

Führer

durch den

städtischen

Vieh- und Schlachthof

von Berlin

(nach amtlichen Quellen).

Mit einem Situationsplan.

— Vierte Auflage. —



Springer-Verlag Berlin Heidelberg GmbH

1902

Führer

durch den

städtischen

Vieh- und Schlachthof

von Berlin

(nach amtlichen Quellen).

Mit einem Situationsplan.

— Vierte Auflage. —



Springer-Verlag Berlin Heidelberg GmbH
1902

ISBN 978-3-662-40559-8 ISBN 978-3-662-41038-7 (eBook)
DOI 10.1007/978-3-662-41038-7

Zu beachten!

1. Pferdebahn: alle zehn Minuten vom Dönhofsplatz (Spittelmarkt, Molkenmarkt, Rathhaus, Alexanderplatz), rothweißes Wagenschild mit der Aufschrift: Lichtenberg-Central-Viehhof.

2. Stadt- und Ringbahn: Abfahrt von der Friedrichstraße, Börse, Alexanderplatz zc. alle halbe Stunde, Station: „Central-Viehhof“.

Die **Besichtigung des Viehhofs** ist Erwachsenen täglich nach Meldung im Direktionsbureau (östliches Hauptportal) ohne Eintrittsgeld gestattet; zur Besichtigung des **Schlachthofs** ist die Vorzeigung und Abgabe einer Erlaubnißkarte erforderlich, welche im Bureau der Schlachthoffasse (Pavillon am südlichen Uebergange vom Viehhof zum Schlachthof) verabfolgt wird. Kinder dürfen den Schlachthof nicht betreten.

Die Mitgabe eines Beamten als Führer kann bei der großen Zahl derartiger Ansprüche nicht zugesagt werden.

Es empfiehlt sich daher, an der Hand dieses gedruckten „Führers“ der im Plane punktirten Linie (welcher die Reihenfolge des Textes entspricht) zu folgen.

Führer.

A. Viehhof und Bahnhof.

Vom südlichen Haupteingange an der Eldenaerstraße eintretend haben wir rechts zunächst die Direktion; links Post- und Telegraphenamt mit Rohrpost und Telephon, nunmehr weiter an den Verkaufsläden vorbei. Wir treten in einen der vier

Schaffställe, je 72 m lang, 20 m tief, 1440 qm Grundfläche. Die 4 Schaffställe nehmen über 8000 Hammel auf, sie werden ergänzt durch den im Souterrain der Kälberhalle erbauten Reservestall für 3000 Hammel und die Hammelhalle, welche im Sommer, wenn der Auftrieb der mageren, für die Mast bestimmten Schafe beginnt, ebenfalls zur nächtlichen Unterbringung derselben benutzt wird. Es kommen im Sommer Märkte mit 20000 bis 25000 Hammeln vor.

Unser Plan weist uns den Weg links zur

Börse, 141 m lang, 31 m breit = 4371 qm, welche wir durch das Säulenportal und Vestibül betreten. Der 73,3 m lange, 13 m breite, 11,2 m hohe Börsensaal (953 qm), mit den Wappen der Vieh liefernden Länder und Provinzen geschmückt, dient zugleich als Restaurationsaal, in dem sich am Hauptmarkttag die Menge der Marktinteressenten aus dem Osten und Westen des Reiches drängt, denn der Berliner Viehmarkt ist zugleich auch Exportmarkt. Drei kleinere Säle, für den Wein- bzw. den Weißbierauschank, stehen mit dem Hauptsaal in direkter Verbindung; in dem Börsengebäude befinden sich die Bureaus der Königl. Marktpolizei und der Veterinärpolizei, sowie 51 Contorzimmer der Viehkommissionsfirmen und zweier Bank- und Wechselgeschäfte.

Die Luftheizung der brillant ventilirten Säle wird durch 6, die Heißwasserheizung der übrigen 58 Zimmer durch andere 8 Heizanlagen im Keller bewirkt. Die Hauptuhr über dem Portal der Börse bildet die bewegende Kraft für die in den Verkaufshallen hängenden, mit ihr durch elektrische Drähte verbundenen Uhren.

Es folgt rechts die **Rinderverkaufshalle**, 217 m lang, 72 m breit (15624 qm oder $6\frac{1}{4}$ Morgen groß), mit 116 Abtheilungen für ca. 4000 Rinder. Gußeiserne Säulen und schmiedeeiserne Träger tragen das Doppelpappdach; der Fußboden ist mit gelben Klinkern in Cement, die beiden Gänge sind mit sog. Eisenklinkern (mit 80 Atmosphären Druck gepresste und in Weißglühhitze gebrannte Steine, überzogen mit Meißnerschem Rampenlack) gepflastert; das Licht fällt durch Oberlichter nach dem Shed-System mit gegen Norden gekehrter Lichtseite, und durch die, behufs Ventilation jalousieartig gestalteten Glaswände des höher geführten Mittelbaues ein. — In diese Halle, bezw. in die durch Firmenschilder bezeichneten Stände der Kommissionäre werden an den Markttagen, Mittwoch und Sonnabend früh, die Rinder aus den gegenüberliegenden Ställen gebracht, um dort verkauft zu werden. Neben der Halle befindet sich eine Centesimalwaage. Wir begeben uns nun in einen der

16 Rinderställe mit 164 überwölbten Abtheilungen, jede $20 \times 8,5$ m = 170 qm groß und für 30 Rinder bestimmt. Alle 164 Abtheilungen vermögen 4920 Rinder aufzunehmen. Wie in allen Gebäuden, so sind auch in diesen Ställen, welche nach jedem Marke sorgfältig gereinigt und gespült werden, Wasserhähne und Entwässerungsgullies vorhanden. Ueber den Rinder- und Schafställen befinden sich Futterböden mit dem von der Verwaltung angekauften Heu und Stroh.

Weiter östlich schreitend erreichen wir die **Düngerladestätte**. Dieselbe ist mit Entwässerung, Eisenbahngleisen und einer Waage versehen, die jeder düngerbeladene Waggon zu passiren hat. Der Dünger des Vieh- und Schlachthofs (ca.

330 000 Ctr., von denen der Viehhof $\frac{4}{7}$ liefert) wird von der Verwaltung verkauft und meistens mit der Eisenbahn versendet.

Neben der Düngerstätte liegt die

Desinfektionsanstalt. Dort befinden sich die 4 Kessel mit den 120 000 Liter fassenden Warmwasserreservoirs für die Waschung und Spülung der Eisenbahn-Viehwaggon. Kein beladener Viehwagon darf vom Viehhof entfernt werden, bevor er (auf Kosten der Verloader von Leuten der Viehhof-Direktion) vom Unrath entleert und von außen und innen gewaschen, gespült, sodann noch mit heißer Sodalauge ausgepinselt und von den Eisenbahnbeamten genau revidirt, bezw. abgenommen worden ist. Wöchentlich gehen zum Markt ca. 20 Extra-Viehzüge mit gegen 600–700 Waggonn ein, die innerhalb 12 Stunden wieder gereinigt, desinficirt und zum Ausgange fertig sein müssen. — Das zum Wagenwaschen erwärmte Wasser fällt aus den hoch belegenen Behältern durch Röhren unterirdisch in die 56 Standrohre zwischen den mit Klinkern in Cement ausgemauerten, kanalisirten und mit Gullies versehenen **Desinfektionsgleisen**, welche zusammen 1250 m lang sind und zur gleichzeitigen Aufstellung von 4 Zügen genügen. — Gummischläuche führen das Wasser aus den Standrohren in die Waggonn, wo eine Kolonne von 33 bis 36 Arbeitern die Reinigung bewirkt. Der Waschung folgt die Desinfektion mittelst kochender Sodalauge.

Da die Viehwaggonn nach dem Verladereglement kein brennbares Streumaterial enthalten dürfen, so wird Sand zur Unterstreu benutzt. In den jährlich ca. 34 000 eingehenden Waggonn befinden sich über 370 000 Centner solchen, mit Urin und Dünger gemischten Sandes, den die Verwaltung gratis zur Düngung von Wiesen abgibt und mittelst Extrazügen fort schafft. Von der Düngerstätte südlich liegt die zweistöckige **Häutefabriekerei**, eine größere, verpachtete Anstalt zum Salzen und Trocknen von Häuten, dicht daneben der

Seuchenhof, ein kleiner Viehhof, mit einem Eisenbahngeleis, mit 5 Ställen, 3 Schlachthäusern und einem Zimmer

für die Veterinärpolizei. Er ist dazu bestimmt, Thiere aus feuchenverdächtigen, für den Export gesperrten Kreisen, oder auch solche Thiere aufzunehmen, welche von der Veterinärpolizei wegen Verdachtes einer ansteckenden Krankheit (bezw. weil sie neben solchen feuchenverdächtigen Thieren gestanden hatten) vom Viehhof entfernt wurden. Zurückkehrend betreten wir die

Kälberhalle (zugleich Stallung und Verkaufshalle), 181 m lang, 20,52 m breit (3730 qm), mit zwei hölzernen, zur Aus- und Einladung der Kälber aus den Wagen und in die Wagen bestimmten Rampen versehen, mit 200 Buchten, die etwa 3000 Kälber fassen und mit 2 Küchen für die Herrichtung des warmen Kleietranks, der den Saugkälbern mittelst der Flasche, den älteren in Krippen gereicht wird. Auch diese Halle wird nach jedem Markt gewaschen. Die Tränkung besorgen Angestellte der Verwaltung. In den vier westlichen Zimmern sind Räume für die Polizei, den Aufseher der Halle, die Arbeiter zc. geschaffen.

Im Souterrain der Halle befindet sich ein Reservestall für ca. 3000 Hammel und 1000 Kälber.

Am westlichen Ende die Halle verlassend, begeben wir uns, an der Güterabfertigung und dem Treiberfaale vorbei, durch die kleine Anlage auf die über den städtischen Viehbahnhof führende

Fußgängerbrücke. Vor uns liegt, durch einen 1000 m langen Zaun vom städtischen Viehbahnhof getrennt, das Geleis der Stadt- und Ringbahn und der Personenbahnhof „Centralviehhof“. Unter uns dehnt sich der 1060 m lange und ca. 75 m breite, von der Stadt Berlin mit einem Kostenaufwand von 2 000 000 Mark erbaute, 9 Hektar oder 36 Morgen große

Viehbahnhof mit seinen 15 ½ km Geleisen, welche die gleichzeitige Ausladung von 4, je 400 m langen Zügen von je 100 Achsen zulassen. Die Größe jeder einzelnen der 170 Auslade- oder Zählbuchten entspricht der Grundfläche eines doppel-etagigen Eisenbahnwaggonns. Bahnsteige und Buchten sind mit wasserdichtem Pflaster versehen und kanalisiert. Sie müssen nach jeder Benutzung gewaschen werden.

Von der Brücke zurück führt unser Weg uns in die

Hammerverkaufshalle, gleich der Rinderhalle 217 m lang, 72 m breit, 15 624 qm oder 6¼ Morgen groß, welche in ihren 307 großen und kleinen Buchten ca. 30 000 Schafe aufnimmt. Auch diese Halle ist mit einer Centesimalwaage ausgestattet. Neben ihr strecken sich die beiden

Schweineverkaufshallen, welche zugleich Stallung für die Schweine und ebenfalls 217 m lang, aber nur 66 m breit und 14 322 qm oder 5½ Morgen groß sind, und welche in ca. 600 Buchten ca. 10 000 Schweinen Unterkommen gewähren. Längs den inneren Wänden ziehen sich die Triftstraßen nach den 11 großen Waagen hin, auf der Außenseite die überdachten „Spül- und Futterbuchten“, in welchen vor dem Markt das Waschen der Schweine (mit Hilfe des Drucks aus der Wasserleitung) und das Füttern bewirkt wird. Diese Halle ist mit Warmwasserleitung versehen, um bei strengem Frost den Schweinen etwas erwärmten Trank geben und die Halle besser waschen zu können.

Im nördlichen Kopfbau der Halle befinden sich zur Zeit die königl. Station für die Gewinnung animalischer Pockenlymphe, im südlichen die Werkstätten der Handwerker des Viehhofs. Gegenüber dem nördlichen Kopfbau erhebt sich eine kleinere Schweinehalle, 66 m breit, 39 m lang, welche als Reserve dient und 2000 Schweinen Raum gewährt.

Wir treten aus der südlichen Vorkhalle der Schweinehalle hinaus auf die Straße, richten den Blick auf einen Hammerstall, auf dessen Boden sich die mit Gasmotoren getriebenen Schrotmühlen und das Getreidelager befinden, und wenden uns rechts zur **Schlachthofkaffe**, um in derselben eine Eintrittskarte zum Schlachthofe zu erbitten und unsere Namen in die Liste der Besucher einzutragen. Das südlich belegene lange rothe Haus ist ein Beamtenwohnhaus. Wir überschreiten neben dem Pavillon die Eisenbahngelände, geben dem Portier die Karte ab und befinden uns nun auf dem

B. Schlachthof für Rinder, Kälber und Schafe.

Rinder, Kälber und Hammel werden zu diesem südlichen Thor eingeführt. Der Schweineübergang befindet sich im Norden des Schlachthofs und des von uns überschrittenen Eisenbahngeländes, welches ausschließlich zum Ausladen und Verladen von Schweinen dient. Für jedes überzuführende Thier ist beim Betreten des Schlachthofs eine Quittung über die an der Schlachthofkasse bereits erlegte Schlacht- und Fleischschaugebühr (s. S. 20) an den Zettelkontrolleur abzugeben. Weitere Abgaben, außer dieser Schlachtgebühr, also z. B. für Dampf, Gas, Wasser, Keller etc., sind von den Schlächtern nicht zu leisten.

Wir wenden uns links (nach Süden) nach dem Polizeischlachthause mit dem Observationsstalle. Im Polizeischlachthause, welches von den Besuchern nicht betreten werden darf, werden die von der Königl. Veterinärpolizei am Markt krank oder verdächtig befundenen Thiere vom vereidigten Polizeischlächter unter Kontrolle der Polizeithierärzte geschlachtet und die Kadaver je nach Befund beanstandet oder den Eigenthümern zurückgegeben.

Westlich davon liegt eine Fleischverkaufshalle (90 m lang, 18 m breit, 1620 qm), seit einiger Zeit zum Schlachten von Kälbern und Schafen benutzt, mit 37 unterkellerten Kammern.

Wir begeben uns jetzt einige Schritte zurück bis an den Mittelburchgang der 3 Rinderschlachthäuser und 4 Rinderställe.

Die **Rinderschlachthäuser** (135—145 m lang, 29 m breit, also 4060 qm groß) weichen in ihrer Einrichtung von denen anderer Schlachthöfe ab. Die Engroschlächter — denn nur solche schlachten hier, während die Ladenschlächter der Stadt das geschlachtete Fleisch in ganzen, halben oder viertel Thieren zum Detailliren von ihnen kaufen — schlachten in Schlachtkammern, und verkaufen das Fleisch unzertheilt entweder in

den Kammern oder in den mit verschließbaren Scharren versehenen Hallen der Schlachthäuser oder später in der Engrosmarkthalle am Alexanderplatz. Die Organe und Eingeweide (Kram) werden an „Kramhändler“ und Darmschleimer, das Blut wird an die Albuminfabrik (zur Eiweißfabrikation, Düngepulver, Blutkraftfutter zc.) verkauft. Die Schlachthäuser für Rinder, 135—145 m lang, 29 m breit, also 4060 qm groß, haben zusammen 137 unterkellerte und überwölbte Schlachtkammern von je $8,98 \times 5,12 = 46$ qm Größe. Schlächtern größeren Betriebes wird eine solche Kammer zur alleinigen Benutzung überwiesen. Starke Winden erleichtern die Aufbringung der 5—12 Centner schweren geschlachteten Rinder. Zu jeder Kammer gehört ein Keller, theilweise mit Eiskammer, ein Bodenraum und ein vergitterter Scharren in der luftigen Halle (Fliegen giebt es in den Schlachthäusern nicht; sie scheinen die starke Ventilation nicht zu vertragen). Der Fußboden besteht aus weißen Mettlacher Thonplatten — die weiße Farbe erleichtert die Kontrolle über die Reinlichkeit. Die Halle des mittleren Schlachthauses ist der Länge nach von einem Schienepaar durchschnitten, welches gestattet, die für den Export geschlachteten Thiere direkt aus der Schlachtkammer in den Eisenbahnwaggon zu verladen.

Die Ställe sind den Schlächtern zur Unterbringung der von ihnen am Markt erkauften Thiere überwiesen. Die in den Klinkergepflasterten, also waschbaren Schlachtstraßen umherstehenden eisernen Kästen (mit Flügelwelle, als Schutz gegen unbefugte Hände) sind zur Aufnahme der von den städtischen Thierärzten beanstandeten kranken Theile geschlachteter Thiere, die zahlreichen offenen Eisenkästen zur Aufnahme des Magen- und Darminhalts bestimmt. Dieselben werden gefüllt von Arbeitern der Verwaltung in Gabelscharren gehoben und nach den westlich an den Giebeln der Ställe belegenen Düngerstätten gefahren.

Das letzte der parallelen Gebäude, der Stall, hat ein zweites Stockwerk mit 8 Sälen von je 100 qm Flächeninhalt erhalten, in welchem sich Bureau, Direktion, thierärztliche Zimmer,

pathologische Sammlung zc. des städtischen Fleischschauamts befinden. Es arbeiten dort der Oberthierarzt mit etwa 23 städtischen Thierärzten und 25 Stempfern, während die mikroskopische Fleischschau mit 9 Abtheilungsvorstehern, 260 Mikroskopikern (darunter 105 Damen) und über 70 Probenehmern entfernt davon auf dem neuen Schweineschlachthof ihre besonderen Räume haben.

Nachdem wir den Stall durchquert haben, gelangen wir nach den

Schlachthäusern für Kälber und Schafe, welche 101 m lang und 20—27 m breit sind und 6969 qm Flächeninhalt haben und von 5 Ställen für Kleinvieh flankirt sind. Das mittlere Schlachthaus m wird zum großen Theil von den „Kramhändlern“ benutzt, welche die „Geschlinge“ (Lungen, Lebern, Magen, Herz), die Kalbsfüße und Köpfe kaufen, um sie für den Weiterverkauf vorzubereiten (bezw. die Mägen und Füße zu brühen).

Nach Norden vorwärtsschreitend treffen wir auf das quer vor den Schlachthäusern stehende Gebäude der ehemaligen **Kalddaunenwäsche**, in welchem zur Zeit die Koch- und Sterilisierungsanstalt für leicht kranke, durch langes Kochen aber unschädlich zu machende, und daher behufs Vernichtung der Krankheitserreger zur Sterilisierung verurtheilte Kadaver sich befindet. Das unter polizeilicher Aufsicht bis auf bestimmte Wärmegrade eine bestimmte Zeit lang erhitzte Fleisch (welches früher in rohem Zustande der Abdeckerei überwiesen werden mußte) wird jetzt in dem links an der Straße stehenden Verkaufslokal in Stücken von 2 · 3 kg für den „Selbstverbrauch in der Familie“ zu 60—80 Pfennig pro kg verkauft.

In der alten Kalddaunenwäsche befindet sich auch die **Schmelzfüche** für starkfönnige Schweine. Dort werden die Speckseiten der von den Thierärzten beanstandeten Schweine und das Fleisch derselben unter vermehrtem Atmosphären-Druck ausgeschmolzen. Den Rückstand an Knochen und Fleisch erhält die Abdeckerei. Es sind jährlich über 3000 Schweine, fast 2000

Rinder etc., die vermöge dieser Verfahren zur menschlichen Nahrung verwerthet werden. Der Eintritt in diese Anstalt ist nicht gestattet. An die Kalbaunenwäsche grenzt das Kesselhaus mit 4 Cornwall-Kesseln zur Heizung der Schlachthäuser.

Hinter diesen Gebäuden (nördlich) befinden sich die an Unternehmer vermieteten gewerblichen Anstalten der Albuminfabrik, Talgschmelze und Margarinefabrik und der Borstenzurichterei. Der Zutritt ist auch hier nicht gestattet.

In der **Albuminfabrik**, 80 m lang, 15 m breit = 1200 qm, wird dem Blut das Eiweiß durch Maceration entzogen, um zur Fixirung unechter Farben in den Kattundruckereien verwendet zu werden. Der Rückstand (Fibrin) dient, mit Rübenmelasse gemischt und dann getrocknet und gepulvert, als ein vorzügliches, stickstoffreiches Pferdefutter oder, allein getrocknet und mit phosphorsäurereichem Guano, Knochenmehl, mit Phosphaten gemischt, als Dünger.

Die **Talgschmelze** erzeugt premier jus, Stearin, Speisetalg, Margarine, Seifen- und Lichttalg. Sie ist vermietet. In der

Borstenzurichterei werden Schweinehaare gewaschen, getrocknet, sortirt und gefärbt. Auch diese Anstalt ist vermietet.

Einen Blick auf die im Nordgiebel des Kesselhauses eingerichtete Anstalt zum Sterilisiren und Verdichten des übelriechenden Darmschleims werfend, begeben wir uns nun durch die sichtbare Brückenunterführung auf den neuen, im Jahre 1897 unter Oberaufsicht der Stadtbauräthe Blankenstein und Hoffmann vom Stadtbauinspektor königl. Baurath Lindemann und dem Stadtbaumeister Tieze erbauten

C. Schweineschlachthof.

Wir gelangen zunächst in die

Darmschleimerei, 58 m lang, 23 m breit = 1334 qm, in welcher 30 Unternehmer die von den Schlächtern erworbenen

Gedärme aller Schlachtthiere säubern, vom Schleim befreien, salzen, bündeln oder trocknen, um sie den Wurstmachern zu verkaufen.

An dem Kohlenbanfen vorbei gelangen wir in den ersten

Schweinefall, 157 m lang, 23 m breit = 3611 qm für etwa 4000 Schweine. (Die 3 Schweinefälle haben für ca. 10 000 Schweine Raum.) Im Obergeschoß sind die Schlächtergarderobe, die Waschanstalt für Schlächterwäſche und Arbeitskleidung, die Badeanstalt und die Darmtrocknerei untergebracht.

Das nächste Gebäude, 156 m lang, 28 m breit = 4368 qm, eins der fünf neuen

Schweineschlachthäuser, unterscheidet sich von vielen Schlachthäusern anderer Städte durch die Anordnung der Räume, welche eine lokale Trennung der einzelnen Arbeiten ermöglicht. Die Schweine gelangen aus den Ställen zunächst in die Todtschlagebucht im Brühraum, werden dort getödtet, gebrüht — man wolle die Ventilation für den Abzug der Dämpfe beachten — enthaart und zum Aufbrechen in den zweiten hallenartigen Schlachtraum geschafft. Von dort werden die Eingeweide in die anstoßende Kuttelei gerollt, um hier entleert, gewaschen und der Darmschleimerei überwiesen zu werden, während der ausgekühlte Kadaver durch die Kuttelei hindurch entweder nach der Fleischkammer gebracht oder nach dem Kühlhause gerollt wird. Der eigentliche Schlachtraum kann in Folge dieser Trennung sauber erhalten werden. Die Fleischkammern werden an die Schlächter vermietet. Ein Theil der letzteren bedient sich derselben nicht, sondern führt die geschlachteten und ausgekühlten Kadaver sofort ab. Es arbeiten hier 160 Meister mit ihren Gesellen; 89 Engros- und 71 Lohnschlächter. In den fünf Schlachthäusern können täglich etwa 6000 Schweine geschlachtet werden. Sämmtliche Fleischkammern sind unterkellert. Die elektrischen Uhren in der Schlachthalle werden von einer Centrale aus bewegt.

Wir werfen nun einen Blick in das angrenzende, am Eisenbahngeleis liegende

Düngerhaus. Die Dungkasten werden in die unter dem Oberbau in heizbarem Raum auf Schiebebühnen stehenden Eisenbahnloren entleert. Die gefüllten Loren rollen nach der im Osten des Viehmarkts befindlichen Düngerladefläche, um dort ihren breiigen Inhalt abzugeben, der dann mit dem strohigen Stalldünger aus den Viehhofställen durchschichtet und einige Zeit gelagert wird, bevor er zum Verkauf und zur Verladung gelangt.

Gegenüber dem Düngerhause liegt das große

Kesselhaus nebst dem dazugehörigen **Kühlhause**, 150 m lang, 24 m breit = 3600 qm. In dem ersteren bereiten 10 Cornwallkessel von je 100 qm Heizfläche mit ca. 4 Atmosphären Druck den Dampf zum Betriebe des Kühlhauses und der Eismaschine, zur Erwärmung des Brühwassers der Schweineschlachthäuser und sämtlicher Schlachthäuser durch unterirdische Röhren, für die Badeanstalt, die Waschanstalt, die Darmtrockenkammern, die Darmschleimerei. Das Kühlhaus enthält 276 Zellen und 32 Vorkühlräume.

Es folgt das zweite große Schlachthaus, der zweite Stall und die nahezu quadratische

Verkaufshalle für ausländische Schweine, welche in Folge einer Verordnung den Viehmarkt nicht betreten dürfen. Dieselbe ist 56 m lang, 49 m breit = 2774 qm.

Es folgen südlich drei kleinere Schlachthäuser und ein Stall mit kleinen Kojen für Hunde, die als Zugthiere mitunter den Eingang zum Schlachthof betreten dürfen.

Nunmehr längs der breiten Straße von Westen nach Osten zurückkehrend passiren wir die Wagenremise mit dem Pferdestall für fremde Fuhrwerke und gelangen in das mit gelben Steinen verblendete thurmgekrönte

Gebäude der mikroskopischen Fleischschau, welches in 10 Sälen (von denen 3 für die mikroskopirenden Damen)

die ca. 260 Mikroskopiker und 70 Probennehmer, außerdem im Erdgeschoß die Restauration beherbergt (s. S. 19).

In der großen Straße weiter östlich wandernd erreichen wir an den 5 Kinderställen (für ca. 1200 Kinder) und dem an der Thaerstraße liegenden, grüngebedekten Inspektionshause vorbei die Thaerstraße und haben unsere Wanderung beendet. Die Kinderställe nehmen diejenigen zum Schlachten bestimmten Kinder auf, welche, da die Ställe des Viehmarkts nach dem Markttag geleert werden müssen, am alten Schlachthof nicht mehr Platz fanden. Sie werden also zum Schlachten wieder durch die Straßenunterführung nach den alten Kinderschlachthäusern zurückgeführt.

Das unbebaute Terrain ist für Kinderschlachthäuser reservirt.

Nachwort.

Der „städtische Vieh- und Schlachthof“ zu Berlin, 46,45 Hektar oder 182 Morgen groß, im Osten Berlins vor dem Frankfurter Thor, nördlich von der Frankfurter Allee gelegen, wurde vom Frühjahr 1878 bis Februar 1881 nach den Plänen des Stadtbauraths Blankenstein unter Leitung des Stadtbauinspectors Baurath Lindemann für Rechnung der Kommune Berlin erbaut, welche ihn auch in eigener Regie verwaltet; im Betriebe ist er seit 1. März 1881.

Der **Schlachtzwang** für Berlin mit obligatorischer Fleischschau ist am 1. April 1883 eingeführt worden. Seit jenem Tage also darf in Berlin an keiner anderen Stätte als im städtischen Central-Schlachthof geschlachtet und kein Fleisch ohne den Stempel des städtischen Fleischschauamts vom Schlachthofe entfernt werden.

Der **Flächeninhalt** des Viehmarkts mit Bahnhof und Seuchenhof beträgt 28,77 Hektar (ca. 113 Morgen), derjenige des Schlachthofs 17,67 Hektar oder ca. 69 Morgen; die Längenausdehnung von Westen nach Osten 1400 m; die Breite 480 m; die Höhenlage über dem Pegel der Spree 18—20 m.

Die **Dachfläche** aller 71 Gebäude beträgt ca. 70 Morgen, die Grundfläche 60 Morgen; davon entfallen 30 Gebäude mit 27 Morgen auf den Schlachthof, 33 Gebäude mit 33 Morgen auf den Viehhof.

Die **Bauart** aller Gebäude ist eine ziemlich ähnliche. Sie sind bis auf 3 Gebäude massiv und mit gelben oder rothen Verblendsteinen ausgeführt, 16 Rinder- und 4 Hammelställe gewölbt und mit Futterböden unter Schieferdach versehen; die übrigen 37 Gebäude mit Doppelpappdach gedeckt.

Straßen. Die Gesamtsfläche der gepflasterten Straßen beträgt 130 000 qm, die Gesamtlänge derselben 11 207 m = fast 1,50 deutsche Meile.

Beleuchtung. Die Länge der im Centralviehhof liegenden Gasrohre beträgt 28 500 m mit 6250 Flammen; der jährliche Gasverbrauch ca. 900 000 cbm, für das die städt. Gasanstalten 140 000 M. erhalten.

Bewässerung. Die Länge der Wasserröhren beträgt 26 000 m mit ca. 3461 Wasserhähnen und 268 Wasserschiebern, der jährliche Wasserverbrauch (aus der städtischen Wasserleitung) 740 000 cbm oder 740 Millionen Liter für 111 000 M.

Entwässerung. Der Centralviehhof ist (im Anschluß an das Radialsystem V) ganz kanalisiert. In demselben liegen 40 000 m Rohre von 10—60 cm Durchmesser. Die Abwässer werden durch ca. 1770 Gullies aufgenommen und nach den östlichen Kieselgütern Malchow, Falkenberg zc. gedrückt. 387 Revisionschächte vermitteln die Reinigung derselben. Die Aborte enthalten 160 Klosetzige.

Gesamtkosten des Baus: 18 000 000 M., und zwar entfallen davon auf den Viehhof 8 000 000 M., auf den Schlachthof 10 000 000 M.

In den Kosten für den Schlachthof liegen 1 091 263 M. Entschädigung an 207 Privatschlachtstättenbesitzer und an die Viehmarktaktiengesellschaft (für diese allein 600 000 M.), welche bei Einführung des Schlachtzwangs für die Schließung der Privatetablissemens gezahlt werden mußten. Der Bahnhofsbetrieb kostet jährlich etwa 285 000 M., welche nicht ganz durch Gebühren gedeckt werden.

Die **Jahresrechnung** balancirt in Summa mit circa 4½ Millionen Mark in Einnahme und Ausgabe. Der Nettoüberschuß nach Abzug der Zinsen und Tilgungsquote des Baukapitals beträgt beim Viehhof zwischen ½ und ¾ Million, beim Schlachthof zwischen 200 000 und 300 000 M.

Jede Abtheilung, Viehhof, Schlachthof, Fleischschau, hat nach Maßgabe des Schlachthausgesetzes vom 18. März 1868

ihren gesonderten Etat, daher auch jede Abtheilung gesonderte Verwaltung und — außer dem Direktor, dem Vieh- und Schlachthof unterstehen, und dem Bureau — gesonderte Beamte (Schlachthofinspektor mit zwei Assistenten, Fourage-, Markt- und Inventarinspektor mit Assistenten, Materialienverwalter, Bodenmeister, Aufseher, Schlachtscheinkontrolleure, Wiegemeister für 16 Waagen, Portiers, Wächter, Maschinenmeister, Heizer z.). Direktor der Fleischschau ist der Oberthierarzt.

Das **Futter** für sämmtliches Vieh liefert die Verwaltung in eigener Regie; außer den drei Bodenmeistern sind ungefähr 36 Arbeiter dabei thätig; es werden jährlich ca. 80000 Ctr. Heu, 40000 Ctr. Stroh, 30000 Ctr. Gerste und Schrot, gegen 7000 Ctr. Roggenkleie und einige tausend Ctr. Hafer, Erbsen und Kartoffeln verbraucht.

Die **Märkte** finden jeden Mittwoch und Sonnabend statt; Marktstunden von 7 Uhr früh bis Nachmittag 2 Uhr. Der Hauptauftrieb erfolgt zum großen Theil während der Nachtstunden, mittelst der Eisenbahn in durchschnittlich wöchentlich 20 Extrazügen mit 600—700 Wagen vorzugsweise aus den östlichen Provinzen Preußens.

Auftrieb und Frequenz. In 12 Monaten wurden 1897/98

	zum Verkauf aufgetrieben Stück:	exportirt nach außerhalb Stück:	im städt. Schlachthof geschlachtet Stück:
Rinder . .	211 195	60 486	150 611
Schweine .	856 859	195 691	657 659
Kälber . .	162 612	24 275	137 829
Schafe . .	574 805	169 236	404 309

im Werthe von ca. 141 Millionen Mark.

An der **Verladung** betheiligte sind außer einigen Landwirthen überwiegend Viehhändler, deren ca. 700 am Markte verkehren; den Ankauf zum Export nach auswärts bewirken

ca. 150 andere Händler („Exporteure“), während außerdem neben etwa 900 Berliner Schlächtern ca. 200 Schlächter aus den Vororten und Nachbarstädten Berlins als Käufer auftreten.

Die Geschäftsvermittlung und der allwöchentlich ca. 2³/₄ Millionen betragende Geldverkehr zwischen den Interessenten liegt in den Händen von (zur Zeit 34) Viehkommissionshandlungen, welche ihre Comtoirs in der Viehhofsbörse haben.

Organisation der Verwaltung. Unter Kontrolle des aus drei Stadträthen, sechs Stadtverordneten und zwei Bürgerdeputirten gebildeten Kuratoriums*) steht der Verwaltungsdirektor**), welchem ein Bureauvorsteher mit drei Bureau- und drei Kassenbeamten und eine Anzahl Beamte des Außendienstes zur Seite stehen (s. S. 17).

Alle Unterbeamte sind an ihrer Dienstmütze mit dem städtischen Wappen (Bär im silbernen Felde) erkennbar.

Etwa 300 bis 320 Arbeiter sind ständig mit Reinigungs- und Jourgearbeiten beschäftigt, während ca. 500 von der Verwaltung legitimirte und an ihren Metallschleifen und Schildern erkennbare „Overtreiber“ und „Treiber“ im Auftrage der Viehkommissionshandlungen die Aus- und Verladung, Unterbringung und Pflege des Viehs besorgen.

a. Viehbeschau. Auf dem Viehmarkt wird die Kontrolle darüber, daß kein krankes oder krank scheinendes Vieh lebend den Markt verläßt, auf Grund der Seuchengesetzgebung durch die königl. Veterinärpolizei geübt. Der Departementsthierarzt mit 12 oder 16 Kreis- und Polizeithierärzten sorgt dafür, daß krank scheinende Thiere nach dem Observationsstalle des Polizeischlachthauses (s. den Plan links unten a) geschafft, bezw. in dem letzteren vom Polizeischlächter unter Aufsicht des Kreis-thierarztes geschlachtet werden. — Seuchenverdächtige Thiere werden nach dem Seuchenhof (s. diesen) geschafft und dort beobachtet, bezw. dort unter Kontrolle geschlachtet. Zu exportirende

*) 3. Zeit unter Vorsitz des Stadtraths Hübner.

**) 3. Zeit Oekonomierath Hausburg.

Thiere werden vor der Verladung genau untersucht und bei dem geringsten Verdachtsmoment zurückgehalten.

b. Fleischschau. Die Untersuchung aller verkauften und nach dem Schlachthofe übergeführten Thiere vor und nach dem Schlachten bewirkt dagegen das städtische Fleischschauamt, welches dem Kuratorium für den Centralviehhof unterstellt ist. An seiner Spitze steht der städtische Oberthierarzt*) (s. S. 10).

Die Zahl der bei der Fleischschau Angestellten beträgt 465 Personen, davon 105 Damen (Mikroskopikerinnen). Das Verfahren bei der letzteren ist folgendes: Die den Kadavern an den vier vorgeschriebenen Stellen durch vereidete Probenehmer entnommenen Fleischproben werden in numerirten Blechkapseln, mit deren Nummer das betreffende Schwein gezeichnet wird, ins Fleischschauamt gebracht, um dort mikroskopisch untersucht zu werden. Das Letztere arbeitet in neun Abtheilungen — drei derselben aus Damen bestehend — unter je einem Vorsteher. Eine Tagesleistung von höchstens 20 Untersuchungen ist für den Einzelnen vorgesehen; die Untersuchung wird mit 55 Pf. pro Schwein honorirt. 25 „Stempler“ bewirken die Stempelung der gesund befundenen Rinder, Kälber und Hammel; diese Arbeit bei den Schweinen besorgen die Probenehmer, nachdem der mikroskopische Befund günstig ausgefallen ist.

Jeder Thierarzt hat durchschnittlich täglich gegen 150 Thiere vor und nach dem Schlachten zu untersuchen. Im Jahre 1897/98 wurden im Ganzen 2420 Rinder, 4719 Schweine, 420 Kälber und 273 Hammel, zusammen 7832 ganze Thierkadaver beanstandet und 173000 Theile (meist Lungen und Lebern) beanstandet und vernichtet.

Die **Wägung des Marktwiechs** wird auf den vorhandenen 16 Viehwaagen durch die vereideten Wäger bewirkt. Schweine werden nach Lebendgewicht mit 20 pCt. Schlachtverlust (Tara) gehandelt und daher nach dem Verkauf immer

*) s. Zeit Meißmann.

gewogen; für sie sind allein 11 Waagen in Betrieb gestellt; die anderen Thiergattungen werden dagegen meist nur „pro Stück“, „pro Kopf“, „am Fuß“, d. h. ohne Gewichtseinheit und Preisforderung für dieselbe gehandelt und seltener gewogen.

Marktberichte über die gezahlten Preise werden nach jedem Markt durch die vereideten Beamten, bezw. die Direktion und die Marktpolizei aufgenommen und veröffentlicht. Das „Schlachtgewicht“ bei Rindern, Kälbern und Hammeln, welches die Grundlage der Preisnotirung bildet, beruht auf Schätzung Sachverständiger. Unter Schlachtgewicht ist das reine Gewicht der vier Viertel eines geschlachteten Thieres zu verstehen, auf welches der Stückpreis desselben vertheilt ist. Das durchschnittliche Lebendgewicht der gewogenen Thiere betrug für ein Rind 655 kg, für ein Schwein 102 kg, für ein Kalb 126 kg, für ein Schaf 42 kg. Der Durchschnitt des Gewichts aller zu Markt stehenden Rinder ist aber viel geringer, da nur die schwereren gewogen zu werden pflegen.

Die von den Verkäufern bezw. Schlächtern zu zahlenden **Gebührensätze** (Spesen) betragen:

	Viehmarkt:		Schlachtthof:	
	Stand- u. Stall- geld für 1 Woche	Wäge- geld	Schlachtgebühr für die Be- nutzung der Schlachtthäuser incl. Wasser und Gas	Fleisch- schau gebühr
für ein Rind .	M 1,25	M 0,20	M 1,50	M 0,40
„ „ Schwein .	0,50	0,10	0,80	0,80*)
„ „ Kalb . .	0,40	0,10	0,50	0,10
„ „ Schaf .	0,10	0,02	0,30	0,10

Außer diesen Gebühren haben weder Kommissionäre, noch Händler oder Schlächter für die ihnen überwiesenen

*) incl. der mikroskopischen Untersuchung.

Standplätze, Stallräume oder Schlachtkammern, Keller, Böden zc. eine „Miethe“ zu entrichten. Die Gebührensätze für Standgeld gelten ein für allemal, ohne Rücksicht auf die Zeit des Aufenthalts derselben, so lange die Thiere nicht den Besitzer gewechselt haben.

Gegen Feuergefahr ist Vieh und Fleisch mit 2 Millionen, das Futter mit 180000, das Inventar mit 297000 M. versichert.

Abgesehen von dem rituellen jüdischen „Schächten“, bei welchem bekanntlich der Halsschnitt ohne vorhergegangene Betäubung bewirkt wird, werden Rinder und Schweine vor dem Herzstich durch einen Hammer- oder Keulenschlag betäubt. Die Uebung dazu erlangen die Lehrlinge in einer von der Verwaltung etablirten Schlagschule durch einen Oberaufseher am Schlachthof unentgeltlich an einem mit Kraftmesser ausgestatteten Apparat.

Wir schließen unsere Mittheilungen durch eine kleine Statistik über Schlachtungen und Fleischkonsum.

Geschlachtet wurden im Jahre 1897: 150611 Rinder, 657659 Schweine, 137829 Kälber und 404309 Hammel. Dieselben ergaben etwa 103 Millionen kg Fleisch, während über 23 Millionen kg in geschlachtetem Zustande von auswärts in die städtischen Fleischschaustationen eingeführt wurden.

Verzehrt wurden in dem genannten Jahre in Berlin über 142 Millionen kg, und es entfielen auf den Kopf der Bevölkerung schätzungsweise 26 kg Rindfleisch, 35 kg Schweinefleisch, 6 kg Kalb-, 5 kg Hammelfleisch. Die an 80 kg durchschnittlichen Fleischkonsums noch fehlenden 8 kg entfallen auf Pferdefleisch (von über 8000 Pferden), Geschlinge und dasjenige Fleisch, welches in Form von Lonnensfleisch, Räucherwaaren und in Postpacketen eingeführt wird.

Verlag von Julius Springer in Berlin N.

Der
Central-Vieh- und Schlachthof
zu Berlin.

Seine baulichen Anlagen und Betriebseinrichtungen.

Dargestellt von

H. Blankenstein, und **A. Lindemann,**
Stadt-Baurath, Stadt-Bauinspektor.

Mit 20 Tafeln und zahlreichen in den Text gedruckten Holzschnitten.

Kart. Preis M. 30,—.

Bau, Einrichtung und Betrieb
öffentlicher
Schlacht- und Viehhöfe.

Ein Handbuch

für Sanitäts- und Verwaltungsbeamte

von

Dr. med. Oscar Schwarz,

Direktor des städtischen Schlacht- und Viehhofes zu Stolp i. P.

Zweite, umgearbeitete und bedeutend vermehrte Auflage.

Mit 196 Abbildungen.

Preis M. 10,—; in Leinw. geb. M. 11,20.

Maschinenkunde ❁ ❁ ❁ ❁ ❁ ❁
❁ ❁ **für den Schlachthofbetrieb.**

Mit 169 in den Text gedruckten Abbild.

Preis in Leinw. geb. M. 5,—.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen.