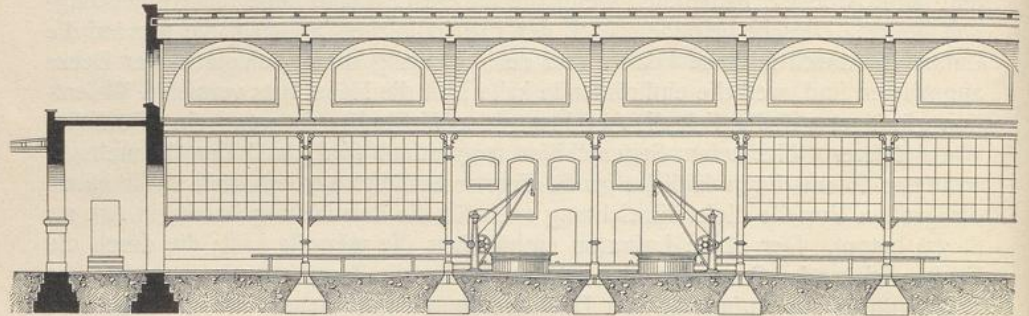
47.
Abstechbucht
und
Kuttelei.

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 *Kolus-Bottich-Ventilation* sehr wirksam sein soll, kann nicht zur allgemeinen Anwendung empfohlen werden. (Siehe auch Fig. 3, S. 21.)

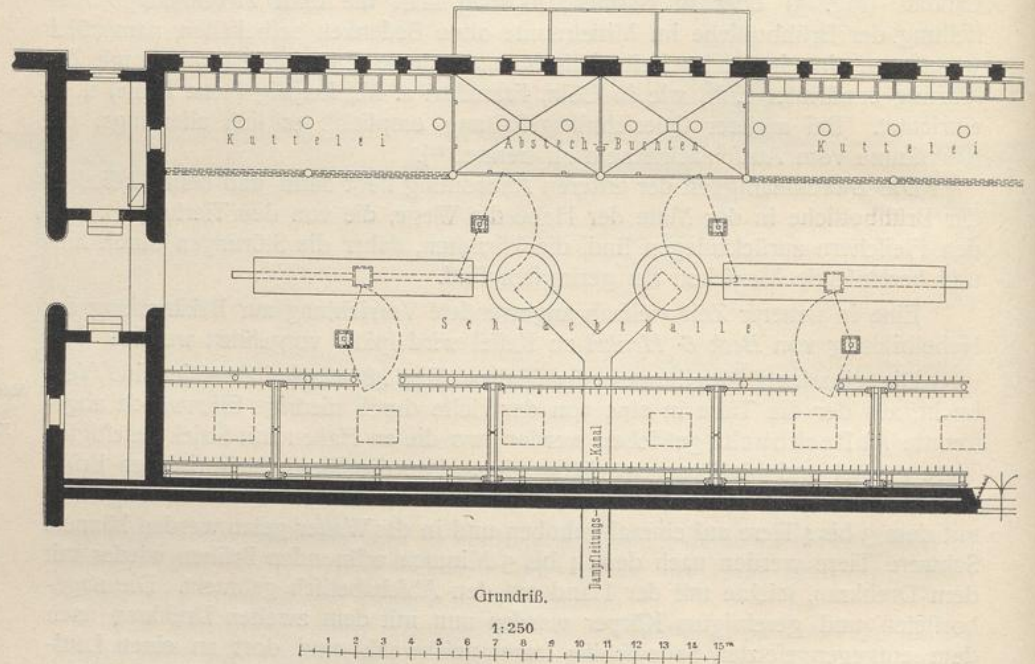
Hin- und Herverchieben von Laufkran und Flaschenzug an einen der Auschlachtehaken gehängt. Dabei beschränkt sich der ganze Verkehr auf einen begrenzten Hallenteil. (Siehe Fig. 61 u. 62.)

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.

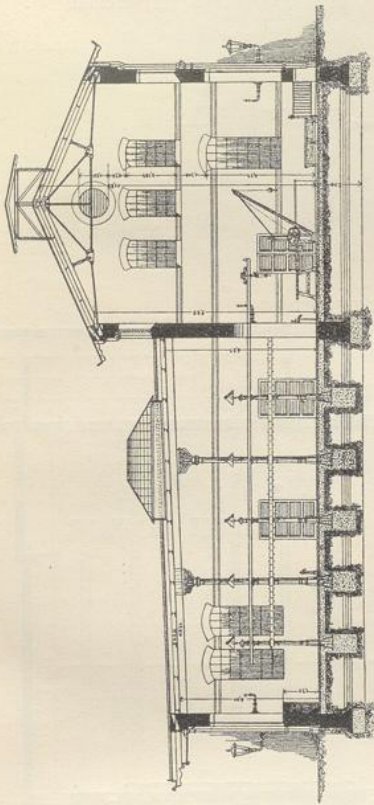
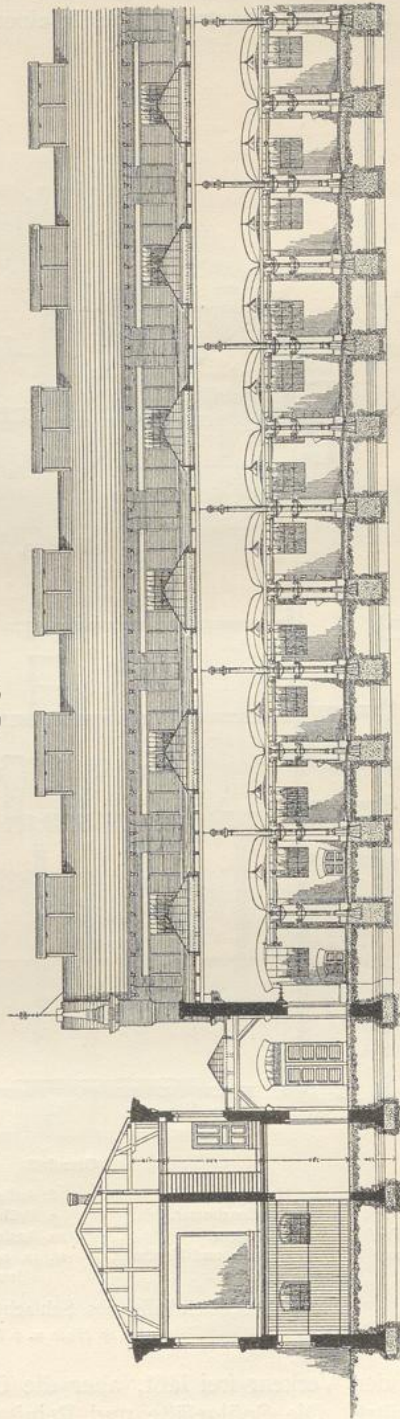


Fig. 50.

Querschnitt.

Fig. 51.



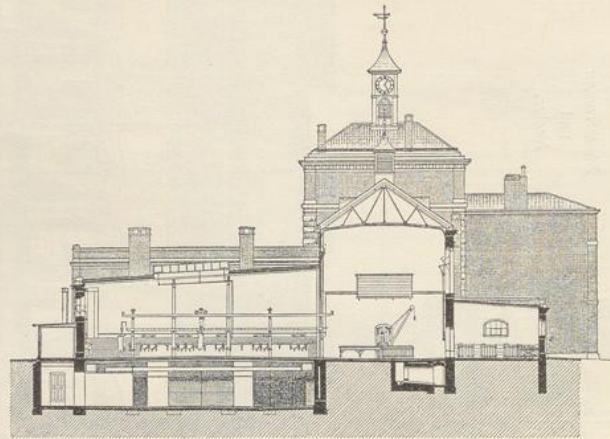
Längenschnitt.



Schweine-Schlachthalle des Schlachthofes zu Hamburg ³⁷⁾.

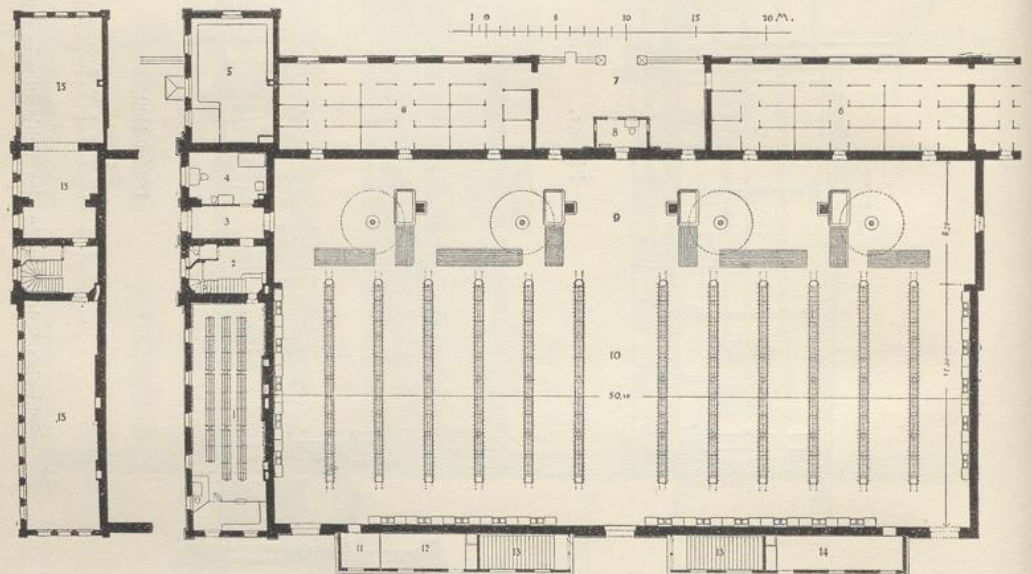
In Posen (Fig. 48) ist diese log. feine Kuttellei gegen den Auschlachteraum durch eine Glaswand abgetrennt, die, in einer Höhe von 2^m über dem Fußboden

Fig. 52.



Querschnitt.

Fig. 53.



Grundriß.

- | | | | |
|--------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1. Kleideraal. | 4. Hallenmeister. | 8. Auffeher. | 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. | |

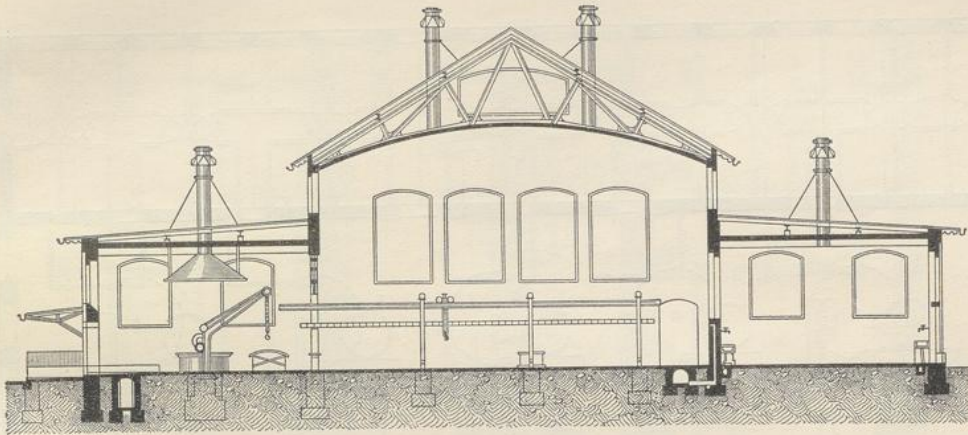
Schweine-Schlachthalle des Schlachthofes zu Nürnberg ³⁰⁾.

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.)

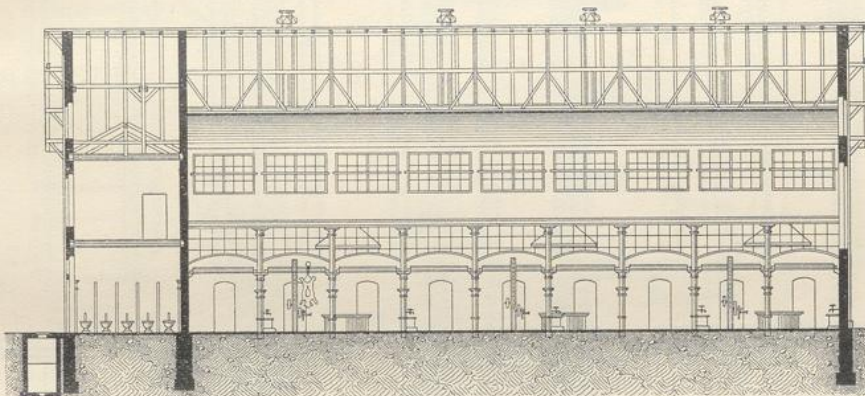
Die Erweiterung der quergeteilten Halle ist einfach, da nur eine Abtechtbucht, ein Kessel mit Tisch und Drehkränen und Zubehör hinzugefügt wird und dieses Hinzufügen auf das bereits Bestehende nicht den geringsten Einfluß hat.

Fig. 54.



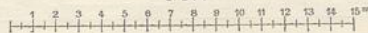
Querschnitt.

Fig. 55.



Längsschnitt.

1:300

Schweine-Schlachthalle des Schlachthofes zu Plauen⁴⁹⁾.

Arch.: Fleck u. Dolzig.

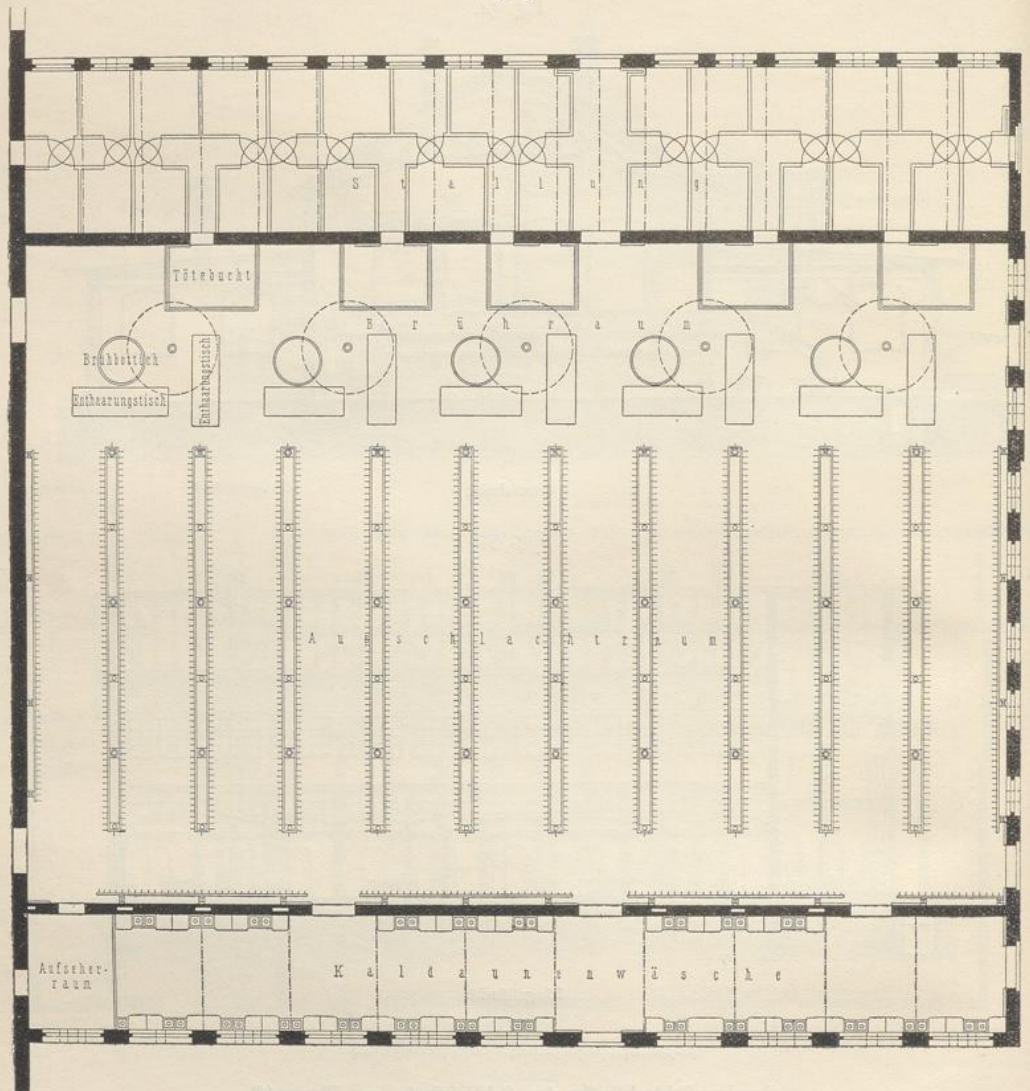
Den vielfachen Vorzügen steht ein nicht unerheblicher Mangel gegenüber, der wohl dazu geführt hat, daß man sich in neuerer Zeit einer Anordnung anderer Art zugewendet hat. Dies betrifft die Beschau, für deren Bequemlichkeit nicht gut geforgt ist. Die Probenehmer, die aus dem Fleische die vorgeschriebenen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

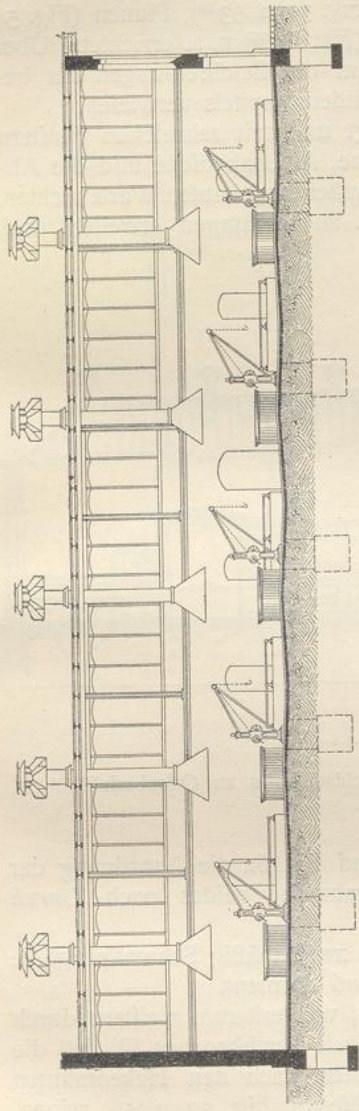


Fig. 57.

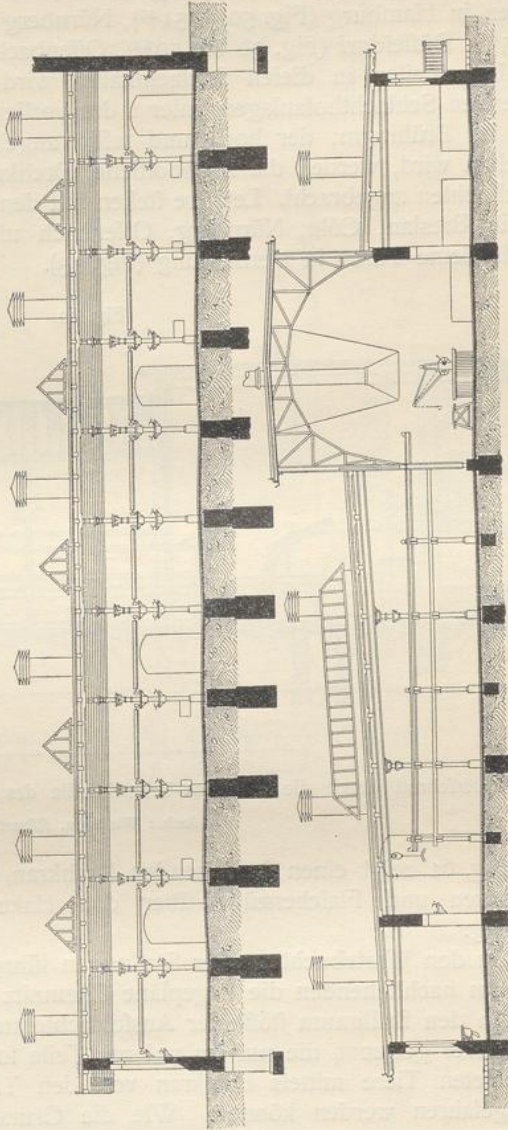


Fig. 58.

Fig. 59.

Schnitte zu Fig. 56.⁸⁹⁾