

Kriegsministeriums, Abt. 14, Nr. 10.601, bei den Anforderungen von Desinfektionsmitteln in erster Linie anzusprechen und in Verwendung zu nehmen. — Flüssige Euxyl-Seife, eine wirkliche Desinfektionsseife, für die in Infektionsspitalern tätigen Aerzte und Pfleger, ebenfalls durch Kriegsministerialerlass vorgeschrieben. — Lysoval, ein neues, hochwirksames Antiseptikum und Desinfektionsmittel, etwa fünfmal so wirksam wie Kresolseifenlösung.

.....

Gruppe XII.

VERPFLEGUNG, VERPFLEGSAUSRÜSTUNG, BETTENWESEN UND KONSERVENERZEUGUNG

Raumgestaltung vom Architekten H. Würzl.

a) Verpflegsausrüstung und Bettenwesen.

- 1 Volle Kriegsverpflegsportion eines Mannes.
- 2 Mannes-Reserveverpflegsportion.
- 3 Verpflegsmengen zur Ernährung eines seit Kriegsbeginn (das ist seit rund 700 Tagen) im Felde stehenden Soldaten.
- 4 Hartfuttermenge zur Ernährung eines seit Kriegsbeginn im Felde verwendeten Pferdes.

Zu diesen 3500 kg Hartfutter treten noch 2100 kg Heu, die wegen Raummangels nicht aufgestellt sind.

- 5 Wochenspeisezettel eines Kriegsgefangenen im Kriegsgefangenenlager.
- 6 Tagesbedarf an Verpflegsmaterialien für eine Million Kriegsgefangene.

Anschaulich gemacht durch die zum Transport dieser Mengen notwendigen Eisenbahnzüge.

7 Armeefahrküche M. 09.

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

8 Armeefahrküche M. 09.

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

9 Drehküche der k. k. Landwehr.

Gewicht ohne Kesselinhalt 670 kg. Der Fassungs-
inhalt der Kessel langt reichlich für 250 Mann.

10 Drehküche der k. k. Landwehr.

11 Fahrbarer Feldbackofen M. 01/09.

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

12 Einachsige Dreikesselfahrküche M. 15.

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

13 Einachsige Einkesselfahrküche.

Gewicht 280 kg. Der Kessel hat 125 l nutzbaren
Inhalt. Die Küche reicht für 130 Mann.

15 Einfacher Kochkesselkarren.

Gewicht 180 kg. Nutzbarer Kesselinhalt 130 l.

16 Fahrbarer Titania-Kesselofen.

Gewicht 180 kg. Nutzbarer Kesselinhalt 120 l.

17 Serbische Küche.

Beutestück.

**18 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.

**19 Vier Kochkisten der für die k. k. Landwehr
normierten Type.**

20 Vier kleine Kochkisten.

21 Drei Stücke Alfa-Kesselöfen.

22 Vier Getränkefässchen M. 14.

Gewicht 8,5 kg. Fassungsgehalt 35 l. Das Gefäß
ist leicht zu füllen, ermöglicht bequeme Wasser-
entnahme, kann unschwer sauber gehalten wer-
den und hält die eingefüllten Getränke (Wasser
oder Tee u. dgl.) kühl, bzw. warm.

23 Vier Schwarmöfen.

Gewicht einschl. Rauchrohr 8,5 kg.

**24 Zerlegbare Teigknetmaschine mit Antriebs-
motor.**

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 Kon-
sistenz zu bringen, die für das Formen der
Wecken nötig ist.

25 M. 14, Gebirgsbackofen in drei Karrenlasten.

26 Gebirgsbackofen M. 14.

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

27 Roh- und Hilfsstoffe für Militärdecken.

Schafwollen, Spicköle, Kratzen, Rauh-Karden.

28 Darstellung der Militärdeckenerzeugung.

Mischung, Flor (Pelz) Vorgarn, Garn (Kötzer, Kettgarn, Schussgarn), Loden roh vom Stuhle, nach der Walke, nach der Rauhe getrocknet.

29 Vorschriftsmässige Militärdecken.

Feld-Lagerdecken, Mannschaftsdecken, Spitalsdecken, Hängemattendecke (für die Marine), Marineoffiziersdecken, Kavallerie - Satteldecken, Pferddecken für schwere Haubitzen-Regimenter, normale Pferddecken für Artillerie und Traintruppe.

30 Für Kriegszwecke verwendete Handelsware.

31 Webstuhl, bedient von einem Kriegsinvaliden.

32 Modell einer Felddampfwäscherei (System Poensgen).

Bei Feldsanitätsanstalten und Etappentruppen in Verwendung zur Reinigung der Wäsche.

33 Modell einer Landsturmbriegadebäckerei im Felde, in einem Bauernhause etabliert.

* * *

b) Konservenerzeugung.

B. Wetzler & Co., Wien, 1. Bezirk, Betrieb der k. u. k. Militärkonservenfabriken, in der Kriegsausstellung Wien, 1916.

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

1. Kaffeeconserven-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 niedriger 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 **Längsialz** 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 (Plan Nr. 37).

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

K. u. k. Felddampfwäscherei (System Zoltan). (Plan Nr. 37.)

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

Ofenpartie einer Divisionsbäckerei (Plan Nr. 36).

Private industrielle Aussteller.

- 1 **Emaillierwerke u. Metallwarenfabriken Austria**, Wien, 9. Bezirk, Liechtensteinstrasse 22.
- 2 **Hamburger & Co., Ges. m. b. H.**, Zentrale: Wien, 3. Bezirk, Rechte Bahngasse 16.
Spiritus, Presshefe, Malz und Malzpräparate, Trockenmilchwerke, Trockenmilchkakao und Kaffeeconserven. Fabriken: Freudenthal, Fulnek und Mährisch-Trübau.
- 3 **Heinrich Franck Söhne**, Fabriken für Kaffee-Zu- und -Ersätze. Niederlassungen in Linz, Komotau, Pardubitz, Skawina bei Krakau, Kassa, Zagreb.
- 4 **Heinrich Polsterer**, Kunstmühlen- und Tierfutterfabrik, Wiener-Neustadt.
- 5 **F. A. Dreibholz**, Wiener mechanische Fassfabrik, G. m. b. H., Wien, 12. Bezirk, Altmannsdorfer Anger Nr. 63.
- 6 **K. k. priv. Metallwaren-, Sodawassermaschinen- und Siphonfabrik Karl Pochtler**, Wien, 7. Bezirk, Kaiserstrasse 85—87.

Gruppe XIII.

VETERINÄRWESEN

Raumgestaltung vom Architekten H. Bolek.

Ausstellung der k. u. k. Tierärztlichen Hochschule in Wien.

Lehrkanzel für Veterinär-Chirurgie (Vorstand Prof. Dr. Th. Schmidt) gemeinsam mit **Lehrkanzel für Pharmakologie** (Vorstand Prof. Dr. G. Günther).

1. Eine russische Veterinär-Feldapotheke (Beutestück). 2. Eine Veterinär-Feldapotheke der k. u. k. Armee in zwei Kisten, von denen eine die Medikamente, die andere die Verbandstoffe enthält.

Honorar-dozentur für Fütterungslehre (Vorstand Prof. Dr. Th. Panzer).

Sammlung von Futtermitteln, welche im Kriege teils ganz neu, teils in ausgebreiteterem Masse als sonst für Haustiere verwendet wurden.