

2840000 Stück Lamm von je 56 Pfund Gewicht, und außerdem steht noch Platz für 3200 Stück gekühlte Rinderviertel in diesen Häusern zur Verfügung. Ebenso wie die Gefrierhäuser in England, welche ja ein wesentliches technisches Hilfsmittel für den Handel mit Gefrierfleisch darstellen, sind solche natürlich auch an den Viehproduktionsstätten erforderlich.

Das Gebiet der Kühlhäuser führt uns nun zu den technischen Hilfsmitteln, welche für den Handel mit Gefrierfleisch eine absolute Notwendigkeit sind, ja, welche denselben überhaupt erst ermöglicht haben.



Fig. 9. Vorkühlraum.

3. Technische Hilfsmittel für die Einfuhr von überseeischem Fleisch.

Schon das Schlachthaus selbst, in welchem das Töten der Tiere und das Zerlegen und Transportieren der Tierkörper vorgenommen wird, stellt eine umfangreiche technische Anlage dar. Nachstehend werden aber nur die Hilfsmittel erörtert, welche dem Handel mit gefrorenem und gekühltem Fleisch dienen. — Das Fleisch von Tieren, die vor dem Schlachten übermüdet oder aufgeregt waren, ist leichter dem Verderben bzw. dem Angriff schädlicher Bakterien ausgesetzt als Fleisch von ausgeruhten, schnellgeschlachteten Tieren. Dieser Erfahrung wird in Argentinien in großem Umfange Rechnung getragen. Es besteht die Vorschrift, daß die Tiere mindestens 24 Stunden vollständig geruht haben müssen, bevor sie dem Schlachthause zugeführt werden. Auf dem Wege zum Schlachtraum werden dieselben zur weiteren Beruhigung noch gebadet, indem sie in einzelnen Schlachthäusern ein Wasserbassin passieren und bei anderen Anstalten geduscht werden. Außer der Beruhigung, welche die Tiere hierdurch erfahren, bringt diese Fürsorge noch eine große Reinlichkeit im Schlachthause selbst mit sich.