Werk

Titel: Die Einfuhr frischen Fleisches aus den Vereinigten Staaten

Ort: Tübingen

Jahr: 1880

PURL: https://resolver.sub.uni-goettingen.de/purl?345616871_0036|log32

Kontakt/Contact

Digizeitschriften e.V.
SUB Göttingen
Platz der Göttinger Sieben 1
37073 Göttingen

info@digizeitschriften.de

zustellen, der Ort der endgiltigen Bestimmung bei der Ausfuhr aber kaum sicher zu ermitteln ist, und ein grosser Theil der nach Grossbritannien gebrachten Waaren von dort anderen europäischen Ländern zum Verbrauch zugeführt wird.

(Zeitschr. des k. preuss. stat. Bur. 1879, 1. u. 2. H.)

Die Einfuhr frischen Fleisches aus den Vereinigten Staaten. — Ueber diesen wichtigen Gegenstand entnehmen wir den »österr. Consulatsberichten« (VI. Jahrg. S. 129 f.) die nachfolgende Darstellung: »Die Einfuhr frischen Fleisches ist erst durch den amerikanischen Refrigerator möglich geworden. Der »Dry-air Refrigerator« oder Abkühlungsapparat, eine nordamerikanische Erfindung, erfüllt seine Aufgabe in der befriedigendsten Weise. Der Process besteht der Hauptsache nach darin, dass das Fleisch von directer Berührung mit dem Eise ferngehalten, dagegen in einen in der Regel 60′ langen Abkühlungsraum (refrigerating room) gebracht wird, durch welchen man mittels eines Fächerwerks eine trockene eisige Zugluft beständig hindurchführt. Das Eisreservoir (ice-box) ist gross genug, um 30—40 Tonnen Eis aufnehmen zu können; das Fächerwerk wird durch die Dampfmaschine des Schiffs in Bewegung gesetzt. Die heerdenreichen Weststaaten der nordamerikanischen Union liefern die Thiere, welche mehrere tausend Meilen weit mit der Eisenbahn nach New-York befördert, und daselbst einen Tag vor der jeweiligen Abfahrt der englischen Dampfer geschlachtet werden. Eine besondere Sorgfalt wird namentlich darauf verwendet, das Fleisch vor der Verschiffung in einer sog. Kühlkammer (chill-room) 24—48 Stunden hindurch einem beständigen Luftzug auszusetzen, um die animalische Wärme gänzlich daraus zu entfernen. Hierauf werden die für eine Schiffsladung bestimmten Thiere (gemeiniglich 160 bis 200 Stück Rinder im Gewichte von 300 bis 500 Pfund pr. Stück) geviertheilt, in Sackleinwand eingenäht und auf den Dampfer gebracht, wo man die Stücke in dem bereits beschriebenen Abkühlungsraum an starken eisernen, an der Decke angebrachten Haken aufhängt. Während der Reise nach Europa darf in diesem Raum, welcher für die Beförderung von 160 Stück geschlachteten Rindern ungefähr 30—35 Tonnen Eis erfordert, die Temperatur weder über 38 Grad Fahrenheit (+ 3 Celsius) steigen, noch viel darunter sinken, indem bei 32 Grad Fahrenheit oder dem Gefrierpunkte das Fleisch bereits empfindlichen Schaden erleiden würde. Was diese ebenso einfache als geniale und weittragende Erfindung noch werthvoller macht, ist der Umstand, dass der ganze Apparat mit einem Kühlraum von 2300 Kubikfuss nur auf ca. 180 Pfd. Strlg. zu stehen kommt, und dass die Adaptirungskosten desselben auf Dampfschiffen und in Eisenbahnwaggons, woselbst das Fächerwerk mittels eines an den Rädern der Waggons angebrachten Hebels in Bewegung gesetzt