

Geschlossene Bleffirtenwagen mit eigenen Tragbahren ohne Suspension: Hirschberg, v. Hoenika, Näher.

Offene Bleffirtenwagen mit eigenen Tragbahren ohne Suspension: Baierischer Landes-Hilfsverein, Locati, Locati-Bertani und ein Wagenystem Mundy-Locati.

Offene Bleffirtenwagen mit Feld-Tragbahren ohne Suspension: Deutsches Heerwesen und Mühlwenzel.

Offene Bleffirtenwagen mit eigenen Tragbahren zur Hälfte mit und zur Hälfte ohne Suspension: Mundy-Lohner.

Offene Bleffirtenwagen mit Feld-Tragbahren in Suspension: Mundy-Locati und Mundy-Kellner ferner Mayo.

Offene Bleffirtenwagen ohne Tragbahren: der spanische Ambulanzwagen.

Die Privatconferenz hat für Bleffirtenwagen folgende Bedingungen gestellt:

Der Transportwagen soll bei solidem Baue das Gewicht von 14 Centnern in unbeladenem Zustande nicht übersteigen, und mit Durchlauf des Vordergestelles versehen sein.

Der Wagen soll ein festes Dach mit Gallerie besitzen, und sowohl mit Radschuh als Bremse versehen sein.

Er muß sowohl vorne als an den Seiten abgeschlossen werden können, und mit soliden Vorhängen zum Schutze vor Sonnenstrahlen, Regen und Wind versehen sein. Der innere Raum soll allein nur für die Verwundeten reservirt sein, also nur die Feldtragen und die Sitze fassen.

Der Wagen soll mindestens 4, und als Maximum 6 liegende, oder 8, höchstens 10 sitzende Verwundete fassen können, und ist zweispännig zu fahren.

Das System der Suspension entspricht am besten den gegenwärtigen Anforderungen, immerhin werden aber weitere Versuche nicht ausgeschlossen.

Seitlich soll der Wagen zur leichteren Beladung zurückklappbare Trittbreter besitzen, hinten aber durch einen soliden Deckel verschließbar sein, und nebst den Labemitteln die nöthigen Werkzeuge für kleinere Reparaturen mit sich führen.

Das Geleise des Wagens soll sich nach dem im Lande üblichen richten.

Küchenwagen.

Von Küchenwagen hat man erst in der Neuzeit zu sprechen begonnen, und wurden zuerst in Amerika während des letzten Krieges die ersten ambulanten Küchen erbaut. Europa fängt nun auch an sie einzuführen, und wiewohl man sie gegenwärtig, wie alle Neuerungen überhaupt, noch mit etwas scheelen Blicken betrachtet, so läßt sich doch hoffen, daß sie schon in der nächsten Zukunft allgemeine Anerkennung finden werden. Schon erbaut man in England ambulante Küchen für Arbeiter in Fabriken und im Felde, die weit weg von ihren Behausungen thätig sind, und denen man für billiges Geld eine gute und kräftige Kost bieten will. Die Arbeitskraft richtet sich ja nach dem Stoffwechsel der Arbeitenden, und dieser nach der Quantität und besonders aber nach der Qualität der Nahrungseinnahme. Nicht für eine kräftige und dem Organismus der Arbeiter entsprechende Kost zu sorgen, wäre demnach schon vom nationalökonomischen Standpunkte ein Fehler, den die praktischen Engländer sorgsam vermeiden. Die englische Arbeitercolonie auf dem Weltausstellungsplatze menagirte die ganze Zeit über billig und gut durch einen Küchenwagen, ein Beweis von deren Brauchbarkeit und Güte. Soll denn aber für die erschöpften Verwundeten minder gesorgt werden, oder ist eine Labung derselben nicht oft nützlicher als ein Verband? Der Zweck der ambulanten Küche ist, den Hilfs- und Verbandplätzen eine schon fertige frische Nahrung