

DIE STÄDTISCHEN SCHLACHT- UND VIEHHOF-ANLAGEN. 579

sammler als Flüssigkeit von hoher Spannung zu erneuter Verwendung anzusammeln.

Die Luft des Kühlraumes, welche sich mit Feuchtigkeit aus den ausdünstenden Fleischmassen gesättigt hat, wird vermittelst des Exhaustors abgesaugt, durch den Kühlapparat gedrückt und dann in regenerirtem Zustand wieder in den Kühlraum zurückgeführt.

Der Luftwechsel des Kühlraum-Inhaltes ist ein 10- bis 12maliger in der Stunde. Es ist dafür gesorgt, dass stets Ueberdruck im Raum vorhanden ist, wodurch wohl Verluste entstehen, welche aber durch ständige Zuführung von frischer gekühlter Aussenluft gedeckt werden. Dadurch wird zugleich verhindert, dass die Luft mit der Zeit den Fleischgeruch annimmt.

Im Maschinenhaus befinden sich neben den Dampfmaschinen von zusammen 80 Pferdekräften zwei Compressoren für eine stündliche Leistung von 40,000 und 60,000 Calorien. Der grössere Compressor wird nur während sehr heisser Sommerszeit in Betrieb genommen.

Die zwei Dampfkessel mit 95 qm Heizfläche liefern den Dampf für die Dampfmaschinen und die Brühapparate der Schweineschlachthalle, im Winter auch zu Heizungszwecken für die Kleinviehstallungen und die Fett- und Hautlager.

Der Hackereiraum neben den Kühlräumen mit fünf Hackmaschinen wird mit Abdampf geheizt.

Hinter den Dampfkesseln ist auch ein Bad für die Bediensteten vorhanden.

Das gesammte Verbrauchswasser von etwa 500 cbm täglich wird mittelst Pumpen aus zwei Brunnen in die Reservoirs gehoben. Das gesammte Rohrnetz ist aber ausserdem mit der städtischen Wasserleitung verbunden.

Der Neubau des Schlacht- und Viehhofes hat einschliesslich des Grundstückspreises von 36,100 Mk. im Ganzen 700,000 Mk. gekostet, die Kühlanlage 126,000 Mk., wovon 65,000 Mk. auf die Maschinen entfallen. Die Erweiterung der Anlage kostete 25,000 Mk.

Das Schlachthaus wurde von dem verstorbenen Stadtbaumeister C. Müller, die Kühlhaus- und Maschinenanlage von dem jetzigen Stadtbaumeister R. Thoma ausgeführt.

