

## **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:

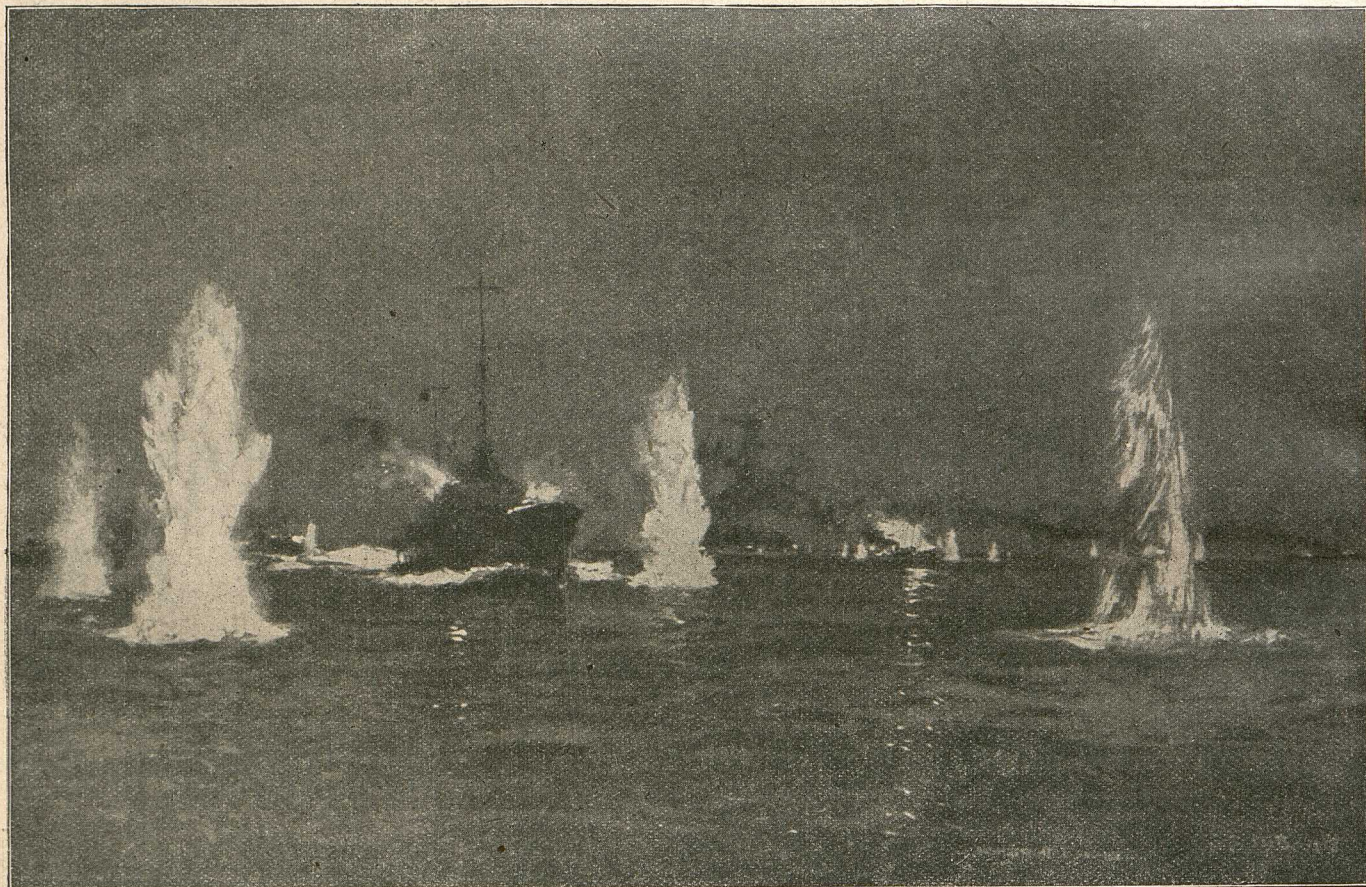
Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Vom Rind wird vor allem die Zunge besonders konserviert; das übrige Fleisch dient in erster Reihe zur Herstellung von Gulasch. Zu diesem Zwecke wird das Fleisch in fünf bis zehn Pfund große Stücke zerschnitten, in Dampfkochgefäßen ziemlich gar gekocht, hierauf in kleine Würfel geschnitten, abgewogen, in die Dosen gefüllt und mit eingedampfter Fleischbrühe übergossen. Nachdem die Dosen dann durch Maschinen geschlossen worden sind, wandern sie, noch warm, in die unter einer Temperatur von 118 Grad Celsius, das heißt weit über dem Siedepunkt stehenden, geschlossenen Kessel, um etwa eine bis anderthalb Stunden lang weichgekocht und unbedingt keimfrei, das heißt für unbegrenzte Zeit, haltbar gemacht zu werden. Nach Beendigung dieses Vorganges werden die Dosen abgekühlt, gereinigt, mit Aufdruck versehen und nach sorgfältiger Prüfung auf ihre Dichtigkeit versandfertig gemacht. Mit diesen Konserven kann man in kürzester Zeit ein schmackhaftes und nahrhaftes Fleischgericht zubereiten, falls man

hatte geringe Wirkung und verursachte uns keinerlei belangvollen Schaden. Im Gegenteil aber hat man Grund, anzunehmen, daß unser Schießen gute Wirkungen hervorrief.“ — Die österreichisch-ungarische Meldung vom 3. Juli berichtete dagegen: „Es entwickelte sich ein lebhaftes Feuergefecht auf kurze Distanz, wobei es unseren Einheiten gelang, einen großen feindlichen Zerstörer in Brand zu schießen und einen zweiten schwer zu beschädigen.“

Die unglaubliche amtliche italienische Berichterstattung wird durch das untenstehende Bild, das von einem Augenzeugen des Gefechtes gemalt wurde, deutlich veranschaulicht. Der Augenzeuge bestätigt den zweifellos erfolgten und festgestellten Einschlag einer Granate auf dem feindlichen Führerschiff, der von den österreichisch-ungarischen Matrosen mit Jubel begrüßt wurde, und dem — kaum verklungen — ein noch stürmischerer folgte, als sich die Wirkung der Artillerielagen auf das dritte Schiff zeigte, die, anscheinend ein Munitionsdepot treffend, das ganze



Nachtgefecht in der Nordadria zwischen österreichisch-ungarischen und italienischen Torpedoeinheiten.  
Nach der Darstellung eines Augenzeugen.

es nicht vorzieht, sie mit der eingedickten und geronnenen Fleischbrühe ohne weiteres kalt zu verzehren.

Große Bedeutung haben im Laufe des Weltkrieges auch die Gemüsekonserven, vor allem die Gemüsemehlwürfel angenommen, deren Herstellung in unseren Bildern Seite 79 veranschaulicht wird.

Bohnen und Linsen werden zunächst in großen Kesseln mit flüssigem Fett gekocht, hierauf auf Blechen ausgebreitet und im Kühlraum getrocknet, sodann in Mühlen gemahlen und zum Schluß in Pressen zu leicht handlichen und bequem versendbaren Würfeln verarbeitet. In dieser Form bilden sie, auf kleinsten Raum zusammengedrängt, ein schmackhaftes Nahrungsmittel von hohem Nährwert.

### Gefecht zwischen österreichisch-ungarischen und italienischen Torpedoeinheiten in der Nordadria am 2. Juli 1918.

(Hierzu das obenstehende Bild.)

Der italienische Admiralstab meldete am 5. Juli 1918 in seinem Bericht über ein Gefecht zwischen Torpedoeinheiten in der Nordadria unter anderem: „Das Feuer des Feindes

Borderschiff in Brand legten, so daß dieses, mit mächtigen Strohflammen brennend, den Augen ein prächtiges Ziel bot und die Fahrt verlor. —

### Was kostet ein Kanonenschuß?

Man macht sich in Laienkreisen oft ganz falsche Vorstellungen davon, was der einzelne Schuß eines Geschützes kostet. Es dürfte daher interessieren, was unsere Gegner für ihre Munition zu bezahlen haben. Nach einer französischen Quelle betragen nämlich, wie ein Mitarbeiter der „Frankfurter Zeitung“ berichtet, die Kosten für einen Schuß aus dem französischen Feldgeschütz 60 Francs. Ein 10-cm-Schuß kostet schon 115 Francs, ein solcher mit dem 15,5-cm-Geschütz 225 Francs. Mit dem Kaliber wachsen die Kosten ziemlich schnell. Sie betragen beim 22-cm-Geschütz noch 540, beim 27-cm-Schuß 850 Francs, erreichen aber schon beim Kaliber 30,5 die Höhe von 2800 Francs und ein französischer 52-cm-Schuß soll gar 6300 Francs kosten. Diese Angaben werden wohl nur mehr als angenäherte zu betrachten sein, doch kann man sich an der Hand dieser Zahlen sehr gut einen Begriff von den Aufwendungen machen, die im Kriege geleistet werden müssen.