

### a) Rozpoznanie historyczne

Początki zorganizowanego uboju bydła, prowadzonego przez miasto, sięgają XIX w. W 1 poł. XIX w., rzeźnia miejska zlokalizowana była nad Czechówką, w okolicach zbiegu nieistniejących już ulic Podzamcze i Jatecznej (il. 1). W 1. 80 XIX w., władze miejskie nie ustawały w wysiłkach znalezienia lepszej lokalizacji dla nowej rzeźni, którą planowano umieścić m. in. w okolicy dzisiejszej al. Unii Lubelskiej. Ostatecznie, zdecydowano się na budowę w obrębie obecnej dzielnicy Bronowice. Zachował się projekt tej inwestycji poch. z końca XIX w. 1, o której M. Ronikerowa w swoim Ilustrowanym Przewodniku po Lublinie 2, z przekąsem pisała iż "cały ruch świeżego powietrza psuje spacerującym w pobliskim ogrodzie publicznym". (il. 1-4)

Natomiast budowę nowoczesnej rzeźni przy ul. Turystycznej rozpoczęto w okresie międzywojennym, poczynając od roku 1926. Realizacji tego zadania podjęła się początkowo firma amerykańska "Ulen and Company", prowadząca również budowę wodociągu miejskiego, elektrowni i gazowni<sup>3</sup>. Główne roboty przeprowadzono w l. 1926 - 29, z przerwą w 1928 r., wynikającą z braku funduszy. W styczniu 1929 r. rozpoczęto ubój zwierząt, bez pełnego przygotowania obiektu do produkcji, z uwagi, iż stara rzeźnia nie nadawała się już do eksploatacji. Przełom 1928 / 29 r. wykorzystany został na prace niwelacyjne, brukowanie dróg i kanalizację terenu. W 1929 r. wybudowano kantynę, tanią jatkę, szlamiarnię, solarnię skór i wykończono chlewy. Powstała stajnia dla koni. Wybudowano rampę kolejową o dł. 195 m i tor kolejowy biegnący do chłodni, ponieważ rzeźnia nastawiła się na produkcję eksportową do Włoch, Austrii, Danii, Belgii (konina) i Anglii (gęsi). W wymienionym roku powstało także laboratorium bakteriologiczne. W l. 30 podjęto produkcję konserw<sup>4</sup>, w której uruchomieniu uczestniczyła firma Poels and Co.

W okresie przedwojennym zespół rzeźni funkcjonował na 108 000 m<sup>2</sup> i obejmował: główny budynek (5.600 m<sup>2</sup>) z takimi urządzeniami jak: kotłownia, sala maszyn, "fabryka lodu", peklownia, biura, umywalnie, klozety, hala łączna, chłodnie, hala uboju bydła grubego, bydła drobnego, nierogacizny, chlewy i płuckarnia oraz gnojownię, obory, chlewy, magazyn skór, przeróbkę padliny, stajnie, wozownię, budynek administracyjny, mieszkalny, wagę "Freibank"<sup>5</sup>. Dalszy intensywny rozwój rzeźni po II wojnie św. spowodował jej rozbudowę, niestety wiążącą się z rozbiórkami i przebudową dawnych urządzeń, z których zachowały się tylko: przebudowana ubojnia (2 ciągi: wieprzowy i wołowy), otoczona nowszą zabudową (chłodnia i tzw. "rozbiór"), wieża ciśnień i niewielkie budynki o charakterze magazynów.

Obecna nazwa rzeźni: Zakłady Mięsne w Lublinie S. A. (Lub Meat S. A.)

### **b) Skrócony opis**

Zespół rzeźni miejskiej usytuowany jest w pn. - wsch. części miasta, zajmując rozległą prostokątną działkę, z częścią frontową zawierającą wjazd, od ul. Turystycznej. Główna oś komunikacyjna ma przebieg z pn. - zach. na pd. - wsch. Ubojnia (zmodernizowana) zlokalizowana jest we wschodniej części zespołu. Założona na planie wydłużonego prostokąta, trójkondygnacyjna, dotyka od pd. wieży ciśnień. Murowana z cegły i otynkowana. Posiada żelbetowe stropy i metalową konstrukcję dachu płaskiego z kątownika wsparte na kratownicy. Pokrycie dachu blachą ocynkowaną falistą. Okna prostokątne, wielokwaterowe. Podłogi: lastriko, beton, terrakota. Fasada jednokondygnacyjna, o podziałach ramowych, z kostkowym gzymsem koronującym, zwieńczona uskokowym szczytem. W przyziemiu - wrota. Wnętrze przekształcone. W obrębie kondygnacji piwnicznej zachowały się baseny na solankę do peklowania. Wieża ciśnień dominuje nad pozostałą zabudową. Posiada sferowane naroże i wydatny gzyms kostkowy oraz zwieńczenie w postaci murowanej balustrady (częściowo ażurowej). Ściany przeprute na osi wąskimi, wydłużonymi wielopodziałowymi oknami. D. budynki gospodarcze posiadają dekorację ramową i szczyty uskokowe.

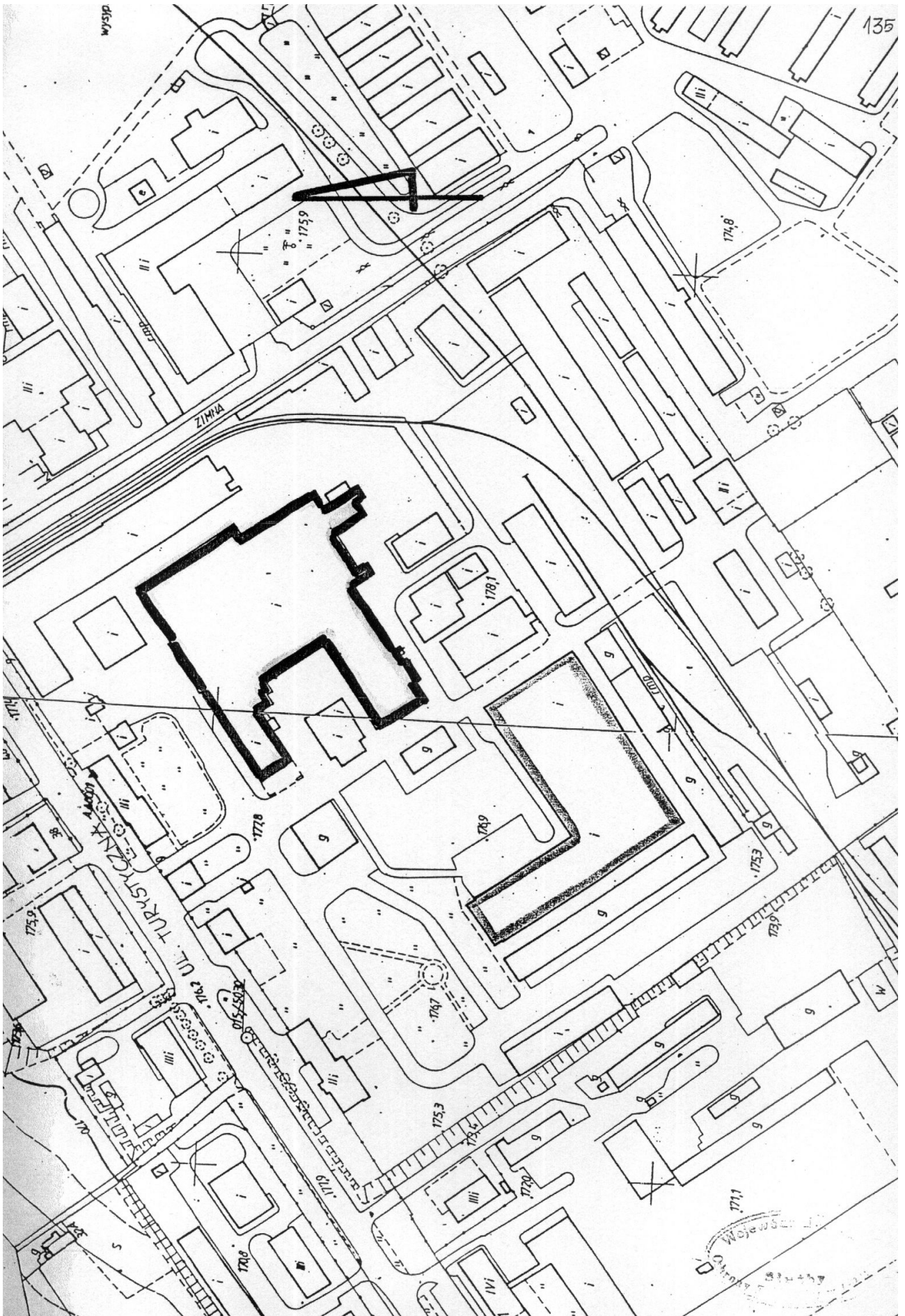
### **c) Stan zachowania zespołu ze wskazaniem głównych wartości**

Elementy przedwojennego zespołu zachowały się szczątkowo. Ich pozostałości czytelne są wśród późniejszych nawarstwień. Stan techniczny wieży ciśnień jest zły. Obiekt wymaga remontu z bezwzględnym utrzymaniem cech stylowych.

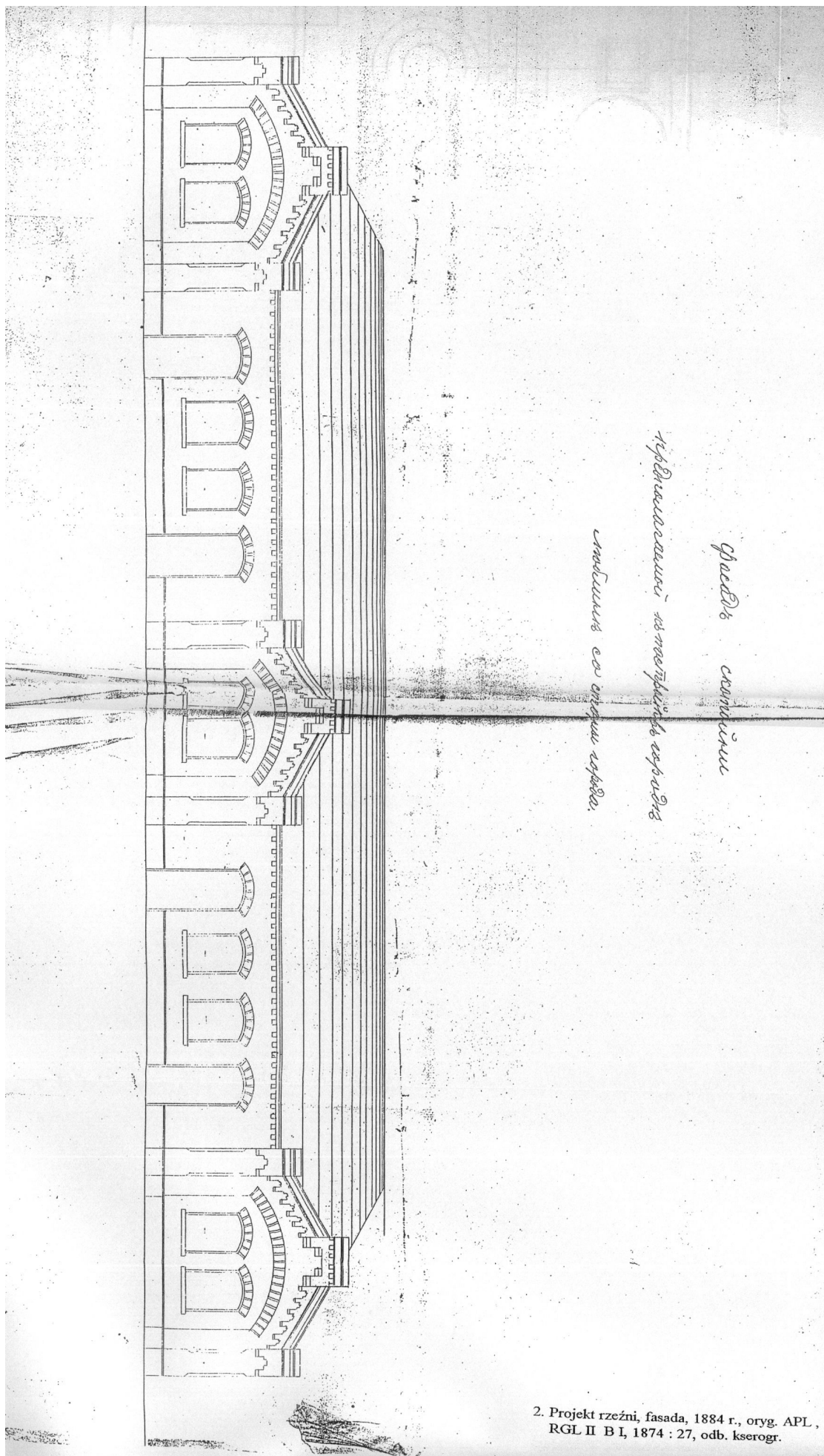
*Grażyna Michalska*

### **PRZYPISY:**

1. RGL II B I, 1874:27
2. M. A. Ronikerowa, Ilustrowany Przewodnik po Lublinie. Warszawa 1901, s. 236.
3. Ulen and Company. Roboty publiczne wykonane w Polsce, 1928 r., w pos. PSOZ Lublin, sygn. 3472, s. II.
4. Ilustrowany Przewodnik po Lublinie, Lublin 1931, s. 27 - 29.
5. Ulen and Company, op.cit.





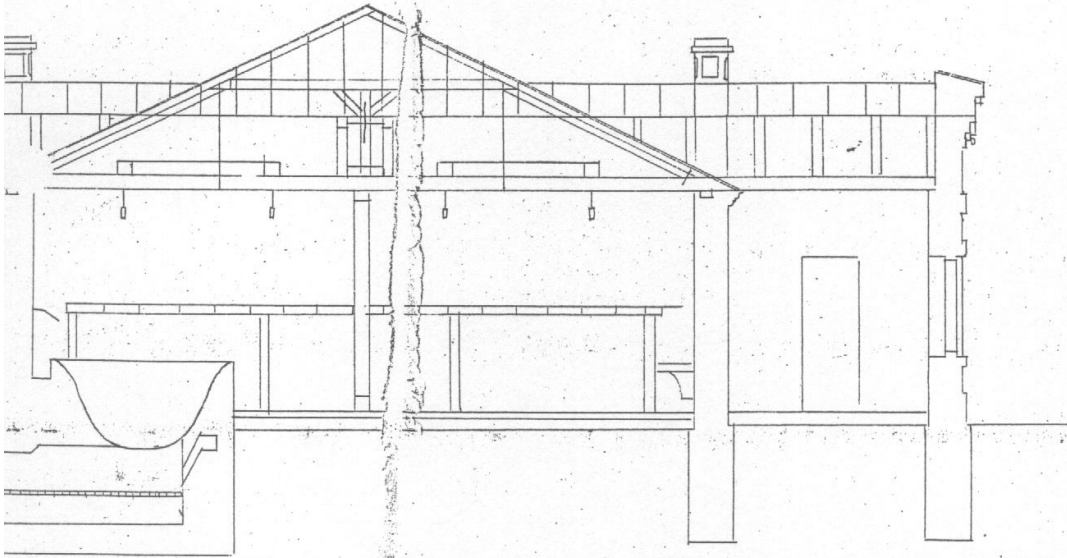


Государственный  
Харьковский государственный  
институт архитектуры

2. Projekt rzeźni fasada, 1884 r., oryg. APL ,  
RGL II B I, 1874 : 27, odb. kserogr.

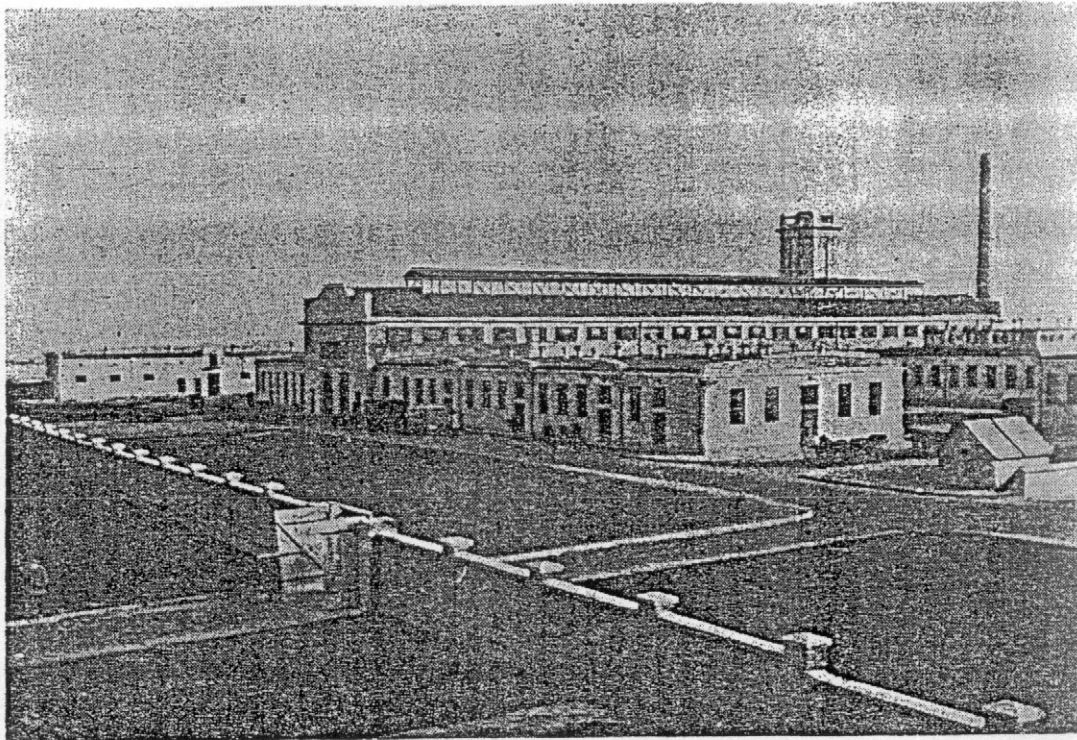


Разрѣзъ по А-В.



4. Projekt rzeźni, przekrój, 1884 r., oryg. APL,  
RGL II B I, 1874 : 27, odb. kserogr.

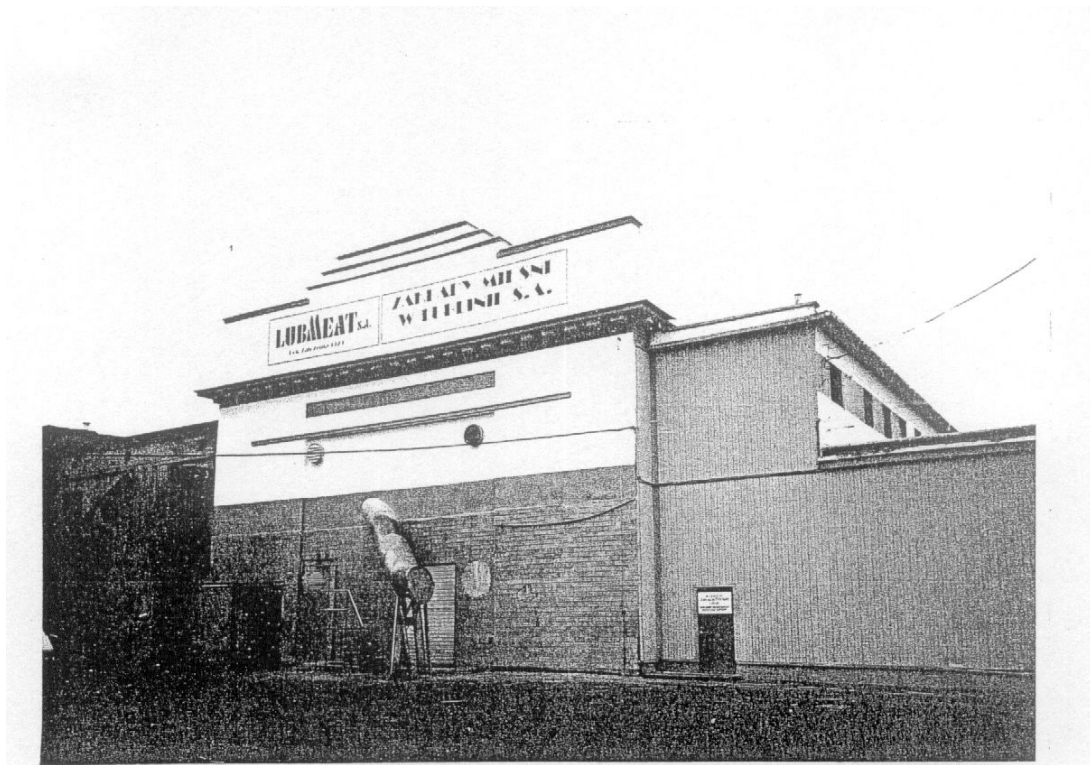




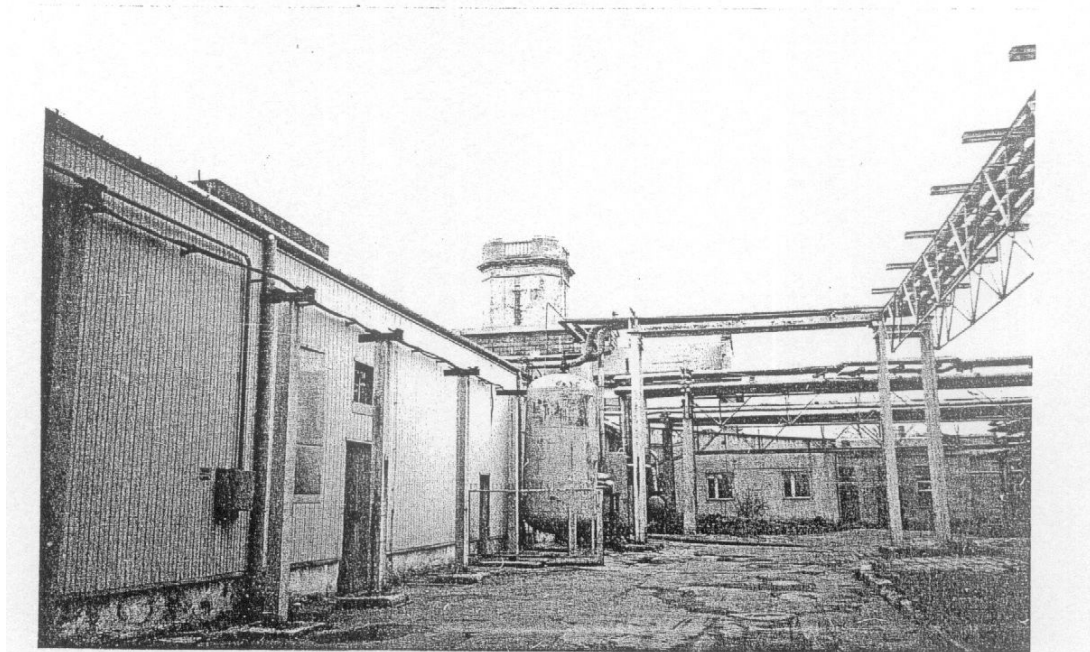
Rzeźnia miejska. Widok ogólny. Fot. 1929 r.

4a. Rzeźnia miejska, fot. arch. 1929 r., repr. Dzieje Lublina, t. II, odb. kserogr.

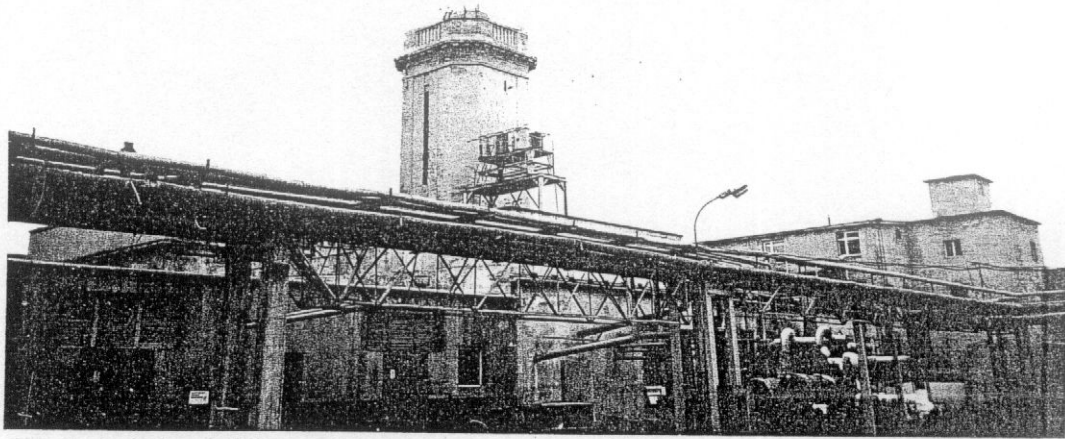




5. Lublin. Zakłady Mięsne - fasada d. ubojni, fot. J. Studziński, 1995 r.,  
neg. w pos. PSOZ Lublin.



6. Lublin. Zakłady Mięsne - widok od pn. - zach. w kierunku wieży ciśnieniowej i ubojni,  
fot. J. Studziński, 1995 r., neg. w pos. PSOZ Lublin



7. Lublin. Zakłady Mięsne - widok od pd. - wsch. w kierunku wieży ciśnieni,  
fot. J. Studziński, 1995 r., neg. w pos. PSOZ Lublin.