

hebekrahn von Skoda, Ruston, Bromowsky & Ringhoffer, Prag. — Neue Trophäen von der „Curie“. — Von der „Zenta“ aufgefischte Möbelstücke. — Die ersten (von Deutschen stammenden) Maschinengewehre der Chinesen, die von uns wieder erbeutet wurden. — Ein Modell des Torpedobootes XIII, mit welchem Admiral Ripper von Pola über das Schwarze Meer nach Wien fuhr, als Folge einer Wette. Ein Beweis für die enorme Leistungsfähigkeit dieser Waffe. — Stücke vom Rammbug der Panzeriregatte „Erzherzog Ferdinand Max“. — Modelle des Oesterr. Lloyd und der Kriegsmarine.

Im Hofe: **Marinegeschütze.**

\* \* \*

## VERPFLEGSAUSRÜSTUNG, BETTENWESEN UND KONSERVENERZEUGUNG

### a) Verpflegsausrüstung und Bettenwesen.

#### 1 Armeefahrküche, M. 09.

Nutzbarer Fassungsgehalt jedes der drei grossen Kessel 90 Liter, des kleinen 20 Liter.

#### 2 Armeefahrküche, M. 09.

Gewicht ohne Kesselinhalt 620 kg. Der Fassungsinhalt der Kessel reicht reichlich für 250 Mann.

#### 3 Drehküche der k. k. Landwehr.

Gewicht ohne Kesselinhalt 670 kg. Der Fassungsinhalt der Kessel langt reichlich für 250 Mann.

#### 4 Einachsige Dreikesselfahrküche, M. 15.

Gepackt, verwendungsbereit. Gewicht ohne Kesselinhalt 300 kg. Der Fassungsinhalt der Kessel reicht für 125 Mann. Kesselinhalt je 40 Liter.

#### 5 Dreikesselfahrküche mit Protze.

#### 6 Titania-Kochkesselkarren.

Gewicht 180 kg. Nutzbarer Kesselinhalt 120 Liter.

#### 7 Fahrbarer Feldbackofen, M. 01—09.

Gewicht 1650 kg. Der Backofen kann während der Fahrt geheizt werden und ist dann nach Etablierung sogleich beschickungsbereit. Höchstleistung in 24 Stunden 1500 Wecken Brot zu je 1400 Gramm.

#### 8 Gebirgsbackofen, M. 14.

#### 9 Gebirgsbackofen, M. 14 (zerlegt).

Die Ofenteile bilden fünf Tragtierlasten oder drei Karrenladungen. Leistung in 24 Stunden 750 Wecken Brot à 1400 Gramm.

- 10 **Titania-Kippkochkessel**, stabil à 120 Liter.
- 11 **Alfa-Kippkochkessel**, stabil à 80 Liter.
- 12 **Vier Kochkisten der für das k. u. k. Heer und die k. ung. Landwehr normierten Type.**  
Gewicht ohne Speisen 22 kg, beschickt zirka 45 kg.
- 13 **Vier Kochkisten der für die k. k. Landwehr normierten Type.**
- 14 **Vier kleine Kochkisten.**
- 15 **Vier Getränkefässchen, M. 14.**  
Gewicht 8,5 kg, Fassungsgehalt 35 Liter. Das Gefäß ist leicht zu füllen, ermöglicht bequeme Wasserentnahme, kann unschwer sauber gehalten werden und hält die eingefüllten Getränke (Wasser oder Tee u. dgl.) kühl, bzw. warm.
- 16 **Vier Schwarmöfen.**  
Gewicht einschliesslich Rauchrohr 8,5 kg.
- 17 **Zerlegbare Teigknetmaschine mit Antriebsmotor.**  
Auch für Handbetrieb geeignet. Gewicht 260 kg (samt Motor). Der Knettrog fasst Mehl und Wasser für zirka 100 kg Teig. 10 bis 15 Minuten Bearbeitung genügen, um den Teig in jene Konsistenz zu bringen, die für das Formen der Wecken nötig ist.
- 18 **Modell einer Landsturmbriegadebäckerei im Felde**, in einem Bauernhaus etabliert.
- 19 **Modell einer Felddampfwäscherei.**  
Bei Feldsanitätsanstalten und Etappentruppen in Verwendung zur Reinigung der Wäsche.
- 20 **Roh- und Hilfsstoffe für Militärdecken.**  
Schafwollen, Spicköle, Kratzen, Rauh-Karden.
- 21 **Darstellung der Militärdeckenerzeugung.**  
Mischung, Flor (Pelz), Vorgarn, Garn (Kötzer, Kettgarn, Schussgarn), Loden, roh vom Stuhle, nach der Walke, nach der Rauhe getrocknet.
- 22 **Vorschriftsmässige Militärdecken.**  
Feld-Lagerdecken, Mannschaftsdecken, Spitalsdecken, Hängemattendecken (für die Marine), Marine-Offiziersdecken, Kavallerie-Satteldecken, Pferddecken für schwere Haubitze-Regimenter, normale Pferddecken für Artillerie und Traintruppe.
- 23 **Für Kriegszwecke verwendete Handelsware.**

### **b) Konservenerzeugung.**

**B. Wetzler & Co.**, Wien, 1. Bezirk, Betrieb der k. u. k. Militärkonservenfabriken in der Kriegsausstellung Wien, 1917.

Der Betrieb des Objektes der Militärkonservenfabrik gliedert sich in drei einzelne Abteilungen, nämlich:

### 1. Kaffeekonserven-Erzeugung.

Die Rohmaterialien werden von den Militärkonservenfabriken vorbereitet in die Ausstellung geliefert, in der Kaffeemühle gemahlen und dann in der Mischmaschine nach dem von der Heeresverwaltung vorgeschriebenen Mischungsverhältnis gemischt. Das Gemisch wird zur Kaffeepresse geführt und dort in die vorgeschriebene Würfelgrösse gepresst. Diese Würfel werden in Pergamentpapier eingewickelt und in Kisten gepackt, womit sie zum Versand bereit sind.

### 2. Fleischkonserven-Erzeugung.

Das Fleisch wird in Vierteln von den Militärkonservenfabriken zur Ausstellung geliefert und im Kühlraum bis zur Verwendung aufbewahrt. Der **Kühlraum** wird mittels besonderer Kühlmaschinen auf niederer Temperatur gehalten, so dass das Fleisch selbst bei grösster Hitze niemals dem Verderben ausgesetzt ist. Bei Bedarf wird das Fleisch aus dem Kühlraum genommen, gelangt dann auf die **Schneidetische**, nachdem es zuvor ausgebeinelt ist und von dort in die **Kochkessel**, die mittels Dampf geheizt werden. Inzwischen wird in einem Bouillonkessel der Saft vorbereitet, das vorgekochte Fleisch gelangt zum **Fülltisch**, wird dort in Dosen eingewogen, die Dosen werden mit Saft gefüllt und dann luftdicht auf der **Verschlussmaschine** verschlossen. Jetzt wandern die Dosen zum **Autoklaven** und werden dort durch Dampf sterilisiert. Hernach sind die Konserven versandbereit und werden in Kisten verpackt.

Auf der **Knochensäge** werden die ausgelösten Knochen zerschnitten und dann für den Saft verwertet; ebenso werden auf dem **Fleischwolf** einzelne Teile des Fleisches zur Haché-Konserven-Erzeugung zerschnitten.

### 3. Blechdosen-Erzeugung.

Blechtafeln in vorgeschriebenen Grössen werden von den Militärkonservenfabriken zur Ausstellung geliefert. Die Tafeln werden auf der **Rollenschere** in Streifen geschnitten und gehen, nachdem sie auf der **Rundmaschine** gerundet wurden, in die **Lötmaschine**, wo der **Längsfalz** gelötet wird. Alsdann gehen die Dosen über die **Bördelmaschine** in die **Verschlussmaschine**, werden dort mit einem Boden versehen und sind damit für die Konservenfabrik zum Einfüllen fertig. Einige Tafeln gehen auf die **Kurbelpresse**, wo die Deckeln und Böden gestanzt werden; auf der Gummiermaschine werden diese Deckeln und Böden mit Gummiringen versehen.

\* \* \*

Auf der Galizinwiese sind weiters ausgestellt:

#### Waschkolonne mit Handwaschmaschinen.

Bei kleineren Truppenteilen, dann bei Sanitätsanstalten der Armee im Felde zur Wäschereinigung in Gebrauch.

## **K. u. k. Felddampfwäscherei (System Zoltan).**

Bei den Kampftruppen und Feldsanitätsanstalten der Armee im Felde in Verwendung zur Reinigung der Wäsche; verbunden mit einer Brausebadanlage.

## **Ofenpartie einer Divisionsbäckerei.**

\* \* \*

# **TRAINZEUGSDEPOT**

## **Fuhrwerke.**

- a) Infektions-Krankenwagen, bespannt mit einem 2 sp. mit 1 Sattel, kompl. Trainzugeschirre;
- b) Leiterwagen, bespannt mit einem 2 sp. ohne Sattel, kompl. Trainzugeschirre;
- c) Gebirgskarren, bespannt mit 1 Pferd und dem dazu gehörigen kompl. Cabgeschirre;
- d) 1 sp. Projekts-Blessierten-Einheitskarren, bespannt mit 1 Pferd und der dazu gehörigen Beschirrung;
- e) kompl. Projekts-Blessierten-Karrenpaar.

## **Fuhrwerksbestandteile.**

Bracken, Drittel, Eisketten, Wagenlaternen, Plachen, Kette für Radschuhe, Packriemen, Eisringe.

## **Achsen, Räder und Zugehör.**

Ständer mit verschiedenen eisernen und stählernen Achsen, Naben, Räder.

## **Fuhrwerksrequisiten.**

Wagenbürsten, Handhacken, Hebbäume, Krampen, Schaufeln, Wagenwinden.

## **Beschirrung.**

Stangenbleche, Stangensteigbügel, Pferde- und Packdecken, Gebisse, Seilengeschirre, kompl. Trainzugeschirre, Halftern, Einheitskraxen, Kummerte, kompl. Reitzeuge, Kreuzriemen, kompl. landesübliche Sättel, kompl. Improv.-Packsättel, kompl. Packsattelgestell, Gestell-, Gewehr-, Munitions- und Rückentragen, Vorderzeuge, Hinterzeuge, Führ- und Handzügel.

## **Pferderequisiten.**

Haferbeutel, Stollenbeutel, Tränkeimer, Fussfesseln, Pferdekardätschen, Koppfen, Vorschlagpflöcke, Hafersäcke, Stollenschlüssel.

## **Verpackungserfordernisse.**

Schmerbüchsen mit Riemen, Geschirrwichsbüchsen, stählerne Geldkassetten, Werkzeug-