Wiener Rathaus-Correspondenz
Herausgeber u. verantwortl. Redakteur
Rudolf Eigl VIII. Blindeng. 35
12. Jahrg. Wien, Samstag 23. März No 69.

Sitzungen im Rathause. Der Gemeinderath hält in der Kommenden Woche am Donnerstag den 28. d. früh 10 Uhr nachmittags eine Plenarsitzung ab. Ausschusssitzungen finden Dienstag, Mittwoch und Donnerstag 10 Uhr vormittags statt.

Lagerhaus-Schadbezirk. Der Gemeinderath hat in das Schadbezirk für Lagerhausstreitigkeiten folgende Herren gewählt: Materialwarenhändler Victor Fritz, Schnittwarenhändler Franz X. Hirsch, Hotelbesitzer Ferdinand Jäger, Productenhändler Josef Jamarschek, Colonialwarenhändler Ferdinand Linder und Exportleiter Karl Richard Seyfert.

Lämmermarkt. Der Lämmermarkt in der Sperrwerke wird heuer am Donnerstag den 4. April in der Rinderhalle des Centralviehmarktes abgehalten.

Die Genossenschaft der Pferdefleischhauer und Wurstfabrikanten Wien hält am Sonntag den 31. d. in der Restauration „zur Stadt Wien" Josefstädterstraße 31 ihre Generalversammlung ab, bei welcher der Vorsteher Franz Krowoda einen Rechenschaftsbericht für das Jahr 1900 erstatten wird.

Die neue Kühlanlage in St. Marx. Heute vormittags halb 10 Uhr fand über Einladung des Bürgermeisters Dr. Lueger die Besichtigung der neu erbauten Kühlanlage im städtischen Schlachthause St. Marx statt. Die Theilnehmer versammelten sich in der Maschinenhalle, welche ebenso wie die Hinzugänge zu derselben mit Pflanzen aus den städtischen Gärten geschmückt war. Es waren erschienen: Bgm. Dr. Lueger mit V.B. Dr. Neumayer, der Ackerbauminister Freih. v. Gizycki, mehrere Mitglieder des Stadtrathes, Generalinstructor des II. Armeecorps Baron Mitterwurzer, Ministerialrath Tyrek, Stadtbauamtsrath Dr. Nebolitzky, Landesthierarzt Wittmann, Polizeibezirksleiter von der Landstraße Polizeirath Mistler, zahlreiche Gemeinderäthe, Mitglieder der Bezirksvertretung Landstraße, Oberbaurath Berger des Magistratsbureaus Präsidialvorstand Ritzgal, Vizegal und Hanel, Kanzleidirector Mayer, Veterinärdirector Köyler, Marktdirector Kainz, Oberingenieur Hibiger, Schlachthofbeamte Heilmann und die Vertreter jener Firmen, welche an dem neuen Werk betheiligt waren.

Der Referent für Agrarwesen, rechtsanwaltschaftlicher Magistratsrath Kiegl begrüßte den Bürgermeister u. die erschienenen Gäste u. entwickelte in Kürze die Entstehungsgeschichte der neuen Anlage.

Bgm. Dr. Lueger begrüßte sodann die Anwesenden u. dankte für ihr Erscheinen.

Hierauf erläuterte Baurath Rakowitz auf Grund von aufgestellten Plänen die Disposition der Gesammtanlage u. die Wirkungsweise der Kälte- u. Eiserzeugungs-Maschinen. Hiervon ist Nachstehendes hervorzuheben: Nachdem die Gemeinde schon vor 2 Jahren einen Theil des Schlachthauses in moderner Weise eingerichtet, ist die Erbauung einer allen Anforderungen entsprechenden Kühlhalle ein weiterer Schritt in dem Bestreben, unter Schlachthausbetrieb u. die Agrarisierung auf vollständig neuen, derzeitigen Grundlagen auszugestalten. Die Kühlanlage mit maschineller Kälteerzeugung gestattet die Lagerung u. Conservierung des Fleisches unter den hygienisch günstigsten Bedingungen. Die Kühlhallen sind in rückwärtigen Theile des Schlachthauses central zu den neu eingerichteten Schlachthallen gelegen. Die Disposition ist für eine Kühlhallenfläche von etwa 4400 m² entworfen, wovon vorerst etwa 2870 m² ausgebaut sind. Aus den Schlachthallen gelangt das frische Fleisch auf den Hängebahnen in die Vorkühlhalle, von dieser hoch, von zwei breiten Treppen in die beiden je im Halbgeschoß angelegten Kühlhallen. Diese enthalten 198 Zellen von 6 bis 16 m² Grundfläche, in denselben werden die Fleischstücke auf besonderen Hackengerüsten aufgehängt. In diesen Zellen können ohne weitgehende Stückung 3000 bis 3.500 Meterzentner, also das Fleisch von 800 bis 900 Ochsen gleichzeitig aufbewahrt werden. Wenn sämmtliche Zellen benützt werden, wird hiefür nach den von der Stadtbahnverwaltung genehmigten Gebühren eine jährliche Einnahme von rund 105.000 K erzielt werden. Die zur Zellenkühlung notwendige maschinelle Einrichtung besteht gänzlich aus einer Kohlensäure-Kühlmaschine für eine Leistung von 255.000 Calorien u. einer kleineren Maschine zur Erzeugung von täglich 15.000 kg Eisschalen - Klarais u. als Reservemaschine für die Zellenkühlung. Als Betriebsmotoren dienen zwei Tandem-Maschinen von 100 bezw. 86 effect. Pferdestärken. Zur Beleuchtungszwecken ist eine eigene elektrische Anlage errichtet. Den Betriebsdampf liefern drei Locomotivkessel von je 50 m² Heizfläche. Die maschinelle Einrichtung ist von den Firmen Sulzer-Maschinenbau-Actien-Gesellschaft und der Maschinenfabrik L. A. Riedinger (Augsburg-Wien) geliefert. Der Referent wurde als General-Offerentin die Herstellung der ganzen Anlage seitens der Gemeinde Wien übertragen u. von ihr auch dem Projekte des k. k. Ober-Baurathes Joh. Herrmann in Wien die Herstellung der gesammten Bau- und sonstigen Arbeiten durchaus von Wiener Firmen besorgt, insbes. die elektrische Einrichtung von Siemens u. Halske, Erd- u. Bauarbeiten von Rudolf Kadlz, Schreiner- und Kassetierungsarbeiten von Franz Breitenecker, Hauptsteinmetz- und Bauarbeiten von J. A. Hauptmann u. Comp., Eisenarbeiten von Jg. Geidl, Kühlzellenvorrichtung von Joh. Maar Ritz, Zimmermannsarbeiten von Joh. Ludwig, Korkplattenlieferung von Kleiner u. Bockmayer. Die Aufsicht u. Leitung über die gesammten Arbeiten oblag dem städtischen Baurath Josef Rakowitz u. Oberingenieur Hibiger. Die Arbeiten wurden im August 1899 begonnen, die Kühlhalle mit 1. d. in öffentliche Benützung gegeben. Die Gesammtkosten werden rund 950.000 K betragen.

An diese Erläuterungen schloß sich der Rundgang an, die Maschinen wurden in Gang gesetzt u. man konnte sehen, daß die neue Anlage vollständig betriebsfähig ist. Bei der Eismaschine wurde die Füllerung einer Reihe Zellen vorgenommen. Im Ganzen besitzt die Eismaschine 480 Zellen, in welchen innerhalb 18 Stunden ebenso viele Eisblöcke a 25 kg erzeugt werden. In der Kühlhalle dankte Oberhofbaurath-Vorsteher Hellmer namens des Gemeinderates dem Bürgermeister für