

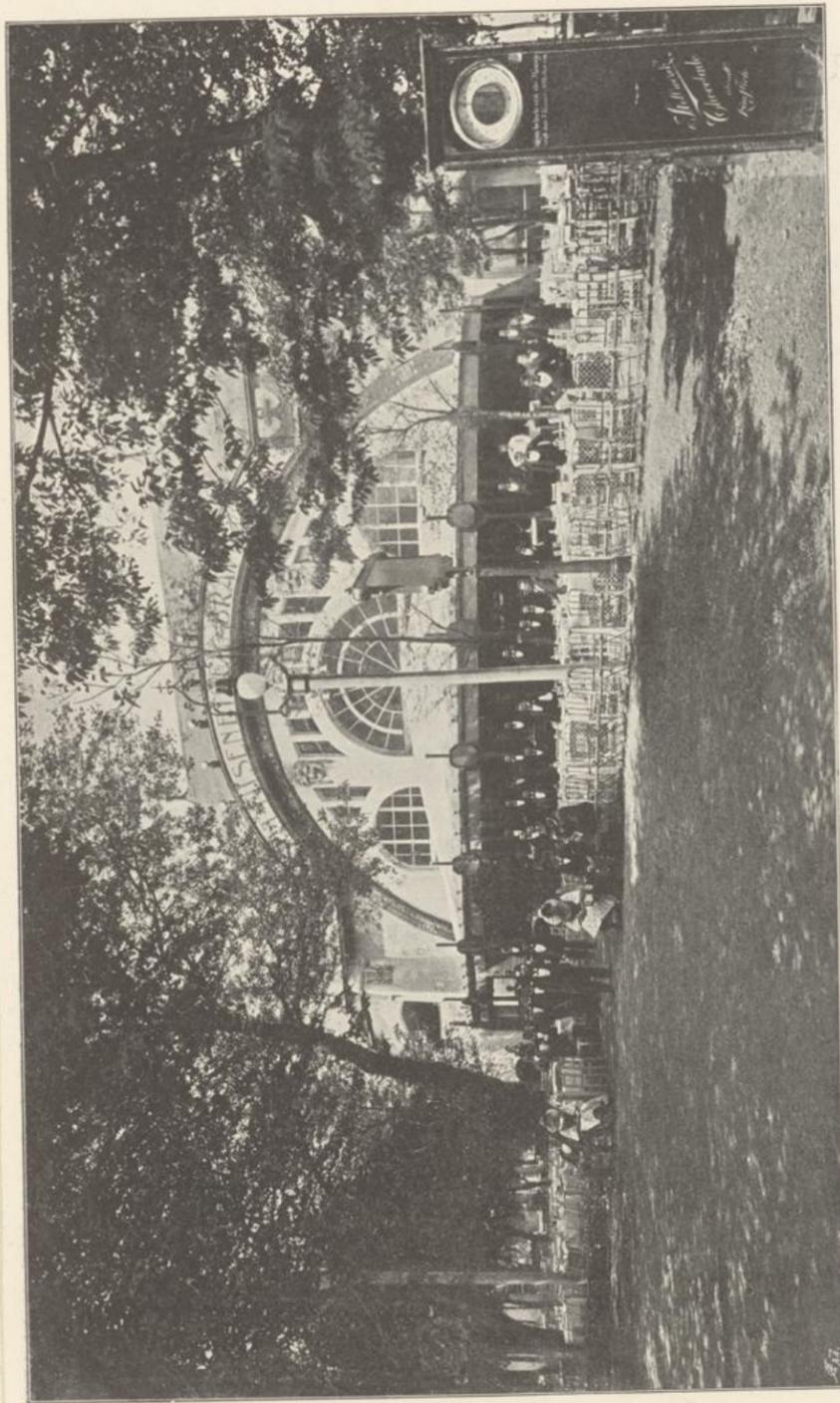
## BILDER AUS DER AVENUE DER ERNÄHRUNG.

**D**ie vortrefflichen Erzeugnisse der beiden Brauereien Alt-Pilsnetz und Kulmbach haben seit Jahren schon die Anerkennung der Wiener gefunden. Das Alt-Pilsnetzer Bier steht aber auch dem Pilsner an Güte wahrlich nicht nach, daher der colossale Aufschwung, den die Production dieses hellen Bräues nimmt, leicht begreiflich ist. Um die Ausstellung hat sich die Firma der vereinigten Brauereien namhafte Verdienste erworben, denn das in ausgedehntem Style angelegte Haupt-Restaurant, gegenüber dem Haupt-Café, ist eine echt weltstädtische Anlage, die grossartige Räume enthält, welche 5000 Personen fassen und geschmackvoll, künstlerisch und praktisch hergestellt sind. Vor einer breiten gedeckten Terrasse, die sich im Bogen hinzieht, dehnt sich ein baum- und schattenreicher Garten aus, in dem man ganz besonders an lauen Sommerabenden bei den Klängen der Militärkapelle, die im nahen Pavillon spielt, gerne in heiterer Gesellschaft manches Stündchen verbringt. Ein zahlreiches Publicum aus den besten Kreisen verleiht dem Etablissement im Scheine hundertfacher Lichter elektrischer Bogenlampen und Glühlichter ein flottes, lebendiges, echt wienerisches Gepräge. Hinter den Veranden liegen die Speisesäle, die ein ansehnliches Sümchen von Gästen fassen. Da gibt es einen grossen, für Bankette geeigneten Saal, zwei kleinere Säle, ja sogar die beliebten Chambres particulières. Vorne an den Avenuen finden wir zwei Kostlogen, in denen es nicht nur die frischen beiden Biersorten, sondern auch bildhübsche Mädchen in der landesüblichen Tracht von Alt-Pilsnetz und Kulmbach gibt. Keller und Küche sind von mustergiltiger Qualität und machen dem Renommée des bestbekanntesten Restaurateurs Guschelbauer alle Ehre. Die beigegebenen trefflichen Bilder der verschiedenen Ansichten und Details des Restaurants üben zweifellos auf jeden Beschauer einen überaus anheimelnden Eindruck aus. Hier die angenehme Ländlichkeit des Gartens und der Terrassen, dort die vornehmen und ausgedehnten Säle, in denen sich grosse Festlichkeiten wie auch bescheidenere abendliche Vereinigungen abhalten lassen.

In der äussersten Ostecke des Parkterrains fesselt der Pavillon der Actien-Gesellschaft »Alpha Separator«, der zunächst eine Kraftmolkerei-Anlage enthält, die von einem Elektro-

motor angetrieben wird. Täglich können von dieser maschinellen Anlage etwa 3000 Liter Milch verarbeitet werden. Thatsächlich gelangen während der Dauer der Ausstellung per Tag 700 Liter zur Verarbeitung. Man hat hier das Princip festgehalten, den Betrieb möglichst selbstthätig zu gestalten, um Arbeitskräfte zu ersparen. Um den bäuerlichen Besitzern Gelegenheit zu geben, sich über eine Molkerei im kleineren Massstabe zu unterrichten, wird auch eine solche im Betriebe vorgeführt. Die Molkerei ist mit einer Kühlanlage versehen, die im Stande ist, in etwa 10 Stunden 50.000 bis 60.000 Calorien zu liefern. Die unmittelbare Verbindung von Kühlanlage und Molkerei ist der neueste und wichtigste Schritt auf dem Wege der rationellen Entwicklung des Molkereiwesens. Die Kühlmaschine ersetzt die Unmengen Eis, deren eine Molkerei bedarf. — An der Nord-Avenue fesselt uns der zierliche Pavillon der Brüder Kleinoscheg in Gösting bei Graz. Die weltbekannte Champagner-Firma ist eine der ältesten der Monarchie. Sie wurde 1849 von Herrn Anton Kleinoscheg gegründet, der für seine Verdienste um die Weincultur mit dem Franz Joseph-Orden ausgezeichnet wurde. Se. Majestät hat auch im Juli 1883 die imposante Anlage mit ihren weithingedehten Kellern in Gösting besichtigt. Die von der Firma zur Champagner-Production gewählten Weine sind ausschliesslich steirischen Ursprunges und stammen zumeist aus den eigenen, in den Gebieten von Radkersburg und Luttenberg gelegenen Weingärten, welche mit französischen Reben bepflanzt, ein vorzüglichst geeignetes Rohproduct liefern. Die längstbekanntesten Hausmarken der Firma sind: Kleinoscheg-Goldmark und Herzogmantel. — In nächster Nähe des Pavillons Kleinoscheg hat sich die Firma Kaehler & Bitzenhofer einen reizenden Pavillon errichtet. Die Firma hat die Generalvertretung für unsere Monarchie von Erven Lucas Bols in Amsterdam, die jeder Freund feiner berühmter Liqueure kennt. Die Firma Bols ist nicht nur die älteste Liqueurfabrik Hollands, sondern der ganzen Welt. Kaehler & Bitzenhofer führen auch die ausgezeichneten Rhein- und Moselweine der Gebrüder Walther in Mainz und die Cognacs von E. Rémy Martin & Co. in Rouillac. Auch Champagner der anerkannten Firma Doyen & Co. in Reims gelangt in dem niedlichen Pavillon der allseits anerkannten Firma zum Ausschank.

VIRIBUS INTIS



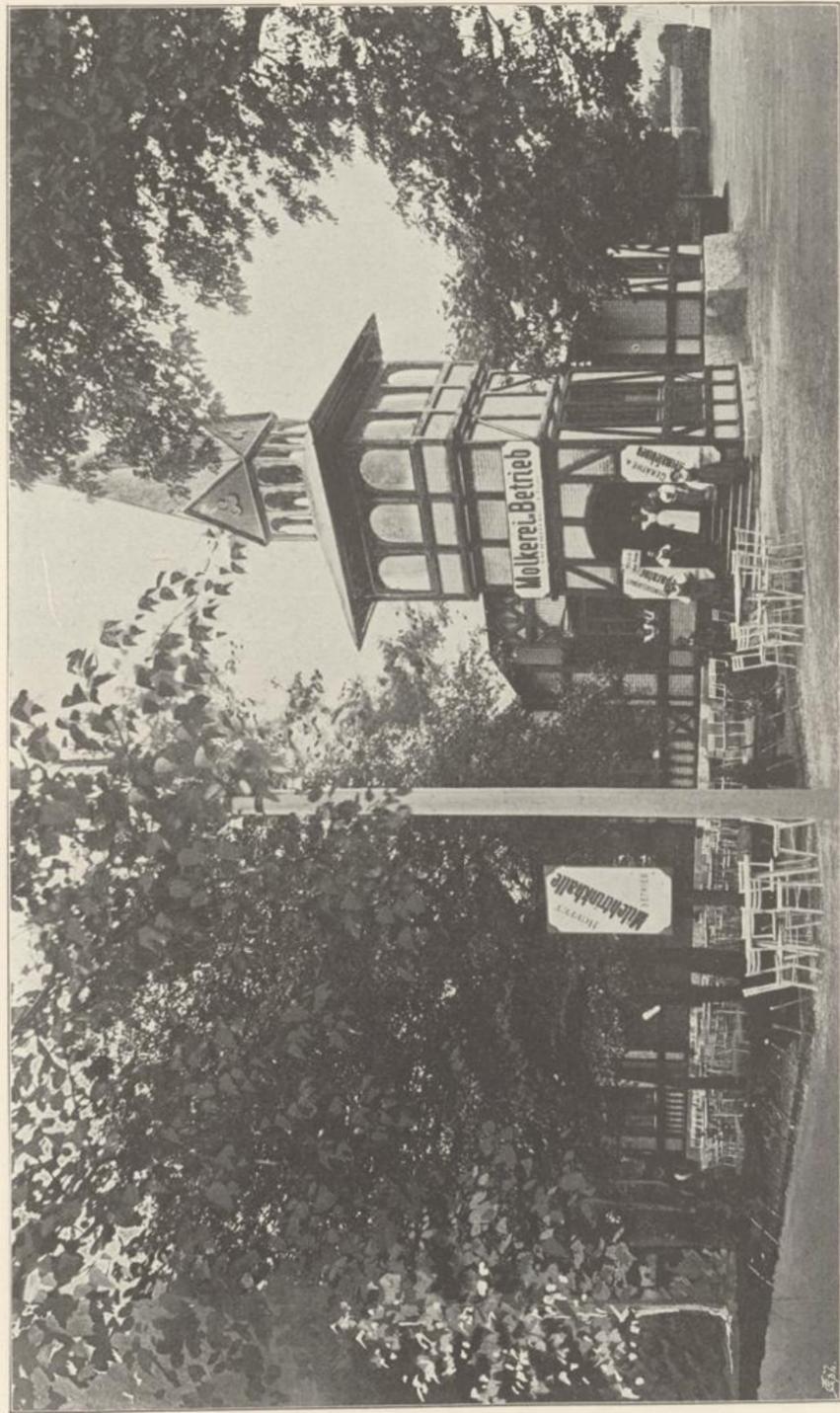
Hauptrestaurant der Pilsener Brauerei.



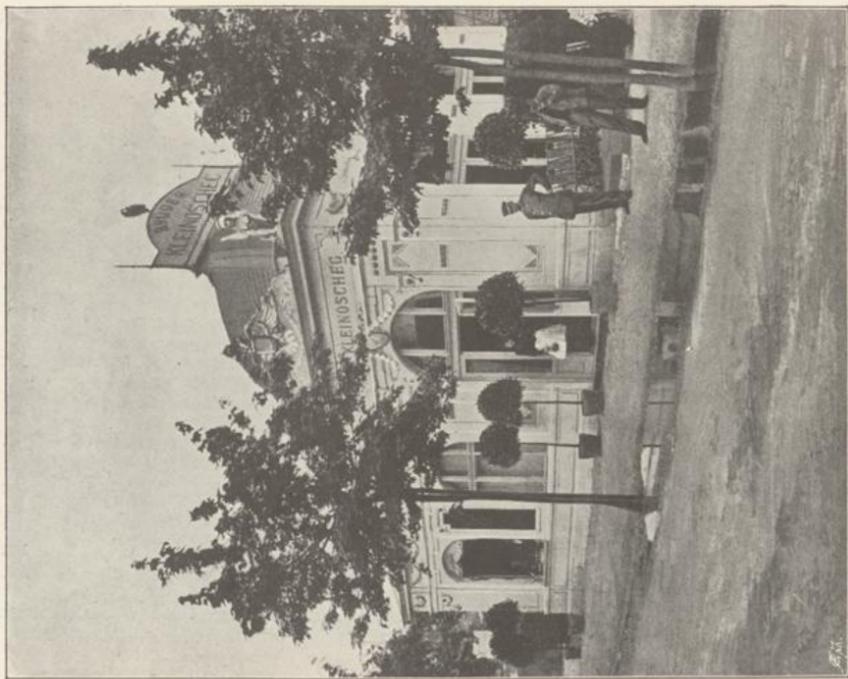
Grosser Saal des Hauptrestaurants.



Kleiner Saal des Hauptrestaurants.



„Alpha Separator“.



Liqueur- und Rheinwein-Pavillon Kaehler & Bitzenhofer.  
 Champagner-Pavillon Brüder Kleinoscheg.



**B**etritt man beim Nordeingang den Ausstellungspark und schreitet dann die gerade Strasse vorwärts, so finden wir zur Linken die Ausstellung der Ersten Schattauer Thonwaarenfabriks-Actiengesellschaft (vorm. C. Schlimp). Die Gründung der Thonwaarenfabrik erfolgte im Jahre 1873 durch den Bauunternehmer Wolfgang Jochem. 1876 übernahm der behördlich autorisirte Civilarchitekt Carl Schlimp die Leitung der Fabrik. Dieselbe geht seit 1879 unter der Firma: »Erste Schattauer Kunstbasaltstein-, Chamotte- und Steinzeugwaarenfabrik C. Schlimp« in Schattau und Wien. Vom Jahre 1880 an nahm die Fabrication einen stetigen Aufschwung, so dass heute kein in dieses Gebiet einschlägiges Fabrikat in Oesterreich in Bezug auf Güte des Materiales, Mannigfaltigkeit und Schönheit der Formen die Erzeugnisse der Fabrik übertrifft. Einen grossen Ruf haben sich die Kunstbasaltsteine, welche für Strassen, Trottoirs und Höfe das beste Pflasterungsmaterial bilden, sowie die Pfeilersteine für Stadthäuser und die Canalsteine erworben. Sowohl die farbigen Fussbodenplatten wie die glasirten Wandverkleidungsplatten und alle übrigen Producte der Firma sind anerkannt vorzüglich. Am 1. Jänner 1898 ist diese Fabrik sammt dem Caolinschlemmwerk Winau an die »Erste Schattauer Thonwaarenfabriks-Actiengesellschaft (vorm. C. Schlimp) übergegangen, welche auch diese Ausstellung veranstaltet.

In einer Seitengasse hinter dem Wohlfahrts-Pavillon hat die Freiwillige Rettungsgesellschaft ihre volante Sanitätsstation mit organisirtem Muster-Sanitätsdienst etablirt. Die bekannte Firma Christoph & Unmak in Bunzendorf (Böhmen) stellte nicht nur der Rettungsgesellschaft eine ihrer ungemein praktischen transportablen Baracken zur Verfügung, sondern hat auch eine transportable Remise und Stallbaracke der genannten Gesellschaft überlassen. Die nach dem System Döcker hergestellten Baracken und Häuser haben längst schon die vollste Anerkennung der bedeutendsten militärischen Fachautoritäten erfahren. Diese durch ihre leichte Versandbarkeit, Standfestigkeit, Dauerhaftigkeit, Dichte der Wandungen, Heizbarkeit, Ventilation etc. anerkannt vorzüglichen Baracken sind längst schon in der deutschen und dänischen Armee, seit 1890 in der französischen, seit 1891 in der österreichischen, türkischen und bulgarischen Heeresverwaltung eingeführt und bewähren sich ebenso ausgezeichnet wie die Arbeiter-Schlaf- und Wohnhäuser.

Wie in jeder bedeutenden Ausstellung hat die Firma C. Schember & Söhne, k. u. k. Hof-Brückenwaagen- und Maschinenfabrik in Wien, auch auf der diesjährigen Jubiläums-Ausstellung wieder in einem stattlichen Pavillon am Ende der Nord-Avenue ihre weltbekannten Erzeugnisse ausgestellt. Sehen wir in einer Vitrine Waagen, die es ermöglichen, das Gewicht von Producten der chemischen Analyse, die mit freiem Auge oft kaum noch wahrzunehmen sind, festzustellen, so nimmt dort ein acht Meter langer Coloss unsere Aufmerksamkeit gefangen, auf dem vollbeladene Eisenbahnwaggons von 30.000 Kilogramm Schwere gewogen werden. Unweit davon gibt es Krahnwaagen, welche Lasten bis zu 25.000 Kilogramm freihängend auf ihr Gewicht prüfen und vieles Andere, was diesen Pavillon zu einem der sehenswerthesten der Ausstellung erhebt. Dicht neben diesen Objecten befindet sich ein unendlich sinnreich construirter Apparat, die automatische Decimal-Fruchtwaage, welche bestimmt ist, grosse Fruchtmengen, wie sie beispielsweise in Mühlen vorkommen, rasch, sicher und vollkommen selbstthätig abzuwiegen. In geschmackvoller Anordnung sind ringsumher alle Waagensorten und Wägeapparate aufgestellt. Findet sich auch manches Bekannte darunter, so ist hier doch noch weit mehr des Neuen und Neuesten zu sehen. Selbst die trockene Aufzählung des hier Ausgestellten würde hier nicht Platz finden.

Nächst dem Gebäude der Commission der Land- und forstwirtschaftlichen Ausstellung fesselt der Pavillon der Brunn-Königsfelder Maschinenfabrik Lederer & Porges in Königsfeld bei Brünn die Besucher der Ausstellung in hohem Grade. Dem grossen Publicum sind solche maschinelle Objecte, wie man sie hier in vollster Thätigkeit besichtigen kann, nicht immer zugänglich. Der vordere Tract des Pavillons enthält eine complete in Function befindliche Eis- und Kühlmaschine nach System Hartung. An dieses Hauptgebäude schliesst sich ein isolirter Raum an, als Modell von Kühlräumen, wie sie in Schlachthäusern Verwendung finden. Der Pavillon enthält auch eine elektrische Centrale für Beleuchtung und Kraftübertragung in die Bosnischen Pavillons, woselbst Specialmaschinen für Holzbearbeitung, Sägewerke, Parquettenerzeugung von derselben Firma ausgestellt sind. Die Fabrik wurde 1890 gegründet. Sie beschäftigt sich mit dem Bau von Dampfmaschinen, Dampfkesseln, sowie allen in den allgemeinen Maschinenbau einschlägigen Arbeiten. Mit dieser Fabrik steht auch eine separate Waggonfabrik für Last- und Personenwaggons in Verbindung.