

gebaut und im Jahre 1904 eröffnet (siehe Abb. 386). Die gesamte für Fischmarktzwecke verwendete Fläche hat ein Ausmaß von 4058 m². Von dieser Area entfallen auf die Verkaufsstände 1547 m² und auf den übrigen Teil, welcher nur von Zeit zu Zeit im Bedarfsfalle von Fischhändlern mit transportablen Verkaufsständen in Anspruch genommen wird, 2511 m². Die beiden Fischverkaufshallen, welche je 48 m lang und 4 m tief sind, enthalten zusammen 12 Stände von verschiedener Größe.

Die in Eisenkonstruktion hergestellten Verkaufsstände, welche mit Wellblech eingedeckt sind und der besseren Ventilation wegen Laternenaufbauten haben, sind an der Verkaufsseite verglast, gegen die Wasserseite durch Betonwände mit Eiseneinlagen abgeschlossen.

Während der Vorrat an lebenden Fischen im fließenden Wasser in den Fischkaltern untergebracht wird, ist zur Konservierung der toten Fische eine Kühlanlage hergestellt worden. Dieselbe befindet sich unter der Zufahrtsrampe zum Fischmarkt und besteht aus einem Vorraum, einem Vorkühlraum, einem Kühl- und einem Gefrierraum.



Abb. 384. Innenansicht der Fleischhalle.

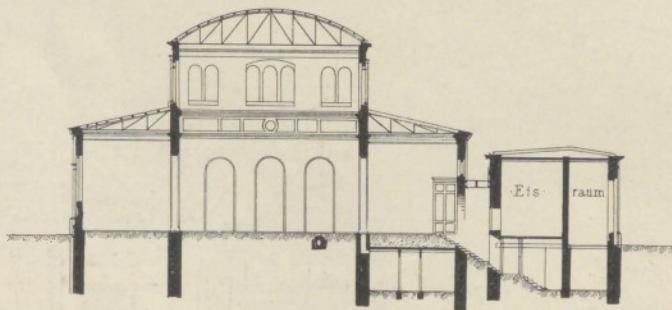


Abb. 385. Querschnitt der Detailmarkthalle am Phorusplatz.

lich auf den großen Märkten im XIV. und XVI. Bezirke, auf welchen gleichfalls ein bedeutender Groß- und Kleinhandel mit Viktualien aller Art stattfindet, abgehalten.

Thermo-chemische Anstalten.

Wohl nicht strenge genommen zu den Approvisionierungsanlagen gehörig, aber doch in ursächlichem Zusammenhange mit denselben stehend, sind die Anstalten für die Unschädlich-

Als Kühlmedium wird wie in allen übrigen städtischen Kühlanlagen Wiens Kohlensäure verwendet. Die Kältemaschinen sind nach dem System Windhausen hergestellt und werden von einem 12 PS.-Gasmotor betrieben. Die Wirkung dieser Kältemaschinen beruht in der Verdampfung flüssiger Kohlensäure, wodurch Kälte erzeugt wird, und der Wiederverdichtung derselben durch den Kompressor bei gleichzeitiger Abkühlung. Die Baukosten der Fischhallen beziffern sich mit rund 168.000 K. Eine von einer Privatgesellschaft errichtete Halle für den Verkauf von Seefischen befindet sich auf dem Kärntnertormarkt (siehe Abb. 387).

Offene Märkte für Großverkauf von Obst, Gemüse und Bodenfrüchten aller Art werden auf den Plätzen Am Hof (siehe Abb. 388), Freiong und Judenplatz im I. Bezirke in den Stunden von Mitternacht bis 6 Uhr früh, ferner auf dem Kärntnertormarkt im IV. Bezirke, wo der Verkehr in den ersten Morgenstunden beginnt und für den Großverkehr bis 2 Uhr nachmittags, für den Kleinverkehr aber den ganzen Tag dauert, und end-