

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Heer heutzutage seinen Bedarf nur zum kleinen Teile aus den besetzten Gebieten beschafft und fast alles mit sich führt. Freilich sind anderseits auch die Verbindungen mit der Heimat durch die modernen Zufuhrmittel, sowie durch Telegraph und Fernsprecher gegen früher ungleich besser geworden. Kann doch der elektrische Funke in wenigen Augenblicken die Bedürfnisse des Heeres auf beliebige Entfernung melden, und ist ein einziger Güterzug imstande, den Tagesbedarf eines Armeekorps innerhalb vierundzwanzig Stunden auf mehr als fünfhundert Kilometer Entfernung heranzubringen.

Der größte Teil des Fleischbedarfes des deutschen Heeres wird als lebendes Vieh unmittelbar an die Front geschickt, da sich im Felde keine ausreichenden Einrichtungen treffen lassen, um frisches Fleisch in gutem Zustande zu erhalten und ohne Gefahr der Verderbnis an die Verbrauchsstellen zu bringen. Sehr erhebliche Mengen Fleisch und auch andere Lebensmittel werden dem Heer aber in Form von Konserven zugeführt, die mit dem Vorzug verlängerter Haltbarkeit den einer schnellen Verwendbarkeit verbinden.

Im Deutsch-Französischen Kriege kannte man nur eine für die Verpflegung des Heeres in Betracht kommende Konserve, die Erbsenwurst. Aber auch diese ließ in vieler Hinsicht zu wünschen übrig. So erwies es sich nach einiger Zeit als unmöglich, den Bedarf an Därmen aus den verfügbaren Beständen des In- und Auslandes zu decken, und erst nach Überwindung vieler Schwierigkeiten gelang es, brauchbare künstliche Därme aus wasserdicht gemachtem Papier herzustellen.

Zwischen dem Kriege 1870/71 und dem gegenwärtigen Weltkriege hat die Konservenindustrie jedoch eine gewaltige Entwicklung durchgemacht, und auch im Laufe des Krieges sind allenthalben bedeutende Errungenschaften zu verzeichnen gewesen, so daß man heute in der Lage ist, auch die größten Mengen hoher Nährwerte in kleinstem Raume zu kondensieren und in vorzüglich versandbare Form zu bringen.

In den Fleischkonservenfabriken wird das eingebrachte Schlachtvieh mit überraschender Geschwindigkeit in Riesenvorräte menschlicher Nahrung verwandelt. Bei einem Besuch einer solchen peinlich sauber gehaltenen Fabrik kommt man zunächst an einen hellen Raum, die sogenannte „Tötebucht“, wo Rinder, Hammel und Schweine geschlachtet und letztere nach Entfernung des Blutes in kochend heißem Wasser gebrüht und von ihren Borsten befreit werden.

Die weitere Verarbeitung erfolgt gleichfalls im Schlachthaus, wo die Hälften und Viertel zunächst in den Vorkühlsraum und von dort in die Zerkleinerungsräume gelangen. Schweinefleisch wird zum Teil gepökelt, geräuchert und als leederer Schinken versandbereit nach einer Kühlhalle gebracht. Andere Teile werden zerhackt und zu Würst verarbeitet.



Gemüsemischraum. Herstellung von Bohnen-, Linsen- und Erbsenmische. Im Bedeckten Kessel mit flüssigem Fett, das dem Gemüsemehl beigebeige wird.



Gemüsemehl wird auf Blechen ausgeknetet und zum Kühlraum geschafft.



In der Maschine zur Herstellung von Gemüsemehlwürfeln: Das Gemüsemehl wird in die Maschine geschüttet und kommt als Würfel wieder heraus.

In einer deutschen Armeekonservenfabrik.
Nach Aufnahmen des Ober. Sackel, Berlin.