

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

in einem Kriege, wo der Soldat schonungslos allen Strapazen unterworfen ist, mit leerem Magen marschirt, da es bei der bisherigen Verpflegung nicht möglich war, für eine solche Menschenmasse rechtzeitig abzukochen. Wenn aber die Eiszügel mit dem Knochenfleisch den Truppen nachfolgen, kann auf Kommando sofort abgekocht werden, eventuell kann während eines Gefechtes abseits gekocht werden.

Diese Fleischmasse kann in den Schlachthäusern fix und fertig verarbeitet, in Eiszügel verpackt, auf offene Eisenbahnwaggons gestellt, den Truppen nach allen Richtungen nachgeführt werden. Wenn zum Suppenfleisch noch Konserven dazugegeben werden, dann wird das Essen umso nahrhafter sein.

In der k. u. k. Armee kann dieses Verfahren umso früher eingeführt werden, da man nach praktischen Versuchen mit dem Knochenfleisch sofort mit der Ernährung der Soldaten beginnen kann, insbesondere, da durch den Massenkonsum diese Fleischnahrung bald populär wird.

Dieses Knochenfleisch kann zur Bereitung der Suppe genommen und auch mit derselben gegessen werden, es kann aber auch aus der Suppe entfernt, ohne Fett gebacken oder gebraten werden, da in demselben ohnehin Fettheile genug enthalten sind.

