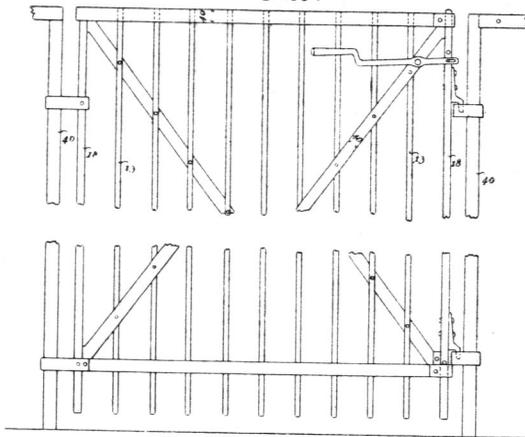


Fig. 354.

Eiserne Gitter im Schweinefall. — $\frac{1}{25}$ n. Gr.

begrenzen. Zu beiden Seiten des Mittelganges liegen die Schlachtplätze von 5 m Tiefe. Dieselben sind in der Schlachthalle für Großvieh durch eiserne Stangen, in den beiden anderen Schlachthallen durch fog. Rechen abgetheilt, so dass die Fleischer in jeder Abtheilung, unbehindert durch die übrigen Fleischer, ihre Arbeit verrichten können. Die Breite dieser Arbeitsplätze beträgt in der Schlachthalle für Großvieh und in der für Schweine 4,5 m, in der Halle für Kleinvieh 4,0 m. An beiden Längswänden der Hallen sind die Zapfhähne der Wasserleitung, für die Fleischer bequem zugänglich, angebracht. Unmittelbar über dem Fußboden angebrachte Ventilations-Oeffnungen, die beweglichen Flügel in den großen Fenstern und die beweglichen Jalousien in den Dachlaternen gefalteten beliebige Ventilation der Schlachträume.

Die Halle für Großvieh (Fig. 353) ist 31,5 m lang. Auf jeder Seite des Mittelganges liegen 7 Schlachtplätze; die beiden Schlachtplätze in der Mitte der Halle werden nur im Nothfalle benutzt, da sie gleichzeitig als Durchgang zu den Nebenräumen dienen. Zum Aufziehen der Schlachtthiere nach erfolgter Tödtung sind in jeder Abtheilung zwei Windevorrichtungen angebracht. Diese Winden liegen in der Wand, haben eine Tragfähigkeit je von 1250 kg und können je von einer Person gefahrlos bedient werden, weil sie so construirt sind, dass die Last, je nachdem die Kurbel rechts oder links gedreht oder losgelassen wird, sich aufwärts oder abwärts bewegt oder still steht. Zum Aufhängen der Lungen, Lebern etc. sind an den eisernen Säulen Haken angebracht.

Die Halle für Kleinvieh ist 24 m lang und hat auf jeder Seite 6 Abtheilungen, von welchen die eine als Durchgang dient. Das Schlachten erfolgt auf gewöhnlichen Schragen (siehe Fig. 334, S. 252). Zum Aufhängen der Schlachtstücke dienen eiserne Hakenrahmen, an welchen verschiebbare Haken angebracht sind (siehe Fig. 330, S. 251).

Das Schlachthaus für Schweine besteht aus drei Abtheilungen. Vor der Halle sind durch niedrige Mauern abgetheilte Buchten angelegt, in welche die zum Schlachten bestimmten Schweine getrieben werden und in welchen sie so lange bleiben, bis sie nach und nach zum Schlachten kommen. Die Schweine werden entweder in diesen Buchten oder, bei schwächerem Betriebe, in der vorderen Abtheilung der Halle, dem Brühhaufe, getödtet. Die beiden Bottiche (Fig. 318, S. 247), in welchen die Schweine gebrüht werden, sind von Eisen, haben 1,5 m Durchmesser und 0,95 m Tiefe. Durch Einführung von Dampf kann das Wasser in den Bottichen bis zu der zum Abbrühen erforderlichen Temperatur erhitzt werden. Das Brühhaus ist im Lichten 6,25 m tief und hat die Breite der Hallen. Nach erfolgtem Abbrühen werden die Schweine auf zweirädrige Schragen (Fig. 335, S. 252) gelegt und, nachdem sie auf diesen enthaart sind, in die anstossende Halle gefahren, welche 18 m lang und 13,66 m breit ist. Hier erfolgt die weitere Bearbeitung auf großen Schlachtstifchen (Fig. 339, S. 253). Sodann werden die Schweine an Hakenrahmen, gleich denen im Kleinvieh-Schlachthaufe, aufgehängt. Diese Halle hat 8 Abtheilungen. In jeder Abtheilung befindet sich ein Schlachtstifch und ein an den Längswänden angebrachter Klapptifch (Fig. 337, S. 252); die Klapptifche dienen zur Verrichtung kleinerer Arbeiten. Zum Heben schwerer Thiere sind neben den Brühbottichen und über den Rechen Windevorrichtungen angebracht.

Zur Reinigung der Gedärme sind zwei Kaldaunenwäfschen angelegt, welche mit den Schlachthallen für Schweine und Kleinvieh in directer Verbindung stehen. Die an die letztere Halle anstossende Kaldaunenwäfsche dient den Groß- und Kleinvieh-Schlächtern, während die Kaldaunenwäfsche neben der Schlachthalle für Schweine nur von den Schweineflächtern benutzt wird. Diese Räume sind im Lichten 10,0 m lang und 8,5 m tief. In denselben befinden sich an den Wänden aufgestellt die Spültröge von Cement (Fig. 294 u. 295, S. 227 u. 228), in welchen die Reinigung der Gedärme vorgenommen wird. Das erforderliche kalte und warme Wasser kann aus Zapfhähnen entnommen werden. Zwischen je zwei Spültrögen sind kleine Tische aus Cementguss zum Auflegen der Gedärme angebracht. Auferdem steht in der Mitte des Raumes ein großer Tifch (Fig. 341, S. 253) zum Niederlegen und weiteren Bearbeiten der Gedärme. Auf dem hinteren Hofe befindet sich ein großer Kübel zum Reinigen der Rindermägen. Die beim Reinigen derselben mit abfließenden Sinkstoffe werden in Klär-Baffins aufgefangen, welche, sobald sie gefüllt sind, ausgehöpft werden. Diese Sinkstoffe werden in die Dunggrube geföhrt.