

Fleisch, bis es dem Konsum übergeben wird, ebenfalls wieder bei einer Temperatur von etwa -8° C.

Ein wichtiges Moment für die Verwendung von Gefrierfleisch ist noch die Behandlung desselben beim Ausbringen aus den Gefrierräumen, wenn es dem Konsum übergeben werden soll. Wie aus Fig. 28 ersichtlich, ist eine längere Zeit erforderlich, um das Fleisch einzufrieren. Analog dem Gefrierprozeß erfordert auch das vollständige Auftauen mehrere Tage. Würde das Fleisch aus dem Kühlhaus kommend, direkt der wärmeren Außenluft ausgesetzt, so beschlägt die Oberfläche desselben in dem sich die Feuchtigkeit, welche in der Luft enthalten ist, an die Oberfläche des Fleisches niederschlägt. Um dies zu vermeiden, muß das Fleisch in besonderen Ausbringeräumen behandelt werden. Die Luft in diesen Räumen muß auf künstlichem Wege so weit wie möglich getrocknet werden, und geschieht dies in der Weise, daß gekühlte Luft, welcher durch den Kühlprozeß die Feuchtigkeit entzogen worden ist, wieder angewärmt wird. Mit Hilfe von Kühl- und Heizvorrichtungen kann die Lufttemperatur und der relative Feuchtigkeitsgehalt der Luft in den Ausbringeräumen in beliebiger Weise reguliert werden. Es ist weiter noch wichtig, wie schon oben gesagt, daß der Auftauprozeß nicht zu schnell vor sich geht, und wird die Temperatur in den Räumen deshalb allmählich von $+4$ auf $+14^{\circ}$ C gebracht, wobei wie gesagt immer die Hauptsache bleibt, daß die Luft möglichst trocken dem Raume zugeführt wird.

Das aus den Gefrierräumen entnommene gefrorene Fleisch wird in diesen Ausbringeräumen aufgehängt, und benötigt Rindfleisch etwa vier Tage und Schafe ca. zwei Tage, um auf diese Weise vollständig aufgetaut zu werden. Das Fleisch kann dann, ohne jeglichen Schaden zu erleiden, den Detailverkaufsräumen und dem Konsum zugeführt werden.

4. Die Fleischversorgung der russischen Hauptstädte Moskau und St. Petersburg.

Nicht nur England, auf welches heute allgemein hingewiesen wird, hat Erfahrungen mit der Verwendung von gefrorenem Fleisch, sondern auch auf dem Festlande stehen langjährige Erfahrungen mit der Verwendung von Gefrierfleisch zur Verfügung. Die russischen Hauptstädte Moskau und St. Petersburg z. B. sind zum aller größten Teil auf die Fleischeinfuhr angewiesen, da die Viehzucht in der Umgebung dieser Städte bei weitem nicht genügend ist, um den Fleischbedarf zu decken.

In Rußland wird die Viehzucht teilweise ausgeübt von den im Uralgebiet sesshaften Völkerstämmen, und kommen dort für den Viehhandel besonders die Städte Perm und Wjatka in Frage, und anderenteils von den nomadisierenden Völkerstämmen, welche sich längs der sibirischen Eisenbahnstrecke aufhalten. Der Vieh- und Fleischhandel wird in dieser Gegend besonders in den Städten Tschetjabinsk, Kurgan und auch noch in Omsk betrieben. Große Eisenbahntransporte lebenden Viehes werden nach St. Petersburg und Moskau geschafft, und wird das Vieh in den dortigen Schlachthöfen geschlachtet. In Moskau, wohin der Transport in