



Gebäude für Lebensmittelversorgung

Leipzig, 1909

β) Längsgeteilte Schweine-Schlachthallen.

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

β) Längsgeteilte Schweine-Schlachthallen.

49.
Allgemeines.

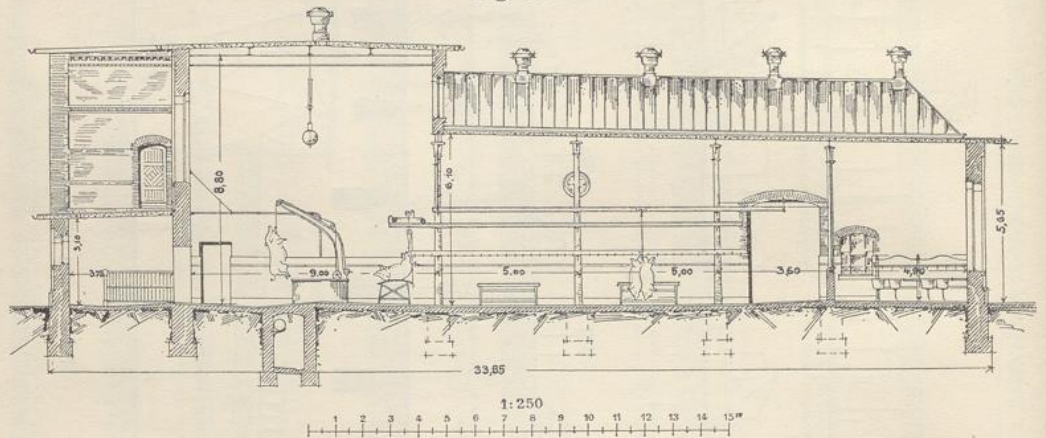
Die längsgeteilten Schweine-Schlachthallen sind vollkommen zerlegt in: a) den Brühraum, b) den Auschlachteraum und c) den Kaldaunenwaschraum.

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*.

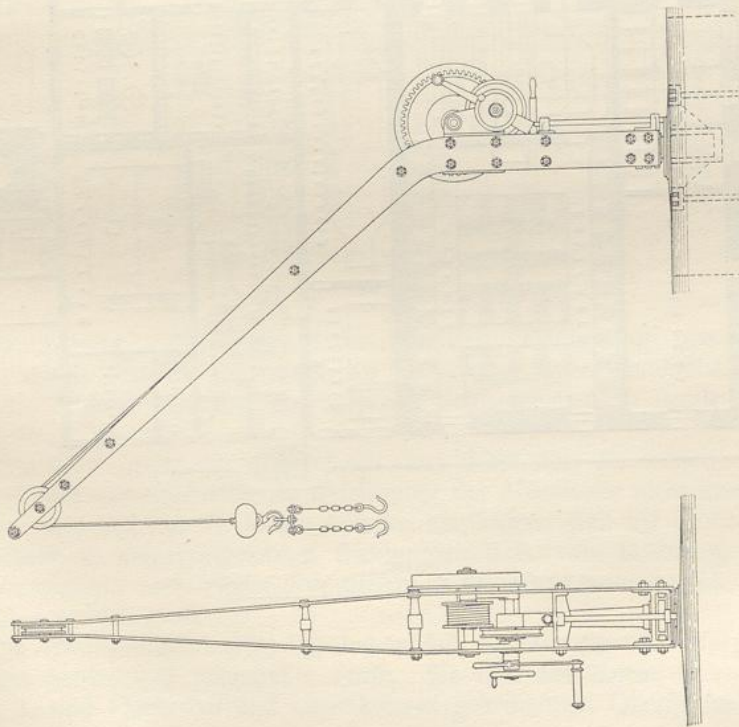
Zu den Wartebuchten oder Stallungen führen zweckmäßig Schmalspurgleise (siehe im nachstehenden die Lagepläne Chemnitz und Barmen).

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.

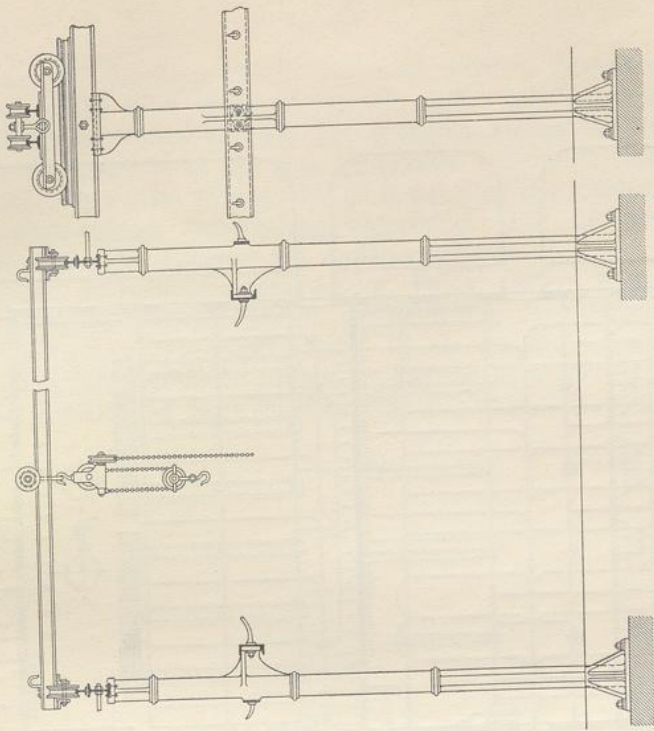
Fig. 61.



Freitender Drehkran

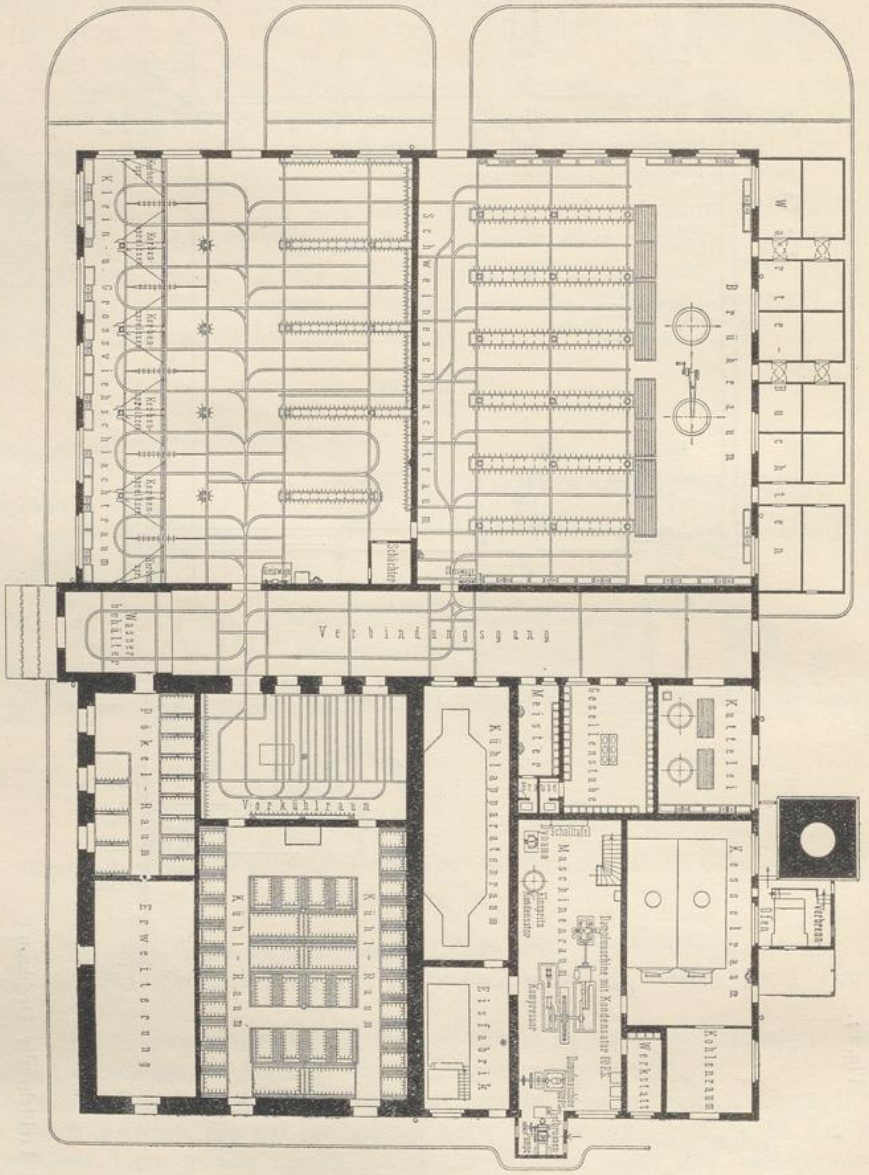
für Schweine-Schlachthallen von Unruh & Liebig.

Fig. 62.



Laufkran

Fig. 63.



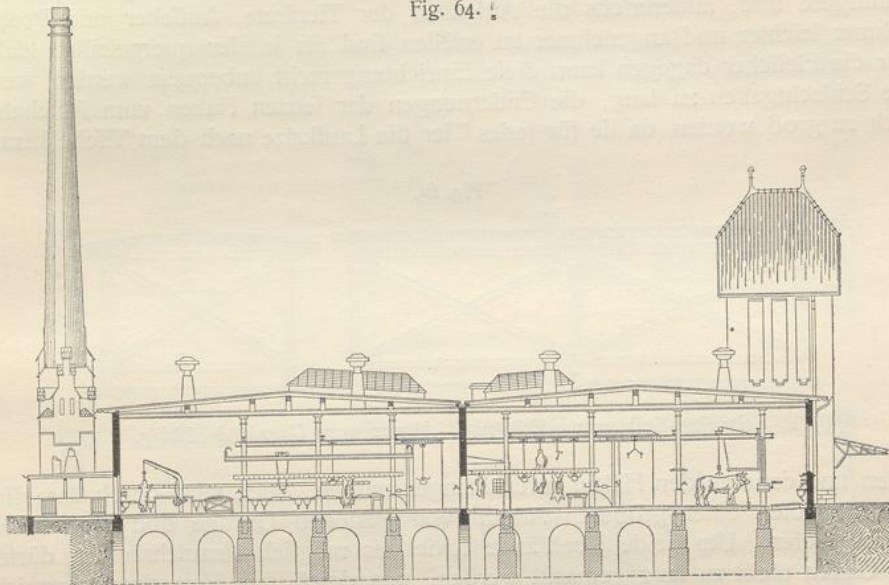
Grundriß des Hauptgebüdes auf dem Schachthof zu Fulda⁴⁹⁾.
Arch.: Schimmgör.

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 Lüftungsschote 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 Befeitigung 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.

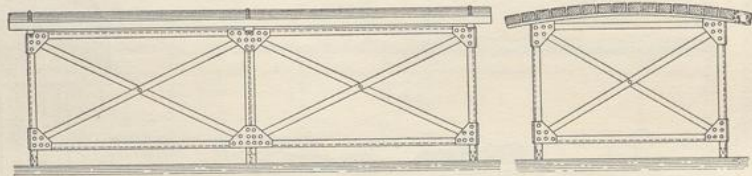
Mehrfach wird die Platte auch aus verzinktem durchlöcherter Eisenblech angefertigt.

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.