

das Beste vor, was bisher im Küchenwagen-Bau dieser Art geleistet worden ist.

Nr. 34. Locati, Wagenfabrikant in Turin:

Feld-Küchenwagen für Lazarethe und Ambulancen im Kriege (System Mundy). Kocht in 2 bis 3 Stunden für 800 bis 1000 Verwundete, vierrädrig und zweispännig zu fahren, ist ähnlich dem eben beschriebenen, aber nicht ganz absperrbar und weniger vollständig eingerichtet. Derselbe ist um die Hälfte leichter als der Kellner-Mundy'sche, den wir soeben beschrieben haben.

Zweirädrige Feldküche. Einspännig, System Coutard, verbessert durch Mundy und Locati. Kocht in 2 bis 3 Stunden für 250 Verwundete, hat zwei große Kessel, die von rückwärts geheizt werden. Der Kochende steht vor dem Herde. Dieser Wagen ist zweirädrig, sehr leicht und durch ein Saumthier ziehbar.

Feldküche für Truppen (System Locati). Kocht in vier Stunden für 2500 Mann. Der vierrädrige, äußerst schwere Wagen besitzt einen langen Wagenkasten mit Dach, in dem ein langer Mittelgang und jederseits von ihm je fünf, hinter einander stehende, im Ganzen also zehn große Kessel, die je einen gemeinschaftlichen Feuerungsraum haben, der von rückwärts gespeist wird. Beim Fahren werden die Kessel aus dem Behältnisse, in welchem sie stecken, emporgehoben und mittelst Haken auf einer starken Eisenstange schwebend aufgehängt, damit der Inhalt nicht allzusehr ausfließe. Dieser Wagen dürfte sich seiner Schwere und Unbehilflichkeit und des Umstandes wegen, daß der arme Koch zwischen zehn großen kochenden Kesseln eingeschlossen bleibt, und alldort für die Länge kaum zu verweilen vermöchte, kaum empfehlen.

Unter der Rubrik Magazinswagen fand ich unter Nr. 36 im Specialkataloge einen Wasserheizungs-Brot-Backofen von Haag in Augsburg. Da aber meiner Ansicht nach, wenn man Brot als Aequivalent für Nahrungsmateriale annimmt, ein Brot-Backofen eher zu den Küchenwagen als zu den Fourgons zu rechnen ist, so erlaube ich mir denselben in diesem Capitel aufzunehmen. Der vieräderige Wagen ist monströs groß und ganz aus Eisen gebaut. Eine vielfach gewundene Dampföhren-Leitung heizt die Ofenräume, in denen 48 Brote à vier Pfund in einer Stunde gebacken werden können. Sollte an Brot großer Mangel herrschen, oder das aus den Militärbäckereien gefasste Brot schon schimmelig und verdorben an seinem Bestimmungsorte angelangt sein, dann könnte dieser Wagenkolofs allerdings einige Dienste leisten. Ob aber das frischgebackene Brot in Laiben à vier Pfund, welches dieser Backofen liefern mag, auch für die Mägen der Verwundeten und Kranken zuträglich sei, ist zu bezweifeln. Ist es aber für die marschirende Truppe bestimmt, dann enthalte ich mich schon gar jedes Urtheiles, glaube jedoch, daß an Brot kaum je ein ganz plötzlicher Mangel sich einstellen, und man sonst dafür auf andere Weise sorgen können dürfte.

Noch einen Küchenwagen muß ich zum Schlusse erwähnen, der in der ungarischen Abtheilung der Maschinenhalle weilte, und zwar unter dem Namen: Beweglicher Militär-Kochherd vom Grafen Zichy, Eugen und Lucács Sigmund in Stuhlweissenburg. Ein leichter, vierrädriger und zweispännig zu fahrender, ganz offener Wagen, hat hinter dem Kutschbocke einen länglichen Kasten, in dem zwei ebenfolange, länglich viereckige Kochkessel angebracht sind. Der Feuerherd nimmt die Mitte zwischen den zwei Kesseln ein, so daß letztere nicht vom Bocke aus, sondern nur durch einen Theil der Seitenwand geheizt werden können. Der Koch muß auf dem Kutschbocke sitzen und kann während des Fahrens weder das Feuer unterhalten, noch auch das Kochen überwachen. Eine ungemein gefällige Form und große Leichtigkeit sind unleugbare Vorzüge dieses Wagens, der angeblich für 1000 Kranke berechnet ist. Der Mangel einer Bedachung ist zu betonen, die bei einem Küchenwagen wohl nicht entbehrlich ist. Ob das Beheizen so großer Kessel zu Kochzwecken von der