

## **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



Kaffeelager.



Lager für Grieß, Reis und Graupen.



Klippfischlager.

Lagerbestände der Zentral-Einkaufs-Gesellschaft in Hamburg.

Nach Aufnahmen von Altes Raysdorff, Berlin.

zurückgelegt werden. Der an anderer Stelle in gewaltigen Mengen aufgespeicherte Speck muß gleichfalls regelmäßig gepflegt werden, und noch weit umfassender und vielseitiger ist der Betrieb in dem Fischspeicher, wo zeitweise siebzig bis hundert Frauen emsig dabei sind, Riesmengen Kabeljau zu putzen und zum Trocknen aufzustapeln, um daraus Stockfisch zu machen.

Nicht weit von dem Fischspeicher liegen ausgedehnte Hallen, die einen unermeßlichen Reichtum an Kästen mit den verschiedensten Lebensmitteldauerwaren in sich bergen. Auch hier ist gewissenhafte Pflege notwendig; jede Büchse muß untersucht, jede schadhafte entfernt und für andere Zwecke benutzt werden.

Wenn wir dann unseren Rundgang fortsetzen, so gelangen wir nach dem Zuckerspeicher, der ganze Berge von Säcken mit dem so wertvollen Nähr- und Genussmittel enthält, den Vorrathshallen für Grieß, Reis und Graupen und dem Kaffeelager. In den tiefen Kellern des Speicherhauses stehen Fässer mit Pöckelfleisch in langen Reihen. In Kühlhäusern sind — hoch aufeinander gestapelt — große Kästen mit je 1000—1500 Eiern untergebracht. Auch hier ist gewissenhafte Prüfung geboten; jedes Ei muß gegen das Licht gehalten, und jedes Ei mit schadhafter Schale sofort für den Verkauf freigegeben werden.

In den großartigen Kühlkammern, wo Gefrierfleisch aufgehoben wird, herrscht eine Temperatur von 8 bis  $\frac{1}{2}$  Grad Celsius unter Null. Das geschlachtete Vieh gelangt zunächst nach einer Vorkammer, wo die Temperatur allmählich sinkt, bis das Fleisch durch und durch gefroren ist. Erst dann kommt es nach der eigentlichen Kühlkammer, wo es bei 8 bis  $\frac{1}{2}$  Grad Kälte jahrelang ohne Aufsicht aufbewahrt werden kann.

Der Anblick dieser Riesenspeisekammer gibt dem Besucher ein beruhigendes Gefühl der Sicherheit.

### Fliegerkampf gegen Fesselballone.

Von Adolf Victor v. Koerber.

(Hierzu das Bild Seite 336.)

Gewaltig groß ist heute das Interesse aller Deutschen für die jüngste und modernste Waffe, für die Fliegertruppe. Die Taten der deutschen Heldenflieger an allen Fronten übersteigen bei weitem die kühnsten Hoffnungen, die man zu Friedenszeiten auf sie glauben zu dürfen. Ob sie als Artilleriebeobachter im stärksten Abwehrfeuer über