



Biblioteka Politechniki Krakowskiej



10000301182

WARSZAWSKA DYREKCJA DRÓG WODNYCH
WYDZIAŁ GÓRNEJ WISŁY
— W KRAKOWIE, —
Krzysztofory, Tel. 1242.



Der

Schlacht- und Viehhof

zu

Chemnitz.

Vom

Stadtbourath **Hechler** in Chemnitz.

(Mit 12 Zeichnungen.)

Durch einen Anhang erweiterter Sonder-Abdruck aus der Zeitschrift des Architekten- und Ingenieur-Vereins zu Hannover,
Band XXXI, Jahrgang 1885, Heft 7.



HANNOVER

SCHMORL & VON SEEFELD.

1885.



4003

III 36.327

Akc. Nr. 2-2293/52

Der

Schlacht- und Viehhof zu Chemnitz.

I. Lage, Gruppierung und Bauart der Gesamt-Anlage. (Bl. 32, 33 u. 34.)

Der Schlacht- und Viehhof ist im Nordosten der Stadt gelegen und wird begrenzt von der Wettiner StraÙe, dem Wettiner Platze, der Frankenberger StraÙe, dem Herrenteich-Grundstücke und der Hilbersdorfer StraÙe. Ueber die letztere ist ein Eisenbahngleis geführt, um den Viehhof mit den in nächster Nähe gelegenen sächsischen Staatsbahnen zu verbinden. Die Anlage besteht aus zwei Theilen, nämlich dem Viehhofe und dem Schlachthofe, welche neben einander gelegen sind, so dass ein bequemer Verkehr zwischen beiden möglich ist. Beide Theile, Viehhof und Schlachthof, sind durch zwei HauptstraÙen vollständig von einander getrennt, so dass jederzeit, wenn dies für nöthig erachtet werden sollte, mittels einer Mauer oder einer sonstigen Einfriedigung eine vollständige Abschließung des Viehhofes und des Schlachthofes hergestellt werden kann. Unmittelbar an den Viehhof anschließend befindet sich der Gasthof mit den zugehörigen Nebengebäuden.

Die Gesamt-Grundfläche des Schlacht- und Viehhofes, einschließlich des Gasthofes, beträgt 49 460 ^{qm}, wovon ungefähr 10 750 ^{qm} bebaut sind.

Am Haupteingange befinden sich die Verwaltungsgebäude (Bl. 34), wovon das eine am Viehhofe, das andere am Schlachthofe gelegen ist. Zwischen beiden befindet sich das Hauptthor mit den Eingängen und Einfahrten in den Viehhof und in den Schlachthof.

Beide Zugänge sind durch einen Sandstein-Sockel getrennt, auf welchem eine, vom Bildhauer Pohlmann in Berlin geschaffene Figurengruppe zur Bekrönung aufgestellt ist.

Die Gruppe zeigt eine, die Stadt Chemnitz bedeutende, weibliche Mittelfigur, in einem mit Löwenköpfen gezierten Sessel sitzend, auf dem Haupte die Städtekrone tragend, in der rechten Hand das Chemnitzer Wappen, in der linken Hand eine Webspule haltend, während zu ihren FüÙen ein Maschinenrad liegt, — Sinnbilder, welche sich auf den Gewerbfleiß der Stadt Chemnitz beziehen. Zur Rechten der Hauptfigur erblickt man eine sitzende weibliche Figur mit Pflug, Aehren und Sichel, die Landwirthschaft darstellend. Zwischen dieser Figur und der Mittelfigur steht ein draller Knabe, mit kräftiger Hand einen Hammel an den Hörnern festhaltend und denselben der Stadt Chemnitz zuführend. Zur Linken der Hauptfigur sieht man eine kräftige Jünglings-Gestalt, die Schlächterei darstellend. Dieselbe hält in der rechten Hand das Schlachtbeil, während sie mit der linken Hand einen Ochsen an den Hörnern festhält. Zwischen dieser Figur und der Mittelfigur steht Merkur, in der linken Hand den Merkurstab haltend und mit der rechten Hand auf die Schlächterei deutend, der Stadt Chemnitz die Erzeugnisse des Schlachthofes anbietend.

Zwischen den vorbezeichneten HauptstraÙen, welche die Zugänge zu den verschiedenen Gebäuden des Viehhofes und des Schlachthofes bilden und beide von einander trennen, ist ein Baumgang angelegt. Vor dem Hauptthore ist der Wettiner Platz mit neu hergestellten gärtnerischen Anlagen gelegen. Auf diese Weise war es möglich, den Zugang zum Schlacht- und Viehhofe zu einem angenehmen und schönen zu gestalten. Der Verkehr dahin ist dadurch erleichtert worden, dass die durch die Stadt führende Pferdebahn bis an den Eingang zum Schlacht- und Viehhofe fortgesetzt worden

Noch ist zu bemerken, dass aufer dem erwähnten Baumgange im Innern der Anlage noch weitere Baumpflanzungen zwischen den beiden Markthallen, sowie auf den zur Vergrößerung und Vermehrung der Bauten vorgesehenen Theilen des Viehhofes und Schlachthofes sich befinden, wodurch ein freundliches Aussehen der gesammten Anlage erzielt werden konnte.

Die für die einzelnen Gebäude gewählte Bauweise ist von der einfachsten Art. Es wurde möglichst sichere Bauart und dauerhafter Stoff gewählt. Die Gebäude sind sämmtlich in Ziegelrohbau ausgeführt; die Wandflächen wurden mit rothen Maschinenziegeln, Pfeiler und Friese mit gelben Verblendziegeln hergestellt, während zu den Sockeln, Fensterbänken, Fenster- und Thür-Einfassungen gelber Elbsandstein verwendet wurde. Alle Dächer sind, soweit nicht die unten näher bezeichnete Wellblech-Bedachung gewählt ist, mit Schiefer eingedeckt. Alle Gebäude sind ausreichend mit Wasser- und Gasleitung versehen. Blitzableiter sind überall angebracht.

An der den Viehhof begrenzenden Hauptstrasse liegen: ein Verwaltungs-Gebäude, der Großviehstall, die Großvieh-Markthalle, die Kleinvieh-Markthalle, während der Kleinviehstall mehr nach der Verbindungsbahn hingerrückt ist.

An der den Schlachthof begrenzenden Hauptstrasse liegen: ein Verwaltungs-Gebäude, der Großviehstall (Hungerstall), die Großvieh-Schlachthalle, die Kleinvieh-Schlachthalle für Kälber und Schafe, die Schweine-Schlachthalle, während die Räume für die Kuttelleien, die Albumin-Fabrik, die Talgschmelzerei, die Trichinenschau, ferner das Maschinenhaus und die Wagenschuppen die Abgrenzung nach der Frankenberger-Strasse zu bilden.

Nach der Nordseite hin sind noch große Flächen zu etwaiger späterer Erweiterung des Viehhofes wie auch des Schlachthofes (je nach Bedürfnis) verfügbar.

Eine Pferde- und Hundeschlächtereie ist an der nordöstlichen Ecke des Platzes angelegt; dieselbe ist von einer auferhalb der ganzen Anstalt gelegenen Strasse her zugänglich.

II. Anlage des Viehhofes und Beschreibung der Gebäude desselben.

1) **Allgemeines.** Die Grundfläche des Viehhofes beträgt 25 840 qm. Die Gebäude sind in der vorstehend angegebenen Art ausgeführt. Die Strafen sind theils gepflastert, theils mit Steinschlagbahn versehen.

2) **Die Laderampe (Viehrampe)** (Bl. 33) ist so angelegt, dass der obere Theil mit den Böden der Viehwagen in gleicher Höhe gelegen ist, damit die Thiere unmittelbar aus den Wagen auf die Rampe getrieben werden können, und umgekehrt. Mit einem Gefälle von 1:20 bis 1:15 fällt die Rampe nach der westlich verlaufenden Strasse ab.

Die Rampe ist mit Meißener Klinker-Fliesen abgeplastert. Die Unterlage ist aus Cementbeton hergestellt, so dass keine Jauche in den Untergrund eindringen kann und eine Spülung mit Wasser leicht möglich ist. Die Meißener Fliesen haben besondere Längsfugen erhalten, um ein Ausgleiten der Thiere zu verhüten. Die Rampe ist bis jetzt nicht in Buchten abgetheilt worden, sondern wird in ihrer ganzen Ausdehnung zum Aus- und Einladen frei benutzt. Das Vieh wird von hier aus in die Stallungen (Großviehstall oder Kleinviehstall) getrieben. An der Rampe ist ferner eine Einrichtung getroffen, dass das Ausladen von Heu, Stroh u. dgl., sowie das Einladen von Dünger leicht erfolgen kann.

3) **Der Großviehstall** (Bl. 38) dient zum Unterbringen des Viehes vor dem Markte, sowie zum Einstellen des unverkauften Viehes nach dem Markte; er ist zwischen dem Verwaltungsgebäude und der Großvieh-Markthalle gelegen.

Er besteht aus drei Abtheilungen mit 747,58 qm Grundfläche im Lichten und reicht bequem für die Aufstellung und Fütterung von 106 Stück Großvieh aus. Nach Westen hin kann noch eine Abtheilung angebaut werden.

Die Decke des Stalles ist auf I-Eisen gewölbt, welche durch gusseiserne Säulen gestützt sind. Die Gewölbe sind aus Cementbeton hergestellt und bilden gleichzeitig die Bodenfläche für den über dem Stalle befindlichen Heuboden. Der Boden der Stallung und die Futterkrippen (Fig. 4) sind ebenfalls aus Cementbeton hergestellt und bestehen für je 2—3 Thiere aus einem Stücke. Die inneren Wandflächen des Stalles sind aus rothen Maschinenziegeln hergestellt und mit Cement ausgefugt. In diesen Stallungen sind überall Futtergänge vorhanden.

Die mit eisernen Rahmen eingefassten Fenster haben je einen um eine wagerechte Achse beweglichen Flügel erhalten, um die Zuführung frischer Luft zu gestatten. Die Stallluft kann ferner durch im Scheitel der Gewölbe angebrachte, durch Klappen verschließbare Schlotte abgeführt werden. Auf den Schloten sitzen besondere Hüte zum Schutze gegen nachtheilige Einflüsse des Windes und Wetters.

Für die Wasserzuführung, Beleuchtung, sowie für Abführung der Jauche durch Kanal-Einlässe ist entsprechend gesorgt.

Ein Raum für den Wärter ist vorhanden. Nach dem Heuboden führt eine steinerne Treppe. Zur bequemen Verladung des Heues sind an dem Giebel, sowie an der Langseite des Bodens entsprechende Luken angebracht.

Die Thüren (Fig. 6) sind sämmtlich von Eisen, mit eisernem Gerippe und verzinktem Wellblech, als Schiebethüren hergestellt.

4) **Kleinviehstall, Beobachtungsstall und Kranken-Schlachthaus.** (Bl. 35.) Der zum Einstellen von Schweinen, Kälbern, Schafen und Ziegen vor und nach dem Markte bestimmte Stall liegt an

dem nordwestlichen Ende des Viehhofes. Er hat im Lichten eine Grundfläche von 827,40^{qm}, ist zum Unterbringen von 214 Stück Schafen und Kälbern, sowie 558 Stück Schweinen eingerichtet.

Die Eintheilung des Stalles in Buchten ist durch niedrige Wände erfolgt, welche theilweise aus eisernen Stäben (für Schafe und Kälber), theilweise aus Bohlen (für Schweine) gebildet sind. In die Buchten sind kleine tragbare Raufen zum Füttern der Thiere eingestellt.

Zwischen dem Stalle und dem Eisenbahngleise ist noch ein Raum vorhanden, auf welchem offene oder leicht gedeckte Buchten zum Unterbringen von Bakonyer-Schweinen hergestellt werden können.

Ueber dem Stalle befindet sich ein Boden zum Unterbringen von Heu, Mehl und anderem Futter. Zum bequemen Ausladen sind auch hier besondere Luken im Dache vorhanden.

Auf der einen Seite des Stalles, am Haupteingange, befindet sich eine Waagestube mit einer Waage, über welche das Vieh in den Stall eingetrieben werden kann. Auf der anderen Seite liegt die Wächterstube und die Treppe für den Boden. Außerdem sind mehrere Eintriebthüren vorhanden.

Die Decke des Stalles ist ebenfalls gewölbt. Die Gewölbe, die Wände, der Fußboden, die Wasserleitung, die Beleuchtung und Entwässerung sind in gleicher Weise hergestellt wie im Großviehstalle. Die Thüren sind aus Eisengerippe und Wellblech hergestellt. Die mit eisernen Rahmen eingefassten Fenster haben ebenfalls bewegliche Flügel wie beim Großviehstalle. Auch sind im Gewölbescheitel Schlote für Abführung der Stallluft angebracht.

Am nördlichen Ende des Gebäudes befindet sich ein Beobachtungsstall für krankes Vieh (Groß- und Kleinvieh), sowie ein Kranken-Schlachthaus, deren Anordnung aus der Zeichnung genügend hervorgeht und die in gleicher Weise wie der Hauptstall ausgeführt sind.

5) **Markthallen.** (Bl. 39.) Es sind zwei Markthallen, eine für Großvieh und eine für Kleinvieh vorhanden. Dieselben haben den Zweck, eine gute Uebersicht über das zum Verkaufe gebrachte Vieh an den Markttagen zu ermöglichen; es soll in ihnen aber nicht gefüttert werden.

In der Großvieh-Markthalle, welche 1491,37^{qm} innere Grundfläche besitzt, finden 250 Stück Großvieh bequem Platz. Sie enthält eine freistehende Waage zum Wiegen von lebendem Vieh.

Die Kleinvieh-Markthalle von gleicher Größe ist für 510 Kälber, 780 Schweine und 330 Schafe erbaut. Es sind hier Buchten mit aus Eisenstäben gebildeten Wänden (für Schafe und Kälber) (Fig. 11), sowie solche mit Bohlenwänden (für Schweine) (Fig. 10) eingerichtet. Zwei Waagen dienen zum Wiegen der lebenden Thiere.

Im Uebrigen sind die beiden Hallen in gleicher Weise angeordnet und erbaut. Die Seitenwände bestehen im Inneren aus rothem, ausgefugtem Ziegelmauerwerke, während das Dachwerk aus Eisen gebildet

ist, getragen durch gusseiserne Säulen (s. Fig. 8). Die Dachdeckung besteht aus verzinktem Wellblech.

Behufs kräftiger Lüftung sind sowohl die unteren wie die oberen Fenster theilweise beweglich angelegt (um wagerechte Achsen drehbar). Auch kann am Dachfusse unter den Wellen des Bleches Luft eintreten.

Der Fußboden ist (gleich dem Fußboden in den Stallungen) aus Cementbeton hergestellt. Die Thüren sind eiserne Schiebethüren (s. Fig. 6, Bl. 38). Wasserleitung und Gasbeleuchtung sind gleich denen in den vorher beschriebenen Stallungen angelegt.

Im Allgemeinen ist bei beiden Hallen großer Werth darauf gelegt worden, leichten Verkehr durch breite Gänge zu ermöglichen, reine Luft durch kräftige Lüftung zu erlangen, sowie mittels der großen Anzahl Fenster selbst an trüben Tagen genügende Helle zu erzielen.

Beide Hallen sind durch einen Baumgang von einander getrennt. Nach Westen sind Verlängerungen möglich.

6) **Düngergruben, Aborts-Anlage, Desinfektionskessel usw.** (Bl. 33 u. 37.) Zum Viehhofe gehören weiter eine Aborts-Anlage mit Pissoir in dem zwischen dem Viehhofe und dem Gasthofe befindlichen Wagenschuppen-Gebäude, sowie ein freistehendes Pissoir, ferner zwei Düngergruben. Der Boden der letzteren ist aus Cementbeton gebildet, geneigt hergestellt und an das Kanalnetz angeschlossen, so dass eine Reinspülung derselben mit Wasser vorgenommen werden kann. Die größere Düngergrube (Haupt-Düngergrube) (Fig. 3 u. 10, Bl. 37) befindet sich neben dem Wagenschuppen-Gebäude; es schließt sich an dieselbe die zu dem Gasthofe gehörige Düngergrube an. Die kleinere, selten benutzte Düngergrube befindet sich hinter dem Kranken-Schlachthause (Kleinviehstalle).

Ferner steht in einem Raume des zum Gasthofe gehörigen Pferdestalles (Fig. 1 u. 2, Bl. 37) ein Kessel zur Herstellung von warmem Wasser für die Desinficirung der Viehwagen, welche auf dem Zweiggleise des Viehhofes vorgenommen wird. Zum Zwecke dieser Desinficirung ist auch für reichliche Zuführung von kaltem Wasser nach dem Zweiggleise gesorgt.

III. Anlage des Schlachthofes und Beschreibung der Gebäude desselben.

1) **Allgemeines.** Die Grundfläche des Schlachthofes beträgt 19 690^{qm}. Die Gebäude sind in ähnlicher Weise hergestellt, wie diejenigen auf dem Viehhofe.

Die Strafsen sind sämmtlich gepflastert, und zwar diejenigen zwischen den Schlachthallen mit Meißener Fliesen, welche auf eine Beton-Unterlage gesetzt sind, so dass leicht eine Spülung mit Wasser stattfinden kann, während die übrigen Strafsen gewöhnliches Reihengpflaster haben.

Der zwischen dem Viehhofe und dem Schlachthofe angelegte Baumgang ist in der Mitte zwischen der

Großvieh-Schlachthalle und der Kleinvieh-Schlachthalle zum direkten Eintrieb der Thiere in den Schlachthof unterbrochen.

2) **Der Großviehstall** (Hungerstall) dient zum Aufstellen des zum Schlachten bestimmten Großviehes. Er liegt zwischen dem Verwaltungs-Gebäude und der Großvieh-Schlachthalle, hat im Lichten eine Fläche von 224,6^{qm} und bietet Platz für 42 Stück Großvieh. Derselbe ist in gleicher Weise hergestellt wie der Großviehstall auf dem Viehhofe (Bl. 38); nur sind keine Krippen vorhanden, da er nicht zum Füttern benutzt wird. Die Standlänge konnte in Folge dessen etwas kürzer angenommen werden. Der Bodenraum wird auch hier zum Aufbewahren von Heu verwendet.

Am östlichen Ende des Stalles ist ein Theil abgetrennt, welcher als Pferdestall benutzt wird (siehe weiter unter 12).

3) **Die Großvieh-Schlachthalle** (Bl. 40) hat im Lichten 744^{qm} Grundfläche, und es können in derselben täglich bequem 80 Stück Großvieh geschlachtet werden.

Die Decke besteht aus Gewölben von Cementbeton zwischen I-Eisen, welche von gusseisernen Säulen getragen werden. Das Gewölbe bildet gleichzeitig den Fußboden für den oberen Bodenraum. Der Boden der Halle ist ebenfalls aus Cementbeton hergestellt.

In der Mitte führt ein 2,50^m breiter Gang durch die Halle, zu dessen beiden Seiten das abfließende Spülwasser durch Rinnen abgeführt wird.

Auf 1,8^m Höhe sind die Wände mit Cement glatt geputzt, damit sie leicht abgewaschen werden können, während die oberen Wandflächen des freundlichen Aussehens wegen aus gelbem, ausgefugtem Verblendziegel-Mauerwerke hergestellt sind. Die Thore sind eiserne Schiebethore aus Wellblech (s. Fig. 6, Bl. 38).

Die eine Seite der Halle dient zum Schlachten, die andere zum Aufhängen der ausgeschlachteten Thiere. Auf der ersteren Seite befinden sich im Fußboden in entsprechenden Entfernungen eiserne Ringe, in große Quader eingelassen, an denen die Thiere niedergezogen werden; die Tödtung erfolgt mit Hülfe der Schlachtmäsk. Auf den Fensterpfeilern befinden sich 10 Stück Aufzugvorrichtungen (s. Fig. 7), mittels welcher die Thiere in die Höhe gezogen werden. Hiermit stehen die auf je zwei Schienen sich bewegenden eisernen Laufkatzen in Verbindung. Sie dienen dazu, die geschlachteten Thiere auf die andere Seite der Schlachthalle zu bewegen und dort auf eiserne Querbalken niederzulassen, wo sie einige Stunden lang zur Abkühlung des Fleisches hängen bleiben können.

Reichliche Wasserleitung, sorgfältige Entwässerung und hinreichende Gasbeleuchtung sind vorhanden.

Große Fenster erleuchten den Raum genügend. An der Außenseite derselben sind Zugvorhänge zur Abhaltung der Sonnenstrahlen angebracht. Die Fenster haben bewegliche, um eine wagerechte Achse drehbare Flügel, während Abzugschlote, mit Hüten versehen,

die schlechte Luft abführen können. In den Schloten befinden sich Klappen, mittels deren die Stärke des Abzugs geregelt werden kann.

An den Säulen im Inneren der Halle sind Haken zum Aufhängen der kleinen Fleischtheile befestigt.

Unter den Fensterbänken sind kleine eiserne Kästen angebracht, in welchen die Fleischer ihre Geräthschaften aufbewahren können.

Zur Ermittlung der Schlachtgewichte dienen zwei Waagen.

An der einen Seite der Schlachthalle sind (in zwei Geschossen über einander) vier Zimmer zum Aufenthalte des Wiegemeisters und der Schlachter angelegt.

Der große Boden über der Halle kann für verschiedene Zwecke, zum Lagern von Fellen u. dgl., benutzt werden. Eine steinerne Treppe führt nach demselben, während an beiden Giebeln Fenster bezw. Luken mit Rollen zum Aufziehen der hier zu lagernden Gegenstände angebracht sind.

4) **Die Kleinvieh-Schlachthalle** (Bl. 41) hat eine innere Grundfläche von 715,35^{qm} und bietet Raum für 750 Schlachtungen an einem Tage, da ein großer Theil des Kleinviehes meist kurz nach dem Schlachten aus der Halle entfernt wird. Dieselbe ist im Allgemeinen so angeordnet und ausgeführt wie die Großvieh-Schlachthalle; nur ist die Eintheilung eine andere.

Hier sind zunächst einige Buchten zum Eintreiben der Thiere vorhanden. Ferner sind Zellen (Fig. 12 bis 14) angelegt, um den Schlächtern die Möglichkeit zu geben, hier das Fleisch längere Zeit aufhängen zu können. Eine Zelle wird gewöhnlich an mehrere Fleischer abgegeben.

Im Uebrigen ist die Halle durch kleine eiserne Säulen mit Flacheisen (Fig. 11), an welchen sich die Haken zum Aufhängen der Thiere befinden, in einzelne Abtheilungen getheilt. Die Hakengestelle sind in verschiedener Höhe hergestellt, um den Fleischern das Ausschachten von größerem und kleinerem Vieh bequem zu machen. Die Zellenwände sind sämmtlich aus eisernen Gittern hergestellt. In der Halle und in den Zellen stehen Arbeitstische für die Fleischer.

Am hinteren Ende der Halle ist ein Theil abgetrennt, welcher an mehrere Häutehändler verpachtet ist und zum Einsalzen der Häute benutzt wird. Im Falle des Bedürfnisses kann die Halle um diesen Theil vergrößert werden.

Zur Ermittlung der Schlachtgewichte befindet sich eine Waage in der Halle. Zum Aufenthalte für den Wiegemeister und für die Schlachter sind auch hier an dem vorderen Ende in zwei Geschossen zusammen vier Zimmer angelegt.

Der Boden über dieser Halle kann wie derjenige über der Großvieh-Schlachthalle verwendet werden.

5) **Die Schweine-Schlachthalle** (Bl. 41) ist durch eine bis an das Dach aufgeführte Mauer in zwei Theile getheilt (Fig. 6). Der vordere Theil dient als Brühraum, der hintere wird zum Ausschachten der Thiere benutzt.

Der Brühraum hat im Inneren 311,4^{qm} Grundfläche, die Schlachthalle eine solche von 698^{qm}. In diesen Räumen können täglich bequem 440 Schlachtungen vorgenommen werden.

Der Brühraum hat einen eisernen Dachstuhl und ist mit verzinktem Wellbleche eingedeckt. Das Dach ist mit einem Dachreiter zum Abführen der Dünste versehen. Am Dachfusse kann auch hier unter den Wellen des Bleches frische Luft einströmen, wie bei den Markthallen.

Der Schlachtraum ist überwölbt, in gleicher Weise wie die übrigen Hallen.

In dem Brühraume sind auf jeder Seite drei Buchten vorhanden, von denen je zwei zum Eintriebe der Schweine dienen, während in der mittleren das Töden besorgt wird. In der Mitte des Raumes stehen zwei Brühkessel (Fig. 8—10) und unmittelbar daran je ein großer Arbeitstisch. Eine Katze mit Flaschenzug auf jeder Seite dient dazu, um schwere Schweine aus der Tödebucht in den Brühkessel zu schaffen, sowie aus dem Brühkessel auf den Arbeitstisch. Von den Arbeitstischen werden die Schweine in den Schlachtraum gebracht und dort an Hakengestellen aufgehängt, woselbst sie ausgeschlachtet werden. Diese Haken-gestelle sind wie in der Kleinvieh-Schlachthalle von verschiedener Höhe, um das Ausschachten größerer und kleinerer Thiere bequem zu machen. Sie bestehen aus gusseisernen Säulen und die letzteren verbindenden Flacheisen, an welchen die Haken angebracht sind. Auch hier benutzt man Flaschenzüge, welche an Katzen hängen, zum Aufziehen und Fortbewegen der Thiere von einer Stelle an die andere, um sie überall leicht aufhängen zu können.

Zwei Waagen dienen zur Ermittlung der Schlachtgewichte.

Ein Theil der Halle ist, in ähnlicher Weise wie bei der Kleinvieh-Schlachthalle, in Zellen abgetheilt, in welchen die Fleischer das Fleisch längere Zeit hängen lassen können. In den Zellen und in dem Schlachtraume der Halle stehen Tische zum Arbeiten der Fleischer. Im Uebrigen ist die Halle in gleicher Weise hergestellt und ausgestattet, wie die Kleinvieh-Schlachthalle.

Ueber der Schlachthalle ist ebenfalls ein großer Dachboden vorhanden.

Es möge noch angeführt werden, dass die Trennung des Brühraumes von dem Schlachtraume den Verkehr sehr erleichtert und sich als sehr zweckmäfsig gezeigt hat.

6) **Maschinenhaus mit Wasserthurm und Kesselhaus.** (Bl. 42). Das Maschinenhaus mit dem Wasserthurme liegt in der Achse der Strafsse zwischen Kleinvieh- und Schweine-Schlachthalle. Die Dampfmaschine dient dazu, um das Wasser aus einem vor dem Wasserthurme unter der Strafsse angelegten Brunnen von etwa 20^m Tiefe in einen ebenfalls unter der Strafsse befindlichen Wasserbehälter von 200^{cbm} Inhalt und von da in einen in dem oberen Theile des Wasserthurmes befindlichen eisernen Wasserbehälter von 100^{cbm} Inhalt

zu fördern. Auf diese Weise ist es möglich, das Wasser für die zwei Schlachtstage in der Woche aufzuspeichern. Der Brunnen liefert etwa 80—100^{cbm} Wasser täglich, während an einem Schlachtstage höchstens 200^{cbm} Wasser verbraucht werden.

In dem angrenzenden Kesselhause (Fig. 4) sind zwei Dampfkessel aufgestellt. Beide zusammen sind nur an den Schlachttagen im Betrieb, während an den übrigen Tagen nur ein Kessel gefeuert wird. Die Dampfkessel haben je eine Feuerung mit Rauch und Russ verzehrender Einrichtung nach Klett'scher Anordnung (Nürnberg), welche bei sorgsamer Bedienung ihren Zweck erfüllt. In dem zweiten Geschosse über dem Maschinenraume befindet sich ein Warmwasser-Behälter von 15^{cbm} Inhalt, in welchem das Wasser durch abgehenden Dampf erwärmt wird. Dieses warme Wasser speist die Spültröge in den Kuttelleien.

Von den Kesseln geht eine Dampfrohrleitung nach dem Brühraume der Schweine-Schlachthalle, um das Wasser in den Brühbottichen zum Sieden zu bringen. Auch das Wasser in dem kleinen Brühkessel, welcher in der Schweinekuttelei sich befindet, wird durch eine Dampfrohrleitung vom Kessel aus zum Sieden gebracht.

Der Wasserbehälter im oberen Theile des Thurmes ist zum Schutze vor dem Gefrieren des Wassers mit Strohänden umgeben. Auch geht ein Dampfzuleitungsrohr vom Dampfkessel aus durch diesen Behälter, um zu bewirken, dass die Temperatur des darin befindlichen Wassers keine allzu niedrige wird.

Hinter dem Thurme, angrenzend an das Maschinenhaus, befindet sich eine kleine Schlosserwerkstätte, während hinter dem Kesselhause Räume für Kohlen vorhanden sind.

Die Fußböden, Wände, Thüren, Fenster usw. sind in gleicher Weise hergestellt, wie bei den übrigen Gebäuden. Die Dächer sind zum Theile mit Wellblech gedeckt, zum Theile mit Schiefer. Die Schlosserwerkstätte ist durch Oberlicht beleuchtet.

7) **Kuttelleien mit Düngergrube.** (Bl. 42.) Dieselben befinden sich an der östlichen Grenze des Grundstückes hinter den Schlachthallen und grenzen an das Maschinenhaus.

Die grobe und feine Kuttelei haben im Inneren 59,50 + 116,79 = 176,29^{qm} Gesamt-Grundfläche, die Schweinekuttelei eine solche von 103,05^{qm}.

Vor der groben Kuttelei befindet sich eine Düngergrube (Fig. 4), in welcher die Wampen ausgestochen werden. Dieselben werden dann in der groben Kuttelei, woselbst sich fünf Spültröge befinden, ausgewaschen. Die übrigen Eingeweide des Großviehes, sowie der Kälber und Schafe werden in der feinen Kuttelei ausgewaschen und gereinigt.

Die Schweine-Kuttelei befindet sich in einem besonderen Raume.

In sämtlichen Kuttelleien sind die Spültröge (Fig. 6) aus Cement-Beton hergestellt. Sie können mit warmem und kaltem Wasser gespeist werden.

In der Schweine-Kuttelei steht außerdem noch ein kleiner Brühkessel, welcher an Tagen außer den Hauptschlachttagen dazu dient, einzelne geschlachtete Schweine hier zu brühen, um es so zu vermeiden, dass an solchen Tagen die großen Brühkessel im Brühause der Schweine-Schlachthalle mit Heißwasser versehen werden müssen. Ueber den Spültrögen sind kleine Haken zum Aufhängen von Eingeweiden vorhanden. Das Wasser aus den Spültrögen wird durch das Kanalnetz abgeführt.

Die vorhin erwähnte Düngergrube ist im Boden aus Cement-Beton hergestellt und an den Umfangswänden cementirt. In dieselbe können Wagen einfahren, um das Aufladen des Düngers bequem zu gestalten. Ein Ablauf, welcher mit dem Kanalnetze in Verbindung steht, ermöglicht es, dieselbe mit Wasser zu spülen und zu reinigen. Es ist beabsichtigt, dieselbe später noch zu überdachen.

Die sämtlichen Kuttelleien haben eiserne Dachstühle (s. Fig. 5) mit Wellblech-Bedachung, sowie Dachreiter mit Drehklappen zum Ablassen der Dünste. Die mit eisernen Rahmen eingefassten Fenster haben bewegliche Flügel, ähnlich wie bei den Schlachthallen. Die eisernen Thore sind ebenfalls als Schiebethore angelegt. Der Fußboden besteht aus Cement-Beton. Die Wände sind auf 1,8^m Höhe in Cement geputzt, während die oberen Mauerflächen mit gelben Verblendziegeln hergestellt und ausgefugt sind. Die Beleuchtung geschieht wie in den übrigen Räumen durch Gas.

8) **Die Talgsmelze und Albuminfabrik** (Bl. 42) schließt sich an das Kesselhaus an und sind in gleicher Weise ausgestattet, wie die übrigen Gebäude. Der Keller ist auf **I**-Eisen überwölbt; die Gewölbe sind aus Cement-Beton hergestellt, ebenso die Fußböden. Die Bedachung besteht aus Eisenwellblech mit Dachreitern zum Abführen der Dünste (Fig. 2). Es ist die Einrichtung getroffen, sowohl in die Räume des Kellers wie des Erdgeschosses mit Handkarren einfahren zu können und so den Betrieb möglichst zu erleichtern.

Bis jetzt sind jedoch die Talgsmelze und die Albuminfabrik nicht in Betrieb genommen worden, da sich noch Niemand zur Uebernahme derselben gefunden hat.

9) **Das Zimmer für Trichinenschau** (Bl. 42, Fig. 3 u. 4) schließt sich an die letztgenannten Räume an, hat große, nach Norden zu liegende Fenster und bietet bequem 12—16 Trichinenschauern Raum. Es ist ganz nahe an der Schweine-Schlachthalle gelegen.

10) **Wagenschuppen, Hundeställe und Aborte.** (Bl. 42, Fig. 7—9.) Der Wagenschuppen dient zum Unterstellen der Fleischerwagen. In demselben sind 45 Hundeställe zur Unterbringung der Hunde eingebaut, welche hier vielfach zum Ziehen der Fleischerwagen benutzt werden. Der Schuppen ist an der Vorderseite offen, hat eisernen, durch eiserne Säulen gestützten Dachstuhl und Wellblech-Bedachung. Unmittelbar daran sind Aborte und ein Pissoir angebaut.

11) **Raum zur Herstellung der Desinfektionsmasse.** (Bl. 33) An den Schuppen schließt sich ein größerer gedeckter Raum, dessen Boden aus Cementbeton hergestellt ist. Dieser Raum wird dazu benutzt, um die Desinfektionsmasse darinnen zu bereiten.

Die Süvern'sche Desinfektionsmasse besteht aus Aetzkalk, Chlormagnesium und fäulnisswidrigen Oelen. Die Mengen, in welchen diese Bestandtheile gemischt werden, sind verschieden, je nach der Art der zu desinficirenden Stoffe.

Die Wirkung des Mittels ist eine zweifache: 1) werden die in den Abfallstoffen befindlichen Pilze und Krankheits-Erreger getödtet, sowie unschädlich und vollständig geruchlos gemacht, und 2) werden die gesammten Stoffe in einen festen Niederschlag und reine Flüssigkeit geschieden.

Die Desinfektionsmasse, welche etwa die äußere Beschaffenheit des Maurermörtels hat, wird zum Zwecke ihrer Verwendung mit Wasser zu einem dünnen Brei gemischt. Die erforderliche Menge ist natürlich sehr verschieden, je nach der Beschaffenheit der zu desinficirenden Wässer; im Durchschnitte kann man rechnen, dass auf 1^{cbm} Schmutzwasser soviel Desinfektionsmasse kommt, wie man aus 1^{kg} Kalk bereitet. Der Preis der Masse ist 6^M für 100^{kg} im Kleinhandel, bei größeren Mengen bedeutend billiger.

12) **Pferdestall.** (Bl. 43, Fig. 7—9). Ferner ist ein großer Pferdestall vorhanden, an das Verwaltungs-Gebäude anschließend, welcher in ähnlicher Weise ausgeführt ist wie die übrigen Stallgebäude. Derselbe, sowie der unter 2 erwähnte Pferdestall bieten zusammen Raum zur Unterbringung von 22 Pferden der Fleischer und der Unternehmer der Fleisch-Beförderung nach der Stadt. Der Dünger aus diesen Stallungen wird ebenfalls in die bei der Kuttelei befindliche Düngergrube geschafft.

13) **Die Pferde- und Hundeschlächtereie.** (Bl. 41, Fig. 15—18.) Sie befindet sich am hinteren Theile des Schlachthofes und besteht aus einem Schlachtraum, einer Kuttelei, einem Stalle und einem Aufseher-Zimmer. Ueber dem Stalle ist ein Heuboden vorhanden. Die innere Einrichtung ist ähnlich wie bei der Großvieh-Schlachthalle und den übrigen Ställen. In der Kuttelei befindet sich ein Kessel zum Herstellen von Heißwasser.

Der Hof in welchem sich eine Düngergrube befindet, ist mit einer Mauer umgeben. In denselben gelangt man von der außerhalb des Schlachthofes an der östlichen Grenze desselben liegenden Straße. Nur für die Beamten und Bediensteten des Schlacht- und Viehhofes führt eine Thüre aus dem Schlachthofe in die genannte Schlächtereie. — Die nach dem Schlachthofe gelegenen Fenster der Schlachthalle sind im unteren Theile mit mattem Glase versehen, um die geschlachteten Thiere dem Anblicke zu entziehen.

IV. Verwaltungs-Gebäude. (Bl. 34.)

Es sind zwei Verwaltungs-Gebäude errichtet. Wie schon erwähnt, steht das eine auf der Seite des Schlachthofes, das andere auf der Seite des Viehhofes. In dem ersteren befinden sich Geschäftsräume für den Thierarzt, die Polizeiwache, die königliche Schlachtsteuer-Einnahme, sowie Dienstwohnungen für den Schlachthofs-Verwalter, zwei Schlachtmeister, den Maschinenmeister,

einen Fleischbeschauer, einen Pförtner und einen Beamten des kgl. Hauptsteueramtes

In dem Verwaltungs-Gebäude auf dem Viehhofe befinden sich ein Sitzungszimmer für den Vorstand der Fleischer-Innung, ein Zimmer für den Direktor, ein solches für die Buchhalterei und Kasse, ein Waage- und Pförtner-Zimmer, ein Zimmer für die kgl. Eisenbahn-Expedition, sowie Dienstwohnungen für den Direktor, Thierarzt, Kassirer, Viehhofs-Inspektor und Wiegemeister.

An der Seitenstraße zwischen diesem Verwaltungs-Gebäude und Großviehstalle befindet sich eine große selbstaufzeichnende Brückenwaage.

Zu dem Verwaltungs-Gebäude gehören ferner zwei Waschküchen, welche in dem Seitengebäude an der Grenze zwischen Viehhof und Gasthof gelegen sind. (Wagenschuppen siehe unter Gasthof.)

V. Gasthof und Börse. (Bl. 35, 36 u. 37.)

An den Viehhof schließt sich der Gasthof mit dem Börsensaale und einem Vorgarten. Die Gesamt-Grundfläche des Gasthofes mit Garten, Hof und Nebengebäuden (Wagenschuppen zum Theil) beträgt 3930 qm.

Der Gasthof enthält aufser dem Börsensaale größere Bewirthungszimmer, sowie eine Anzahl Fremdenzimmer im ersten und zweiten Obergeschosse. Nahe bei dem Börsensaale — von letzterem nur durch einen Gang getrennt — sind vier Geschäftszimmer für die Viehmarktbank und für Viehhändler vorhanden. Für genügende Kellerräume ist gesorgt. Küchen und Speiseräume, Plätt- und Bügelzimmer sind im Kellergeschosse eingerichtet.

Der geräumige Hof dient zum Aufstellen von Wagen, während ein Pferdestall (Bl. 37) für 30 Pferde genügenden Raum bietet. Derselbe ist in gleicher Weise hergestellt wie die übrigen Stallungen auf dem Schlacht- und Viehhofe.

Ein Schuppen dient zum Unterstellen von Wagen (Fig. 3—5). An denselben ist, angrenzend an die vorhin erwähnten beiden, zu den Verwaltungs-Gebäuden gehörigen Waschküchen, eine größere Waschküche für den Gasthof angebaut. Unter diesem Wagenschuppen befindet sich die große Desinfektionsgruben-Anlage, auf welche später zurückgekommen werden wird.

VI. Sonstige Anlagen.

1) **Herstellung der Strafsen.** Auf dem Schlachthofe sind die Strafsen sämtlich gepflastert, auf dem Viehhofe sind sie, mit Ausnahme der Hauptstraße und der zwischen dem Verwaltungs-Gebäude und dem Großviehstalle befindlichen, längs des ersteren Gebäudes ebenfalls gepflasterten Seitenstraße, mit Steinschlagbahn versehen. Die Pflastersteine sind aus den Granulit-Steinbrüchen der Stadt Chemnitz bezogen. Die Klinkersteine (Fliesen) für die Strafsen zwischen den Schlachthallen wie für die Laderampe sind von der Firma Hofmann in Taubenheim bei Meißen bezogen. Die Steinschlag-Strafsen sind mittels Packsatzes, Steinknack-

Beschotterung und Ueberkiesung hergestellt. Die Fußwege sind erhöht angelegt, aus Cementbeton hergestellt und mit Kantensteinen aus Granit abgegrenzt.

2) **Beleuchtung.** Sämmtliche Gebäude werden, wie schon erwähnt, durch Gas beleuchtet; in gleicher Weise auch die Strafsen. In dem Brühhause der Schweine-Schlachthalle, sowie in dem Börsensaale und in dem größeren Bewirthungs-Zimmer sind Siemens-Brenner verwendet, während sonst überall gewöhnliche Gasflammen angebracht sind.

Im Schlacht- und Viehhofe mit Einschluss des Gasthofes befinden sich, aufser 36 Strafsenlaternen, 419 Gasflammen mit Einschluss der Siemens-Brenner.

3) **Die Wasserbeschaffung** geschieht aus einem, vor dem Wasserthurme in 8,7^m Entfernung gelegenen Brunnen von etwa 20^m Tiefe und 2^m lichter Weite. Derselbe liefert täglich etwa 80—100^{cbm} Wasser von vorzüglicher Beschaffenheit.

Von dem Wasserbehälter im Wasserthurme aus gelangt das Wasser in die verschiedenen Gebäude des Schlacht- und Viehhofes, sowie auf die Strafsen, woselbst überall Wasserpfeifen zum Besprengen und Reinigen derselben angelegt sind. Aufserdem hat man die Leitung im Wasserthurme an das Rohrnetz der städtischen Wasserleitung angeschlossen, um eine genügende Aushilfe zu besitzen, sowie bei etwa ausbrechendem Brande die Herstellung eines höheren Druckes zu ermöglichen. Die Verwaltungs-Gebäude und den Gasthof hat man nur an die städtische Wasserleitung angeschlossen, um den höheren Druck derselben für diese Gebäude zu benutzen.

4) **Die Entwässerung** (Bl. 33, 37 u. 43) erfolgt nur durch Röhrenleitungen (aus Thon und Cementbeton), und es ist durchgehends die Süvern-Röber'sche Anordnung eingeführt. Die einzelnen Stränge sind behufs bequemer und leichter Reinigung geradlinig angelegt und führen von den Einläufen zu den Desinfektionsschächten (Spülschächten). Eine Trennung des Regenwassers von dem Spülwasser hat man nicht vorgenommen, um den Vortheil zu behalten, dass sämmtliche Röhrenleitungen bei Eintritt von Regen durch das Regenwasser gründlich gereinigt werden.

Bei der Ausführung wurde der Grundsatz festgehalten, die Einläufe (Fig. 4—6, Bl. 43) nicht mit Schlammfängen (was sonst gewöhnlich geschieht) zu versehen, vielmehr hier nur Wasserverschlüsse zuzulassen. Durch eine derartige Anlage wird man allerdings genöthigt, allen Koth und sonstigen Unrath von den Einläufen mittels enger Gitter fern zu halten, indem solcher sonst in die Röhrenleitungen gelangen würde, — allein man spart auf diese Weise das Herausnehmen der festen Stoffe aus den Schlammfängen. Die festen Stoffe werden von den engen Gittern weggeräumt, bleiben auf den Fußböden liegen, werden mittels kleiner Wagen entfernt und nach den Düngergruben geschafft. Etwa mit fortgespült werdende Schlammtheile werden in den Desinfektionsschächten zurückgehalten und von hier aus mittels der erwähnten kleinen Wagen entfernt.

Aehnlich wie die Einläufe im Inneren der Gebäude sind auch die Einläufe auf den Strafsen angeordnet; nur sind die aufliegenden Gitter weiter und die Wassererschlüsse zum Zurückhalten des Sandes gröfser.

In die Einläufe der Schlachthallen wird Desinfektionsmasse gebracht, während dies bei den übrigen Einläufen nicht nöthig ist. Größere Mengen Sövernischer Desinfektionsmasse werden ferner in die sämtlichen Desinfektionsschächte eingefüllt. Hierdurch wird erreicht, dass die Spülwässer schon bei dem Eintritt in die Röhrenleitungen mit der Desinfektionsmasse in Berührung kommen und so Gelegenheit haben, beim Durchfließen durch die Leitungen bis zur Grubenanlage sich mit dieser Masse vollständig zu mischen.

Auch ist in den Desinfektionsschächten (Bl. 43, Fig. 2) eine Vorrichtung vorhanden, durch welche eine geringe Anstauung des Ablaufwassers entsteht. Wird dann das Kegelventil gehoben, so fließt das Wasser mit vermehrter Geschwindigkeit durch die Röhrenleitungen, wodurch das Ablagern fester Stoffe in den letzteren vermieden wird (Spülschächte).

Die Anlage der Aborte ist nach der gleichen Anordnung erfolgt. Die Auswurfstoffe fallen in mit Desinfektionsflüssigkeit gefüllte eiserne Behälter, welche von Zeit zu Zeit dadurch entleert werden, dass ein die Verbindung mit der Röhrenleitung schließendes Kegelventil gehoben wird. Die Flüssigkeiten fließen dann ebenfalls nach den erwähnten Desinfektionsschächten hin und vereinigen sich hier mit dem Spülwasser.

Das Regenwasser, die Jauche und die gesammten Spülwässer von dem Schlacht- und Viehhofe, aus den Verwaltungs-Gebäuden und dem Gasthofe (also von der ganzen Anlage) wird von den Desinfektionsschächten aus mittels größerer Röhrenleitungen in die unter dem Wagenschuppen- und Waschküchen-Gebäude (s. unter Gasthof) befindliche Desinfektionsgruben-Anlage geführt.

An der Zusammenführungsstelle verschiedener Röhrenleitungen sind Untersuchungsschächte angebracht.

5) Klär- und Desinfektionsgruben. (Bl. 37, Fig. 6—9.) Diese Anlage besteht aus drei kleinen Gruben und einer größeren, welche sämtlich dicht gemauert sind.

Ist in den Einläufen und Desinfektionsschächten schon genügende Desinfektionsmasse dem Spülwasser

zugesetzt worden, dann ist ein weiterer Zusatz solcher Masse in diesen Sammelgruben nicht mehr nöthig, und letztere dienen dann nur dazu, die Wässer in langsame Bewegung zu versetzen und so das Niederschlagen der schlammigen Theile zu bewirken.

Die zu reinigenden Wässer treten bei *K* ein (Fig. 8), gelangen zunächst in die Grube *a*, in welcher sich die größten Schlammtheile schon absetzen, dann nach *b*, von hier nach *c* und von *c* in die große Grube *d*. Von der letzteren werden sie geklärt nach dem Ablaufe *L* und von hier durch eine größere Röhrenleitung nach dem städtischen Strafsenkanale geführt.

Behufs Reinigung können die Gruben *a*, *b*, *c* der Reihe nach ausgeschaltet werden. Da ferner der Einlauf *K* mit dem Ablaufe *L* durch eine Röhrenleitung unmittelbar verbunden ist, so kann auch die ganze Grubenanlage von der Benutzung ausgeschlossen werden, in welchem Falle dann die Spülwässer ohne Weiteres in den städtischen Kanal gelangen.

Das Reinigen der Gruben wird in folgender Weise vorgenommen: Zuerst wird das Wasser mittels eines Pulsators, dessen Saugrohr in den mit den Gruben *a*, *b*, *c* und *d* durch eine Röhrenleitung verbundenen Sammelschacht *e* reicht, 2—3 Mal aus der zu reinigenden Grube abgepumpt; hierauf werden die zurückbleibenden dickschlammigen Bestandtheile mit Eimern herausgehoben und in wasserdichten Kastenwagen entfernt.

In der Grube *a* werden in 3—4 Wochen etwa 11—12 Kastenwagen (von je 1,45^{cbm} Inhalt) solcher Schlammtheile gesammelt, und es hat sich gezeigt, dass die Grube *a* alle 3—4 Wochen, die Grube *b* alle 8 Wochen, die Grube *c* alle 3 Monate und die Grube *d* alle 2—3 Jahre gereinigt werden müssen.

Es ist ferner bei dem Einlaufe (bei *f*) eine Vorrichtung angebracht, welche bei starkem Regen bewirkt, dass das Regenwasser oder die hierdurch sehr verdünnten Spülwässer durch die Verbindungs-Röhrenleitung *J* ohne Weiteres in den Strafsenkanal abgeführt werden. Hierdurch wird es vermieden, die großen Wassermengen durch die Gruben zu führen; denn für diesen Fall würden die bereits niedergeschlagenen schlammigen Theile wieder in Bewegung gesetzt werden.

Die ganze Entwässerungs-Anlage ist nach den Plänen des Ing. Röber in Dresden ausgeführt und bewährt sich sehr gut.

VII. Baukosten.

Die Baukosten vertheilen sich in folgender Weise:

Ord.-Nr.	Nr. der Beschreibung		
A. Verschiedene Arbeiten.			
1)	Ebnung des Bauplatzes	20 664,28	M.
2)	Futtermauer und Unterbau der Eisenbahnbrücke	30 499,38	M.
3)	Eisenbahn mit Oberbau und Brücken-Ueberbau	36 186,41	M.
4)	Einfriedigung	5 127,95	M.
5)	Hauptthor	13 523,42	M.
B. Gebäude und Anlagen des Viehhofes.			
6)	II, 2. Laderampe	10 416,30	M.
7)	II, 3. Großviehstall (beb. Fläche = 862 qm; 1 qm = 65,40 M.)	56 378,02	M.
	zu übertragen ..	172 795,76	M.

Ord.-Nr.	Nr. der Beschreibung		Uebertrag..	
8)	II, 4.	Kleinviehstall, Beobachtungs-Stall und Kranken-Schlachthaus (beb. Fläche = 1187 qm; 1 qm = 74,14 M) ...	88 012,91 M,	
9)	II, 5.	Großvieh-Markthalle (beb. Fläche = 1537 qm; 1 qm = 59,43 M)	91 344,13 M.	
10)	II, 5.	Kleinvieh-Markthalle (beb. Fläche = 1537 qm; 1 qm = 64,41 M)	99 127,29 M,	
11)	II, 6.	Die größere Düngergrube (Haupt-Düngergrube) (Grundfläche 75 qm; 1 qm = 21,33 M)	1 600,00 M,	

C. Gebäude und Anlagen des Schlachthofes.

12)	III, 2.	Großviehstall (Hungerstall) (beb. Fläche = 352 qm; 1 qm = 79,21 M)	27 883,17 M,
13)	III, 3.	Großvieh-Schlachthalle (beb. Fläche = 884 qm; 1 qm = 96,17 M)	85 014,35 M,
14)	III, 4.	Kleinvieh-Schlachthalle (beb. Fläche = 1023 qm; 1 qm = 87,22 M)	89 223,70 M,
15)	III, 5.	Schweine-Schlachthalle (beb. Fläche = 1075 qm; 1 qm = 86,24 M)	92 709,43 M,
16)	III, 6.	Maschinenhaus und Kesselhaus mit Maschinenanlage, Kessel, Dampfmaschine, Pumpen, eiserner Wasserbehälter im Thurme usw.	29 976,97 M,
17)	III, 6.	Wasserturm (beb. Fläche = 81 qm; 1 qm = 346,94 M)	28 102,14 M,
18)	III, 6.	Wasserbehälter unter der StraÙe	5 989,98 M,
19)	III, 6.	Brunnen	5 946,59 M,
20)	III, 7, 8	Kutteleien mit Düngergrube (7), Talgschmelze, Albuminfabrik (8) und Zimmer für Trichinenschau (9) u. 9. (beb. Fläche = 698 qm; 1 qm = 91,39 M)	63 787,66 M,
21)	III, 10.	Schuppen, Hundeställe, Aborte usw.	} (beb. Fläche = 408 qm; 1 qm = 54,16 M)
21)	III, 11.	Raum für Herstellung der Desinfektionsmasse]	
22)	III, 12.	Pferdestall (beb. Fläche = 109 qm; 1 qm = 78,59 M)	8 566,83 M,
23)	III, 13.	Pferde- und Hundeschlächtereie (beb. Fläche = 211 qm; 1 qm = 130,99 M)	27 637,16 M,

D. Verwaltungs-Gebäude.

24)	IV.	Verwaltungs-Gebäude auf dem Schlachthofe (beb. Fläche = 300 qm; 1 qm = 183,89 M)	55 168,86 M,
25)	IV.	Verwaltungs-Gebäude auf dem Viehhofe (beb. Fläche = 300 qm; 1 qm = 200,94 M)	60 280,74 M,

E. Gasthof und Börse.

26)	V.	Gasthof und Börse (beb. Fläche = 654 qm; 1 qm = 202,12 M)	132 184,90 M,
27)	V.	Pferdestall (beb. Fläche = 250,61 qm, 1 qm = 78,00 M)	19 547,58 M,
28)	V.	Wagenschuppen, Waschküchen und Aborte (beb. Fläche = 207,12 qm; 1 qm = 65,56 M)	13 580,45 M,

Bemerkung zu B, C, D und E. Die Blitzableitung beziffert sich im Ganzen auf 6131,18 M, ist indessen auf die einzelnen Gebäude vertheilt.

F. Sonstige Anlagen.

29)	VI, 1.	Straßen nebst Fußsteigen innerhalb des Grundstückes	116 137,27 M,
30)		desgl. außerhalb des Grundstückes	19 660,88 M,
31)	VI, 2.	Gasleitung (Erdleitung)	12 679,35 M,
32)	VI, 3.	Wasserleitung (Erdleitung)	10 962,90 M,
Bemerkung zu 31 u. 32. Die Baukosten für die Gas- und Wasserleitung in den Gebäuden sind bei den Bausummen der letzteren mit eingerechnet.			
33)	VI, 4 u. 5.	Kanalisation, einschließlich der Klärgruben-Anlage	50 294,98 M,

G. Allgemeine Kosten.

34)	Ausstattung	34 591,61 M,
35)	Bauleitung	66 941,91 M,
36)	Gebühren für rechtswissenschaftliche Arbeiten; Vergütungen	7 222,30 M,
37)	Insgemein, Reisen, Anstandskosten u. dgl.	15 452,77 M,
38)	Grundstückskosten und Gebühren	217 111,67 M,
39)	Grundstückszinsen	26 864,50 M,
40)	Bauzinsen	36 482,43 M,
		Gesamtsumme .. 1 834 982,00 M.

VIII. Schlussbemerkungen.

Am 16. Nov. 1881 erfolgte der erste Spatenstich zu den umfangreichen Erdarbeiten des in seiner Höhe Lage sehr verschiedenen Grundstückes; dieselben konnten im Winter 1881/82 vollendet werden. Während dieser Zeit wurden die Baupläne und Voranschläge aufgestellt, so dass im Frühjahr 1882 mit den Bauarbeiten begonnen und am 12. Juli 1882 die feierliche Grundsteinlegung vorgenommen werden konnte.

Die Arbeiten wurden rasch gefördert, so dass am 4. Dec. 1883 der Schlacht- und Viehhof in allen seinen Theilen eröffnet werden konnte.

Die sämtlichen Bauarbeiten wurden theils durch öffentliche, theils durch beschränkte Ausschreibung vergeben. Außer den bereits bei einzelnen Bauten genannten Unternehmern ist noch zu erwähnen, dass die Lieferung und Aufstellung der größeren Eisenbauten, sowie der Winden in der Großvieh-Schlachthalle von der Firma J. S. Fries Sohn in Sachsenhausen, der übrigen Eisenbauten von der Marienhütte in Cainsdorf bei Zwickau, die Lieferung der sämtlichen Betonarbeiten, Beton-Tröge und Beton-Röhren von der Firma Dyckerhoff & Widmann in Biebrich a. Rh. bewirkt worden sind, während die Maschinenanlage und die Wasserbehälter von der Sächsischen Maschinenfabrik

zu Chemnitz, die Einrichtung des Schweine-Brühhauses von der Firma U. Pornitz zu Chemnitz, die Wasser- und Gasleitung im Inneren der Gebäude von der Firma R. Drescher daselbst ausgeführt worden sind. Alle weiteren Arbeiten wurden von Chemnitzer Bauhandwerkern, das Wasserleitungs-Rohrnetz auf den Strafsen von der Direktion des städtischen Wasserwerkes und das Gasleitungs-Rohrnetz von der Direktion der städtischen Gasanstalt ausgeführt.

Die Fußböden in den Hallen, Stallungen usw. aus Cement-Beton haben sich durchgehends sehr gut bewährt. Sie sind dauerhaft, werden nicht zu glatt und können leicht gereinigt werden.

Der Entwurf und die Oberleitung des Baues der gesamten Anlage ist dem Verf. übertragen gewesen. Ihm zur Seite standen zur näheren Bearbeitung der Pläne und zur Ausführung derselben Hr. Arch. Wack, Hr. Arch. Kögler und Hr. Ing. Noack. Die beiden Erstgenannten waren von Anfang bis zu Ende bei dem Baue thätig, und Hr. Kögler ist noch vor Eröffnung der Anlage zum Direktor derselben gewählt worden.

Von Seiten der Innung war ein Ausschuss gebildet, welchem sämtliche Pläne und Anschläge zur gemeinsamen Berathung vorgelegt wurden; nur durch das gemeinsame Wirken dieser erfahrenen Männer mit dem leitenden Architekten war es möglich, eine zweckmäßige, den Bedürfnissen wirklich Rechnung tragende Anlage zu schaffen.

IX. Anhang.

A. Einrichtung der Verwaltung.

Die Verwaltung des Schlacht- und Viehhofes steht nach Maßgabe der als Nebenstatut zum Innungsstatute der Fleischerinnung aufgestellten Verwaltungs-Ordnung dem Innungs-Vorstande zu, soweit nicht Beschlussfassungen der Innungs-Versammlung vorbehalten sind.

Die veterinär-polizeiliche Oberaufsicht wird von dem Kgl. Bezirks-Thierarzte geführt.

Zur Führung der Verwaltung und Betriebsleitung ist seitens des Innungs-Vorstandes eine Direktion, bestehend aus einem Direktor und einem Thierarzte, eingesetzt.

Außerdem sind bei dieser Verwaltung angestellt: 1 Kassirer, 1 Expedient, 1 Viehhofs-Inspektor, 1 Schlachthof-Verwalter 2 Schlachtmeister, welche auch die Beförderung des Fleisches von hier nach der Stadt mittels eigenen Fuhrwerkes übernommen haben, 11 Fleischbeschauer, wovon einer stets und die übrigen in der Regel jede Woche 3 Tage beschäftigt werden, 1 Maschinenmeister, 1 Futtermeister, 1 Wiegemeister, welcher gleichzeitig die Stelle eines Hausmannes versieht, 1 Pförtner, sowie 1 Aufseher in der Pferdeschlächtereie.

Die Geschäfte der einzelnen Beamten sind ungefähr folgende:

Dem Direktor liegt aufer der Aufsicht über den gesamten Expeditions- und Außendienst die Führung der Hauptkasse, die Erledigung aller die Verwaltung des Schlacht- und Viehhofes betreffenden schriftlichen Arbeiten, sowie der Einkauf von Futter und Betriebs-Bedarf ob.

Dem Thierarzte, welcher Mitglied der Direktion ist, liegt die verantwortliche Leitung und Ausführung der Schlachtvieh- und Fleischschau ob. Zu seiner Unterstützung sind ihm 11 Fleischbeschauer für die Ausführung der mikroskopischen Fleischschau beigegeben.

Das von auswärts nach Chemnitz eingeführte und im Schlachthofe zur Untersuchung vorzulegende Fleisch wird, unter seiner Leitung, vom Schlachthof-Verwalter oder von dem ständigen Fleischbeschauer untersucht.

Außerdem sind noch die beiden Schlachtmeister verpflichtet, auf die Beschaffenheit der Fleischtheile ein wachsames Auge zu haben und von dem Vorkommen kranken oder krankheitsverdächtigen Fleisches den Thierarzt sofort in Kenntnis zu setzen.

Vom Kassirer und dem Expedienten wird der umfangreiche Kassen- und Expeditionsdienst versehen. An Markt- und Hauptschlachttagen, welche zusammenfallen, sind in der Regel 300 Schlacht-, Eingangs-, Futterscheine u. s. w. in doppelten Exemplaren auszustellen.

Der Viehhofs-Inspektor hat die besondere Aufsicht über den Viehhof, führt die Standliste über den Vieh-Auftrieb, bedient an den Markttagen eine der Viehwaagen, beaufsichtigt die im Viehhofe beschäftigten Arbeiter und ist theilweise beim Einkaufe von Futter thätig.

Der Schlachthof-Verwalter ist mit der Aufsicht über den Schlachthof, besonders aber mit der Aufsicht in der Kleinvieh-Schlachthalle und mit der Untersuchung des von auswärts eingeführten und im Schlachthofe vorgelegten Fleisches beauftragt und hat die im Schlachthofe beschäftigten Arbeiter zu beaufsichtigen.

Den Schlachtmeistern ausschließlich stehen die in der Schlacht- und Viehhofs-Ordnung bestimmten Verrichtungen beim Schlachten zu. Auferdem haben sie für Jedermann auf Verlangen vollständige Schlachtungen, mit Ausschluss der von Pferden und Hunden, auszuführen. Endlich sind sie mit der besonderen Aufsicht über die Großvieh- und die Schweine-Schlachthalle betraut. Die von ihnen zu beziehenden Gebühren sind im Gebühren-Tarife für den Schlacht- und Viehhof festgesetzt. Neben denselben haben sie Freiwohnung.

Der Maschinenmeister hat neben der Besorgung der Dampfmaschine kleine Ausbesserungen an den ausgedehnten Dampf-, Gas- und Wasserleitungen auszuführen, auch im Winter in allen Gebäuden täglich die Wasserleitungen zu schliessen und zu öffnen. Zur Bedienung der Dampfkessel ist ihm ein Feuermann beigegeben.

Der Futtermeister wird, aufer der Annahme und Ausgabe der Futtermittel, an Markttagen mit dem Wiegen von lebendem und geschlachtetem Vieh und während der übrigen freien Zeit in der Expedition mit Copiren schriftlicher Arbeiten beschäftigt.

Als Wiegemeister und Hausmann ist ein Bauhandwerker angestellt, welchem, aufer den Verwiegungen von lebendem Vieh, die Annahme und Ausgabe von Betriebsbedarf und Ausrüstungs-Gegenständen, die Ausführung kleiner baulicher Ausbesserungen und die Beaufsichtigung größerer Ausbesserungs-Arbeiten obliegen.

Der Pförtner hat die Aufsicht über den bedeutenden Personenverkehr und über den Zu- und Abtrieb von Vieh am Haupteingange.

B. Vertrag.

Zwischen der Stadtgemeinde Chemnitz durch deren unterzeichnete gesetzliche Vertreter und der Fleischer-Innung zu Chemnitz ist nachstehender Vertrag verabhandelt und abgeschlossen worden.

§ 1.

Die Fleischer-Innung beabsichtigt unter Zustimmung der städtischen Kollegien, auf den von ihr erworbenen, zwischen der Wettiner Strafe, dem Wettiner Platze, der Frankenberger Strafe, dem städtischen Herrenteich-Areal und der Kgl. Sächsischen Staatseisenbahn gelegenen Grundstücken einen Schlacht- und Viehhof zu errichten, nachdem die Kgl. Staatseisenbahn-Verwaltung die Verbindung dieser Anlage mit der Staatseisenbahn durch ein Schienengleis zugestanden hat.

§ 2.

Der Bebauungsplan für diese Grundstücke bedarf noch der Feststellung nach Maßgabe des Nachtrages zur Bauordnung der Stadt Chemnitz vom 1. August 1871.

Weiter ist zur Errichtung der projektirten Anlage noch die gewerbe-polizeiliche Genehmigung nach Maßgabe der Bestimmungen in § 16 ff. der deutschen Gewerbe-Ordnung vom 21. Juni 1869 und der dazu gehörigen Vorschriften der Kgl. Sächsischen Ausführungs-Verordnung vom 16. Sept. 1869 erforderlich.

Dem Stadtrathe bleiben daher die Feststellung jenes Bebauungsplanes, sowie die Entscheidung auf etwaige, gegen die fragliche Anlage nach deren öffentlicher Ausschreibung erhobene Einwendungen und ferner die in wohlfahrts-polizeilicher Hinsicht für die Errichtung, den Betrieb und die Verwaltung der Anlage zu ertheilenden Vorschriften und zu stellenden Bedingungen vorbehalten.

§ 3.

I. Die Fleischerinnung verpflichtet sich,

- a. die etwa an Besitzer von Schlächtereien hier bei Einführung des Schlachtzwanges auf Grund des Gesetzes vom 11. Juli 1876 zu zahlenden Entschädigungen aus ihren eigenen Mitteln zu bezahlen, und
- b. den Schlacht- und Viehhof Jedermann zur bestimmungsgemäßen Benutzung offen zu halten.

II. Sie ist der Aufsichtsführung des Stadtrathes über diese Anlage unterworfen und verpflichtet sich insbesondere,

- a. bei der Erbauung, Einrichtung, Verwaltung und dem Betriebe dieser Anlage alle in bau-, feuer-, verkehrs-, gesundheits-, überhaupt wohlfahrts-polizeilicher Hinsicht vom Stadtrathe nach Gehör der Innung aufzustellende Statute, Regulative, Gebührentarife und zu erlassenden Anordnungen zu befolgen,
- b. behufs Ausführung der erforderlichen Thier- und Fleischbeschau auf Anordnung des Stadtrathes die nöthige Anzahl Thierärzte und das weiter hierzu erforderliche Personal anzustellen,
- c. vor definitiver Anstellung aller Beamten und Bediensteten, mit Ausschluss der niederen Bediensteten, wie z. B. der Gesellen, Lehrlinge, Tagelöhner, Kopisten, die Bestätigung dieser Wahlen seitens des Stadtrathes abzuwarten,
- d. dem Stadtrathe das Recht der Prüfung und Genehmigung der diesen Beamten und Bediensteten von der Innung zu ertheilenden Instruktionen und Anstellungs-Bedingungen einzuräumen,
- e. neben dem eigenen Rechte zur Dienstkündigung und Dienstentlassung der Beamten und Bediensteten das Recht des Stadtrathes, nach Gehör der Innung die Dienstkündigung und Dienstentlassung zu verfügen, anzuerkennen,
- f. nicht blos die Anlage fortwährend in gutem Zustande zu erhalten, sondern auch alle nach Ermessen des Stadtrathes erforderlich werdenden Verbesserungen, Erweiterungen und Vergrößerungen zu beschaffen,
- g. dem Stadtrathe von jedem Geschäftsberichte und jedem Rechnungsabschlusse über die Verwaltung der Anlage ein Exemplar abzugeben.

III. Die unter II gedachten Bestimmungen bezwecken, dem Schlacht- und Viehhofe den Charakter einer öffentlichen, unter Aufsicht des Stadtrathes von der Innung verwalteten Anlage im Sinne des Gesetzes vom 11. Juli 1876 über die öffentlichen Schlachthäuser beizulegen; die Innung ist daher nicht nur berechtigt, sondern auch verpflichtet, in der durch diesen Vertrag festgesetzten und durch ortsstatutarische Bestimmungen nach § 3 unter I und II weiter zu regelnden Weise den Schlacht- und Viehhof selbst zu betreiben.

Die Uebertragung ihrer Rechte und Verpflichtungen oder die Ueberlassung der Ausübung derselben an Dritte, sei es durch Veräußerung oder durch Vermietung oder auf andere Weise, ebenso wie der Verkauf der für den Schlacht- und

Viehhof bestimmten Grundstücke ohne Zustimmung des Stadtrathes ist unstatthaft.

Die Bestimmungen über Einführung, Aufhebung und Gestattung des Schlachtzwanges richten sich lediglich nach den Vorschriften des Gesetzes vom 11. Juli 1876 über die öffentlichen Schlachthäuser.

IV. Wenn die Innung ihren Verpflichtungen nicht nachkommt, und demzufolge die dem Stadtrathe vorgesetzte Regierungsbehörde ausspricht, es sei im öffentlichen Interesse die Anlage eines städtischen Schlachthofes erforderlich, wenn die Innung sich auflöst, sowie wenn sie den Betrieb einstellt, hat die Stadtgemeinde das Recht, die gesammten Anlagen des Schlacht- und Viehhofes sammt allem Inventar eigenthümlich zu übernehmen. Ist eine Vereinbarung über den Kaufpreis nicht zu erzielen, so hat auf Verlangen der Stadtgemeinde eine Schätzung der Anlagen nach Analogie der beim Expropriationsverfahren geltenden Grundsätze zu erfolgen, die die Stadtgemeinde ist berechtigt, für den so ermittelten Preis die Anlagen zu übernehmen. Außerdem ist in den unter IV gedachten Fällen die Stadtgemeinde berechtigt, den Schlacht- und Viehhof für Rechnung der Fleischerinnung sofort selbst in Verwaltung zu nehmen.

Dieses Recht erstreckt sich auf die Dauer von zwei Jahren und, sofern bis dahin der Kaufpreis, für den die Stadt die Anlage eigenthümlich zu übernehmen berechtigt ist, nicht feststeht, bis dahin, dass dieser Kaufpreis endgültig festgestellt ist.

V. Die Fleischerinnung erklärt sich damit einverstanden, dass die in diesem Vertrage enthaltenen Bestimmungen in das Innungsstatut der Fleischer-Innung, sowie in das von letzterer noch aufzustellende Nebenstatut über die Verwaltung des Schlacht- und Viehhofes aufgenommen werden.

§ 4.

Beide Kontrahenten nehmen die in diesem Vertrage übernommenen Verpflichtungen und zugestandenen Rechte gegenseitig an und haben diese Urkunde in drei Exemplaren ausgefertigt, von denen je eines die beiden Kontrahenten erhalten und eines zu den betreffenden Grundbuchs-Akten genommen wird. Chemnitz, den 17. April 1882.

Der Rath der Stadt Chemnitz. Die Stadtverordneten daselbst.
Die Fleischer-Innung.

C. Statut über die Einführung des Schlachtzwanges in Chemnitz.

Nachdem die hiesige Fleischer-Innung in einem mit der Stadt Chemnitz abgeschlossenen Vertrage vom 17. April 1882 die Verpflichtung übernommen hat, innerhalb eines Schlacht- und Viehhofes hier öffentliche Schlachthäuser in genügendem Umfange zu errichten, ist auf Grund des Gesetzes vom 11. Juli 1876, die öffentlichen Schlachthäuser betreffend, verbunden mit § 23, Abs. 2 der Reichs-Gewerbe-Ordnung, folgendes Statut für die Stadt Chemnitz aufgestellt worden:

§ 1. Verbot der Privat-Schlächtereien.

Die Anlage neuer Privat-Schlächtereien und die fernere Benutzung bestehender Privat-Schlächtereien, sowie des der Fleischer-Innung gehörigen alten Schlachthaus am Nicolai-Graben hier ist untersagt, sobald der Stadtrath bekannt gemacht hat, dass die oben bezeichneten öffentlichen Schlachthäuser dem Betriebe übergeben worden sind.

§ 2. Zwang zur Benutzung der öffentlichen Schlachthäuser.

Das gewerbsmäßige und nicht gewerbsmäßige Schlachten von Schlachtvieh (Rindern, Kälbern, Schafen, Schweinen, Ziegen, Pferden und Hunden), sowie die mit dem Schlachten im Zusammenhange stehenden Verrichtungen (das Ausweiden, das Entleeren und Reinigen der Eingeweide, das Brühen, das Enthäuten, das Enthäuten — mit Ausnahme des Enthäutens der

Kälber und Ziegen) dürfen nach Inbetriebsetzung der öffentlichen Schlachthäuser nur in letzteren erfolgen.

Andererseits ist Jedermann zur Benutzung der öffentlichen Schlachthäuser nach Maßgabe der zu erlassenden Statute, Regulative und sonstigen Anordnungen berechtigt.

Die Bestimmungen des Abs. 1 leiden auf das nicht gewerbsmäßige Schlachten von Ziegen unter drei Monaten (Zickel) keine Anwendung.

§ 3. Ausnahme-Bestimmungen.

Von der Vorschrift in § 2 Abs. 1 sind Tödtungen von solchen außerhalb der genannten Schlachthäuser befindlichen Viehstücken ausgenommen, welche wegen innerer Erkrankung oder äußerer Verletzung an Ort und Stelle geschlachtet werden sollen.

Das Ausweiden und weitere Ausschachten solcher, sowie der durch Blitzschlag oder andere Unfälle außerhalb der Schlachthäuser getödteten Viehstücke, soweit dieses Ausweiden und Ausschachten nach dem Gutachten eines Thierarztes überhaupt zulässig ist, darf jedoch nur in den öffentlichen Schlachthäusern erfolgen.

§ 4. Gebühren.

Für die Benutzung der öffentlichen Schlachthäuser sind die von der Fleischer-Innung mit Genehmigung des Stadtrathes festgesetzten Gebühren zu entrichten.

§ 5. Strafen.

Zuwiderhandlungen gegen vorstehende Bestimmungen dieses Statuts werden mit Geldstrafe bis zu 150 *M* oder Haft bestraft.

§ 6. Entschädigung für Privat-Schlächtereien.

Anspruch auf Entschädigung für den Wegfall der Benutzung bestehender Privat-Schlächtereien haben nur die Eigentümer oder Nutzungsberechtigten solcher Schlächtereien, welche rechtsgiltig bestehen und bei deren Genehmigung der entschädigungslose Widerruf der letzteren nicht vorbehalten worden ist.

Die Entschädigungen fallen der Fleischer-Innung nach dem oben angezogenen Verträge vom 17. April 1882 zur Last, ihre Zahlung wird aber von der Stadtgemeinde gewährleistet.

Ihre Gewährung erfolgt nach Maßgabe folgender Bestimmungen:

- 1) Es ist Ersatz zu leisten für den erweislichen wirklichen Schaden, der dadurch entsteht, dass die zum Schlachtbetriebe dienenden Gebäude und Einrichtungen ihrer Bestimmung entzogen werden.

Hierbei ist lediglich der Umfang zu berücksichtigen, welchen die Benutzung jener Gebäude und jene Einrichtungen zum Schlachtbetriebe bei Inbetriebsetzung der öffentlichen Schlachthäuser in rechtsgiltiger Weise gehabt haben.

Bei Berechnung des Schadens ist der Ertrag, welcher von den Grundstücken und Einrichtungen bei anderweiter Benutzung erzielt werden kann, von dem bisherigen Ertrage in Abzug zu bringen.

Eine Entschädigung für Nachteile, welche aus Erschwerungen und Störungen des Geschäftsbetriebes hergeleitet werden, findet nicht statt.

- 2) Die Feststellung der Höhe des Schaden-Ersatzes erfolgt zunächst im Verwaltungswege. Der Ersatz-Anspruch ist bei dessen Verlust binnen sechs Monaten von Veröffentlichung der nach § 1 zu erlassenden Bekanntmachung an beim Stadtrathe anzumelden.

Zunächst ist eine gütliche Einigung mit dem Ersatz-Fordernden zu versuchen. Wird eine solche nicht erzielt, dann entscheidet nach Einholung sachverständigen Gutachtens in erster Instanz der Stadtrath.

Gegen dessen Entscheidung findet das Rechtsmittel des Rekurses statt nach §§ 31 ff. des Gesetzes vom 21. April 1873,

die Organisation der Behörden für die innere Verwaltung betreffend.

Will sich der Ersatzfordernde bei der Entscheidung der Verwaltungsbehörde nicht beruhigen, so kommen die Bestimmungen in § 31 Abs. 2 der Verfassungsurkunde vom 4. Sept. 1831 zur Anwendung.

Der Rechtsweg ist bei dessen Verlust binnen vier Wochen nach eingetretener Rechtskraft der Entscheidung der Verwaltungsbehörde zu beschreiten.

Chemnitz, den 28. Mai 1883.

Der Rath der Stadt Chemnitz. Die Stadtverordneten.

D. Statut über die Schlachtvieh- und Fleisch-Beschau in Chemnitz.

§ 1. Zweck der Beschau.

Die Schlachtvieh- und Fleisch-Beschau bezweckt:

- 1) gesundheitsschädliches und ekelhaftes Fleisch vom menschlichen Genuß fern zu halten;
- 2) Seuchen des Schlachtviehes zu erkennen und dadurch die Möglichkeit zu schaffen, rechtzeitig die erforderlichen Maßregeln gegen deren Verbreitung zu ergreifen.

§ 2. Untersuchung des Schlachtviehes.

Alles in den öffentlichen Schlachthof der Fleischer-Innung gelangende Schlachtvieh (Rinder, Kälber, Schafe, Schweine, Ziegen, Pferde und Hunde) muss zur Feststellung seines Gesundheitszustandes sowohl vor als nach dem Schlachten einer sachverständigen Untersuchung unterworfen werden.

Geschlachtete Schweine sind nach der allgemeinen Beschau noch mikroskopisch zu untersuchen.

§ 3. Untersuchung des hier nicht zur Schlachtung kommenden Schlachtviehes.

Außerdem ist alles nach Chemnitz eingeführte, daselbst zwar nicht zur Schlachtung gelangende, aber einzustellende Schlachtvieh an Rindern, Kälbern, Schafen, Schweinen sofort nach seiner Einführung auf seinen Gesundheitszustand von Sachverständigen zu untersuchen und hierzu von dem Einführenden nach dem öffentlichen Viehhofe der Fleischer-Innung zu bringen.

§ 4. Verbot des Verkaufes von auswärts ausgeschlachtetem Fleische in Verkaufsläden und auf Wochenmärkten.

In Verkaufsläden und auf den Wochenmärkten darf frisches Fleisch von Schlachtvieh der in § 2 bezeichneten Arten, welches nicht im genannten Schlachthofe geschlachtet worden ist, weder verkauft noch feilgeboten werden.

§ 5. Einbringung frischen Fleisches von Rindern, Kälbern, Schafen, Ziegen, Pferden und Hunden.

Bei Einbringung frischen Fleisches von Rindern, Kälbern, Schafen, Ziegen, Pferden und Hunden in die Stadt — mit Ausschluss des überseeischen, in zugelötheten Gefäßen eingeführten Fleisches — muss durch Zeugnis einer Ortsbehörde des deutschen Reiches oder eines dem letzteren angehörigen Thierarztes nachgewiesen werden, dass das Fleisch von gesunden Thieren stammt, oder, wenn die Thiere unmittelbar vor dem Schlachten krank gewesen oder durch einen Unfall getödtet worden sind, dass die Krankheit bezw. der Unfall, welche im Zeugnisse namhaft gemacht sein müssen, die Genießbarkeit des Fleisches nicht beeinträchtigt.

Das eingeführte Fleisch ist überdies unverzüglich nach dem Schlachthofe zur Untersuchung zu bringen.

§ 6. Einbringung von Schweinefleisch.

Alles in die Stadt eingeführte frische, geräucherte oder gepökelte Fleisch von Schweinen — mit Ausnahme des überseeischen, in zugelötheten Gefäßen eingeführten Fleisches —

muss unverzüglich nach dem Schlachthofe zur Untersuchung gebracht werden.

Dieser Untersuchung bedarf es nicht, wenn durch Zeugnis einer Ortsbehörde des deutschen Reiches der Nachweis geliefert wird, dass das Fleisch am Ursprungsorte von einem Thierarzte oder einem verpflichteten Fleischbeschauer mikroskopisch untersucht, frei von Trichinen und Finnen und sonst gesund befunden worden ist.

Ist in solchen Zeugnissen bezeugt, dass die darin benannten Verkäufer nur von Thierärzten oder von verpflichteten Fleischbeschauern untersuchtes, frei von Trichinen und Finnen und sonst gesund befundenes Schweinefleisch in den Handel bringen, dann ist von besonderen Zeugnissen für die einzelnen Lieferungen derselben Verkäufer in demselben Kalenderjahre abzusehen.

§ 7. Abstempelung des im Schlachthofe untersuchten Fleisches.

Auf alles im Schlachthofe untersuchte und gesund befundene Fleisch werden von der Schlachthof-Verwaltung Stempel gedrückt, durch welche zugleich kenntlich zu machen ist, ob das Fleisch im Schlachthofe oder auswärts ausgeschlachtet ist.

§ 8. Einbringung von Wurstwaren und gehacktem Fleisch.

Wurstwaren und gehacktes Fleisch dürfen in die Stadt nur eingeführt werden, wenn durch Zeugnis einer Ortsbehörde des deutschen Reiches nachgewiesen wird, dass die Hersteller nur solches Fleisch dazu verwenden, welches von Thierärzten oder verpflichteten Fleischbeschauern (bezüglich des Schweinefleisches mikroskopisch) untersucht und gesund (bezüglich des letzteren auch frei von Trichinen und Finnen) erklärt worden ist.

In solchen Fällen ist von besonderen Zeugnissen für die einzelnen Lieferungen jener Hersteller in demselben Kalenderjahre abzusehen.

§ 9. Untersuchung von Wurstwaren und gehacktem Fleische im Schlachthofe.

Wurstwaren und gehacktes Fleisch dürfen mikroskopisch im Schlachthofe nur auf Verlangen des Stadtrathes, des Polizeiamtes, einer Gerichtsbehörde oder der Staatsanwaltschaft untersucht werden, worüber von der Schlachthof-Verwaltung ein schriftliches Gutachten abzugeben ist.

Die Untersuchung von Wurstwaren und gehacktem Fleische auf andere Weise im Schlachthofe kann auch von Privatpersonen verlangt werden. Es darf jedoch diese Untersuchung nicht durch Abstempelung der Waaren bezeugt werden, sondern es ist darüber von der Schlachthof-Verwaltung ein schriftliches Zeugnis auszustellen, in welchem der Befund mit dem Bemerkungen anzugeben ist, dass eine mikroskopische Untersuchung nicht stattgefunden hat.

§ 10. Gesundheitsschädliche und ekelhafte Fleisch- und Wurstwaren.

Werden Fleisch- und Wurstwaren (s. § 11) bei der Untersuchung für gesundheitsschädlich oder ekelhaft erklärt, so sind dieselben — mit Ausnahme der im Auftrage des Stadtrathes, des Polizeiamtes, einer Gerichtsbehörde oder Staatsanwaltschaft untersuchten — im Schlachthofe zurückzubehalten.

Dem Eigenthümer steht es binnen 24 Stunden nach jener Untersuchung frei, Widerspruch gegen das Gutachten der Fleischbeschauer beim Stadtrathe zu erheben, welcher nach Gehör eines nicht im Schlachthofe angestellten Thierarztes entscheidet. Die Kosten hat, wenn der Widerspruch für unbegründet erklärt wird, der Eigenthümer, im entgegengesetzten Falle die Schlachthof-Verwaltung zu tragen.

Soweit die beanstandeten Waaren genießbar sind, wenn sie vorher durchgekocht werden (wie finniges Schweinefleisch), hat die Schlachthof-Verwaltung dieses Kochen im Schlachthofe zu bewirken und die gekochten Waaren für Rechnung des Eigenthümers zu verwerthen.

Die nur zu technischen Zwecken verwendbaren Waaren sind von der Schlachthof-Verwaltung durch Uebergießen mit Petroleum oder Schwefelsäure oder dergleichen für den menschlichen Genuss unbrauchbar zu machen und sodann für Rechnung des Eigenthümers zu verkaufen.

Ist eine Verwendung nicht möglich, dann sind die Waaren von der Schlachthof-Verwaltung nach vorheriger gleicher Unbrauchbarmachung dem für die Stadt Chemnitz verpflichteten Abdecker zum Vergraben zu übergeben, oder, dafern es bei der geringen Menge der Waaren unbedenklich ist, in die Düngergrube zu bringen.

§ 11. Begriff von Fleisch.

Unter Fleisch sind in diesem Statute alle zum menschlichen Genusse bestimmten Thiertheile zu verstehen, also auch Fett, (Speck, Talg, Schmeer), Hirn, Zunge, Herz, Lungen, Leber, Magen, Gekröse, Nieren, Euter.

§ 12. Gebühren.

Für die nach diesem Statute auszuführenden Untersuchungen sind die von der Fleischer-Innung mit Genehmigung des Stadtrathes festgesetzten Gebühren zu entrichten.

§ 13. Strafen.

Zuwiderhandlungen gegen Vorschriften dieses Statuts werden, soweit sie nicht nach Beschaffenheit der Umstände einer härteren strafrechtlichen Ahndung unterliegen, mit Geldstrafe bis zu 150 *M* oder Haft bestraft. Außerdem sind die vorschriftswidrigen feilgebotenen oder eingebrachten Fleisch- und Wurstwaren (s. § 11) einzuziehen und nach Anordnung des Stadtrathes zu verwenden.

Chemnitz, den 17. Sept. 1883.

(L. S.) Der Rath der Stadt Chemnitz.

(L. S.) Die Stadtverordneten.

E. Schlacht- und Viehhofs-Ordnung.

I. Allgemeine Bestimmungen.

§ 1. Ausschluss des Gasthofes.

Die Schlacht- und Viehhofs-Ordnung erstreckt sich auf den gesammten Schlacht- und Viehhof mit Ausschluss des zu demselben gehörigen Gasthofes und dessen Zubehörungen.

§ 2. Verwaltung und Betriebsleitung.

Für die Verwaltung und Betriebsleitung des Schlacht- und Viehhofes ist eine Direktion, bestehend aus dem Direktor und dem Thierarzte, eingesetzt, welcher die übrigen Anstalts-Beamten und Bediensteten unterstehen.

§ 3. Anordnungen der Beamten und Beschwerden über letztere.

Den Anordnungen der Anstaltsbeamten ist unweigerlich Folge zu leisten.

Der Direktor, in dessen Abwesenheit der Thierarzt, sind berechtigt, Personen, die sich den Anordnungen nicht fügen, aus dem Schlacht- und Viehhofe wegzuweisen.

Beschwerden über den Direktor oder den Thierarzt sind bei dem Obermeister der Fleischer-Innung anzubringen. Kann letzterer die Beschwerden nicht erledigen, so hat er sie unverzüglich dem Stadtrathe mitzutheilen.

Beschwerden über die Unterbeamten oder Bediensteten sind bei dem Direktor oder, wenn sie die für die Vieh- und Fleischschau Angestellten betreffen, bei dem Thierarzte anzubringen.

§ 4. Zutritt.

Der Zutritt zum Schlacht- und Viehhofe steht außer den daselbst Wohnenden nur Personen zu, welche daselbst Geschäfte zu besorgen haben.

Anderen Personen kann der Besuch vom Direktor gegen Lösung je einer mit 20 *Sf* zu zahlenden Erlaubniskarte gestattet werden.

Kinder unter 14 Jahren dürfen den Schlacht- und Viehhof nicht betreten.

§ 5. Thorschluss.

Die zum Schlacht- und Viehhofe führenden Thore und Thüren werden an Sonn- und Feiertagen verschlossen gehalten, und ferner an Werktagen die Thore und Thüren am Wettiner Platze von Abends 8 $\frac{1}{2}$ Uhr ab, in den Monaten April bis Ende September bis früh 3, in den Monaten Oktober bis Ende März bis früh 4 Uhr, das zur Pferde- und Hundeschlächtereier führende Thor von Abends 7 bis früh 6 Uhr.

§ 6. Vieh-Ein- und Abgang. — Ein- und Ausfahrt.

Abgesehen von der nach dem Viehhofe führenden Eisenbahn, hat der Ein- und Abgang von Vieh und jede Einfahrt durch das Thor des Viehhofes, die Ausfahrt (mit Ausschluss des Transportes lebender Thiere) durch das Thor des Schlachthofes am Wettiner Platze zu erfolgen.

Nur zum Schlachten bestimmte Pferde und Hunde und zur Untersuchung zu bringendes Fleisch auswärts geschlachteter Pferde und Hunde sind unmittelbar in die Pferde- und Hundeschlächtereier von der an der östlichen Seite des Schlachthofes gelegenen Straße aus einzuführen.

§ 7. Verschiedene Verbote.

Verboten ist:

- 1) alles Lärmen und Streiten,
- 2) schneller als im Schritte zu fahren,
- 3) mit Peitschen zu knallen,
- 4) das Tabackrauchen in den Schlachthallen, den Kuttelleien, den Ställen und Bodenräumen,
- 5) die Ställe und Böden mit offenem Lichte zu betreten,
- 6) das Schlafen außerhalb der hierfür bestimmten Räume,
- 7) jede Beschädigung und ungebührliche Verunreinigung der Gebäude, Strafsen, Plätze, Eisenbahn- und zugehörigen Anlagen, der Einfriedigungen, Maschinen und Geräte, insbesondere die Befriedigung natürlicher Bedürfnisse außerhalb der Abtritte und Pissanstalten.
- 8) in die Abzugskanäle Gegenstände einzuwerfen oder einzulassen, welche erstere verschlemmen oder verstopfen können,
- 9) Wasser zu vergeuden — die Wasserhähne sind nach erreichtem Bedarfe sofort wieder zu schließen —,
- 10) Wagen und Karren an anderen als den hierfür bestimmten Plätzen aufzustellen,
- 11) Hunde frei herumlaufen zu lassen — Zughunde sind in den Hundeställen unterzubringen. —,
- 12) Trinkgelder und andere Geschenke zu geben und zu nehmen.

§ 8. Beleuchtungs-Gegenstände, Lüftungs-Vorrichtungen und Absperr-Ventile.

Das Anzünden und Löschen der Beleuchtungs-Gegenstände, die Handhabung der Lüftungs-Vorrichtungen und der Absperr-Ventile an den Brühbottichen und Kesseln darf nur von den dazu beauftragten Bediensteten der Anstalt bewirkt werden.

§ 9. Die Vieh- und Fleischbeschau

wird nach Maßgabe des Statuts darüber für Chemnitz vom 17. Sept. 1883 ausgeübt.

§ 10. Kranke Schlachtthiere.

Schlachtthiere, welche krank oder krankheitsverdächtig befunden werden, müssen (mit Ausschluss der Pferde und Hunde) nach Anordnung des Thierarztes in die hierfür bestimmten Beobachtungs-Ställe oder das Kranken-Schlachthaus gebracht werden.

Die Ausführung liegt den Besitzern ob.

§ 11. Transport von Vieh.

Der Transport und das Aus- und Einladen von Vieh muss mit der erforderlichen Vorsicht und der möglichsten Schonung geschehen.

Bullen und andere störrige Rinder dürfen nur mit verbundenen Augen, gehörig gefesselt und von zwei kräftigen Treibern begleitet, transportirt werden.

§ 12. Befestigung von Großvieh in den Markthallen und Ställen.

In den Markthallen und Ställen ist das Großvieh an den hierzu bestimmten Stangen oder Ringen mittels starker, von den Vieheigenthümern mitzubringender Stricke, Riemen oder Ketten bezw. Halftern so fest anzubinden, dass ein Losreißen verhütet wird.

§ 13. Haftung der Fleischer-Innung.

Die Fleischer-Innung übernimmt die Haftung für die durch Absicht oder grobe Fahrlässigkeit der Beamten oder Bediensteten des Schlacht- und Viehhofes verursachten Schäden.

Sie versichert auch das eingestellte Vieh und das im Schlachthofe, in dem dazu gehörigen Kranken-Schlachthause und in der Pferde- und Hundeschlächtereier befindliche Fleisch gegen Feuersgefahr und leistet im Falle von Brandschäden an die Beschädigten nach Maßgabe der von den Versicherungsgesellschaften bezahlten Schadenvergütung Ersatz.

Für alle anderen, insbesondere für die durch Zufall eintretenden Schäden, sowie für Diebstahl wird jede Haftung abgelehnt.

II. Besondere Bestimmungen für den Viehhof.

§ 14. Aufsicht.

Die Aufsicht über den Viehhof mit Ausschluss des auf demselben befindlichen Kranken-Schlachthauses (s. § 23) hat der Viehhofs-Inspektor zu führen, welchem die übrigen, für den Viehhof angestellten Beamten und Bediensteten unterstehen.

§ 15. Anmeldung des An- und Abtriebes von Vieh.

Alles in den Viehhof eingebrachte Schlachtvieh, sowie jeder Abgang desselben ist unter Angabe des Eigenthümers und der Stückzahl des Viehes unverzüglich an der Hauptkasse anzumelden.

§ 16. Gebühren.

Für die Gebühren sind die im Gebühren-Tarife festgestellten Sätze maßgebend.

Bei Einbringung von Schlachtvieh (mit Ausschluss des nachgenannten Durchgangsviehes) ist die Eingangsgebühr zu bezahlen, u. zw. auch für Vieh, welches sofort nach dem Schlachthofe gebracht wird, ohne vorher im Viehhofe eingestallt zu werden (s. § 6).

Bei Einbringung von Durchgangsvieh, d. i. von zum Weitertransport nach anderen Orten bestimmtem Vieh, welches nur zur Umladung nach dem Viehhofe gebracht wird, ist, wenn das Vieh zur Einstellung kommt, die Platzgebühr zu zahlen. — Verbleibt solches Vieh länger als drei Tage im Viehhofe, dann ist für die folgende Zeit die im zweiten Absatze bezeichnete Eingangs-Gebühr zu entrichten. — Der Tag der Einbringung und der Tag des Abganges von Vieh aus dem Viehhofe gelten für die Berechnung der Platzgebühr als volle Tage.

Die Gebühren für das, bestimmten Beamten übertragene Wiegen lebenden Viehes sind sofort an diese Beamten zu bezahlen.

Ueber das Wiegen sind Wiegescheine auszustellen.

Die Gebühren für die Benutzung des zum Viehhofe gehörigen Eisenbahngleises, sowie die Gebühren für Aus- und Einladen von Vieh aus und in Eisenbahnwagen sind bei Einbringung von Vieh mit der Eingangs-Gebühr, bei Abgang von Vieh vor der Beladung der Wagen an die Hauptkasse zu entrichten.

Die Gebühren für Futter und Streu sind auf Grund der vom Viehhofs-Inspektor zu führenden Futter- und Streu-Liste jedesmal vor Beginn des Marktes und, wenn das Vieh in der Zeit zwischen zwei aufeinander folgenden Märkten aus dem Viehhofe gebracht wird, vor dem Abgange an die Hauptkasse zu bezahlen.

§ 17. Viehmärkte.

Der Handel mit Schlachtvieh (Rindern, Kälbern, Schafen, Schweinen und Ziegen) auf dem Schlacht- und Viehhofe darf nur in den auf dem Viehhofe befindlichen Markthallen und (mit nachstehenden Ausnahmen) nur Montags und Donnerstags jeder Woche stattfinden.

Fällt auf Montag ein Feiertag, so wird der Markt am Dienstage, und fällt auf Donnerstag ein Feiertag, so wird der Markt am Mittwoch abgehalten.

Die Dauer der Märkte ist auf folgende Zeiten festgesetzt:

- 1) in den Monaten April bis Ende September: Montags von früh 6 bis Abends 8 Uhr, Donnerstags von früh 6 bis Nachmittags 2 Uhr.
- 2) in den Monaten Oktober bis Ende März: Montags von früh 7 bis Abends 8 Uhr, Donnerstags von früh 7 bis Nachmittags 2 Uhr.

In den in Abs. 2 bezeichneten Fällen gilt die für den Montag gegebene Zeitbestimmung für den Dienstag und die für den Donnerstag gegebene Zeitbestimmung für den Mittwoch.

Der Handel mit dem im Eingange dieses Paragraphen genannten Schlachtvieh im Schlacht- und Viehhofe außer den vorstehend festgesetzten Marktzeiten ist verboten.

§ 18. Verfügung über Kälber.

Auf den Markt gebrachte Kälber, welche bis Abends 7 Uhr nicht abgetrieben sind, werden für Rechnung der Eigenthümer von der Direktion des Schlacht- und Viehhofes geschlachtet und verkauft.

§ 19. Platz-Bestimmung.

Alles Vieh darf nur in den für die verschiedenen Viehgattungen bestimmten Ställen und Markthallen und nur an den von Beamten des Viehhofes angewiesenen Plätzen untergebracht werden.

§ 20. Wartung, Pflege und Fütterung des Viehes. — Einstreuen.

Für Wartung, Pflege und Fütterung des Viehes hat der Eigenthümer zu sorgen.

Das Vieh ist täglich zweimal zu den von der Direktion festzusetzenden, durch Anschlag an den Ställen bekannt zu machenden Zeiten zu füttern. Geschieht dies von dem Eigenthümer nicht, so erfolgt die Fütterung auf seine Kosten von den für den Viehhof angestellten Wärtern.

Das Vieh muss täglich außer dem nöthigen Getränke mindestens das nachstehende Futter erhalten:

- 1 Rind: 10 Pfund Heu und 3 Pfund Schrot oder Kleie;
- 1 Schwein: 2 Pfund Körner oder 3 Pfund Schrot;
- 1 Schaf: 2 Pfund Heu;
- 1 Ziege: 2 Pfund Heu.

Das Einstreuen ist von den für den Viehhof angestellten Wärtern zu besorgen.

§ 21. Futter und Streu.

Futter und Streu müssen von der Viehhofs-Verwaltung entnommen werden. Ist das Futter bis zur nächsten Fütterungszeit nicht aufgezehrt, so verfällt es dem Viehhofe.

§ 22. Melkvieh. — Verwerthen der Milch.

Melkvieh muss früh und Abends gemolken werden.

Das Melken liegt den seitens der Viehhofs-Verwaltung hierzu bestimmten Bediensteten ob.

Die Milch ist zu Gunsten der Schlacht- und Viehhofskasse von der Direktion des Schlacht- und Viehhofes zu verwerthen.

III. Besondere Bestimmungen für den Schlachthof.

§ 23. Aufsicht.

Die Aufsicht über den Schlachthof und das im Viehhofe befindliche Kranken-Schlachthaus, welches als ein Theil des Schlachthofes anzusehen ist, hat der Schlachthof-Verwalter zu führen, welchem die übrigen, für den Schlachthof angestellten Beamten und Bediensteten unterstehen.

Ueber die Pferde- und Hundeschlächtereie s. besondere Bestimmungen unter IV.

§ 24. Gebühren.

Für die Gebühren sind die im Gebühren-Tarife festgestellten Sätze maßgebend.

Vor Eintrieb von Vieh in die Schlachträume sind die Gebühren für Benutzung des Schlachthofes und für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau (Schlacht- und Beschau-Gebühren) an die Hauptkasse zu bezahlen.

Die Gebühren für das dem Schlachthof-Verwalter und den Schlachtmeistern übertragene Wiegen geschlachteter Thiere oder von Theilen davon sind an den Schlachthof-Verwalter oder die Schlachtmeister zu entrichten. Ueber das Wiegen sind Wiegescheine auszustellen.

Die Gebühren für Untersuchung des Fleisches auswärts geschlachteter Thiere sind vorher an den mit dem Wiegen des Fleisches beauftragten Beamten zu zahlen.

Ueber Bezahlung der Dienste der Schlachtmeister beim Schlachten s. § 26 letzt. Abs.

§ 25. Abgabe der Quittungen über Schlacht- und Beschau-Gebühren und Schlachtsteuer.

Die Quittungen über die bezahlten Schlacht- und Beschau-Gebühren und die Schlachtsteuerscheine für das zu versteuende Vieh sind vor dem Schlachten in der Großvieh- und der Schweine-Schlachthalle sowie im Kranken-Schlachthause an den Schlachtmeister, in der Kleinvieh-Schlachthalle an den Schlachthof-Verwalter abzugeben.

Wenn und soweit mit Genehmigung der Steuerverwaltung steuerpflichtiges Vieh, welches wegen Schlusses der im Schlachthofe befindlichen Schlachtsteuer-Einnahme nicht angemeldet und versteuert werden können, vor Wieder-Eröffnung der Einnahme geschlachtet werden darf, ist wenigstens die Schlachtung vorher in der Hauptkasse zur Versteuerung anzumelden und diese Anmeldung auf der Quittung über die Schlacht- und Beschau-Gebühr von der Kassenverwaltung zu bezeugen.

Im Laufe des nächsten Vormittags hat der Abgabepflichtige für nachträgliche Anmeldung der Schlachtung und Entrichtung der Schlachtsteuer bei der Einnahme zu sorgen.

§ 26. Schlachtmeister.

Den Schlachtmeistern mit den von ihnen angenommenen Gehilfen ausschließlich liegen folgende Arbeiten ob: bei dem Schlachten von Rindern das Auffangen des Blutes, das Aushalten, das Durchhauen, das Häutewiegen und das Abstechen der Viertel; bei dem Schlachten von Schweinen die nöthige Hülfeleistung beim Brühen.

Außerdem sind sie verpflichtet, auf Verlangen die Eingeweide abzuschneiden und jede ihnen übertragene Schlachtung von Schlachtvieh vollständig auszuführen.

Das Schlachten im Kranken-Schlachthause darf nur von einem Schlachtmeister und dessen Gehilfen bewirkt werden.

Für die den Schlachtmeistern zukommenden Gebühren ist die im Gebühren-Tarife enthaltene Taxe aufgestellt.

§ 27. Schlachtzeit.

Die Schlachträume sind mit Ausnahme der Sonn- und Feiertage täglich geöffnet, und zwar:

- 1) in den Monaten April bis Ende September von früh 3 bis Abends 8 Uhr,
- 2) in den Monaten Oktober bis Ende März von früh 4 bis Abends 8 Uhr.

Das Schlachten darf jedoch in den Monaten April bis Ende September nicht vor 6 Uhr, in den Monaten Oktober bis Ende März nicht vor 7 Uhr früh beginnen.

Großvieh darf später als 1½ Stunde, Kleinvieh später als 1 Stunde vor Schluss der Schlachträume nicht getödtet werden.

Nothschlachten kann der Thierarzt, in dessen Behinderung der Direktor, auch außerhalb der vorstehend bestimmten Schlachtzeiten gestatten.

§ 28. Ort und Reihenfolge des Schlachtens.

Das Schlachten darf nur erfolgen in den für die verschiedenen Viehgattungen bestimmten Schlachthallen (bezw. nach Anordnung des Thierarztes im Kranken-Schlachthause) an dem von Schlachthofsbeamten angewiesenen Platze und in der von diesen Beamten nach der Reihe der Anmeldung zu bestimmenden Reihenfolge.

§ 29. Schlachtweise.

- 1) Das Schlachten muss regelrecht und auf die schnellste Weise geschehen und darf nur von geschickten und kräftigen Leuten ausgeführt werden.
- 2) Das Schlachten erhitzter oder ermüdeter Thiere ist verboten.
- 3) Die Schlachtthiere müssen nach Einbringung in die Schlachträume sofort getödtet werden. Die Wartebuchten gelten nicht als Schlachträume.
- 4) Großvieh darf nur unter Anwendung der Schlachtmaske getödtet werden. Das Töden nach jüdischen Ritualvorschriften (Schächten) ist gestattet.
- 5) Schweine und Kälber sind vor dem Abstechen mittels Schlages auf die Stirn zu betäuben.
- 6) Das getödtete Vieh muss nach erfolgtem Ausbluten sofort und ohne Unterbrechung in gewerbsüblicher Weise ausgeschlachtet werden.
- 7) Das Aufblasen der Kälber, Schafe und Ziegen mit dem Munde ist verboten.

§ 30. Blut.

Bei jeder Schlachtung muss das Blut aufgefangen werden.

Die Eigenthümer der Schlachtthiere können dasselbe an sich nehmen. Solchenfalls ist das Blut am Tage der Schlachtung in geschlossenen, reinen Gefäßen aus dem Schlachthofe zu entfernen. Vorausgesetzt wird hierbei, dass der Thierarzt die Mitnahme des Blutes nicht wegen Krankheit des Schlachtthieres verboten hat.

Verzichtet der Eigenthümer des letzteren auf das Blut, oder schafft er es nicht am Schlachttage aus dem Schlachthofe, oder wird die freie Verfügung darüber vom Thierarzte verboten, so ist das Blut zu Gunsten der Schlacht- und Viehhofskasse, im letzteren Falle nach Anordnung des Thierarztes, von der Direktion des Schlacht- und Viehhofes zu verwerthen.

§ 31. Reinhaltung der Schlachträume. — Kuttelleien.

Jeder Schlachtende hat auf die größste Reinlichkeit zu halten.

Abgesehen von den im Kranken-Schlachthause vorgenommenen Schlachtungen darf die Entleerung der Kaldaunen und Mägen von Großvieh nur an der neben der groben Kuttellei gelegenen Düngergrube geschehen, die Reinigung der Kaldaunen, Mägen und Gedärme von Großvieh, sowie die Entleerung und Reinigung der sämtlichen Eingeweide von Kleinvieh nur in den Kuttelleien.

Im Kranken-Schlachthause hat die Entleerung und Reinigung der sämtlichen Eingeweide im Schlachtraum selbst zu erfolgen.

Der Unrath ist in den Kuttelleien und im Kranken-Schlachthause in den dafür bestimmten Karren zu sammeln und unverzüglich nach der nächsten Düngergrube zu fahren.

§ 32. Reinigung der benutzten Räume und Geräte-Aufbewahrung der letzteren.

Jeder Schlachtende hat nach der Schlachtung die dazu benutzten Räume, Plätze und Geräte ordnungsmäßig zu reinigen und abzuspülen und die beweglichen, dem Schlachthofe gehörigen Geräte an den hierfür bestimmten Orten unterzubringen.

§ 33. Verpflichtung zur Anzeige von Krankheit des Fleisches an den Thierarzt.

Schlachtmeister und Fleischer, welche ein Thier oder Theile desselben krank oder krankheitsverdächtig finden, sind verpflichtet, hiervon dem Thierarzte oder in dessen Abwesenheit dessen Stellvertreter sofort Anzeige zu machen.

§ 34. Verpflichtung zur Anzeige von Ungenießbarkeit eines Thieres an den Innungs-Obermeister.

Wird ein im Schlachthofe geschlachtetes Thier für ungenießbar erklärt, so hat der Thierarzt, bezw. dessen Stellvertreter, wenn der Eigenthümer abwesend ist, hierüber dem Innungs-Obermeister zur Wahrung der Rechte des Eigenthümers unverzüglich Anzeige zu erstatten.

§ 35. Entfernung der geschlachteten Thiere aus dem Schlachthofe. Verfügung darüber im Unterlassungsfalle.

Die Häute müssen sofort nach beendeter Schlachtung vom Eigenthümer aus der Schlachthalle entfernt werden.

Die geschlachteten Thiere, vorausgesetzt, dass sie als gesund abgestempelt worden sind, müssen binnen 24 Stunden nach vollendeter Schlachtung vom Eigenthümer aus dem Schlachthofe entfernt werden. Die Entfernung derselben vor der Abstempelung ist verboten.

Bleiben geschlachtete Thiere oder Theile davon 36 Stunden im Schlachthofe, ohne dass sich ein Eigenthümer meldet, so sind jene Thiere oder Thiertheile von der Direktion des Schlacht- und Viehhofes für Rechnung des Eigenthümers zu verwerthen. Meldet sich letzterer auch binnen 7 Tagen vom Tage der Schlachtung ab nicht, so verfällt der Erlös der Schlacht- und Viehhofskasse.

Ueber gesundheitsschädliches und ekelhaftes Fleisch und die Verfügung darüber s. § 10 des Statuts über die Schlachtvieh- und Fleisch-Beschau.

§ 36. Ueberdecken des Fleisches beim Transport.

Fleisch und Eingeweide dürfen aus dem Schlachthofe nur in geschlossenen Wagen weggeschafft, oder sie müssen wenigstens mit reinen Decken bedeckt werden.

§ 37. Schlachthofstall (Hungerstall).

In den im Schlachthofe befindlichen Rinderstall dürfen nur zur Schlachtung bestimmte Rinder und nur frühestens 24 Stunden vor der Schlachtung eingestallt werden.

Futter wird für daselbst eingestalltes Vieh nicht verabreicht.

Das Einstreuen geschieht unentgeltlich nach Anordnung des Schlachthof-Verwalters von Bediensteten des Schlacht- und Viehhofes.

IV. Besondere Bestimmungen für die Pferde- und Hundeschlächtereien.

§ 38. Aufsicht.

Die Aufsicht über die Pferde- und Hundeschlächtereien, zu welcher die Schlacht-, Kuttel-, Stall- und anderen Räume gehören, hat der Schlachthof-Verwalter zu führen.

§ 39. Verkehr.

Der Verkehr zwischen der Pferde- und Hundeschlächterei und dem übrigen Schlachthofe durch die beide Abtheilungen verbindende Thür ist nur den Beamten und Bediensteten des Schlacht- und Viehhofes, sowie den Vorstandsmitgliedern der Fleischer-Innung gestattet.

§ 40. Einbringung von Pferden und Hunden.

In die Pferde- und Hundeschlächterei dürfen nur zur Schlachtung bestimmte Pferde und Hunde eingebracht werden, u. zw. Pferde frühestens 2 Tage vor dem Schlachten, Hunde nur am Tage der Schlachtung (s. weiter § 6 Abs. 2).

§ 41. Gebühren.

Für die Gebühren sind die im Gebühren-Tarife festgestellten Sätze maßgebend.

Vor Einbringung von Pferden sind die Eingangsgebühren und die Gebühren für Benutzung der Schlächterei und für die Vieh- und Fleischschau (Schlacht- und Beschau-Gebühren), vor Einbringung von Hunden die Schlacht- und Beschau-Gebühren an die Hauptkasse zu bezahlen.

Die Gebühren für Futter und Streu sind bei der jedesmaligen Entnahme an den für die Pferde- und Hundeschlächterei bestimmten Bediensteten zu bezahlen.

Die Gebühren für das diesem Bediensteten übertragene Wiegen geschlachteter Thiere oder von Theilen davon sind an denselben zu entrichten. Ueber das Wiegen sind Wiegescheine anzustellen.

Die Gebühren für Untersuchung des Fleisches auswärts geschlachteter Thiere sind vorher an den mit dem Wiegen beauftragten Bediensteten zu bezahlen.

§ 42. Wartung und Fütterung des Viehes. — Einstreuen.

Die Wartung und Fütterung der Pferde liegt den Eigenthümern ob.

Die Pferde sind täglich drei Mal zu den von der Direktion des Schlacht- und Viehhofes durch Anschlag an dem Stalle bekannt zu machenden Zeiten zu füttern. Geschieht dies von den Eigenthümern nicht, so erfolgt die Fütterung auf deren Kosten von dem in § 41 bezeichneten Bediensteten.

Ein Pferd muss täglich außer den nöthigen Getränken mindestens 6 Pfund Hafer oder 10 Pfund Kleie mit dem nöthigen Häcksel und 6 Pfund Heu erhalten.

Das Einstreuen ist von dem vorgedachten Bediensteten zu besorgen.

§ 43. Futter und Streu.

Futter und Streu müssen von der Schlacht- und Viehhofs-Verwaltung entnommen werden, welche diese Gegenstände dem vorbezeichneten Bediensteten in Rechnung giebt.

§ 44. Verbot der Hülfeleistung beim Schlachten seitens der Beamten und Bediensteten des Schlacht- und Viehhofes.

Den Beamten und Bediensteten des Schlacht- und Viehhofes ist es verboten, das Schlachten von Pferden und Hunden auszuführen, oder Hilfe dabei zu leisten.

Es bleibt aber vorbehalten, für die Pferde- und Hundeschlächterei einen besonderen Schlächter anzustellen, welcher für seine Dienstleistungen die, alsdann in den Gebühren-Tarif einzuführenden Sätze zu beanspruchen hat.

§ 45. Schlachtzeit.

Das Schlachten darf nur an Werktagen stattfinden, in den Monaten April bis Ende September nicht vor 6, in den Monaten Oktober bis Ende März nicht vor 7 Uhr früh beginnen und muss Abends 7 Uhr beendet sein.

Nothschlachten kann der Thierarzt, in dessen Behinderung der Direktor, auch außerhalb dieser Schlachtzeit gestatten.

§ 46. Abgabe der Quittung über Gebühren.

Vor jeder Schlachtung ist die Quittung über die bezahlten Eingangs-, Schlacht- und Beschau-Gebühren an den in § 41 bezeichneten Bediensteten abzugeben.

§ 47. Platz und Reihenfolge des Schlachtens.

Das Schlachten darf nur erfolgen an dem vom vorgedachten Bediensteten angewiesenen Platze und in der von demselben nach der Reihe der Anmeldung zu bestimmenden Reihenfolge.

§ 48. Schlachtweise.

- 1) Das Schlachten muss regelrecht und auf die schnellste Weise geschehen und darf nur von geschickten und kräftigen Leuten ausgeführt werden.
- 2) Das Schlachten erhitzter oder ermüdeten Thiere ist verboten.
- 3) Die Schlachtthiere müssen nach Einbringung in die Schlachträume sofort getödtet werden.
- 4) Die Schlachtthiere müssen vor dem Abstechen mittels Schlag auf die Stirn betäubt werden, ausgenommen die Pferde, wenn dieselben genickt werden.
- 5) Das getödtete Vieh muss nach erfolgtem Ausbluten sofort und ohne Unterbrechung in gewerbsüblicher Weise ausgeschlachtet werden.

§ 49. Blut.

Wie § 30.

§ 50. Reinhaltung der Schlachträume. — Kuttelei.

Jeder Schlachtende hat auf die größte Reinlichkeit zu halten.

Die Entleerung der Kaldaunen und Mägen von Pferden darf nur an der Düngergrube geschehen, die Reinigung der Kaldaunen, Mägen und Gedärme von Pferden, sowie die Entleerung und Reinigung der sämtlichen Eingeweide von Hunden nur in der Kuttelei.

Der Unrath ist in der letzteren in den dafür bestimmten Karren zu sammeln und unverzüglich nach der Düngergrube zu bringen.

§ 51. Reinigung der benutzten Räume und Geräthe. Aufbewahrung der letzteren.

Jeder Schlachtende hat nach der Schlachtung die dazu benutzten Räume, Plätze und Geräthe ordnungsmäßig zu reinigen und abzuspülen und die beweglichen, der Pferde- und Hundeschlächterei gehörigen Geräthe an den hierfür bestimmten Orten unterzubringen.

§ 52. Verpflichtung zur Anzeige von Krankheit des Fleisches an den Thierarzt.

Schlachtende, welche ein Thier oder Theile desselben krank oder krankheitsverdächtig finden, sind verpflichtet, hiervon dem Thierarzte oder in dessen Abwesenheit dessen Stellvertreter sofort Anzeige zu machen.

§ 53. Entfernung der geschlachteten Thiere aus dem Schlachthofe. Verfügung darüber im Unterlassungsfalle.

Wie § 35.

§ 54. Ueberdecken des Fleisches beim Transport.

Wie § 36.

Chemnitz, den 20. Nov. 1883.

Die Fleischer-Innung.

F. Gebühren-Tarif.

Für die auf dem Schlacht- und Viehhofe zu zahlenden Gebühren sind folgende Sätze bestimmt:

I. Eingangs-Gebühren

(s. § 16 Abs. 2, § 41 Abs. 2 der Schlacht- und Viehhofs-Ordnung).

Für 1 Rind ...	1 M — Pf,	für 1 Schaf, Ziege —	M 30 Pf,
„ 1 Schwein —	M 65 Pf,	„ 1 Pferd	1 M — Pf.
„ 1 Kalb ...	— M 35 Pf,		

II. Platzgebühren

(s. § 16 Abs. 3 der Schlacht- und Viehhofs-Ordnung).

Für 1 Rind.....	40 <i>Sf.</i>
„ 1 Schwein.....	15 <i>Sf.</i>
„ 1 Kalb, Schaf, Ziege.....	10 <i>Sf.</i>

III. Wiege-Gebühren für lebendes Vieh

(s. § 16 Abs. 4 der Schlacht- und Viehhofs-Ordnung).

a. Beim Verkaufe nach Gewicht:

für 1 Rind.....	50 <i>Sf.</i>
-----------------	---------------

b. zur Berechnung für den Einbringer:

für 1 Rind.....	25 <i>Sf.</i>
-----------------	---------------

„ 1 Schwein, Kalb, Schaf, Ziege

a. beim Wiegen von 1—7 Stück je..... 10 *Sf.*

b. „ „ „ zusammen mindestens

8 Stück je..... 5 *Sf.***IV. Wiege-Gebühren für geschlachtetes Vieh**

(s. § 24 Abs. 3 u. § 41 Abs. 4 der Schlacht- und Viehhofs-Ordnung).

Für 1 Rind.....	50 <i>Sf.</i>	für 1/2 Schwein.....	10 <i>Sf.</i>
„ 1/2 „.....	25 <i>Sf.</i>	„ 1 Kalb, Schaf, Ziege.....	10 <i>Sf.</i>
„ 1/4 „.....	15 <i>Sf.</i>	„ 1 Pferd.....	50 <i>Sf.</i>
„ 1 Schwein.....	20 <i>Sf.</i>		

V. Gebühren für Benutzung des Eisenbahngleises

(s. § 16 Abs. 5 der Schlacht- und Viehhofs-Ordnung).

Für 1 beladenen, ankommenden oder abgehenden

Wagen ohne Rücksicht auf dessen Tragfähigkeit 1 *M.* 50 *Sf.* außerdem an die Staatseisenbahn zu zahlenden Gebühren.**VI. Gebühren für Aus- und Einladen des Viehes aus und in Eisenbahnwagen, wenn dasselbe von Bediensteten des Schlacht- und Viehhofes besorgt wird**

(s. § 16 Abs. 5 der Schlacht- und Viehhofs-Ordnung).

Für 1 Bullen.....	50 <i>Sf.</i>	für 1 Schwein, Kalb..	5 <i>Sf.</i>
„ 1 Rind.....	30 <i>Sf.</i>	„ 1 Schaf.....	3 <i>Sf.</i>

VII. Schlacht- und Beschau-Gebühren

(s. § 24 Abs. 2, § 41 Abs. 2 der Schlacht- und Viehhofs-Ordnung).

Für 1 Rind.....	5 <i>M.</i> — <i>Sf.</i>	für 1 Pferd....	6 <i>M.</i> — <i>Sf.</i>
„ 1 Schwein.....	2 <i>M.</i> 50 <i>Sf.</i>	„ 1 Hund....	— <i>M.</i> 50 <i>Sf.</i>
„ 1 Kalb, Schaf, Ziege.....	1 <i>M.</i> 25 <i>Sf.</i>		

Mitgliedern der Fleischer-Innung wird jedoch ein Erlass von 1 *M.* für ein Rind, von 50 *Sf.* für 1 Schwein, von 25 *Sf.* für 1 Kalb, Schaf, Ziege gewährt.**VIII. Gebühren für Untersuchung des Fleisches auswärts geschlachteten Viehes**

(s. § 24 Abs. 4 u. § 41 Abs. 5 der Schlacht- u. Viehhofs-Ordnung).

Für 1 Pfund.....	1 <i>Sf.</i>
mindestens jedoch	

für 1 Stück Schweinefleisch.....	50 <i>Sf.</i>
----------------------------------	---------------

„ 1 Stück anderes Fleisch.....	20 <i>Sf.</i>
--------------------------------	---------------

IX. Gebühren für Futter und Streu

(s. § 16 letzter Abs., §§ 20, 21, § 41 Abs. 3, §§ 42 u. 43 der Schlacht- und Viehhofs-Ordnung).

Die Gebühren für Futter und Streu werden für jeden Monat am Anfange desselben von der Direktion des Schlacht- und Viehhofes festgesetzt und durch Anschlag an den Ställen bekannt gemacht.

X. Für die Gebühren der Schlachtmeister

(s. § 26 der Schlacht- und Viehhofs-Ordnung)

besteht folgende Taxe:

Für Hülfeleistung beim Schlachten eines Rindes durch Auffangen des Blutes, Aushalten, Durchhauen, Hautwiegen und Abstechen der Viertel.....	1 <i>M.</i> — <i>Sf.</i>
für das Abscheeren der Eingeweide.....	— <i>M.</i> 30 <i>Sf.</i>
für ein Rind vollständig zu schlachten, einschl. des Brühens der Kalbdaunen und Füße...	2 <i>M.</i> 50 <i>Sf.</i>
für Brühen eines Schweines.....	— <i>M.</i> 30 <i>Sf.</i>
für ein Schwein vollständig zu schlachten, einschl. der Reinigung der Därme und des Brühens.....	1 <i>M.</i> 30 <i>Sf.</i>
für ein Kalb vollständig zu schlachten, einschl. Reifens des Gekröses u. Brühens der Füße.....	— <i>M.</i> 50 <i>Sf.</i>
für ein Schaf vollständig zu schlachten, einschl. Abnehmens der Eingeweide und Brühens des Butten.....	— <i>M.</i> 50 <i>Sf.</i>

Stall- und Marktgebühren, Gebühren für das Füttern und Einstreuen werden nicht erhoben, eben so wenig Platzgebühren für Durchgangsvieh, wenn letzteres nicht zur Einstallung kommt.

Wiege-Gebühren für lebende Schweine, Kälber, Schafe, Ziegen beim Verkaufe nach Gewicht sind in den Eingangs-Gebühren inbegriffen.

Chemnitz, den 20. Nov. 1883.

Die Fleischer-Innung.

G. Bekanntmachung.

Auf Antrag der Fleischer-Innung wird hierdurch folgendes bestimmt:

Zuwiderhandlungen gegen die behufs Aufrechterhaltung der Ordnung und Sicherheit auf dem Schlacht- und Viehhofe hier bestehenden und künftig zu erlassenden Vorschriften werden mit Geldstrafe bis zu 150 *M.* oder Haft bestraft, soweit sie nicht nach Beschaffenheit der Umstände einer härteren strafrechtlichen Ahndung unterliegen.

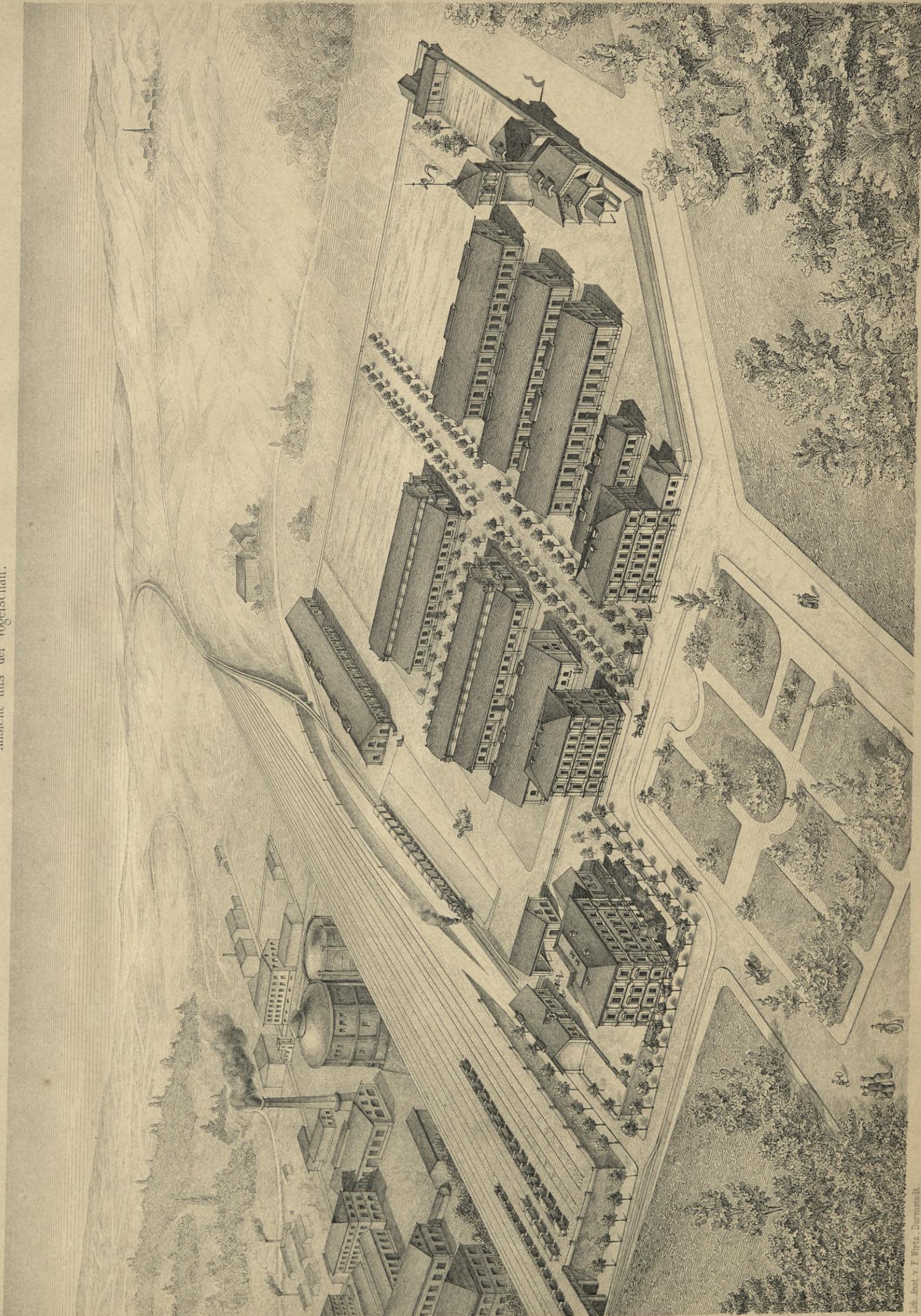
Es wird dies hierdurch zur öffentlichen Kenntnis gebracht.

Chemnitz, den 29. Jan. 1884.

Der Rath der Stadt Chemnitz. Das Polizeiamt.

Schlacht- und Viehhof zu Chemnitz

Ansicht aus der Vogelschau.



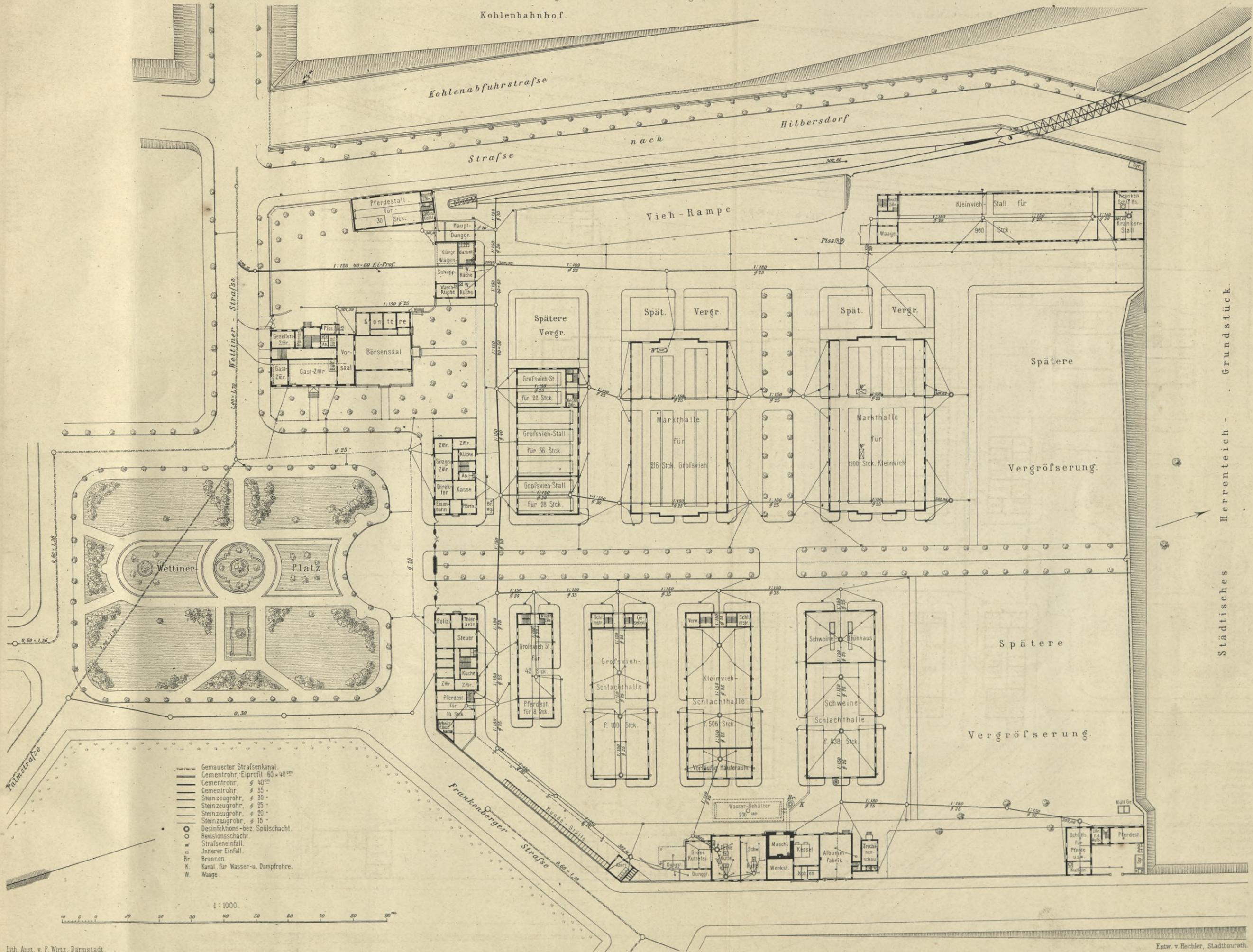
Lith. Anst. v. F. Witzz., Darmstadt.

Entw. v. Hechler, Stadtbaumeist.



Schlacht- und Viehhof zu Chemnitz.

Lage- und Entwässerungsplan.



WARSZAWSKA DYREKCJA DRÓG WODNYCH
WYDZIAŁ GÓRNY
— W KRAKOWIE, —
Krzysztofory, Tel. 1242.



Schlacht- und Viehhof zu Chemnitz.

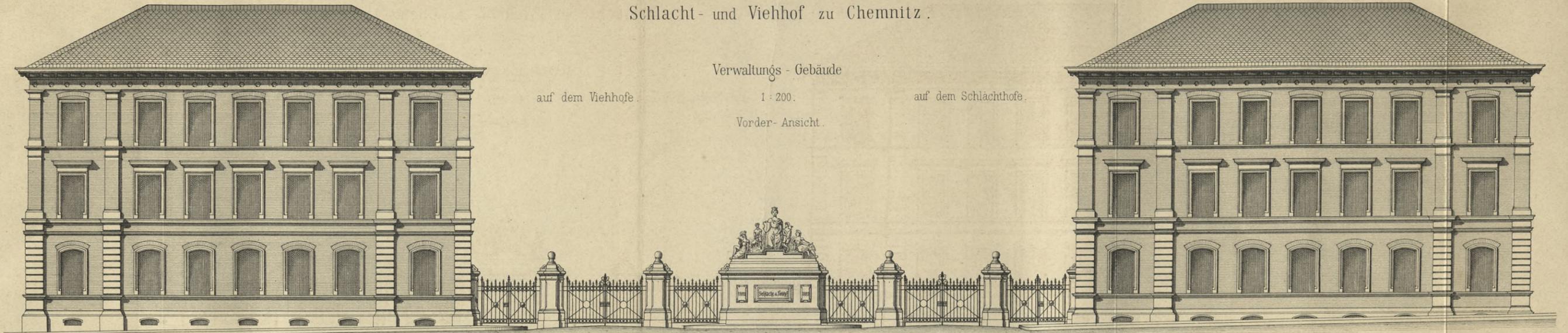
Verwaltungs - Gebäude

auf dem Viehhofe.

1 : 200.

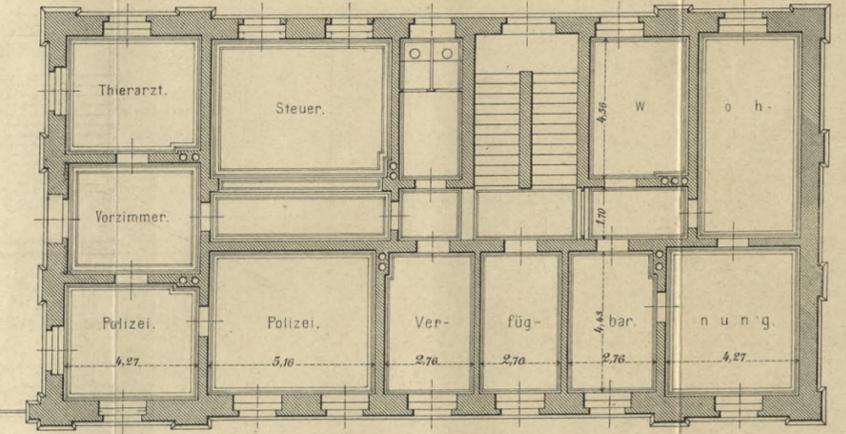
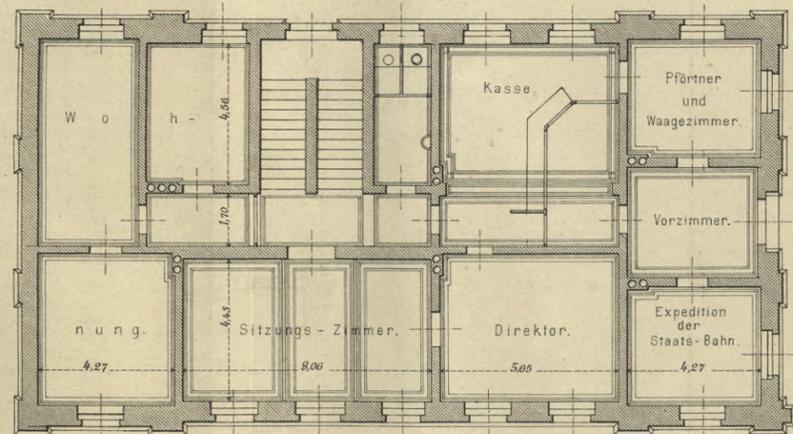
auf dem Schlächthofe.

Vorder- Ansicht.

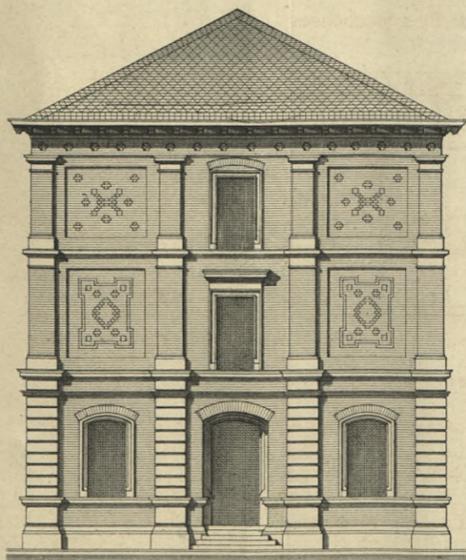


Grundriss des Erdgeschosses.

Grundriss des Erdgeschosses.

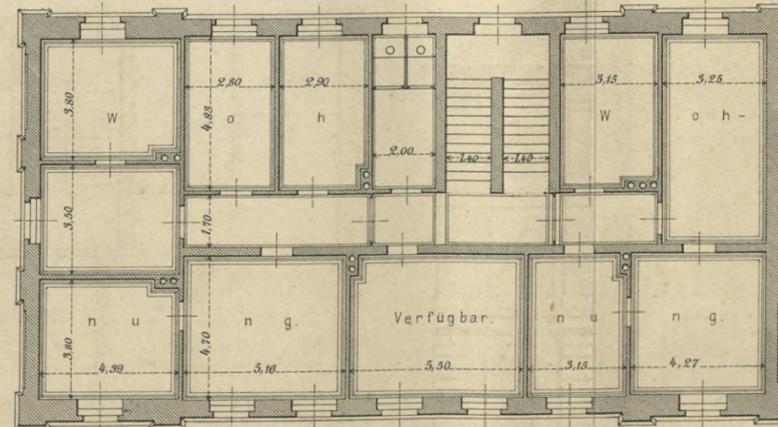
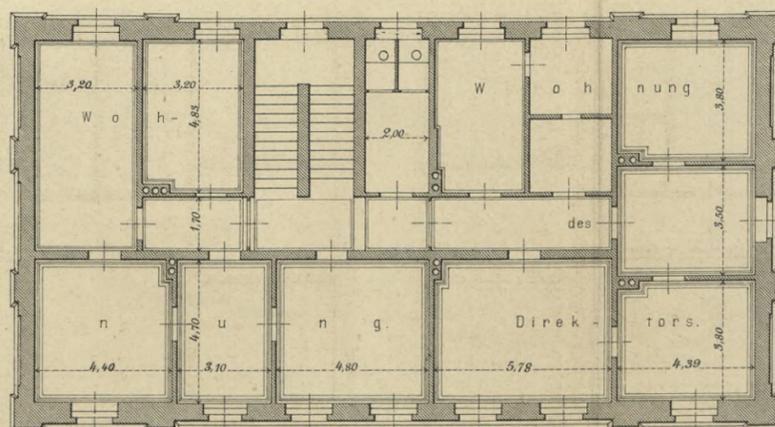


Seiten- Ansicht.



Grundriss des ersten Obergeschosses.

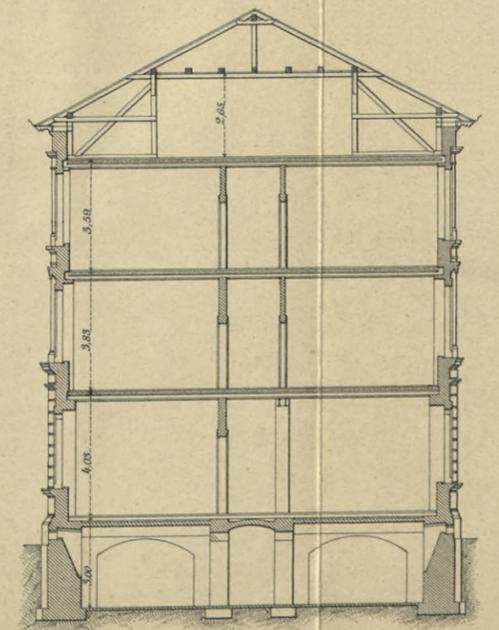
Grundriss des ersten Obergeschosses.



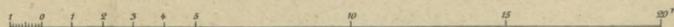
Das zweite Obergeschoss hat dieselbe Eintheilung. Ueber der Wohnung des Direktors befindet sich die des Thierarztes

Das zweite Obergeschoss hat dieselbe Eintheilung.

Querschnitt.



1 : 200.





Schlacht- und Viehhof zu Chemnitz.

Fig.1. Ansicht vom Wettiner Platze.

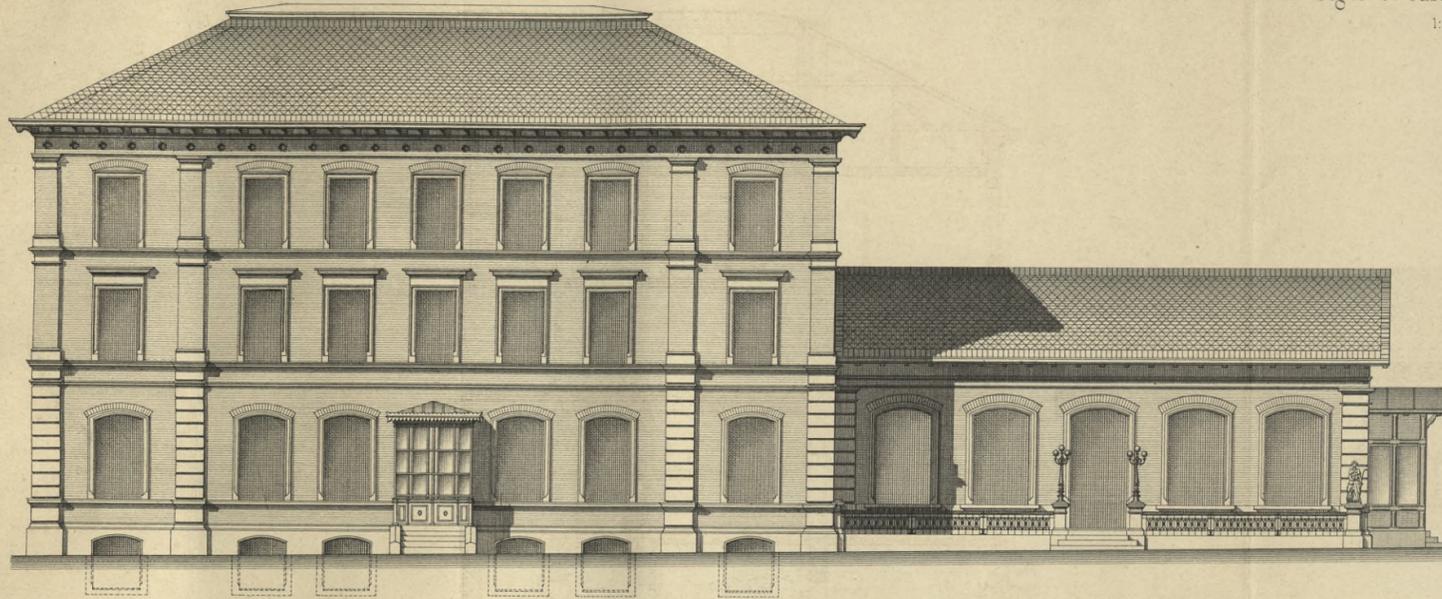


Fig.1-4. Gasthof und Börse.

1:200.

Fig.2. Längsschnitt nach A B. (in Fig.3).

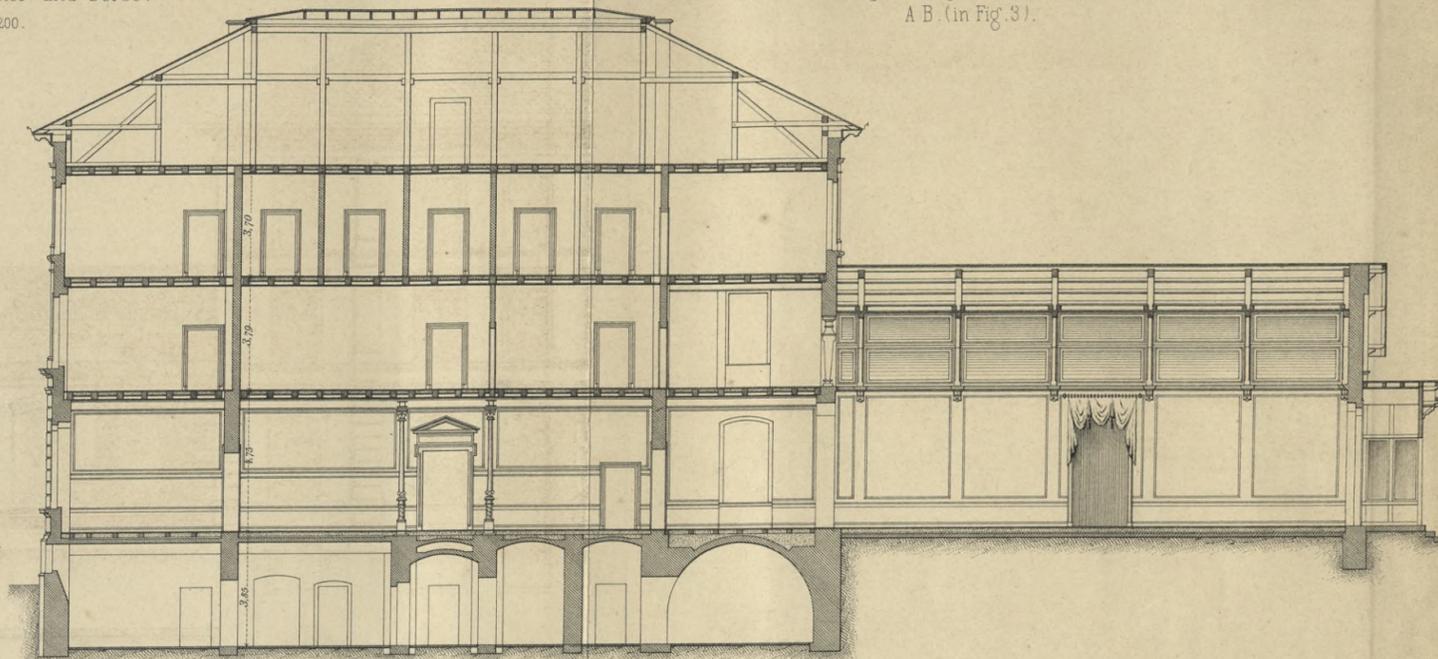


Fig.3. Grundriss des Erdgeschosses. (Die Grundrisse der Obergeschosse zeigt das folgende Blatt).

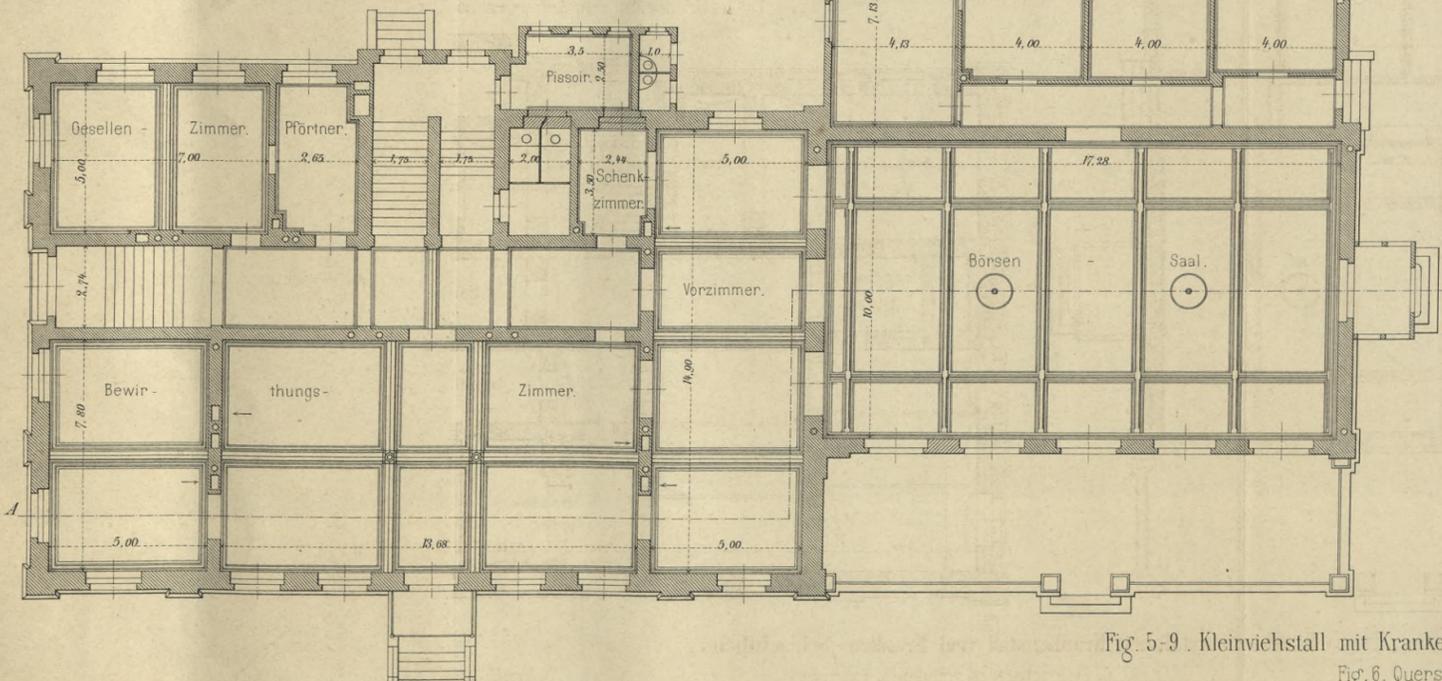


Fig.4. Grundriss des Kellergeschosses.

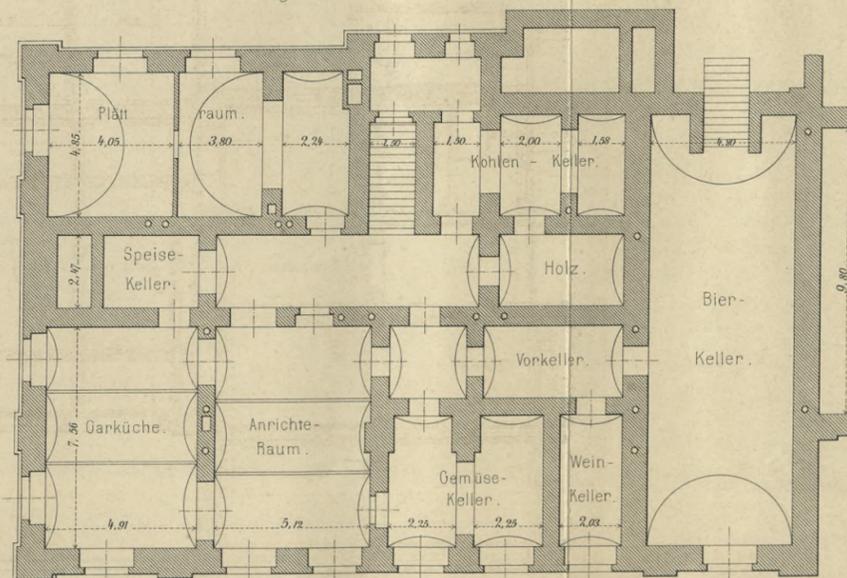


Fig.8. Längsschnitt durch den Kleinviehstall. 1:200.

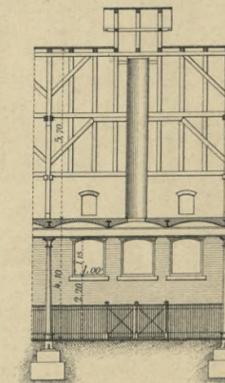


Fig.5-9. Kleinviehstall mit Krankenstall und Kranken-Schlachthaus.

Fig.6. Querschnitt durch den Krankenstall und das Kranken-Schlachthaus. 1:200.

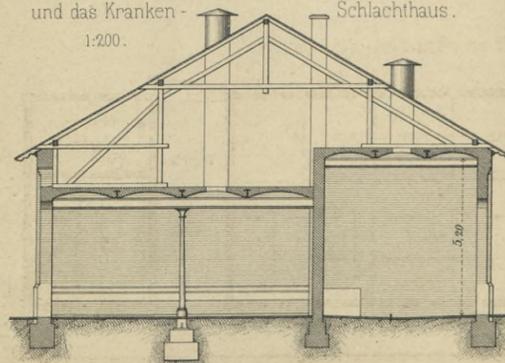


Fig.7. Ansicht des Kleinviehstalles. 1:200.

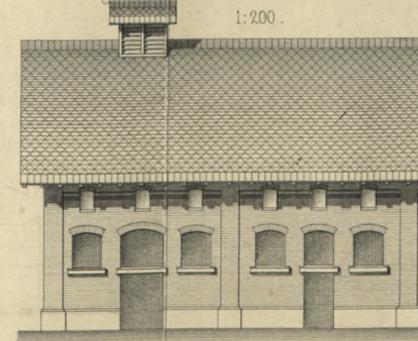


Fig.9. Querschnitt durch den Kleinviehstall. 1:200.

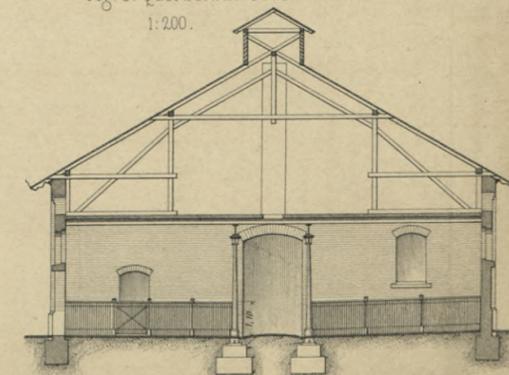
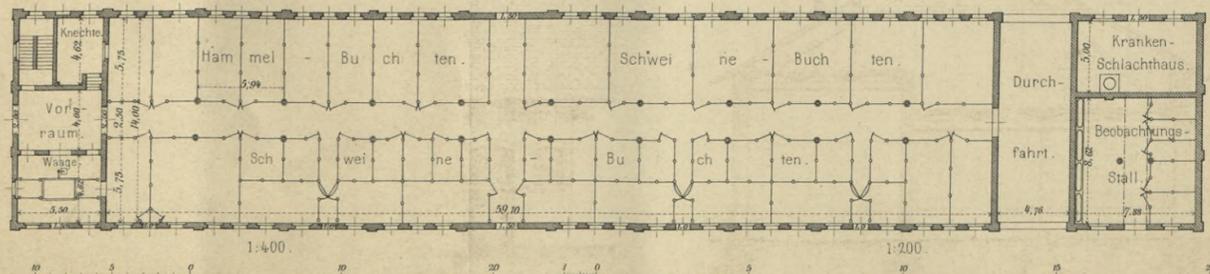


Fig.5. Grundriss des Kleinviehstalles mit Krankenstall und Kranken-Schlachthaus. 1:400.

1:400.





Schlacht- und Viehhof zu Chemnitz.

Gasthof und Börse 1:200.

(Siehe das vorhergehende Blatt).

Fig. 1. Ansicht von der Wettiner Straße.

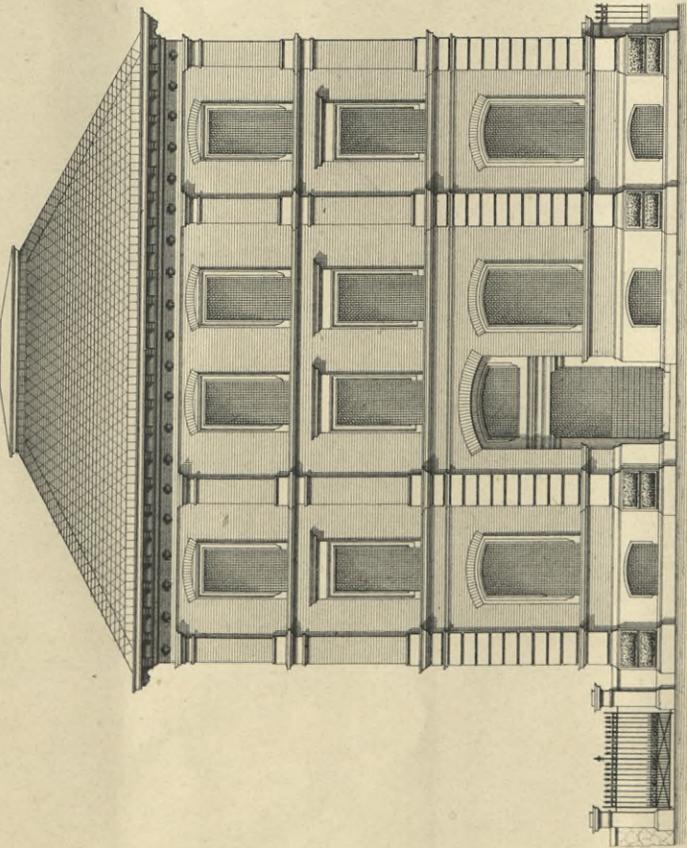


Fig. 2. Querschnitt durch den Börset-Saal.

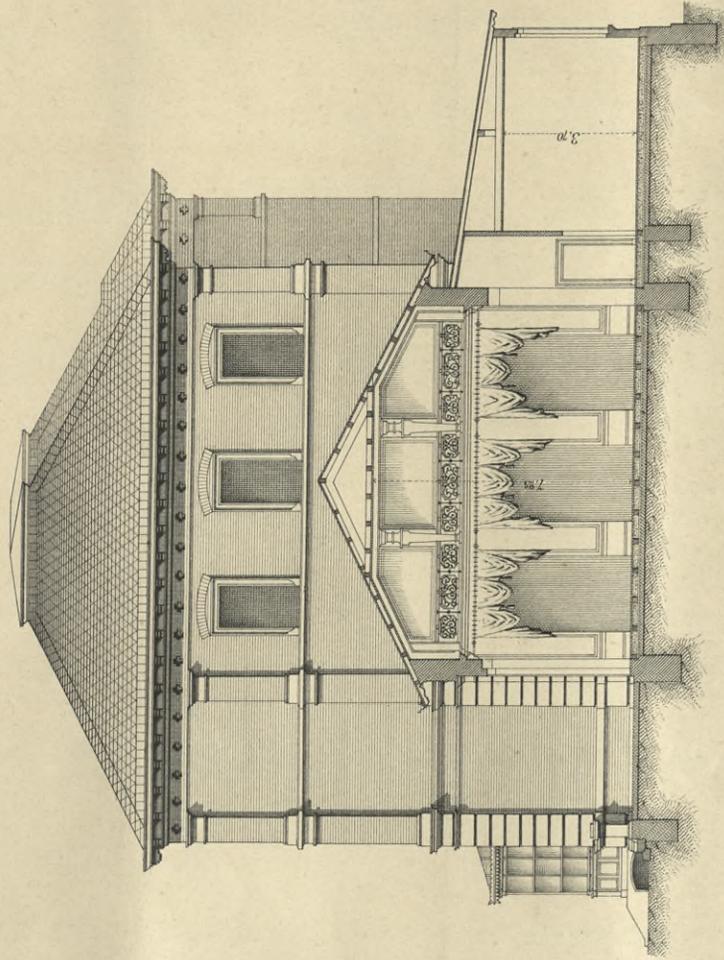


Fig. 3. Grundriss des ersten Obergeschosses.

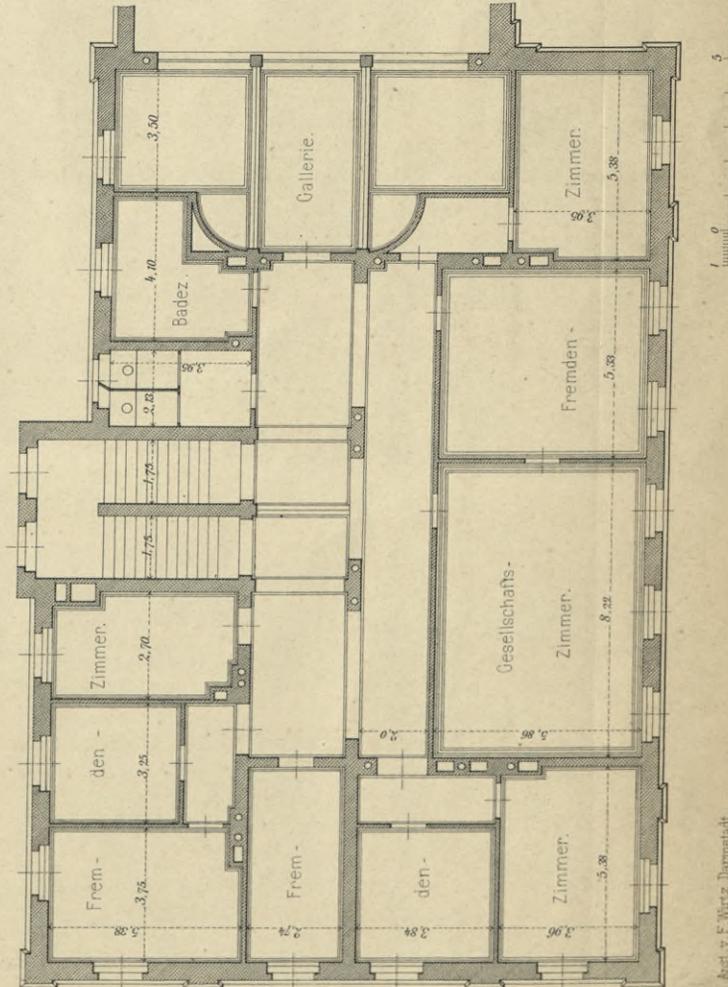
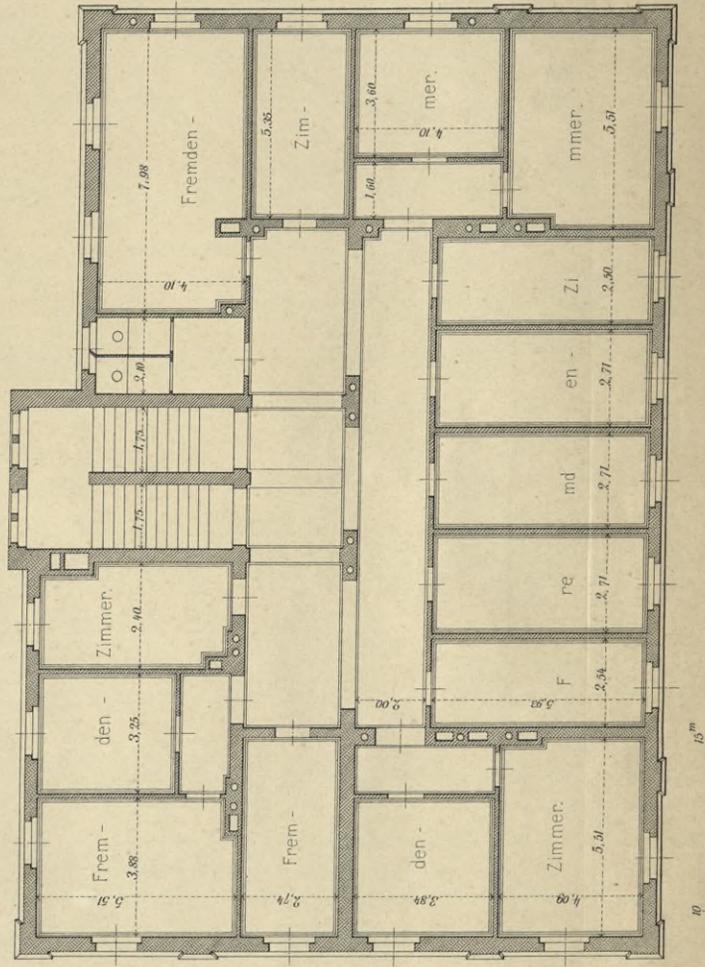


Fig. 4. Grundriss des zweiten Obergeschosses.





Schlacht- und Viehhof zu Chemnitz. Pferdestall und Wagenschuppen-Gebäude auf dem Viehhofe. 1:200.

Fig. 1. Ansicht des Pferdestalles vom Hofe.

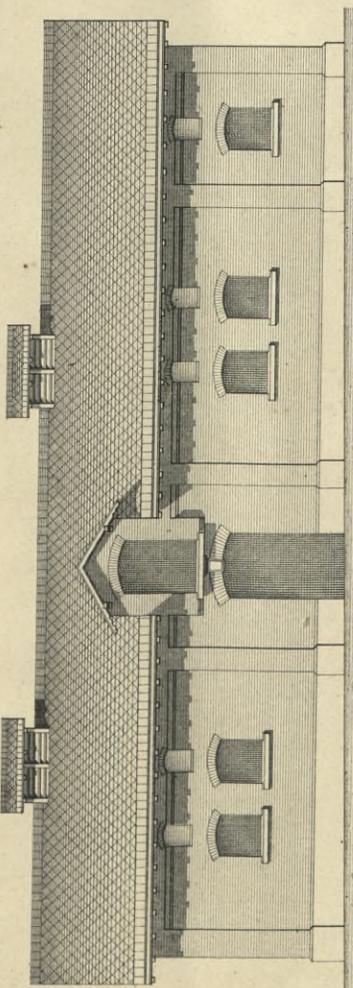


Fig. 2. Grundriss des Pferdestalles.

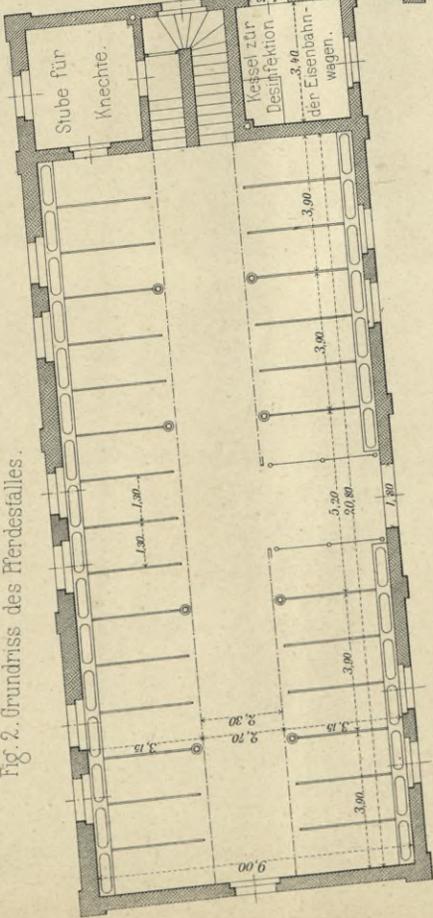


Fig. 4. Seiten-Ansicht des Wagenschuppen-Gebäudes.

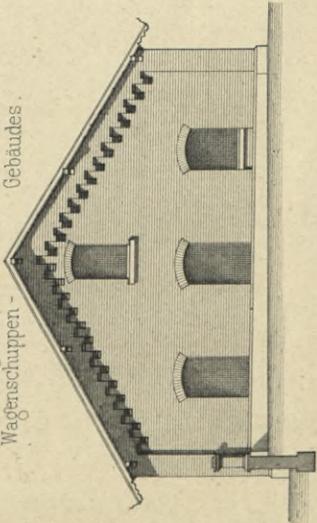


Fig. 3. Grundriss des Wagenschuppen-Gebäudes.

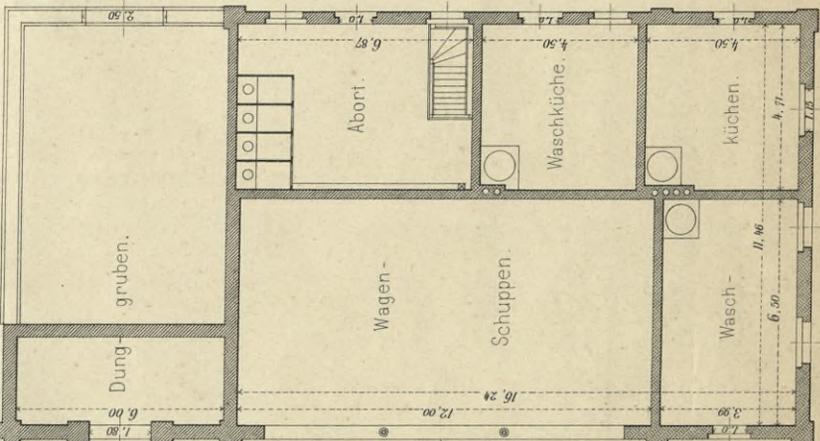
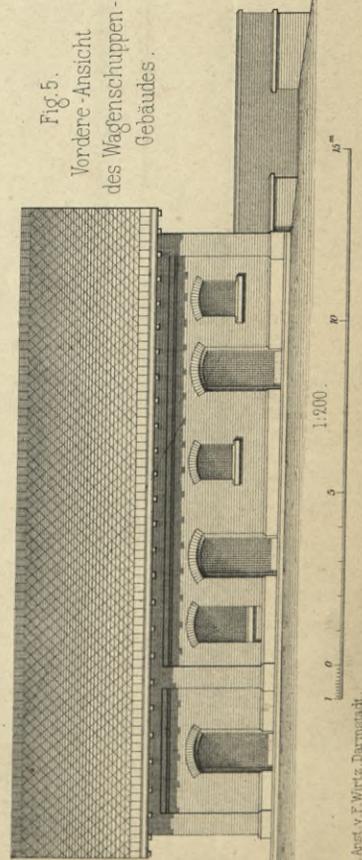


Fig. 5. Vordere-Ansicht des Wagenschuppen-Gebäudes.



Lith. Anst. v. F. Witz, Darmstadt.

1:200.

Fig. 7. Querschnitt nach AB (in Fig. 3 u. 8) durch den Wagenschuppen und die Desinfektionsgrube.

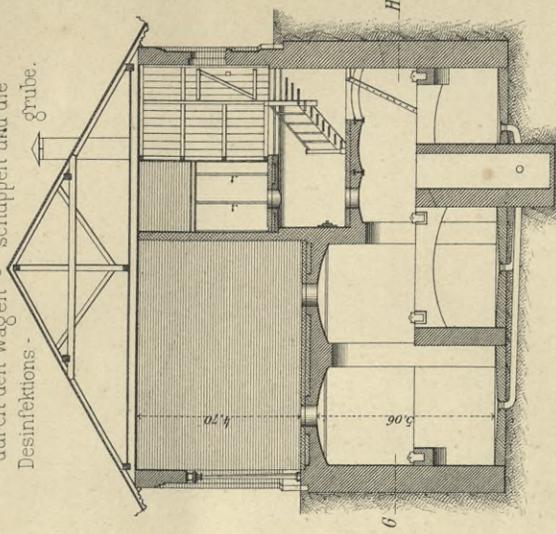


Fig. 6. Längsschnitt nach F.E.D.C. (in Fig. 8) durch die Desinfektionsgrube.

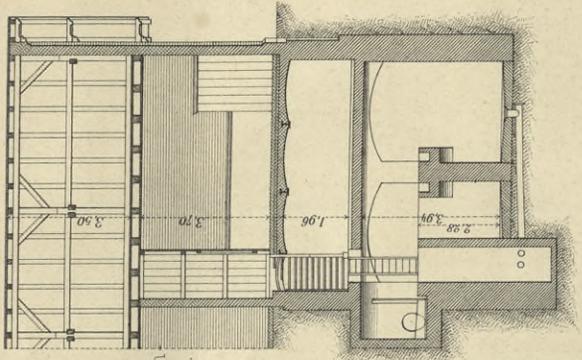


Fig. 10. Schnitt durch die Dunggruben.

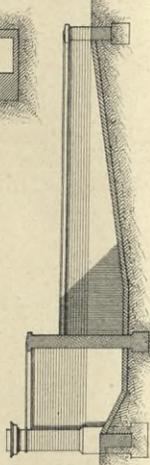


Fig. 8. Grundriss der Desinfektionsgrube nach GH (in Fig. 7) - G.

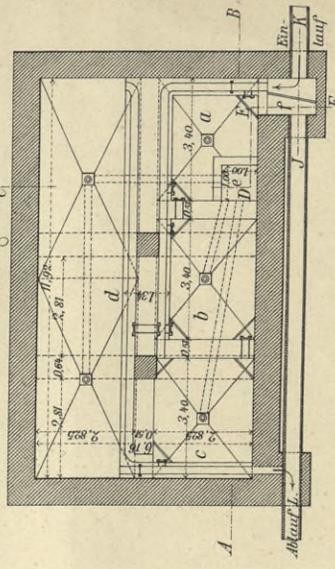


Fig. 9. Schnitt nach JK (in Fig. 8).

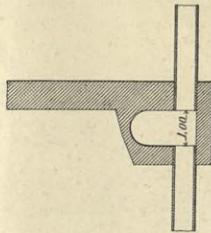


Fig. 11. Querschnitt durch den Pferdestall.

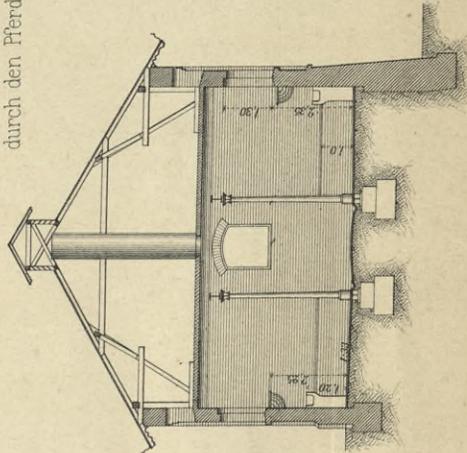
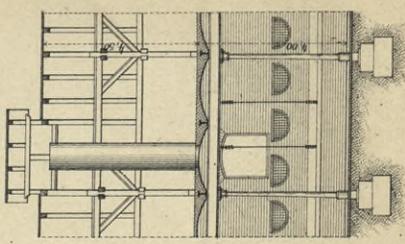


Fig. 12. Längsschnitt



Entw. Hechler, Stuttgart.



Schlacht- und Viehhof zu Chemnitz. Großvieh-Stall auf dem Viehhofe.

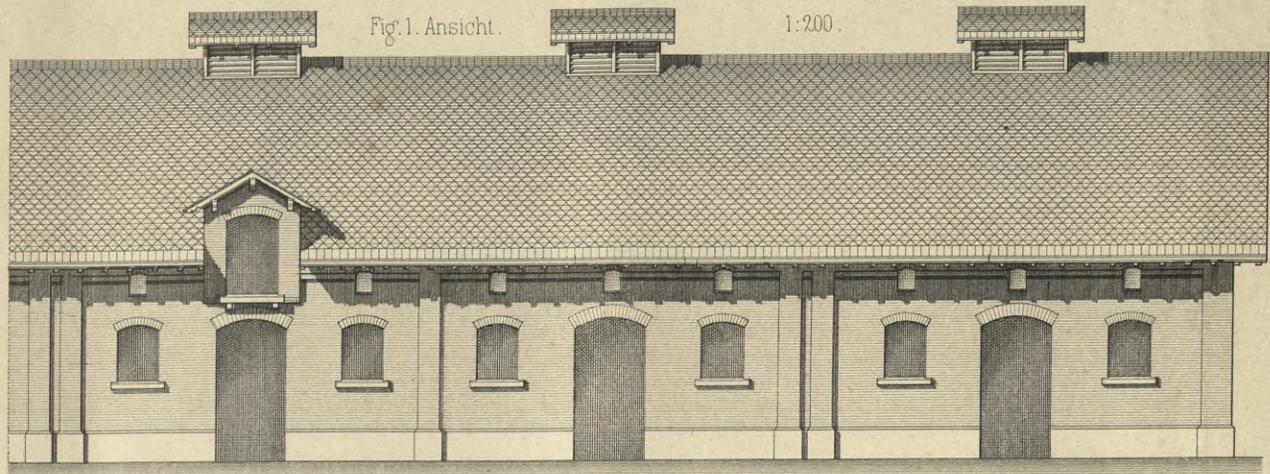


Fig. 2. Längenschnitt. 1:200.

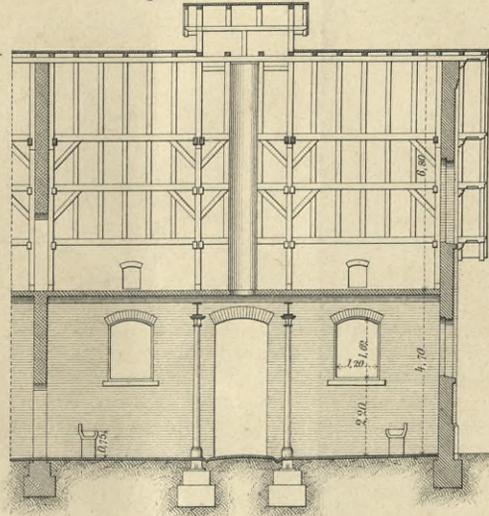


Fig. 3. Querschnitt. 1:200.

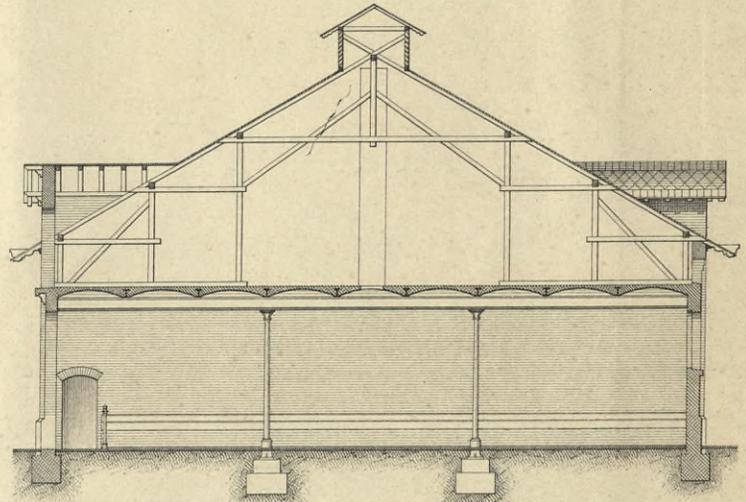


Fig. 4. Krippe. 1:40.

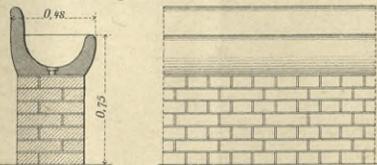


Fig. 5. Grundriss. 1:400.

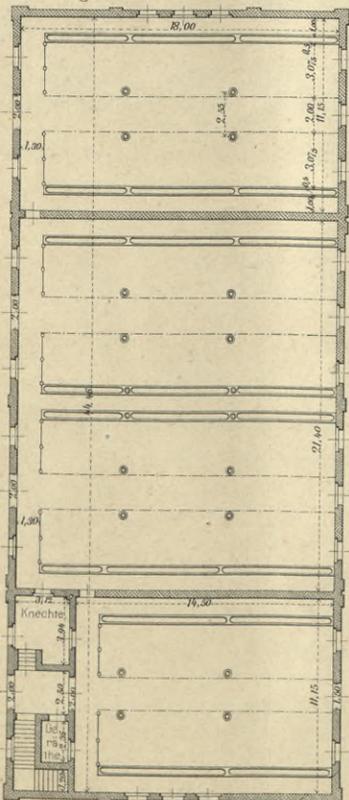
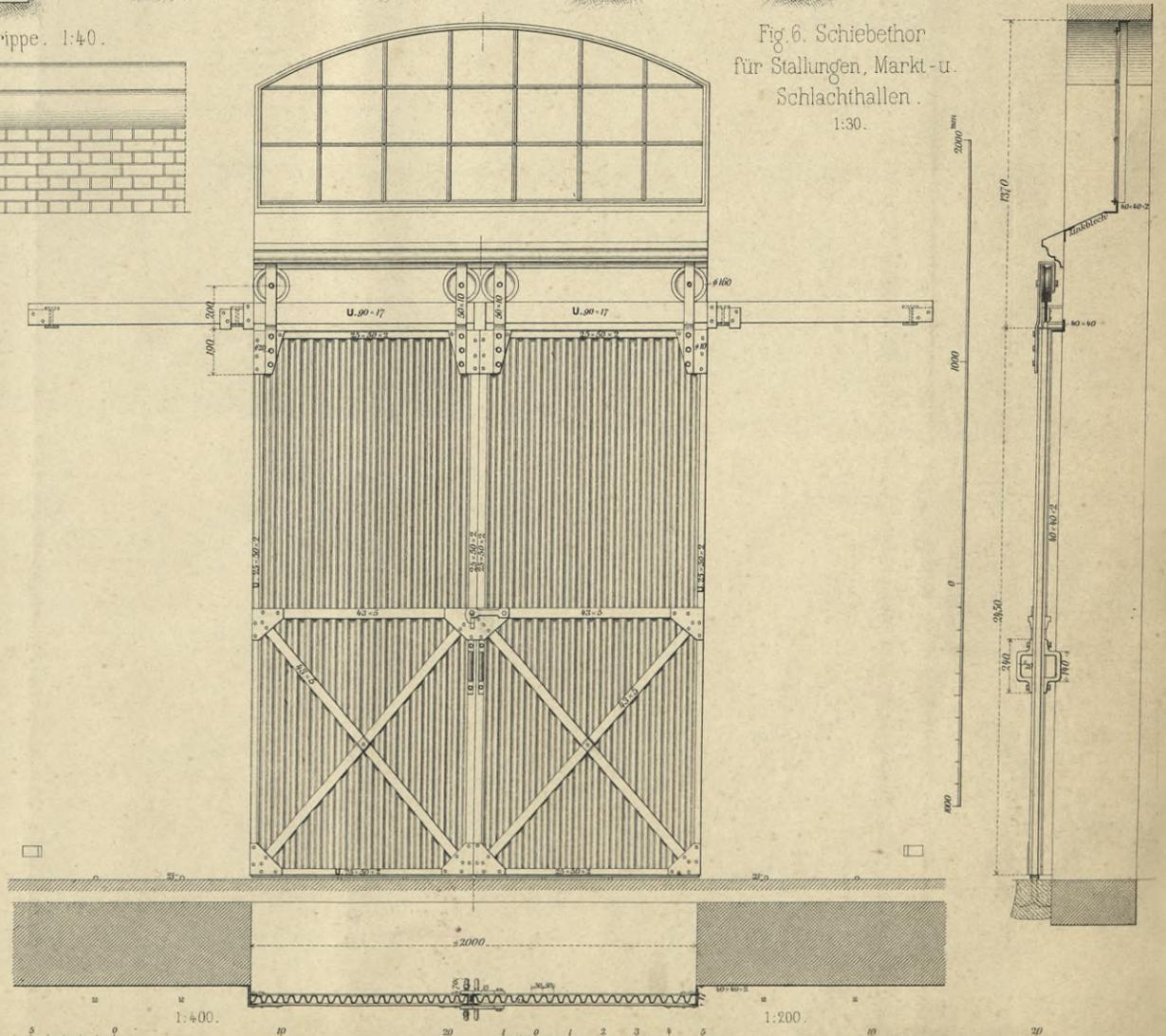


Fig. 6. Schiebethor für Stallungen, Markt- u. Schlachthallen.
1:30.





Schlacht- und Viehhof zu Chemnitz. Markthallen auf dem Viehhofe.

Fig. 1. Seiten-Ansicht 1:200.

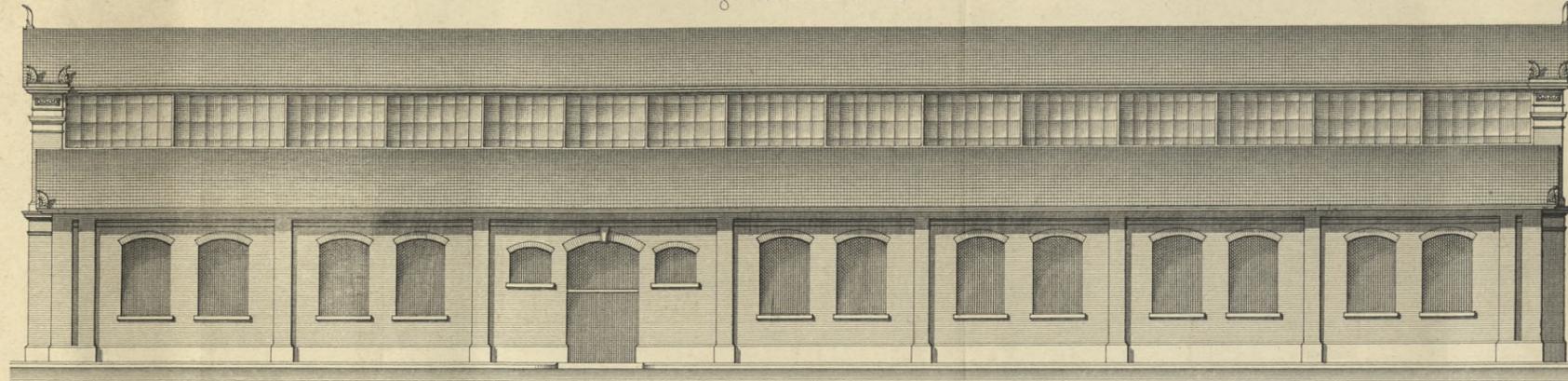


Fig. 2. Vorder-Ansicht 1:200.

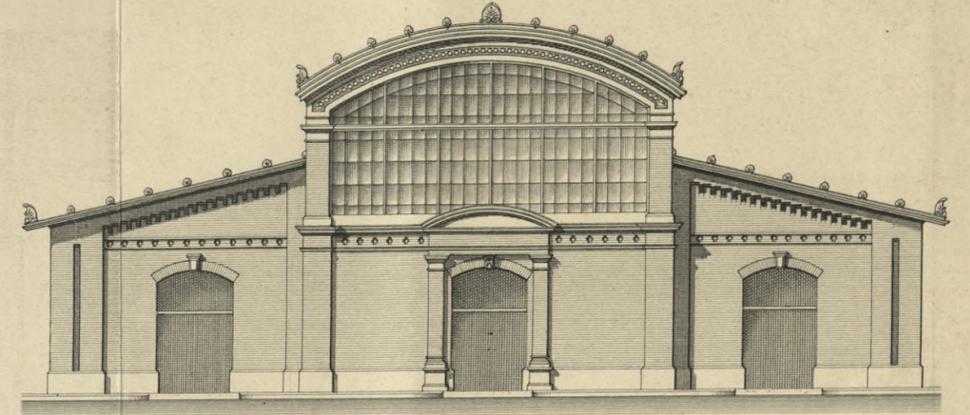


Fig. 5. Längenschnitt der Markthalle für Großvieh 1:200.

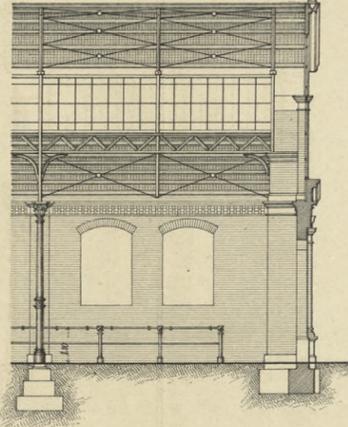


Fig. 4. Längenschnitt der Markthalle für Kleinvieh 1:200.

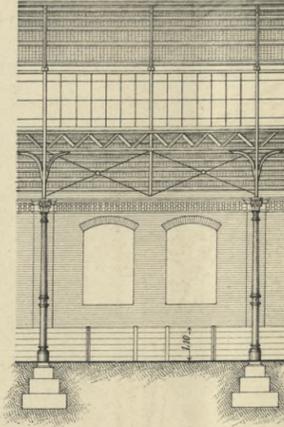


Fig. 3. Querschnitt der Markthalle für Kleinvieh 1:200. für Großvieh 1:200.

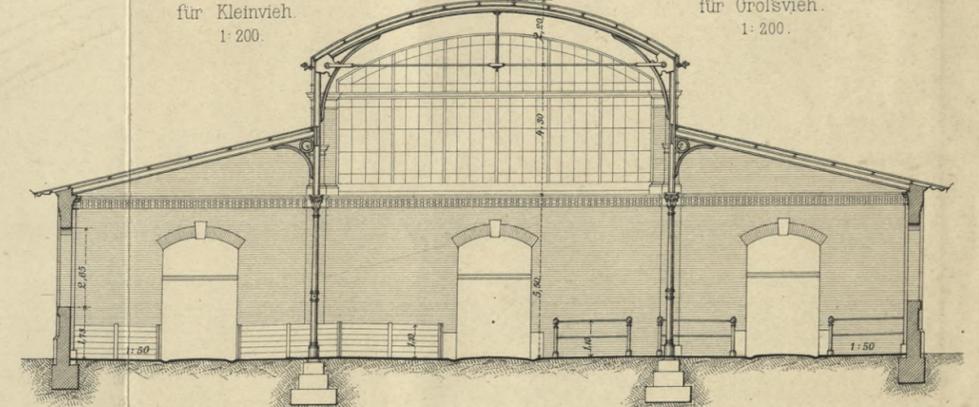


Fig. 8. Einzelheiten der Dachbinder der Markthallen 1:40.

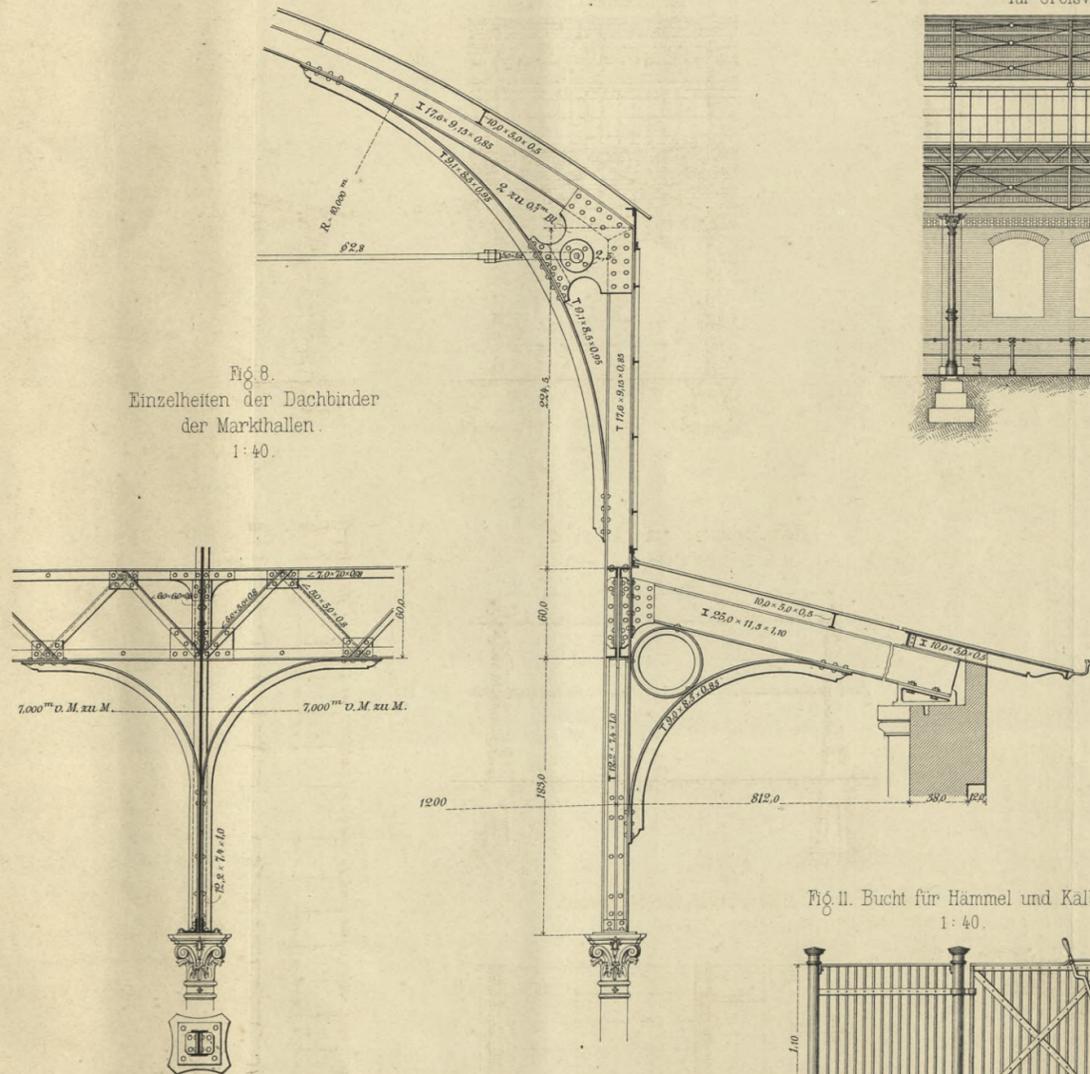


Fig. 9. Geländer zum Anbinden des Großviehes 1:40.

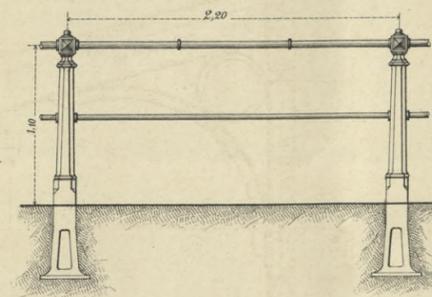


Fig. 10. Bucht für Schweine 1:40.

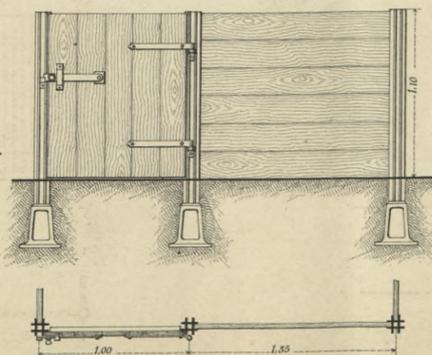


Fig. 11. Bucht für Hammel und Kalber 1:40.

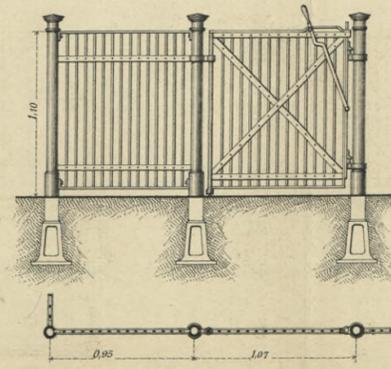


Fig. 7. Grundriss der Markthalle für Kleinvieh 1:400.

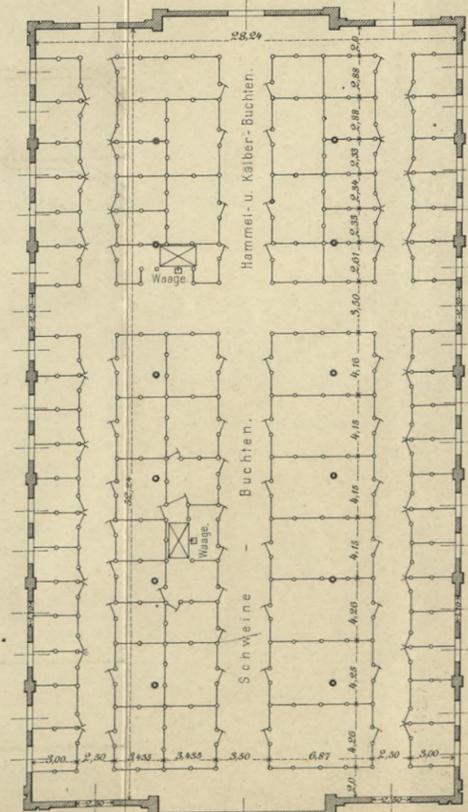
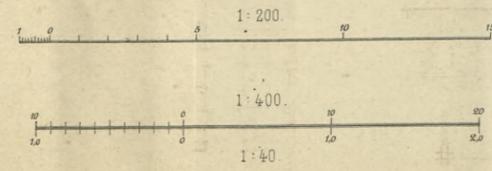
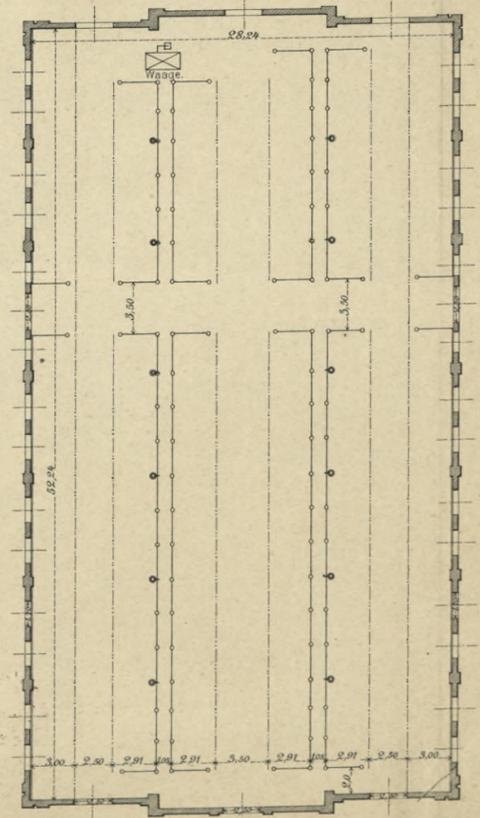


Fig. 6. Grundriss der Markthalle für Großvieh 1:400.



WARSZAWSKA DYREKCJA DRÓG WODNYCH
WYDZIAŁ GÓRNEJ WISŁY
— W KRAKOWIE, —
Krzysztofory, Tel. 1242.



Schlacht- und Viehhof zu Chemnitz.

Schlachthalle für Großvieh.

Fig. 1. Vorder-Ansicht. 1:200.

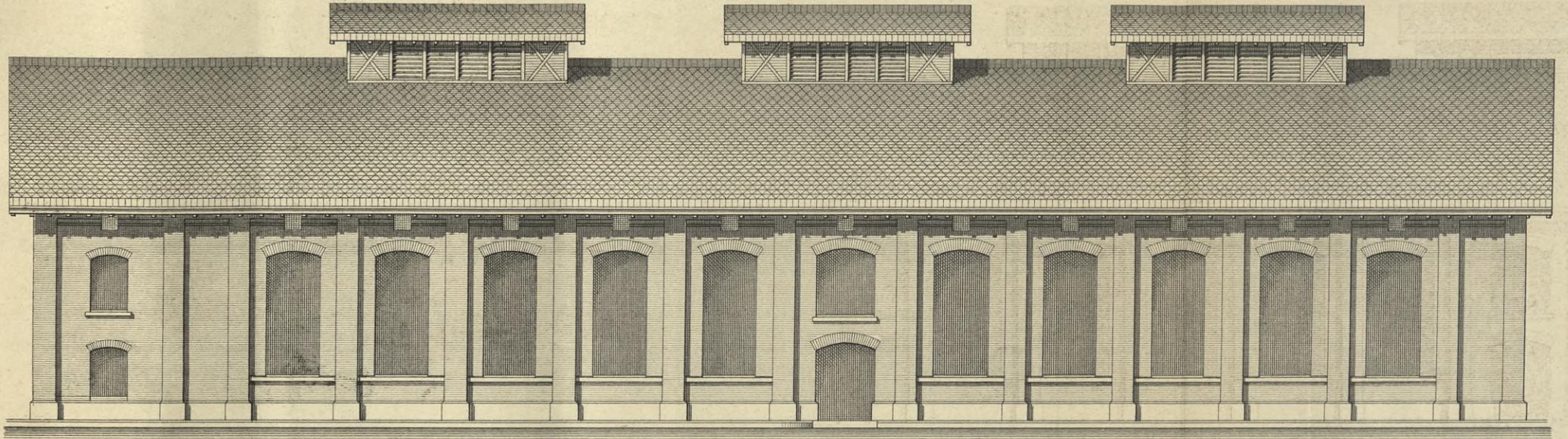


Fig. 2. Querschnitt 1:200.

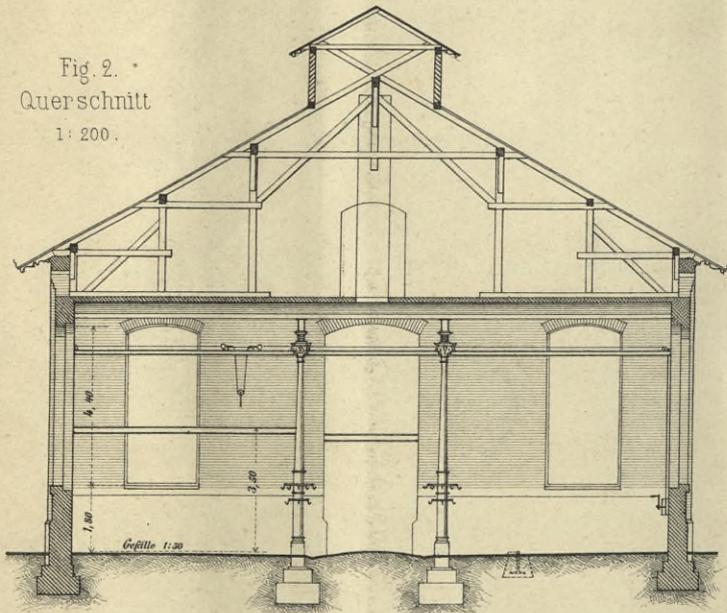


Fig. 3. Längsschnitt. 1:200.

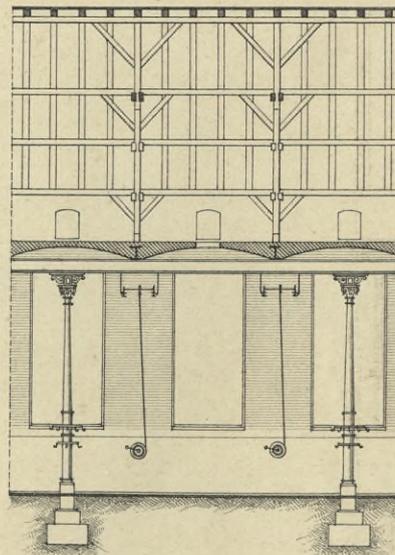


Fig. 4. Längsschnitt. 1:200.

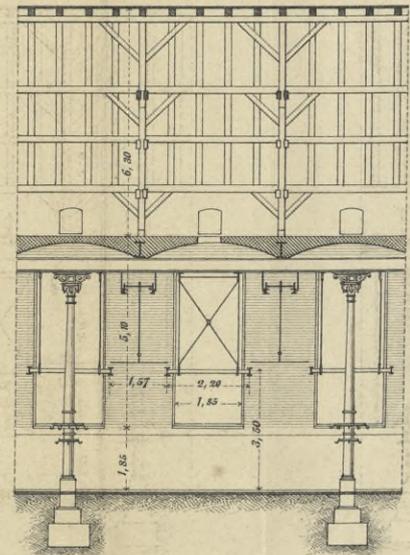


Fig. 5. Seiten-Ansicht. 1:200.

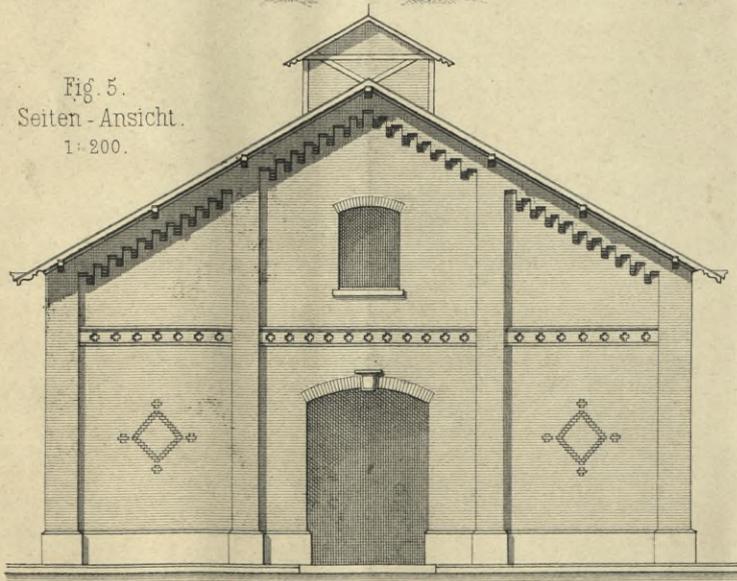


Fig. 7. Aufzug für Großvieh. 1:40.

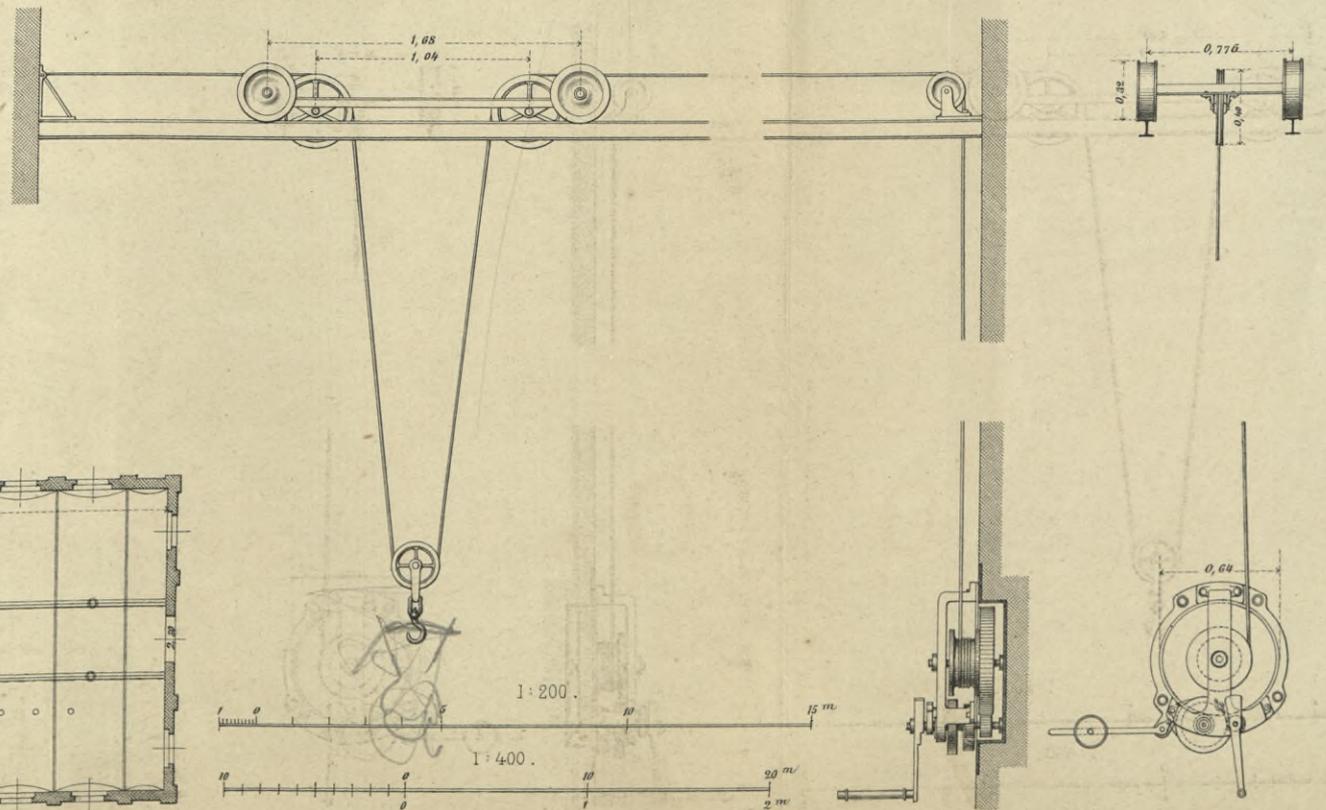
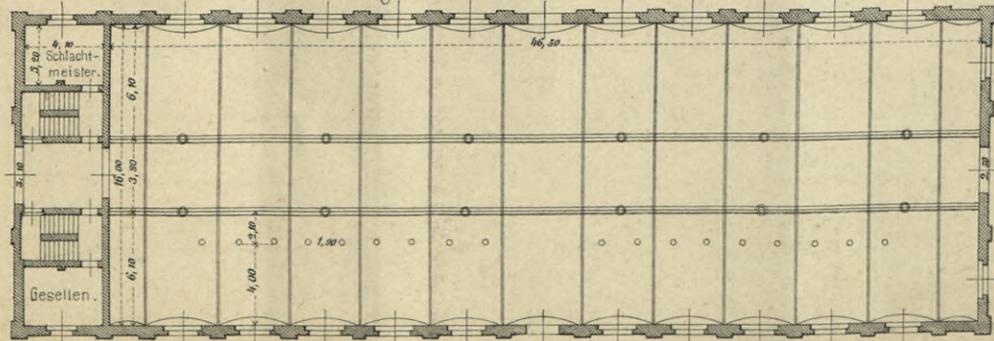


Fig. 6. Grundriss. 1:400.





Schlacht- und Viehhof zu Chemnitz.

Fig. 1-14. Schweine-Schlachthalle und Kleinvieh-Schlachthalle.

Fig. 2. Vorder-Ansicht der Schweine-Schlachthalle. 1:200.

Fig. 3. Querschnitt durch das Schweine-Brühhaus. 1:200.

Fig. 15-18. Pferde und Hunde-Schlächtere. 1:200.

Fig. 15. Vorder-Ansicht.

Fig. 16. Grundriss.

Fig. 12-14. Zelle zum Aufbewahren des Fleisches. 1:40.

Fig. 13. Ansicht.

Fig. 14. Grundriss.

Fig. 18. Querschnitt durch das Schlachthaus.

Fig. 17. Querschnitt durch den Stall.

Fig. 1. Längsschnitt durch das Schweine-Brühhaus. 1:200.

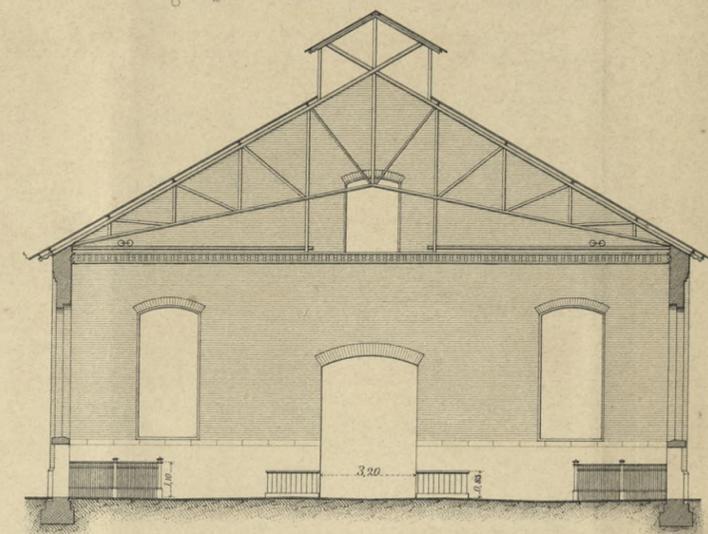
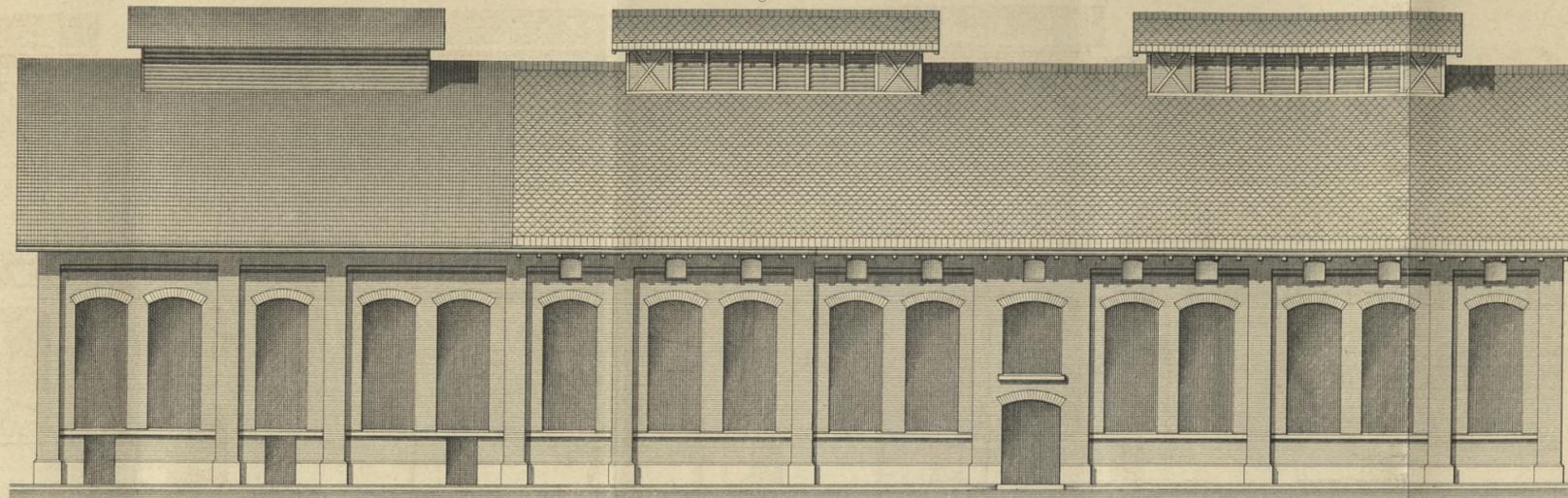
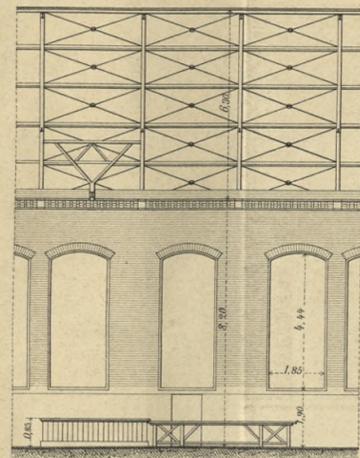


Fig. 4. Längsschnitt durch die Kleinvieh-Schlachthalle. 1:200.

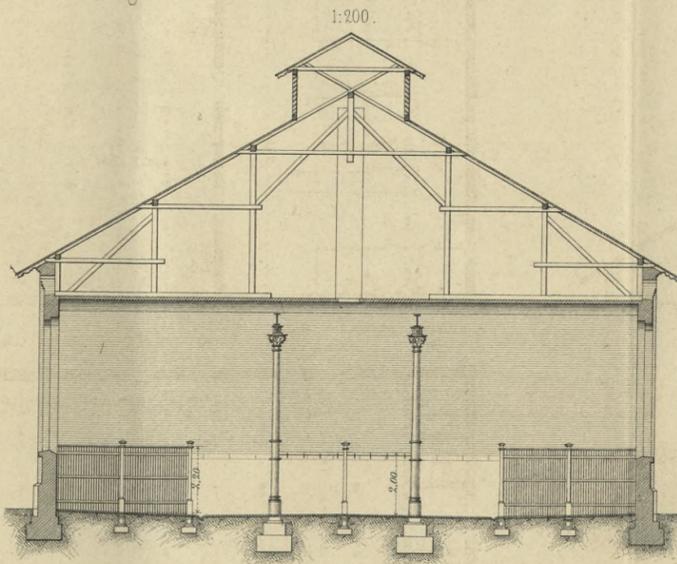


Fig. 6. Grundriss der Schweine-Schlachthalle. 1:400.

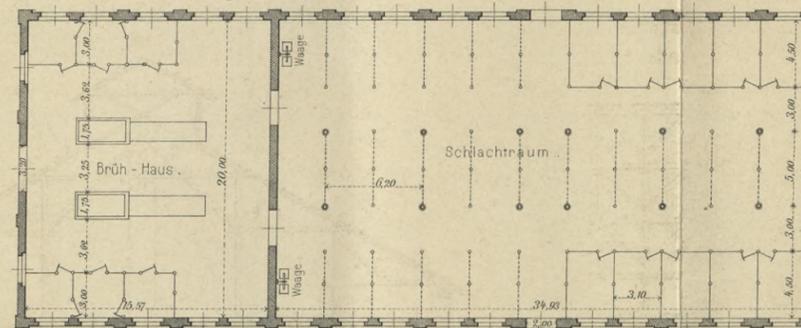


Fig. 4. Längsschnitt durch die Kleinvieh-Schlachthalle. 1:200.

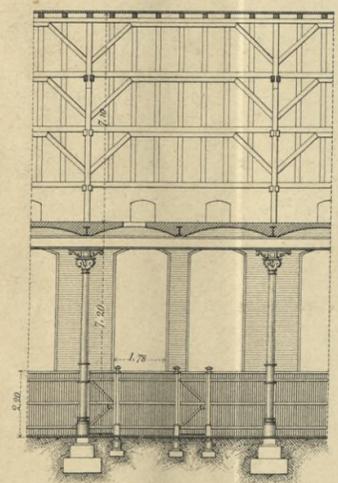


Fig. 7. Grundriss der Kleinvieh-Schlachthalle. 1:400.

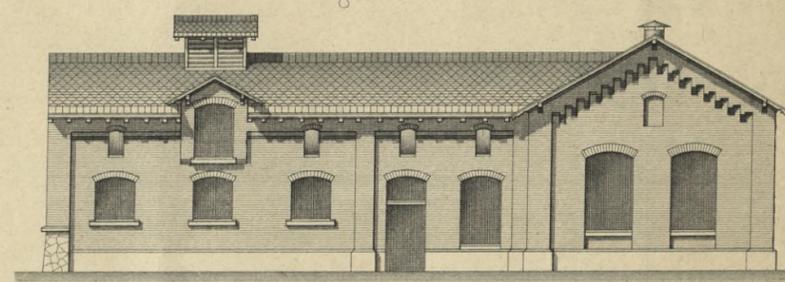
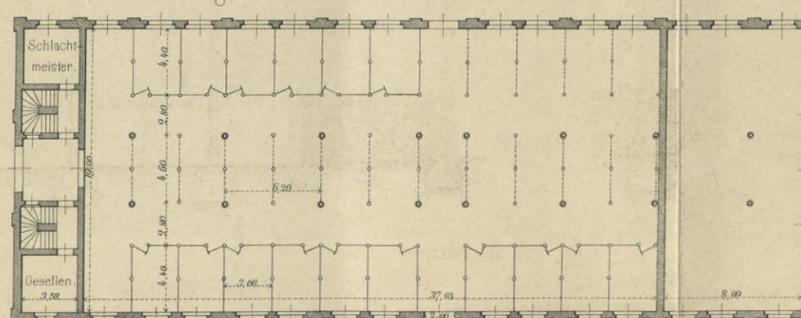


Fig. 8-10. Brühkessel. 1:40.

Fig. 8. Längsschnitt.

Fig. 10. Querschnitt.

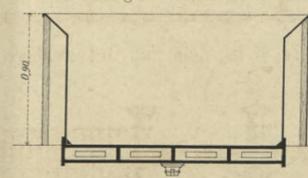
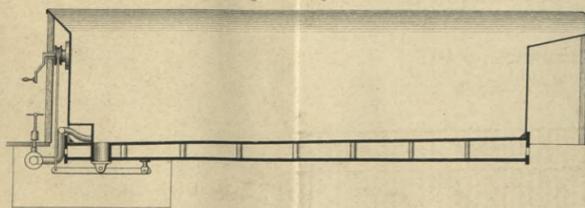


Fig. 9. Grundriss.

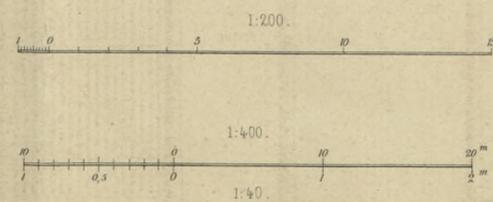
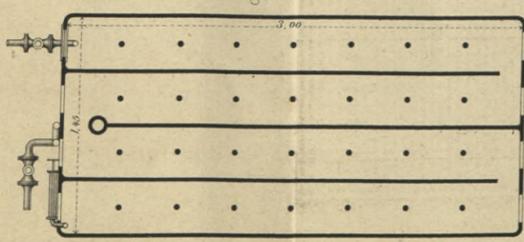
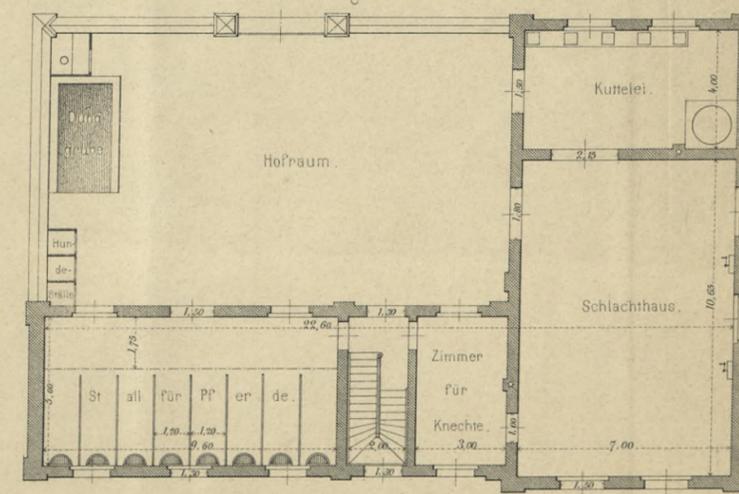
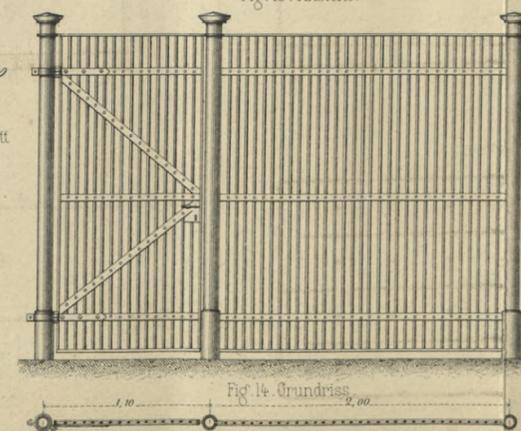


Fig. 11. Ständer zwischen Säulen.



Fig. 12. Schnitt durch die Zellenwand.





Schlacht- und Vieh - hof zu Chemnitz.

Fig. 1. Schnitt durch den Thurm. 1:200.

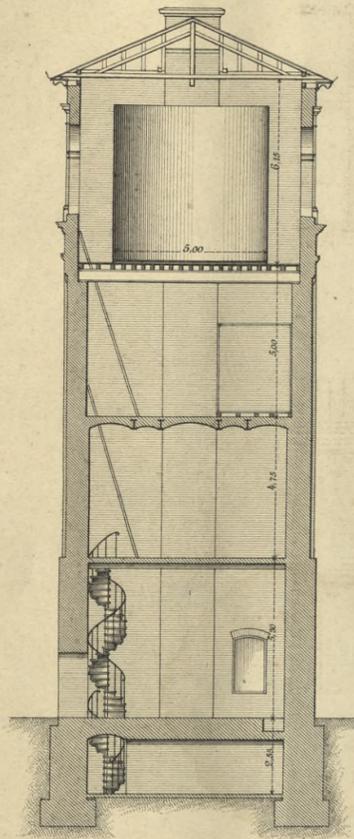


Fig. 2. Querschnitt durch die Albumin-Fabrik und Talgschmelze. 1:200.

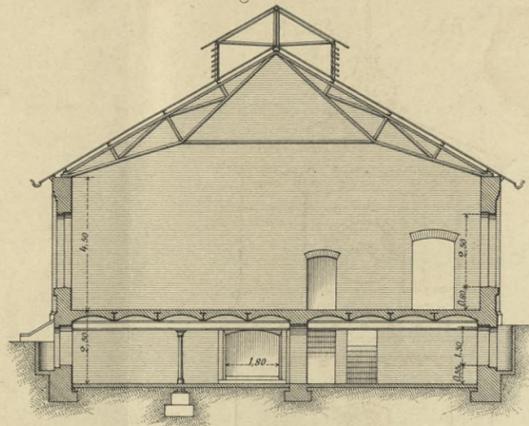


Fig. 1-6. Wasserturm-Gebäude.

Fig. 3. Ansicht. 1:200.

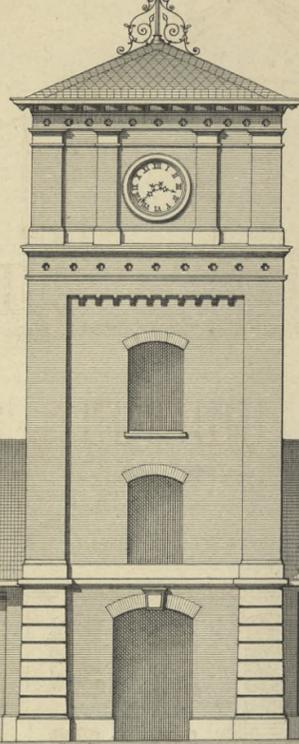


Fig. 4. Grundriss. 1:400.

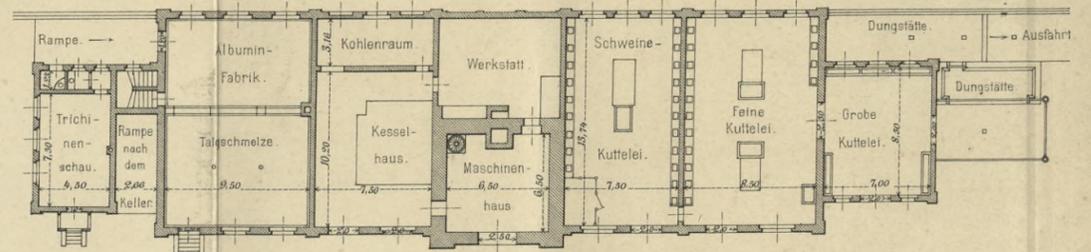


Fig. 5. Längsschnitt durch die Kuttellei. 1:200.

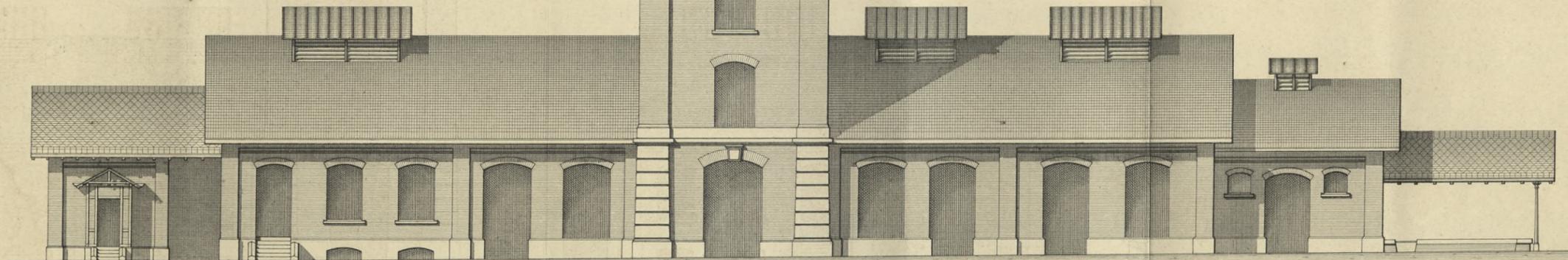
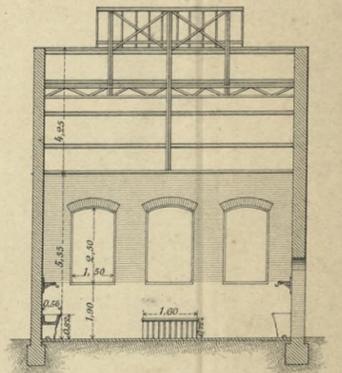


Fig. 7-9. Wagenschuppen auf dem Schlachthofe, mit Abort und Hundeställen.

Fig. 7. Ansicht des Schuppens. 1:200.



Fig. 8. Querschnitt durch den Schuppen. 1:200.

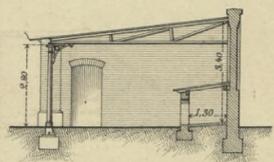


Fig. 9. Grundriss des Wagenschuppens. 1:400.

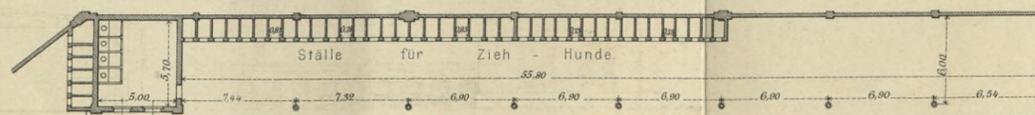


Fig. 6. Kuttel-Trog. 1:40.

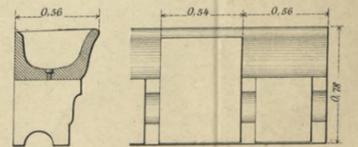


Fig. 10-13. Großviehstall auf dem Schlachthofe. 1:200.

Fig. 10. Vorder-Ansicht

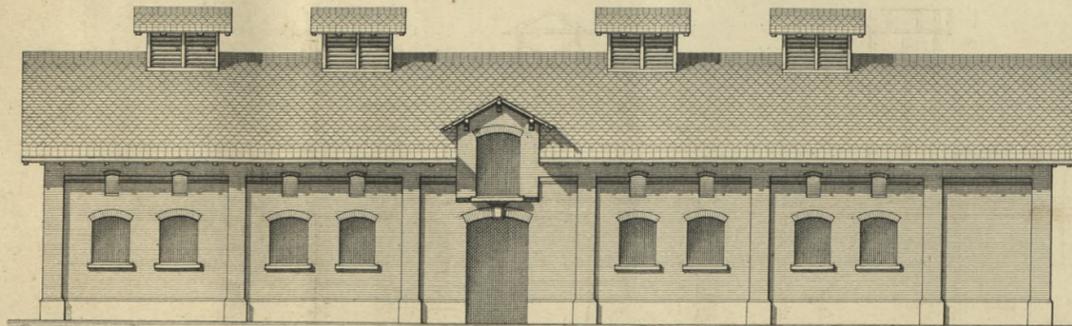


Fig. 11. Längsschnitt.

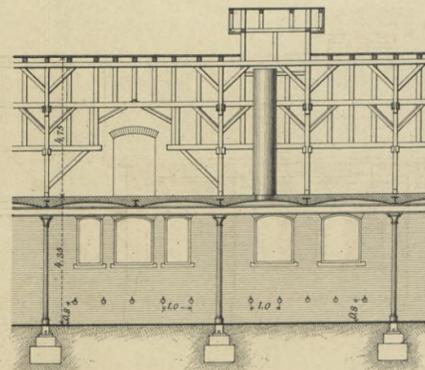


Fig. 12. Querschnitt.

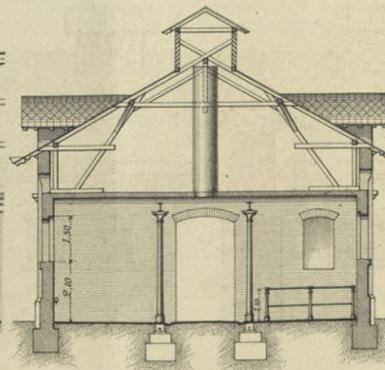
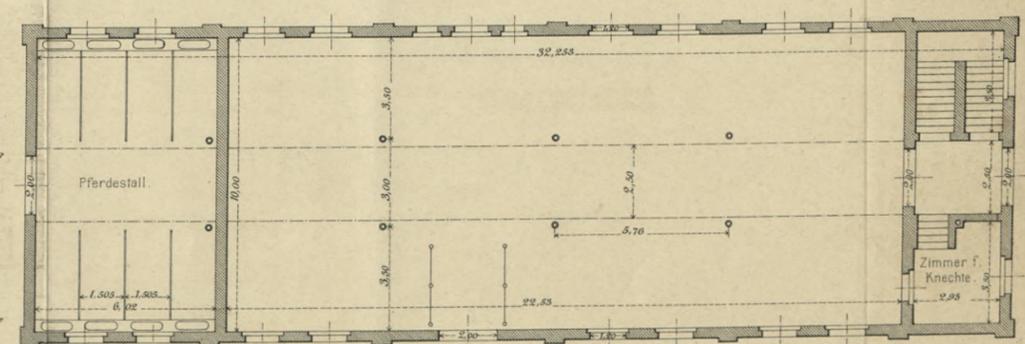


Fig. 13. Grundriss.



WARSZAWSKA DYREKCJA DRÓG WODNICH
WYDZIAŁ GOSN. J.
— W KRAKOWIE, —
Krzyżofory, Tel. 1242.



Schlacht- und Viehhof zu Chemnitz.

Fig. 1-6. Einzelheiten der Entwässerung.

Fig. 1. Untersuchungs-Schacht.

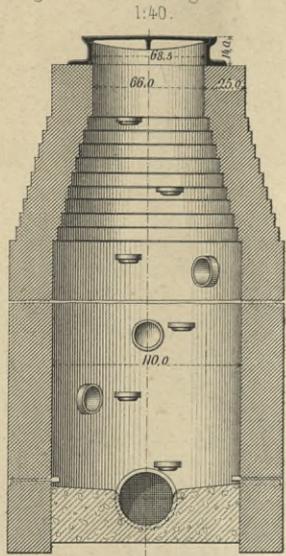


Fig. 2. Desinfektions-Schacht.

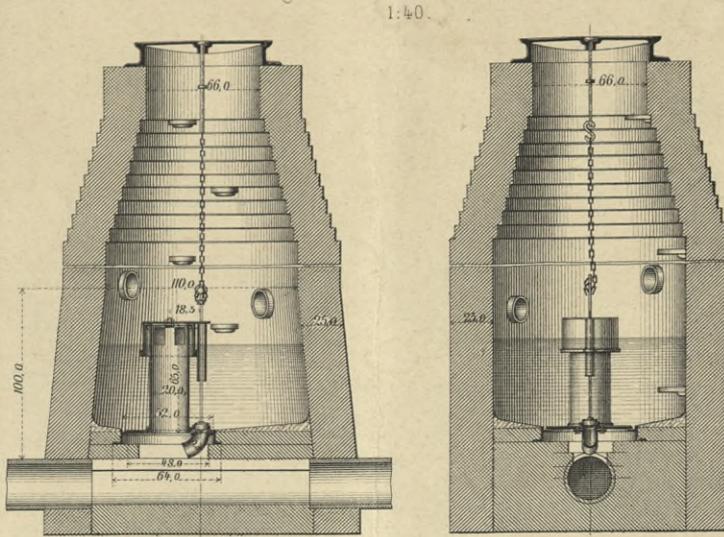


Fig. 3. Spül-Schacht.

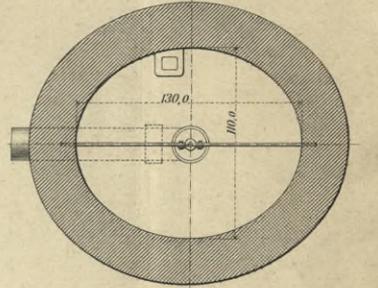
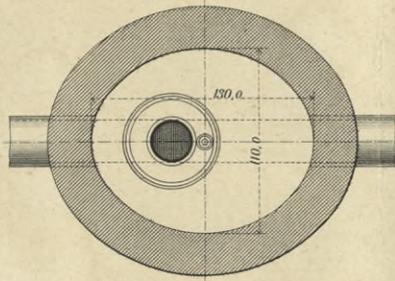
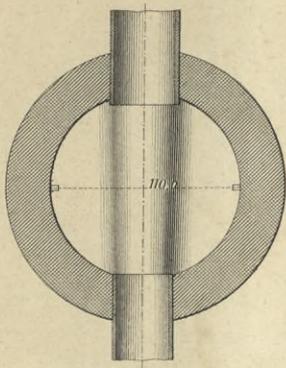
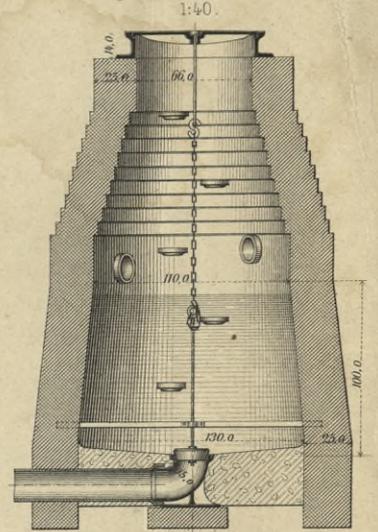


Fig. 5. Strafsen-Einlauf.
Gewicht 29,5 kg.
1:10.

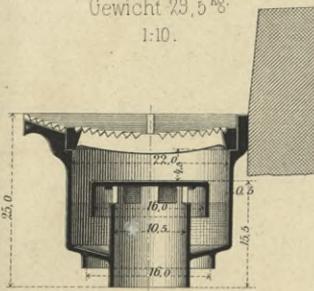


Fig. 6. Stall- u. Schlachthaus-Einläufe.
Gewicht 9,5 kg.
1:10.

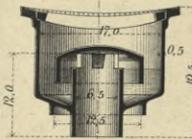


Fig. 4. Dachrinnen-Einlauf.
Gewicht 27 kg.
1:10.

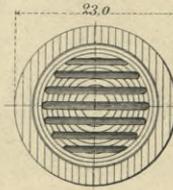
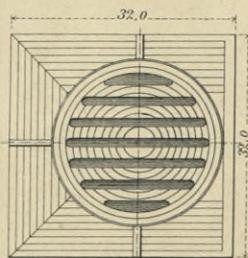
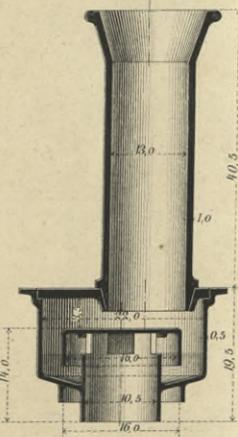


Fig. 7-9. Pferdestall
auf dem Schlachthofe.
1:200.

Fig. 7. Grundriss.

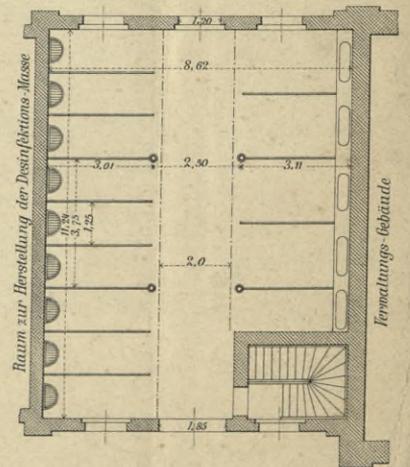


Fig. 9. Querschnitt.

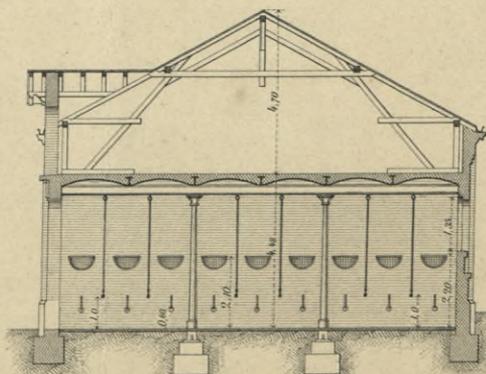
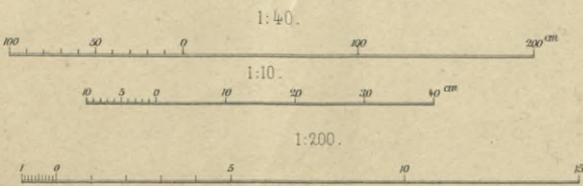


Fig. 8. Ansicht.





S. 61



POLITECHNIKA KRAKOWSKA
BIBLIOTEKA GŁÓWNA



L. inw. 36327

Kdn. Zam. 480/55 20.000

Biblioteka Politechniki Krakowskiej



10000301182