



Schlachthofdirektor Dr. Leander Spartz während seines Vortrages (links)
August Schulz Präsident der hauptstädtischen Metzgerinnung (rechts oben)
Paul Neyers, Präsident des Bäckermeisterverbandes (rechts unten)

nur bedeutend zur Gesundung des heimischen Viehbestandes beigetragen, sondern auch die Fleischhygiene so gefördert, daß in den letzten 50 Jahren kein einziger Fall von Fleischvergiftung im ganzen Lande festgestellt wurde. Trotz Vermehrung des Fleischkonsums ist durch die jetzige Fleischschau die Verbreitung tierischer Schmarotzer, namentlich der auf den Menschen unübertragbaren Parasiten, praktisch als ausgeschlossen zu betrachten. Waren noch vor 60 Jahren in den wohlhabenden Kreisen die Bandwurmträger häufig, so haben heute durch Vernichtung des finnigen Fleisches die Bandwürmer hierzulande nur mehr historisches Interesse.

Diesen Erläuterungen folgte der eigentliche Rundgang, der sich unter der fachkundigen Leitung des Herrn Spartz zu einem regelrechten Anschauungsunterricht gestaltete. Durch den geräumigen Vorhof gelangten die Besucher in die 69 Meter lange und 7,50 Meter breite Verkehrshalle. Senkrecht zu dieser Halle, aber getrennt voneinander, befinden sich die Großvieh- Kleinvieh- und Schweinehallen, sowie die Kuttelei. In der Großvieh-schlachthalle fallen an den Schlachttagen links und rechts des Mittelweges die durch Schußapparate erlegten Tiere. Die getöteten Tiere werden mittels Sicherheitswinden hochgezogen. An letzteren befinden sich die sog. Spreizen, wodurch die Hinterviertel auseinander gespreizt werden und ein leichtes Ent-häuten, Ausweiden und Spalten in zwei Hälften möglich ist. Die zum Transport der geschlachteten Tiere dienende Hoch-transportbahn mündet von der Schlachthalle direkt in die Ver-kehrshalle. Von dort aus gelangt das Fleisch zur Hochbahn-wage, zur Kühlhalle oder wird zum Metzger verladen. Die anderen Schlachthallen sind ähnlich eingerichtet. In der Klein-viehhalle befinden sich die Schlachtschragen, auf denen Käl-ber und Hammel geschlachtet werden. Zum weiteren Aus-schlachten werden sie an Haken aufgehängt, die sich an Wänden und Gestellen befinden.

In der Schweinehalle werden die Schweine abgestochen, gebrüht, entborstet, ausgeschlachtet und nach erfolgter Fleisch-beschau zum Kühlraum transportiert. Neben den Schlachthallen befindet sich die Kuttelei, worin das Brühen und Waschen der Kaldaunen, Magen, Füße und Köpfe stattfindet. Die dazu be-stimmten Einrichtungsgegenstände sind die Entfettungstische, die Spülbottiche, die Brühkessel, die Schabettische, die Hau-blöcke. Für gute Lüftung des Raumes sorgen die Entlüftungs- und Entnebelungsanlagen.

Durch den inneren Hof, wo Montags der Fettviehmarkt abgehalten wird, gelangen wir zu den saubereren Stallungen für Großvieh, Kleinvieh und Schweine, in denen die Tiere verbleiben bis zum Schlachten. In der Nähe der Stallungen befindet sich ein Kesselhaus zur Warmwasserbereitung, sowie eine geräumige Häutesalzerlei. Hier werden nach besonderer

Vorschrift die Häute gesalzen, nach kurzem Trocknen gerollt und bis zur nächsten Häuteversteigerung gelagert.

In der Abfälleverwertungszentrale, Autoklav, werden die Schlachthofabfälle nach dem Dampfverfahren sterilisiert und mittels der Fettabscheider sowie der elektrisch betriebenen Knochen- und Fleischmühle zu Fett, Knochen- und Fleischmehl abgebaut. Es sind dies Produkte, die von großem volkswirt-schaftlichem Werte sind, besonders in den jetzigen Kriegszeiten.

Im Maschinenraum finden wir zwei Maschinen von je 40 HP, welche die Ammoniakkühlung für den Salzkeller und die Kühlhallen tadellos besorgen. Der Kühlraum selbst gliedert sich in den Vorkühlraum und den eigentlichen Kühlraum mit seinen annähernd 80 Kühlzellen der Metzger. In dem Vorkühlraum herrscht eine Temperatur von $+1^{\circ}\text{C.}$ bis $+2^{\circ}\text{C.}$; in der Kühl-halle eine solche von 0°C. bis -1°C. Die eingebaute Ozo-anlage verhindert die Entstehung von üblen Gerüchen und tötet die Fäulniserreger. Im Salzkeller sind die einzelnen, ab-geschlossenen Salzkammern der Metzger. Erwähnen wir, daß ungefähr $\frac{2}{3}$ der in Groß-Luxemburg jährlich abgesetzten Speckquantität hier gepökelt wird.

Auf der von der Straße zugänglichen Freibank wird das Fleisch, das nicht als vollwertig befunden worden, aber in sanitärer Hinsicht einwandfrei ist, verkauft. Der Verkauf, der Freitag nachmittags oder Samstag vormittags stattfindet, erfreut sich eines regen Besuches. Vermerken wir noch, daß neben den Herren Direktoren Dr. Leander Spartz und Dr. J. P. Bosseler das Schlachthaus ein Büropersonal und eine Belegschaft von circa 60 Mann hat, die pflichtgetreu und arbeitsfreudig ihren beiden Chefs zur Seite stehen. Zum Schluß wurde das äußerst interessante Laboratorium des Herrn Spartz besucht. Während anderthalb Stunden entwickelte der Herr Doktor die Grund-begriffe der Bakteriologie, die Arten und Ursachen der Infek-tions- und Invasionskrankheiten. An geeigneten Präparaten wurden die Tierwürmer, die Bandwürmer, die Krebswucherun-gen, die tuberkulösen Kavernen vorgezeigt.

Der volkstümlich gehaltene Vortrag hielt die gespannten Zuhörer förmlich im Bann. Für Hrn. Dr. Spartz ist der Schlachthof in punkto Krankheitsfällen ein "réservoir inépuisable". Durch seine unzähligen Untersuchungen, Forschungen und Schriften ist Herr Doktor L. Spartz nicht nur im Inland, sondern auch in den wissenschaftlichen Kreisen des Auslandes bekannt.

Herrn Spartz sei zum Dank gesagt, daß der Rundgang und seine aufklärenden und belehrenden Worte den Besuchern unvergeßlich bleiben werden.

Nach dem Besuch fand ein Empfang durch die Vorstände der hauptstädtischen Bäcker- (Präsident Hr. Paul Neyens) und Metzgerinnung (Präsident Hr. Aug. Schulz) in der "Brasserie Tout-Va-Bien" statt. Die jungen Gäste waren hocherfreut über das hier Gebotene und bezeugten den anwesenden HH. Schulz, Margue, Konsbruck, Horger, Feller, Doppelmann, Cravat und Adam ihren herzlichsten Dank.

Josef Wagner.

Metzgerinnung (oben)

Die Schülergruppe. — Im Hintergrund die neue Hollericher Schule

