

Abb. 968. Tabakfabrik von Joh. Wilh. von Eicken, Lageplan.

Wiesbaden, ausgeführt; der bauliche Teil war dem Architekten E. Hildebrandt, Hamburg, übertragen. In den drei Anlagen werden insgesamt 20 Beamte und 130 Arbeiter beschäftigt.

Die Kühl- und Gefrierräume dienen in erster Linie zur längeren Frischerhaltung von Lebensmitteln, um die Schwankung zwischen Erzeugung und Verbrauch auszugleichen. So werden im Frühjahr allein 500 Doppelwaggons russischer Eier eingelagert, um in den Wintermonaten, wenn die Zufuhr fast ganz aufhört, den Bedarf decken zu können. Die Eier lassen sich bei einer Temperatur von 0° und dem geeigneten Feuchtigkeitsgehalt der Luft sechs bis

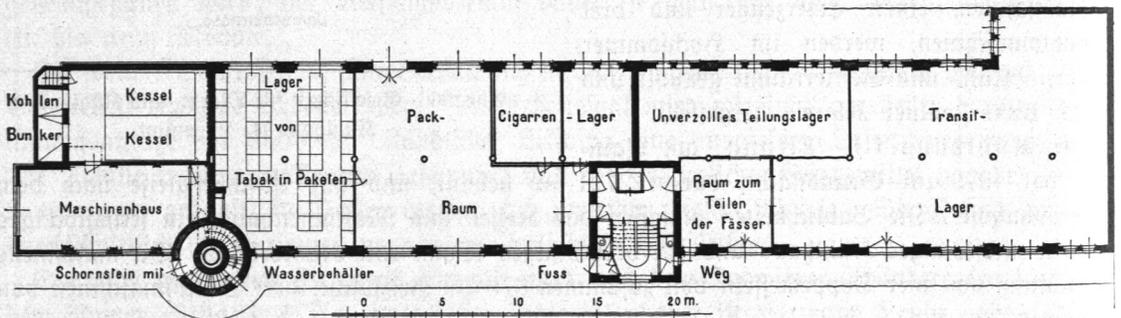


Abb. 969. Tabakfabrik von Joh. Wilh. von Eicken, Grundriß.

acht Monate erhalten. Ferner lagern rund 40000 Faß Matjesheringe, die sich bei 2° unter Null zwei Jahre frisch erhalten lassen, ohne nachzusalzen oder sonst an Güte einzubüßen. In- und ausländisches Wild und Geflügel wird in sehr großen Mengen eingelagert. Beispielsweise kommen etwa 300 Doppelwaggons gefrorener russischer Hühner und Gänse allein nach Hamburg, um von hier aus in die stark bevölkerten Industriegebiete gesandt zu werden.

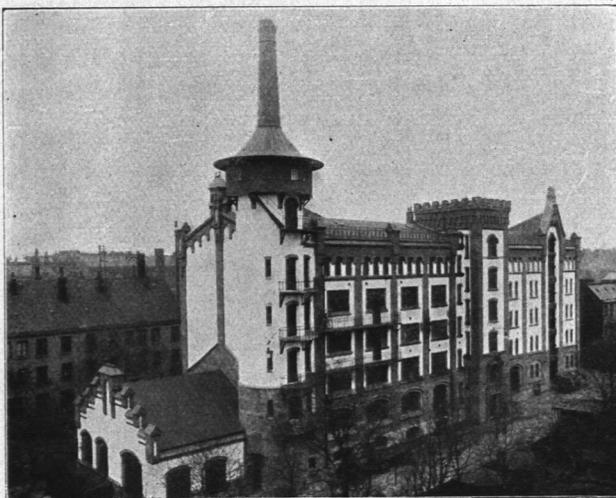


Abb. 970. Tabakfabrik von Joh. Wilh. von Eicken.

Auch die Kunstgärtnerei hat sich die Gefrierräume nutzbar gemacht, indem sie für die eingebrachten Pflanzen, Blumen, Knollen und Keime den Winter künstlich verlängert, um ihr Wachstum hintanzuhalten. So lagern erhebliche Mengen von Maiblumenkeimen, die es dem Gärtner ermöglichen, jederzeit — etwa drei Wochen nach dem Herausnehmen aus dem Gefrierraum — blühende und wohlriechende Maiblumen in den Handel zu bringen.