Verprovianitierung eines Ozeandampfers

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **- (1929)**

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-988841

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Verproviantierung eines Ozeandampfers.

Eine Reise zur See in einem großen, neuzeitlichen Ozeandampfer wird zum Vergnügen. Alle Vorsorge ist getroffen, um dem Passagier das Leben an Bord angenehm und abwechslungsreich zu gestalten. Für sein geistiges und leibliches Wohl schafft eine sinnvolle Organisation, regen sich die Hände. Die Reise eines Dampfers Hamburg—New York und zurück dauert etwas über 20 Tage. Unser Bild vermittelt einen Begriff von dem „Proviant", den der „Küchenmeister" benötigt zur Verpflegung der ungefähr 1700 Menschen, die sein „Haus" beherbergt. — Eine reichhaltige Speisekarte! Allerdings so fein säuberlich aufgeschichtet im Umkreis des Schiffes werden wir all die Ware nie vorfinden. Die verschiedenen Beisteuern dazu läßt man bei Eintreffen von den Lieferanten jeweils möglichst sofort im Schiffsraum verschwinden. Auch Vieh und Geflügel marschieren nicht in Reih und Glied auf und beziehen im Schiff Quartier. Sie kommen geschlachtet an Bord, und das Fleisch wird in den auf das zweckmäßigste eingerichteten Kühlräumen gelagert. Zur Frischerhaltung der Nahrungsmittel lädt man auch ein beträchtliches Quantum Roheis ein. Ein „Kessel" Süßwasser, das zum Trinken, aber auch in der Küche Verwendung findet, darf nicht vergessen werden. Alles in allem sind es über 200 000 kg Nahrungsmittel und ca. 20 000 Liter Getränke, welche der Schiffsbauch einnimmt. Ein nicht geringer Teil der Besatzung von insgesamt 440 Mann ist in den Vorratsräumen, Küchen, Bäckereien und Speisesälen tätig. — Zu den wichtigsten Bestandteilen der Schiffsladung zählt das Betriebsmaterial für die Maschinen. Wie die Großzahl der modernen Passagierfahrzeuge, besitzt der „Albert Ballin", das hier im Bilde wiedergegebene Schiff, Ölfeuerung. Einen entsprechend größern Appetit haben einige Riesendampfer. Der „Imperator" vermag beispielsweise an die 4000 Fahrgäste aufzunehmen und bedarf an die 1200 Mann Besatzung, was zusammen annähernd der Bevölkerung von Glarus gleichkommt.

25. Ochsenfleisch 15 500 kg. 26. Schinken, Speck, Wurst 7 250 kg. 27. Kaffee 1 750 kg. 28. Bier 2 300 Flaschen. 29. Wild 700 kg. 30. Hammelfleisch 3 000kg. 31. Hefe 300 kg. 32. Hülsenfrüchte 5 000 kg. 33. Schokolade 250 kg. 34. Tee 100 kg. 35. Keks 250 kg. 36. Geflügel 5 400 kg. 37. Lammfleisch 500 kg.