

Die städtische Schlacht- und Viehhofanlage.

Von Direktor **Saassen**, Elberfeld.

Zu den vielen modernen Einrichtungen zur Förderung und Erhaltung der menschlichen Gesundheit sind in erster Linie die öffentlichen Schlachthöfe verbunden mit Schlachtzwang zu rechnen. Als Hauptzweck verfolgt die auf Schlachthöfen unter Leitung von Tierärzten ausgeübte Fleischschau den Schutz des Menschen vor den Gefahren, welche ihn beim Genuß von Fleisch bedrohen; sind doch dieselben mannigfaltigster Art. Die bedeutendsten bestehen in der Möglichkeit der Übertragung von tierischen Parasiten (Trichinen, Bandwurmburten u. s. w.), sowie von Infektions- und Intoxicationskrankheiten. Die sanitätspolizeiliche Überwachung des Verkehrs mit Fleisch spielt daher in der öffentlichen Gesundheitspflege eine der ersten Rollen, wenn man erwägt, daß Fleisch die fast tägliche Nahrung der meisten Menschen bildet. Hierzu kommt noch, daß die Konsumenten in der überwiegenden Mehrzahl nicht imstande sind, die gesunde oder schädliche Beschaffenheit des zu genießenden Fleisches zu unterscheiden, da nur allein die Besichtigung der Schlachttiere im Leben und die gründlichste Untersuchung sämtlicher Teile der Tiere, namentlich der Eingeweide, nach dem Schlachten hierfür sichere Anhaltspunkte gewährt. Eine geregelte Fleischschau soll ferner eine gewerbsmäßige finanzielle Schädigung der Konsumenten verhüten, sie soll dafür Sorge tragen, daß der Handel mit Fleisch reelle Bahnen wandelt, denn es giebt wohl kein Nahrungsmittel, welches sich zur Ausführung von Täuschungen und betrügerischen Manipulationen so eignet wie das Fleisch. Endlich ist die Fleischschau auch dazu berufen, der Veterinärpolizei und der Veterinär-

hygiene wichtige Hilfsdienste zu leisten. Durch die regelmäßige Untersuchung zahlreicher Tiere, namentlich aber durch die Gelegenheit, die Beschaffenheit der inneren Organe obduktionsmäßig festzustellen, ist die Fleischbeschau in den Stand gesetzt, auch solche Seuchenfälle zu entdecken, welche der Veterinärpolizei entgehen. Die Geschäfte der Veterinärhygiene aber besorgt die Fleischbeschau, indem sie alle vermehrungs- und fortpflanzungsfähigen Krankheitsstoffe, welche bei Schlachtieren angetroffen werden, nämlich sämtliche tierischen Parasiten und deren Brut sowie alles infektiöse Material beseitigt, und somit kann die Fleischbeschau auch als eins der wirksamsten Mittel angesehen werden, der immermehr überhandnehmenden Verwurmung und Verseuchung unserer Schlachtviehbestände entgegen zu treten und somit die Rentabilität der Landwirtschaft zu erhöhen.

Die Stadt Elberfeld bejaß vor der Erbauung der städtischen Schlachthausanlage ein an der Stelle der heutigen Badeanstalt gelegenes kleines Schlachthaus mit mangelhaften inneren Einrichtungen, welches zumeist nur zum Schlachten von Großvieh und Schweinen benutzt wurde, während das Kleinvieh in den Kellern und Höfen der Geschäftshäuser der Metzger geschlachtet wurde. Außerdem bestanden noch etwa 30 Privat-Schlachthäuser, die teils in engen, dunklen Hinterhäusern, teils in den bevölkertsten Teilen der Stadt lagen, für die Nachbarschaft und den Verkehr auf der Straße aber die größten Belästigungen im Gefolge hatten und eine regelrechte Fleischbeschau unmöglich machten. In Anerkennung dieser Übelstände und sanitären Nachteile beschloß die Stadtverordneten-Versammlung hier selbst im Jahre 1873 auf Grund des Gesetzes vom 18. März 1868 die Erbauung eines öffentlichen Schlachthauses mit allgemeinem Schlachtzwange vorzunehmen; und selbiges wurde dann in den Jahren 1877 bis 1879 auf einem von der Bergisch-Märkischen Eisenbahn-Gesellschaft erworbenen Grundstücke am westlichen Ende der Stadt, unmittelbar neben dem Güterbahnhof Steinbeck erbaut und im Juni 1879 seiner Bestimmung übergeben. Die ursprüngliche Anlage stellte sich im Laufe der Jahre infolge des stark zunehmenden Betriebes bald als zu klein heraus und erforderte neue Gebäude und Ankauf eines Grundstücks an der Viehhofstraße, sodaß die Anlage heute fast die doppelte Größe von Schlacht- und Viehhallen umfaßt, wie zur Zeit ihrer

Eröffnung. Die Anlage hat vom Bahnhof Steinbeck her ein besonderes Eisenbahn-Anschluß-Gleis mit großen Rampen, an welchen das angekommene Vieh einer tierärztlichen Untersuchung unterzogen wird. Zur Aufnahme und zum Verkauf des Viehes sind vier große Ställe und helle, geräumige Markthallen vorhanden. Behufs Schlachtung der Tiere befinden sich am anderen Ende der Anlage zwei Schlachthäuser für Großvieh, zwei für Schweine und eins für Kleinvieh. Ferner ist zur besseren Konservierung des ausgeschlachteten frischen Fleisches seit zwei Jahren ein zweietagiges Kühlhaus mit elektrischer Beleuchtung nebst Maschinen- und Kesselhaus unmittelbar neben dem Schlachthause erbaut worden, mit welchem gleichzeitig eine Fabrikation von Klareis verbunden ist. Für das Kühlhaus ist das System der Maschinen-Bauanstalt Humboldt in Kalk mit besonderen Röhrenluftkühlapparaten gewählt worden, welches in den Kühlräumen die Temperatur auf 3 bis 4° Celsius zu erhalten imstande ist.

Neben dem Maschinenhause ist noch ein Wasserturm, aus dessen, in verschiedenen Höhen befindlichen, einem Warmwasser- und zwei Kaltwasser-Reservoirien das für die Schlachthauszwecke erforderliche Wasser entnommen wird. Isoliert von diesen genannten Anlagen befindet sich auf dem städtischen Grundstücke südlich der Viehhofstraße, mit besonderem Zugange von der Hirtenstraße, das Sanitätsschlachthaus nebst Krankenstall zur Aufnahme von krankem und feucheverdächtigem Vieh und die Pferdeschlächtereier. Das an der Viehhofstraße in der Mitte der Anlage errichtete Verwaltungsgebäude ist bestimmt für Diensträume, Wohnungen von Beamten und enthält außerdem ein Restaurant und eine Anzahl von Logierzimmern. Die Verwaltung der Anlage besteht aus einem Verwaltungsrate unter Vorsitz des Herrn Beigeordneten Dicke und wird geleitet vom Direktor der Anlage, welcher gleichzeitig Tierarzt ist. Demselben sind ein Tierarzt als Assistent, ein Rendant, ein Futtermeister, drei Schlachthausaufseher, ein Maschinenmeister als Beamte und noch 24 Trichinenschauer sowie das erforderliche Arbeiter-Personal unterstellt.

Zur Schlachtung gelangen Rinder, Schweine, Schafe, Kälber und Pferde. Die Anzahl der Schlachtungen betrug im ersten Betriebsjahre 1880 47000 Tiere, während sie im letzten Betriebsjahre 1895 bald auf das doppelte gestiegen ist.

Es wurden geschlachtet:

11 823	Rinder,
14 802	Kälber,
12 678	Schafe,
38 682	Schweine,
257	Pferde, also im ganzen
<hr/>	
78 242	Tiere.

Von diesen Tieren wurden 215 für ungenießbar erklärt und dem Konsum gänzlich entzogen wegen genereller Tuberkulose, Bauchfellentzündung, Trichinose, Milzbrands und jauchiger Gebärmutterentzündung, eiteriger Gelenkentzündung, hochgradigen Icterus', Nabelvenenentzündung, Pyämie und Septicämie, Rotlauf, Cachexie und Kalkfremonten. Bedingungsweise zum Genusse zugelassen und unter Deklaration als „minderwertig“ in den Handel gelangten 242 Tiere wegen Tuberkulose, Darmentzündungen, Herzbeutel- und Bauchfellentzündungen, Brustfellentzündungen, Rotlauf, Schweine-seuche, geringer Qualität, Rotschlachtungen, weil in der Agonie geschlachtet. Außer den genannten Tieren wurden 3542 Organe beziehungsweise Teile von einzelnen Tieren vom Genusse ausgeschlossen und zwar wegen Tuberkulose, Abscessen, Entzündungen, bösartiger Neubildungen, Actinomykose, Sclerococccen, Egel, Fadenswürmern, Cysten und Blutungen. Außerdem wurden im letzten Jahre noch 1943 Rinder, 487 Kälber, 852 Schafe und 1464 Schweine von auswärts hier eingeführt und auf dem hiesigen Schlachthofe einer tierärztlichen Untersuchung unterzogen.

Von den vorstehenden, eingeführten geschlachteten Tieren sind dem Konsum entzogen 3 Rinder, 1 Kalb, 1 Schwein, 17 Schafe und unter Deklaration in den Handel gelangt 65 Rinder, 20 Kälber 10 Schweine und 12 Schafe.

Die vom Genusse ausgeschlossenen Tiere sowie deren Organe werden der städtischen Kasill-Desinfektionsanstalt hiesiger Stadt in einem besonders dazu eingerichteten Wagen überliefert, um dort zur technischen Verwertung zu gelangen. Das Blut, soweit solches nicht zur Wurstfabrikation verwendet wird, sowie dasjenige kranker Tiere, wird einer Albumin-fabrik abgeliefert. Abfallstoffe, wie Borsten, Klauen u. s. w. werden an einen besonderen Unternehmer zur technischen Fabrikation abgegeben. Der Dünger resp. der

Magen- und Darminhalt wird auf eigenen Eisenbahnwaggonen vom Düngerhause an Landwirte versandt. Sämtliche Abwässer aus den Schlachthäusern, aus der Kaldaunenwäsche und aus dem Düngerhause werden durch Kanäle nach der Kläranlage geleitet und gereinigt; der in derselben zurückbleibende Schlamm wird durch besondere Apparate in die Eisenbahndüngerwagen zum Versand geschafft. Die Reinigung der Schlachthäuser, Kaldaunenwäsche, des Düngerhauses geschieht täglich durch Wasserpülungen, während Markthallen und Ställe des Viehhofes wöchentlich nach Abhaltung des Marktes und Abschachtung des eingestellten Viehs gereinigt und mit Chlorfalk desinfiziert werden.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Jahresberichte des Naturwissenschaftlichen Vereins in Elbersfeld](#)

Jahr/Year: 1896

Band/Volume: [8](#)

Autor(en)/Author(s): Janssen

Artikel/Article: [Die städtische Schlacht- und Viehhofanlage 126-130](#)