

Muz 102

ZMKA TUD. KÖNYVTÁR
Magyar Kir. Honvédség Szakbizottságok
Közlönyeinek 31. szám.
ARCHIVUM

Lelt. sz.: 1156

UTASÍTÁS

A 9. MINTÁJU MOZGÓKONYHA

BERENDEZÉSÉRE, HASZNÁLATÁRA ÉS KEZELÉSÉRE.

1916. évi helyesbített utánnyomatás.

M. KIR. 1. HONVÉD REPÜLŐ DANDAR
PARANCSNOKSÁG.



lelt. sz. 56,

BUDAPEST

PALLAS IRODALMI ÉS NYOMDAI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG.

1916.



52 1234
Muz 102

TARTALOMJEGYZÉK.

	Lapoldal
I. Általános határozmányok	5
II. A mozgókonyha leírása	19
III. A mozgókonyhák használata	23
IV. Az étkezés elkészítése; az étkezés kiosztása	26
V. A mozgókonyha kezelése	39
VI. Különös határozmányok	56
VII. Határozmányok a mozgókonyháknak békében való igénybevételére, gazdaszatközigazgatási határozmányok	64
Függelék. A mozgókonyháknak az étkezés megfőzésére való használása a vasuti utazások alatt	76
1. melléklet. A 9. m. mozgókonyha leírása	84
2. " Kimutatás a mozgókonyhához tartozó különálló felszerelési tárgyakról	93
3. " Kimutatás a mozgókonyhához tartozó kétfogatu teljes készülék hámszer-szám alkatrészeiről	100
4. " A mozgókonyha málházása	101
5. " Ételek, a melyek tábori viszonyok között a mozgókonyhán elkészíthetők	103
6. " Rovatninta a vonatanyagletár és a vonatanyagszámadás lapjai részére	105
Ábrák	107



I. Általános határozmányok.

1. A mozgókonyhák arra szolgálnak, hogy az azokkal fölszerelt magasabb parancsnokságok, csapatok és intézetek részére a táboriétkezést a menetmozdulatok alatt elkészíthessük és így az éjjelezési helyre való beérkezés, avagy a pihenőállás elfoglalása után, izletes és az egészség fentartását elősegítő étkezés mielőbb kiszolgáltatható legyen.

A mozgókonyhák segítségével egyuttal lehetséges lesz az is, hogy a készétkézést az előőrsökön vagy a harcshelyzetben (harczszünetek alatt) a harcükszükség lényeges csökkentése nélkül egyszerű módon kiszolgáltassuk.

2. A mozgókonyha leginkább nyílt háboruban használtatik.

Azok a csapatok (intézetek), a melyek háboruban hegyi fölszereléssel lesznek ellátva, a mozgókonyhák helyett főzőládákkal szereltetnek fel.

A hadrakelt sereg összes intézetei (vonnatai) is — a mennyiben ezek az alábbi 3. pont szerint mozgókonyhákkal javadalmazva nincsenek — főzöládákkal láttatnak el.

A főzöládák használata külön utasítással (G—3. jelz. szolg. könyv) van szabályozva.

3. Egy-egy mozgókonyhával felszereltnek:

a cs. és kir. gyalog- és m. kir. honvéddyalog (honvédmenet) és a cs. és kir. vadászcsapatok ezredparancsnokságai;

a cs. és kir. gyalog- és vadász-, valamint a m. kir. honvédesapatok tábori-, továbbá a m. kir. honvéd menetalakulások századai;

a lovasság tábori- és tartalékszázadai;

az ágyus (taraczkos-) ütegek, lovasütegek

és a nehéz taraczkos ütegek;

a táboritüzérség lövészeres oszlopai;

a támadásra rendelt vártüzérszázadok;

az utászcsapat századai;

a vasuti századok;

a gyaloghadosztály egészségügyi intézetek;

a táborikórházak.

A magasabb parancsnokságok állományuknak megfelelő számú mozgókonyhával vannak felszerelve.

Az egészségügyi intézetek részére kiutalt mozgókonyhák a saját állomány étkezésének megfőzésére és betegek étkezésének jobb és gyors elkészítésére szolgálnak.

A zászlóaljtörzsek, a tüzér- és lovaszred (osztály) törzsek (beleértve a lovas utászszakaszokat is), továbbá a telepparancsnokságok és más kisebb törzsek részére az étel valamelyik alárendelt alosztály mozgókonyháján készítendő el.

4. Az egyes alosztályok részére az elvonuláskor kiutalt mozgókonyhák, a fogattal együtt, az illető alosztályoknál elvileg állandóan meghagyandók.

Ha azonban a viszonyok szükségessé teszik, akkor változás is beállhat.

5. Egy-egy mozgókonyhán 250—260 ember részére főzhető meg az étel.

A mozgókonyhán szabványosan a hozzá utalt minden ember részére egy lehetőleg a «teljes adag»-ra kiegészített «szabványos adag» (kenyér, dohány- és kávékonzervek nélkül), továbbá a saját fogat zab alapilletéke, végre a beosztott legénység málhája és a szükséges felszerelési tárgyak továbbítandók.

Ezenkívül a konyhára, esetenként szük-

ségelt pótlékok czéljaira 1 kg. tea és 10 kg. czukor még pótrakományként felrakatik.

? Szükség esetén a mozgókonyhán a teljesadag helyett minden ember részére két tartalékadag továbbitható.

Ha a mozgókonyha az utviszonyok folytán az egyik vagy másik pótrakomány által túlterheltetik, akkor a súly csökkentése végett az étkezés leves nélkül (gulyás) készítendő.

6. A konyhát az alosztály egy szakácsul kiképzett embere kezeli.

Meneteken egy pár ló van befogva és egy hajtó-honvéd (katona) hajtja.

A fogat háboruban rendszerint kincstári.

A mozgókonyha legtöbbször lépésben menetel.

Kedvező utviszonyok mellett azokkal rövid időn át (a mozgókonyhák előrevonásakor) ügetni is lehet. Az ügetés időtartama a közlekedési vonalaknak és a fogatnak állapotától függ.

7. A mozgókonyhákkal rendszerint a csapatparancsnok intézkedik, kikülönített osztályoknál pedig az utóbbiaknak parancsnokai. Magasabb parancsnokságok a mozgó-

konyhákat illetőleg csak akkor adnak ki parancsokat, ha azt különös viszonyok (nagyobb fokú harczkészültség, az ellenséggel való összeütközés, éjjeli menetek stb.) szükségessé teszik.

Hogy a mozgókonyhák a menetcél elérése után vagy már a nagy pihenő alatt is, a mily gyorsan csak lehet, saját csapataikhoz beérkezhessenek, azok elvileg csapattestük (az önálló csapatrészek) végére osztandók be. E beosztás iránt külön intézkedni nem kell, ez ha más elrendelve nem lett, egyszer s mindenkorra érvényes.

A csapattest mozgókonyháit e mellett az ezred élelmezőtiszt teendőikkel megbízott gazdasági tiszt (helyettes) és ha ez rendelkezésre nem állana, egy a gazdasági hivataltól külön e célra kirendelendő törzsszámvivő vagy számvivő altiszt vezetik. A vezető közeg felelős azért, hogy a konyhaoszlop együtt maradjon, hogy senki, a ki oda nem tartozik, a konyháknál ne tartózkodjék és hogy a messze látható füstképződés elkerültessék (45. pont).

Ha kivételesen a mozgókonyhák-

nak e szabványos beosztását meg kell változtatni, akkor nagyobb menetoszlopoknál ezek külön lépcsőkbe egyesítendők és a vezetéssel gazdasági (vonat) tisztek bízandók meg. E mozgókonyhalépcsők azután — annak a parancsnokságnak intézkedéséhez képest, a mely a lépcsőknek alakítását elrendelte — a csapatoszlopot követik és a meddig csak lehetséges, a közlekedési vonalakat használják.

A midőn a hadosztálylovasságok a mozgókonyhákat magukkal nem viszik, e konyhák a következő csapatoszlopnál, a mennyire lehetséges, elől osztandók be.

Erre vonatkozólag az a parancsnokság intézkedik, a mely a hadosztálylovasság (annak részei) felett rendelkezik.

Harcz esetén a mozgókonyhák — ha azok külön lépcsőkbe már kikülönítve nem lettek — a mozgást beszüntetik és a közlekedési vonalakat lehetőleg szabaddá teszik. A harc folyamata alatt, a külön lépcsőkbe nem egyesített mozgókonyhák csapattestüket megfelelő távolságban és meglévő közlekedési vonaloknak a lehetőségig való felhasználása mellett követik, vagy a mint a csapat többé előre nem mozog, megállanak.

A vezető közegek további magatartásukra nézve támpontokat szerzendő, a csapattestükkel való összeköttetésnek minden viszonyok közötti fentartására törekednek oly célból, hogy szükség esetén a mozgókonyhák a mily gyorsan csak lehet, csapattesteikhez beérkezzenek.

A harczoló csapatok mögött, cél nélküli ide oda kocsizásnak előfordulni nem szabad.

Az intézkedéseket az egyesített mozgókonyhalépcsőknek a harc alatti magatartására nézve legtöbbször a magasabb parancsnokság adja ki. E mellett elvül szolgáljon, miszerint a mozgókonyhákat olyképp kell készenlétben tartani, hogy azok a harc után vagy valamely harciszünet közben azonnal rendelkezésre álljanak. Ha a viszonyok megengedik, akkor az egyes lépcsőknek a harc csoportok mögötti készenlétbe helyezése ajánlatos lesz. A lépcsők parancsnokai arra törekedjenek, hogy az összeköttetést előre felé fenntartsák.

A nagyobb lovasságitestek mozgókonyhái, hogy azok gyorsan és biztosan feltalálhatók legyenek, a (hadosztály) egészségügyi intézet közelében állíthatók készenlétbe.

Különösen utaltatik itt a hadbiztosági főnökök azon kötelességére, hogy a mozgókonyhákat, ha azok külön lépcsőkbe vannak egyesítve, csapattesteikhez idejekorán előre vonják.

Kikülönített (al-) osztályok a hozzájuk tartozó mozgókonyhákat akkor viszik magukkal, ha kikülönítésük tartama alatt a legénység részére étkezés osztandó ki és ha a kikülönített (al-) osztályok mozdulataira kiutalt terület könnyebb kocsik által járható. Ellen esetben, vagy ha egyéb katonai okok miatt a mozgókonyhák el nem vihetők, a mozgókonyhák a csapattestnél (főoszlopnál) maradnak.

A fenti szempontból ítélendő meg az is, hogy valamely alosztály kikülönített részei mozgókonyhát vigyenek-e magukkal; e mellett figyelembe veendő azonban még az is, hogy a ki nem különített részek élelmezési állományuk szerint a csapattest (főoszlop) többi alosztályának mozgókonyháihoz utalhatók, miért is ezeknek mozgókonyhájukra nincs akkora szükségük, mint a kikülönített részeknek.

8. Ha előreláthatólag egyes napokon nehéz utviszonyok között hosszú meneketeket kell végrehajtani (például alépités

nélküli homokutakon, felázott mezei utakon, állandó emelkedéseknél, stb.), akkor a magasabb parancsnokságok a mozgókonyhának megfelelő csekélyebb megrakása céljából a csapatokat figyelmeztetni kötelesek*) (19. pont).

Az étkezés kiosztásával összekötött hosszú pihenők olyképp szabandók meg, hogy a kiosztásra, étkezésre és a második étkezés előkészületeinek (vizhordás) végrehajtásához elég idő álljon rendelkezésre.

Feltételezve, hogy a mozgókonyhák nem nagyon hátul vannak beosztva, mind e ténykedésekhez általában $1\frac{1}{2}$ óra teljesen elegendő.

Ha a vízzel való ellátás a második étkezés részére (például a kútnak a pihenőhelytől való nagy távolsága miatt) a csapatok elvonulásáig biztosan végre nem hajtható, akkor a konyhák menetbeosztásukat a menet második részének idejére kivételesen a csapatoszlop végén nyerik.

9. Mindama parancsnokok, a kiknek mozgókonyhák alá van-

*) Az erre vonatkozó előgondoskodás és az előjáró parancsnokságnál való javaslat-tétel e parancsnokságnál a hadbiztossági főnök kötelessége.

nak rendelve, hathatósan kötelesek gondoskodni arról, hogy a fogatok menetképesége és a konyhák üzemképesége fenntartva maradjon és ezek a jelen utasítás szellemében a legénységi étkezés javára a lehető legjobb módon legyenek felhasználva.

A mozgókonyhák előnye, — hogy tudniillik az ember részére idejében, megfelelő, egészséges és változatos étkezést nyújt — csakis a tiszteknek, különösen pedig az alosztályparancsnokoknak és a gazdasági hivatalok főnökeinek jól felfogott, az esetenkénti viszonyokhoz alkalmazott és önálló közreműködése által lesz elérhető. Étéren mindennemű mulasztás a csapatnak kárára van.

10. A mozgókonyhák tulságos megrakása a menetek alatt kerülendő. Kívánatos, hogy az arra hivatottak ezt szigorúan ellenőrizzék. A konyháknak akár élelmiczikkkel vagy más anyaggal való tulságos megrakása, akár arra fel nem jo-

gosított személyeknek felülése folytán keletkező tulságos megterhelése folytán ugyanis a fogatok idő előtt kimerülnek, a mozgókonyhák pedig a csapathoz vagy elkésve, vagy rossz közlekedési vonalakon talán egyáltalán nem fognak beérkezni. A mozgókonyhák céljuknak csak akkor felelnek meg, ha könnyen mozognak. Erre különösen a lovasságnál kell figyelni.

Hogy a mozgókonyhákra **jogosítlanul** senki fel ne ülhessen, azért a menet alatt az alosztály- vagy illető vonatrész parancsnokának engedélye nélkül a beosztott legénységen kívül a mozgókonyhánál tartózkodni senkinek sem szabad.

11. A fogatokról, a konyhák megrakodásáról, a konyha és a szerszámok jókarban- és épségben tartásáról, végre a konyhaüzemről első sorban a gazdasági hivataltól beosztott törzsszámvivő vagy számvivő-altiszt gondoskodik.

Ennek e szolgálatot a legbuzgóbb igyekezettel kell teljesíteni.

Minden pihenőnap felhasználandó arra, hogy a lovak, a szerszámok és a mozgókonyha megvizsgáltassanak és alaposan megtisztíttassanak; az előtalált hiányosságokat meg kell szüntetni, a kereke-

ket pedig a hányszor szükséges megkenni. E vizsgálatoknál szem előtt kell tartani, hogy abban az esetben, ha a hiányok nem mindjárt kezdetben pótoltnak, akkor az okvetlenül rövid időn belül a konyha vagy a fogat elakadását vonja maga után.

A mozgókonyha felügyeletét az alosztály parancsnok állandóan vagy váltokozva egy tisztre ruházza, azonban a lovak ápolását és elhelyezését, valamint a mozgókonyha gondos karbantartását és megrakodását ő maga is ellenőrizni köteles.

Az alosztály parancsnokok az említett rendelkezések végrehajtása felett felügyelnek.

12. A szakács és a hajtóhonvéd rendszerint gyalog menetel. A mozgókonyha mozdonyára felülni csak az ügetés alatt, különben pedig csakis időnkint hosszú meneteknél és jó utakon a beosztott parancsnok rendelete alapján szabad.*)

A legénység az ellenség közelében menet alatt puskáját és — a lovassági karddal ellátott legénység kivételével — az oldalfegyvert is magánál hordja.

*) A csapat tiszteletadásánál a mozgókonyha legénysége felül és fővetést csinál.

A puska a karabélyhez hasonlóan a háton hordandó. A tölténytáskák néhány tölténynek a ruhazsebekben történt elhelyezése után a mozdonyba teendők.

Az ellenségtől távol a fegyverzet a mozdonyon(ban) helyezendő el.

13. A mozgókonyha fogatolására erős lovak jelölendők ki.

Ha a fogat a menet alatt a szolgálatot felmondaná, akkor a saját csapatvonat tartaléklovai előfogatolandók, e célból azok beérkezése oly esetekben, a midőn a mozgókonyhák nem a többi vonattal együttesen menetelnek, bevárandók. Adott esetekben a (vonat-) parancsnok a legközelebbi helységről fogatokat szerez.

14. A mozgókonyhán szükséges javítások a táborban a fegyvermesterek, szakértő honvéd és polgári mesteremberek által a kincstár terhére eszközöndők.

Ha valamelyik mozgókonyha a menet alatt sérülések következtében menetképtelenné válik, akkor minden kisegítő eszközt fel kell használni arra, hogy annak továbbítása lehetővé váljék; a vonatkozó támpontokat erre nézve a VI. fejezet tartalmazza. A mozgókonyha-személyzetnek tartalék-alkatrészek kölcsönzése által való köl-

csönös támogatása — még más csapattestek vonatai részéről is — feltétlen kötelességgé tétetik.

15. Hasznavehetetlenné vált mozgókonyhák pótlása a cs. és kir. hadsereg-hadtápparancsnokságnál igénylendő. A szükségelt mozgókonyhák az alárendelt csapatoknak a pótlás megérkezéséig a hadosztály parancsnokságok által a beosztott lövészeres oszlopok álladékaiból utalandók ki. Ezeknél azután — az állományviszonyokhoz képest — két vagy három együttesen menetelő löszeroszlop egy mozgókonyhához utaltatik.

Ugyanez mérvadó a cs. és kir. hadtestparancsnokságok részére is a közvetlen alárendelt csapatokat (lövészeresoszlopokat) illetőleg.

Az egészségügyi intézeteknek a lövészeres oszlopoktól pótlás csak abban az esetben utalandó ki, ha a betegek élelmezésére való tekintettel ez szükségesnek mutatkozik.

A cs. és kir. hadsereg hadtápparancsnokság a pótlás céljaira szükségelt mozgókonyhákat elsősorban a hadtápvonalakon hadtápszolgálatra beosztott alakulásoktól veszi. A konyha gyors előrevonása szükség esetén a hadtápkörletből előre irányított gép-

(mótor-) kocsikhoz való kapcsolás által eszközölhető. A további pótlás — a mennyiben az a hadsereg tábori-vonattárnál esetleg készletben lévő mozgókonyhákból fedezhető nem volna — a cs. és kir. közös hadügyministeriumtól igénylendő.

16. Az egy ember részére való főzőedények rendszeresítéséig a 2 emberre való (evőcsésze nélküli) főzőedénnyel felszerelt csapatoknál evőcsésze gyanánt a főzőüst és fedőcsésze használandó.

A hordható felszereléshez tartozó főzőedények mindazon esetekben felhasználtatnak az étkezés megfőzéséhez, a midőn mozgókonyhák vagy más főzőedények rendelkezésre nem állanak.

II. A mozgókonyha leírása.

17. A mozgókonyha a mozdonyszekrényvel ellátott mozdonyból, továbbá a tüzhelyszekrényvel ellátott hátsókocsiból áll.

A mozdónynak a hátsókocsival való összekötése rugós kapcsolás által eszközöltetik (félmerev összekötés). Kocsizásra ugy

a mozdonyt, mint a hátsókocsit külön is lehet használni.

A mozdónyszekrény a hus és egyéb élelmicikkeknek az elkészítés előtti eltevésére, továbbá a fölszerelési tárgyak megőrzésére szolgál. A mozdónyszekrényben a hus jobb konzerválás céljából huskamókra felakasztandó.

A hátsókocsi tüzhelyszekrényével képezi a tulajdonképeni konyhakocsit.

A tüzhelyszekrényben, a tüzelőberendezésen kívül el van helyezve három nagy és egy kis katlan, továbbá a ~~sütő~~ a ~~topsi~~vel.

18. A tüzelőberendezés a hamutartó-csapóval ellátott hátsó nagy és elülső kis tüzelő-, továbbá a füstelvezető-(kürtő)-ből áll; a nagy tüzelő a légvezetés céljából ezenkívül elől még egy csapóval van ellátva. Főtüzelőhelyül rendszerint csak a nagy tüzelő használtatik.

Általában véve a nagy katlanok arra szolgálnak, hogy a hátsókon*) a legénység részére a levest és a hust, az elülsőn pedig a főzeléket elkészítsük.

*) Hátsó katlanoknak a közvetlenül a nagy tüzelő felett fekvő katlanok neveztetnek; a másik katlan főzelék- vagy elülső katlannak neveztetik.

A nagy katlanok 93 l hasznos űrtartalommal bírnak; e mellett a katlanban még egy, körülbelül 10 l-re való szabad tér (gőztér) marad.

A kis (20 l befogadási térrel bíró katlan vagy a tiszték étkezésének, vagy pedig az alosztály különleges szükségleteinek elkészítésére szolgál, mint például: az ételek feljavítását szolgáló hozzávalók, avagy a mennyiben az csak az alosztály egyes gyengélkedő embereinek részére szükségeltetik, forralt bor vagy tea elkészítésére, stb.

Az összes katlanok a tüzhelyszekrényből a legegyszerűbb módon kiemelhetők.

A sütő, amely a tüzhelyszekrénynek egy különben ki nem használt részében helyeztetett el, a hozzávalók elkészítésére és különösen a «rántás» előállítására, továbbá a tisztai étkezés feljavítására rendszerezett.

A tüzifa részére a tüzhelyszekrényben rekeszek vannak, a melyek olyképen vannak elhelyezve, hogy bennük a nedves (nyers) fa a kisugárzó hőség által használhatóvá száríttassék; a vízfordásra továbbá két viztartó is rendelkezésre áll.

A mozgókonyhák részletes leírása, va-

lamint a fölszerelési tárgyak és a hámszer-
számzat kiszabata, az 1., 2. és 3., a málházasi
rend pedig a 4. mellékletben foglaltatik.

19. A mozgókonyhákban mindennemű
tüzelőanyag használható.

A főétkezés előállításához 250 e m-
b e r részére $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{1}{2}$ órára és 10—15 *kg*,
némelykor kevesebb tüzifára van szükség
(lásd a 43—46. pontot).

A tüzhelyszekrény berendezésénél fogva
a készétkezés, utántüzelés nélkül, több órán
át melegen tartható.

A mozgókonyha 115 *cm* keréktáv-
val bír; legnagyobb szélessége 140 *cm*,
sulya üresen 560—570 *kg*; a szabvá-
nyosan megrakott 9. m. mozgókonyha
sulya a fölszerelési tárgyakkal, a kezelő
legénység málhájával, a tüzifakészlettel
és a 250 emberre való élelmiczikkek-
kel együtt — beleértve egy kereken 125
l-ből*) álló főzővismennyiséget is —
942—952 *kg*.

*) Az időnkinti összsúly az élelmezési állomány-
hoz és a menetmozdulatok alatt előállítandó ételek ne-
méhez, illetve az ezekhez szükséges vízmennyiségek-
hez képest változik. Az étkezési idők mikénti elren-
delése és ételek kiválasztása által kezünkben van az
eszköz arra nézve, hogy a konyha megterhelését az
abban elvitt víznek mennyiségéhez képest csökkent-
sük (lásd a 21. és 27. pontot).

A mozgókonyhák olajzöldre (terepszürkére) vannak mázolva; csillogó fémrészek a konyhákön, a szelepek kivételével nincsenek.

A mozgókonyhák a mozdonysekreány jobb oldalán — a századlőszerkocsikhoz hasonlóan — a magasabb parancsnokság (csapattest, intézet) megnevezésével, továbbá, a mennyiben az szükséges, az alosztály számayal is el vannak látva.

III. A mozgókonyhák használata.

20. Az étkezés háboruban mindazokban az esetekben, a midőn a mozgókonyhák rendelkezésre állanak és a szállásélelmezés ki nem szolgáltatatható, a mozgókonyhán készitendő el.

Az ember részére naponta meleg reggelit, továbbá főétkezésül kiadós ebédet (talán levest, hust és főzeléket) ezután vacsorát (talán hust és főzeléket vagy tésztát) és szükség esetén meleg italt (teát stb.) kell kiszolgáltatni.

Kisebb menetek alkalmával, az éjjelezési helyre aránylag korai bevonulás mellett, e három étkezés, a menet alatti időnek a

főzési üzem céljaira való megfelelő kihasználásával, a mozgókonyha segítségével, rendszerint lehetséges lesz.

Hosszabb menetek és előrelátható késői bevonulás alkalmával ellenben ajánlatos lesz a pihenő alatt egy kisebb meleg ételt — villásreggelit — a mozgókonyhából kiszolgáltatni, a melynek elkészítése a menetmozdulat első része alatt lesz lehetséges. Az ebédet és vacsorát sokszor egy étkezésben egyesítve, közvetlen az éjjelezési körletbe való beérkezés után kell majd elfogyasztani, — ezt azután a menet második része alatt lehet elkészíteni. Adott viszonyok között az ebédet, mint főétkezést, kivételesen a nagy pihenő alatt is ki lehet szolgáltatni.

Az ellenség közelében és ütközetnapokon az étkezések száma és időpontja egészen az adott viszonyoktól függ.

A mozgókonyha kihasználását tehát merev szabályhoz kötni egyáltalán nem lehet. Alapelvül szolgáljon, hogy a menetmozdulat részére szükségelt időt az ételek elkészítésére ki kell használni.

21. A főétkezés lehetőleg a «teljes adag» legnagyobb részéből (például 300 g hus, 200 g főzelékből) álljon. A kisebb

étkezés számára azután az élelemadag fennmaradó része használandó fel: ez utóbbi hus nélkül is elkészíthető.

Némelykor a főttekzések leves nélküli ételekül is előállíthatók. Ez különösen akkor ajánlatos, amidőn a mozgókonyhát rossz utviszonyok miatt tehermentesíteni kell.

A mozgókonyhának a viszonyok által követelt, a fenti támpontoktól eltérő kihasználása a (az alosztály) parancsnok jogában áll. Ez azonban mindenkor akként rendelendő el, hogy a kitüzött cél, — vagyis az embernek az éjjelezési helyre való beérkezés után (pihenő alatt) minél előbb jó étellel és több étkezéssel való ellátása — elérhető legyen.

22. Az ételek elkészítésén kívül a mozgókonyhákat a szükséghez képest az ivóviznek felforralás által való megjavításához ki kell használni.

Valamennyi parancsnok köteles arra felügyelni, hogy a mozgókonyhák czélszerűen ki legyenek használva és az ételek jól és izletesen készíttessenek el.

IV. Az étkezés elkészítése; az étkezés kiosztása.

23. A mozgókonyhán az egyszerű tábori étkezésnek valamennyi étele elkészíthető.

Főzésre a hus mellett rizs, árpakása, hüvelyesek (borsó, bab, lencse), burgonya, a kereskedésekben kapható szárított tészta (makkaroni, tarhonya), azután savanyukáposzta, dara, pohánka (haricskakása) és tengeriliszt, továbbá — a mennyiben az elkészítésre szükséges idő rendelkezésre áll — saját készítményü tészta is alkalmasak.

24. A mozgókonyhának három nagy katlannal történt felszerelése következtében a főzeléket (rizst, kásákat stb.) az elülső nagy katlanban mint **külön főzelékételt** kell elkészíteni.

A levest és a marhahúst a két hátsó katlanban főzzük.

A midőn a tisztek részére az ételeket külön készítjük, e célra a kis katlant (sütőt) használjuk.

Ha a főzeléket a levesben a marhahussal együtt főzzük meg, akkor az

étel levespépszerűvé válik; ez a főzelék-neműeknek változtatása esetén is mindig egy és ugyanazon izü lesz.

Egyforma, változás nélküli, a legénység megszokott táplálkozási módjával nem egyező étkezés, huzamosabb ideig élvezve, a legjobb elkészítés mellett is undort gerjeszt, kevésbé táplál és az emberi szervezetet egészségi zavarok ellen, különösen a belek működését illetőleg kevésbé ellentállóvá teszi.

A főzeléknek a marhahussal (mind a három katlanban) való együttes főzése tehát esakis kivételes esetekben eszkozlendő, vagy ha ez az ételeknek változtatása céljából szükséges.

25. A levest főzeléknek (rizs, dara, stb.) hozzáadásával vagy a nélkül is készíthető.

A főzelékételekhez jószáguk, izletességük fokozása és a változatosság céljából a készítési kellékek lehetőleg **bőven** alkalmazandók, az elkészítés módját pedig **változtatni kell**, különösen akkor, a midőn ugyanezt a főzeléket az utánszállítási viszonyok, vagy az ország segélyforrásaiból való megszerezhetés miatt több napon át vagyunk kénytelenek kiszolgáltatni.

A készítési kellékekhez első sorban a zsír, a «rántás», a fűszerek, azután — a mennyiben megszerezhető — a cukor, az édes tehéntej, kecske- vagy juhtej, aludttej, friss sajt stb. (5. melléklet) tartozik.

A leves friss vagy szárított zöldség (Julienne) hozzáadása által feljavítandó.

A legénység nemzeti szokásai — amennyire lehetséges — tekintetbe veendőek.

26. Egyes táborszerű ételek az 5. mellékletben fel vannak sorolva.

Az ételek minemiségének megválasztása a föltételezett élelmiczikkék nemétől, főképen pedig az egyes alosztályok által az éjjelezési helyeken megszerzett készítési kellékektől függ.

Ha az alosztályparancsnok vagy a felügyelettel megbízott tiszt nem intézkedik, akkor az elkészítendő ételek nemét a gazdasági hivatalból beosztott törzsszámvivő vagy számvivő-altiszt határozza meg; ezt egyedül a szakács belátására bízni, avagy annak kényelmétől függővé tenni semmiesetre sem szabad. Tunyaságokat e tekintetben a csapat- stb. parancsnokoknak szigorral kell megakadályozni.

27. Az éjjelezési helyről az

első étkezésnek a menetmozdulatok alatti előállításához szükséges; a katlanokban elhelyezett főzővizkészlettel kellel vonulni.

Az elviendő viznek mennyisége az étel nemétől és az élelmezési állománytól függ. Ha például a menetmozdulatok alatt elkészítendő első étkezés 250 ember részére leves, marhahús és egy külön főzelékételből mint főétkezésből álljon, akkor az elvonulás előtt a leveskatlanok talán félig, a főzelékkatlan ellenben valamivel kevesebb vízzel töltendők meg.

Ha azonban a pihenő alatt első étkezésül csak egy kisebb melegétel — villásreggeli — szolgáltatandó ki, akkor a konyha oly czélból, hogy az összsúly csökkentése által a fogat kiméltessék, csekélyebb vízkészlettel vonul el. A következő étkezés számára szükséges vizet pedig, ha az ételkiosztás a pihenő alatt megtörtént, csak a pihenő alkalmával szerezzük meg. Jó utviszonyok mellett azonban — villásreggeli kiszolgáltatása esetén — a villásreggeli előállítására igénybe nem vett katlanokban a pihenő után elkészítendő étkezéshez szükségelt vízmennyiség már az éjjelezési állomásról is elvihető.

Ez által a pihenő alkalmával előforduló nagyobb csapatösszevonások miatt sokszor nehézkessé váló vízzel való ellátást egyszerűsítjük.

Az elvitt víztöbbletet esetleg a pihenő alatt teának ivóvíz helyett való kiszolgáltatására is fel lehet használni.

Ez egyszersmind a konyhakatlanoknak, továbbá a legénység evőeszközének tisztítására is jól felhasználható.

A mozgókonyhakatlanokban csekély víz mindig legyen, különben a katlananyag a tüzlángok befolyása következtében aránylag hamar keresztülég.

28. Az éjjelezési helyről a vizen kívül annyi tüzelőanyag is elviendő, hogy az az új éjjelezési helyre való beérkezésig elegendő legyen.

Ha a pihenő alatt egy étkezés kiszolgáltatik és a menet második része a második étkezés előállítására felhasználtatik, akkor e készletnek nagyobbnak kell lenni.

A fászekrényekben elhelyezendő tüzelőanyagkészlet rendszerint még magas osztályállománynál is a szükségesnél jóval több lesz.

A konyha tulmegterhelését elkerülendő,

nagyobb fakészletet csak különleges esetekben viszünk és azt akkor a mozdony láb-szekrényébe helyezük.

Arra, hogy a pihenőhelyek kiszemelésére előreküldött közegek a pihenő alatt a tüzifát előteremtsék, nem lehet számítani. Sokszor azonban a mozgókonyhaüzemhez szükségelt csekély famennyiséget lehetséges lesz megállás nélkül, mozgás közben (kerítésekől, száraz ágak stb.) is megszerezni.

29. Az étkezés elkészítését akként kell megkezdeni, hogy az ételek a kiosztás idejében biztosan el legyenek készítve.

Miután a főétkezésnek 250 ember részére való előállítására általában legfeljebb $3\frac{1}{2}$ óráig igényel, ennél fogva az ételek előállítását — az alágyujtást — a legtöbb esetben nem az éjjelezési állomásról (pihenőhelyről) való elindulás előtt, hanem csak a menetmozdulat alatt kell megkezdeni. Korai alágyujtásnál az étel elfő, nevezetesen a leveshus tulságosan kifőződik és az enyves anyagok feloldása következtében rostossá és adagolásra alkalmatlanná válik.

Az étkezés kiosztásának előrelátható időpontja az alosztályparancsnok által a gazdasági hivataltól be-

osztott törzsszámvivő vagy számvivő-al-tisztával (szakácssal) közlendő oly czélből, hogy ez az ételek előállításának kezdetét a szerint szabályozhassa. A főzés kezdete a viszonyokhoz képest a mozgókonyhák vezetésére hivatottak által a menet alatt egyöntetűen is elrendelhető.

30. Az alágyujtás idejéig az elkészítendő élelmiczikkék a mozdonyban tartandók.

Az élelmiczikkéknek a katlanokba való berakása (katlanok megtöltése) valamelyik kisebb pihenő alatt közlendő; ha azonban erre alkalom nem kínálkoznék, akkor ezt egész könnyen a menet alatt is meg lehet tenni; ugyanez áll az alágyujtásra nézve is.

31. A marhahús legtöbbször közvetlenül vagy csak rövid idővel az alágyujtás előtt rakandó be a katlanokba (a főzővizbe).

A husnak a katlanokba való korai berakása folytán a meggátolt kipárolgás által — különösen meleg napokon — a főzőviz kellemetlen ízt kap, mely a következő főzésnél sem távolítható el és a leves ízét megrontja. Ellenben mi sem áll utjában

annak, hogy a marhahus a katlanokba csak akkor rakassék be, ha a főzőviz már forr. A felső felület fehérszínűvé válik a forró víz által történő megalvása következtében a levest ugyan kevésbé lesz kilugozva, maga a leves azonban nem lesz oly tápláló.

32. Az árpakásának, hüvelyeseknek és a savanyukáposztának megfőzéséhez körülbelül ugyanannyi idő szükséges, mint a marhahus megfőzésére. Ennélfogva azokat a főzésre a hússal egyidejűleg kell a katlanokba berakni.

A többi főzeléknemű, nevezetesen a rizs, burgonya, tésztafélék a hus megfőzéséhez szükséges idő alatt szétfőzetnének; ezeket tehát jóval később (a menet alatt) kell csak a katlanba berakni.

Ha különös körülmények folytán az elkészítendő cikkek a kiosztás idejében még eléggé megfőzve nem volnának, akkor a főzést a helyszínén a még szükséges ideig folytatni kell. Eléggé meg nem főtt ételeket kiosztani nem szabad.

33. Az étkezési cikkeknek a katlanokba való berakásán kívül menet alatt a

konyhának kiszolgálása csak a tüzelés szabályozása tekintetében szükséges.

A főzési folyamat magától végrehajtható; ilyképen a konyhának kezeléséhez egy szakács elegendő. Ha előre nem látott tennivalók (pl. a katlanok kiemelése, viznek valamely kis pihenő alatti hozatala, stb.) volnának elvégzendők, a melyeket a szakács egyedül teljesíteni nem képes, akkor egyéb rendelkezésre álló legénység hiányában a szakácsok egymást kiegészíteni kötelesek. Szükség esetén a mozgókonyha kocsisa is segédkezzen.

Az ételeknek a menetmozdulat alatti megégésétől (kozmásodásától) nem kell tartani.

Ha a konyha nem menetel, akkor, különösen a tejjel hígított főzeléket, időnkint a keverőfával meg kell keverni.

34. A konyhának a kiosztási helyre való beérkezése után, amennyiben hus lett főzve, a hus adagolása megkezdendő, a kész ételek pedig a készitési kellékeknek hozzátétele által feljavítandók. Ezekhez tartozik az után sózás, a paprikával és borssal, czukorral

és az esetleges tejesételeknél a fahéjjal való fűszerezés, a hagyma piritása, valamint a rántásnak más főzelékételekhez való előállítására.

A rántás előállítása a hus adagolásának tartama alatt a sütőben az ahhoz tartozó alumínium serpenyőben történik.

A husnak adagolása a tálalóasztalokon az alosztály két embere (altisztje) által egyszerre eszközölni.

Ha kivételes esetekben azon körülmény folytán, hogy igen magas állomány részére az egész husadagot (emberenként 400 g) egy étkezéshez a két hátsó katlanban kell megfőzni, a harmadik katlan pedig külön főzelékétel előállítására használtatik s így az előállított levesmennyiség az étkezőállomány részére előreláthatólag kevés lesz, akkor olyképp lehet segíteni, hogy a husnak (az adagoláshoz történő) kiemelése után a készleveshez még kevés vizet öntünk és ezt a husadagolás alatt néhány percig újból felforraljuk.

Ez eljárás az éjjelezési helyeken az ételkiosztást nem késlelteti és nehézségbe sem ütközik; sőt a leves megszokott jóságából sem veszít semmit.

Minthogy így a légénység külön főzelékételét is megkapja, ez eljárás — mindazokra az esetekre, a midőn az étkezés napjában csak egyszer szolgáltatható ki — előnyösebb, mintha mind a három katlan a szükségelt levesmennyiségnek (levespépnek) előállítására egyszerre vétetik igénybe.

Ha a leves feleresztéséhez szükséges viz a kiosztás helyén (például a pihenő alatt vagy az előörs felállításán) hamosan kapható nem volna, akkor a szükségelt (10—15 liter) vízmennyiség a vizeztartóban már a menetre elviendő vagy pedig a menet alatt előtalált kutakból merítendő.

A főzelékkatlan ürtartalmánál fogva, abban a gyalogszázad legmagasabb állománya részére, nagyobb térfogatot igénylő főzelék is akadály nélkül elkészíthető.

35. A kiosztáshoz a katlanok a tüzhelyszekrényből kiemelődk és a földre állítandók.

Az elosztást a rendelkezésre álló merőkanalak számához képest minden katlanból egy vagy két ember eszközli, ehhez a légénység — esetleg szakaszonként — a katlan körül sorakozik. Különben az ételkiosztás

folyamatát az esetenkénti viszonyokhoz kell alkalmazni és szem előtt kell tartani azt, hogy a kiosztás különösen a pihenő alatt vagy az éjjelezési helyre való késői bevonulásoknál gyorsan befejeztessék és a legénység nyugalma minél kevesebbet zavartassék.

Nagy állományu alosztálynál az étkezés kiosztása a hus adagolásával együtt 30—40 perczig tart.

36. Az étkezés elkészítése nyugvás idején általában véve ép úgy eszközöltetik, mint a menet alatt. A főzelékételek megégésének (kozmásodásának) meggátlása ezéjából azonban (kis tűz fentartása mellett) ajánlatos azokat a keverőfával gyakran megkeverni.

A reggeli mindenkor az éjjelezési helyen állítandó elő; ez az elindulás napján reggel vagy előző nap este történhetik; utóbbi esetben a mozgókonyhának melegtartó tulajdonságánál fogva a reggelinek megmelegítése vagy épen nem, vagy csak rövid ideig szükséges.

Ha a viszonyok megkívánják, akkor a napi adag másdik kávékonzerve a reggelivel együtt megfőzhető és a legénységnek a reggeli alkalmával a tábori kulacsok

megtöltéséhez kiszolgáltatható oly czélből, hogy az embernek a menetre frissítő itala legyen és ez által a menet alatt a rossz ivóviznek élvezete meggátoltassék.

A huskonzerveket a zárt dobozoknak forró vízbe való betétele által melegítjük meg. Ha a doboz tartalmát kiüritjük, akkor a felmelegítés csak rövid ideig tartson mert különben a hus könnyen megrostosodik. A huskonzervekhez tehát a hozzávalók (rizs, burgonya, stb.) ez okból külön főzendők meg.

37. Abban az esetben, ha az alosztály tisztjeinek étkezése külön lesz előállítva, a menetmozdulat alatt a kis katlanban készíthető el a leves és marhahus, vagy ha ez a legénységi katlanokból vétetnék, a főzelék vagy más husétel (párolt hus).

A tisztí étkezés czéljaira szintugy a sütő alumíniumserpenyőjét és annak fedelét is (pecsenyesítésre) fel lehet használni.

A tisztí étkezésnek külön előállításához és annak a meglevő vagy megszerzett eszközökből feljavított módon történő elkészítéséhez a tisztéknek joga van, mely szolgálatképességük fentartása érdekében — a hol azt a viszonyok megengedik — mindenkor igénybe veendő. Ellenben ha szük-

séges, a tisztnek a legénységi étkezéssel, esetleg még kevesebbel is, mint a mennyi az embernek a mozgókonyhából kiszolgáltatik, meg kell elégednie.

Nagy tiszt állományokkal bíró magasabb parancsnokságoknál a tiszt étkezés elkészítéséhez egész mozgókonyhák, vagy pedig ezeknek egyes nagy katlanai használhatók.

V. A mozgókonyha kezelése.

38. A mozgókonyha kezelése igen egyszerű és a gyakorlatban némi figyelmesség mellett, minden ember által, különös iskolázás nélkül is végrehajtható.

A következő határozmányokat tehát ily értelemben kell felfogni és a mozgókonyhák gyakorlati alkalmazásának iskolázásánál azt bonyodalmassá tenni nem szabad.

Általánosságban véve, a mozgókonyhának helyes kezelése a következő alapelvek betartására szorítkozik:

a konyhában lassan kell tüzelni; ha a gőz a szelepekből erőteljesen tódul ki vagy a szelepeknél a gőzzel vízrészecskék

(leves) is áthatolnak, akkor a tűzhatás korlátozandó;

a konyhák megfelelő tisztán tartandók és kimérendők.

Az alábbi pontokban felsorolt kezelési szabályok különösen szem előtt tartandók:

39. Ha a mozgókonyha nem fűtetik, akkor a tűzhelyszekrény összes nyílásai a por, piszok stb. betódulása ellen zárva legyenek.

Ennélfogva mindkét tüzelőajtó, a hamutartó csapója, a nagy tüzelő légvezető csapója, valamint a faszekrények bezárandók; a kürtő letolható része pedig leeresztendő. A hamutartó csapók bezárása a szárnyascavarokkal történik.

A katlanok a tűzhelyszekrényben a katlanszorítócsavarok meghúzása által rögzítendők, a mire különösen a menet alatt figyelem fordítandó. Ha a katlanok nincsenek eléggé megrögzítve, akkor a döcögő mozgások következtében azok a menet alatt egész súlyokkal fel- és lefelé lesznek lökdösve, és a tűzhelylaphoz hasonlóan tömörségükből veszíthetnek, vagy másképp megrongálódhatnak.

A katlanok fedele — a ken-

gyel és a szárnyas csavarok által zárva, a szelepek pedig erősen becsavarva legyenek.

40. Közvetlen az alágyujtás előtt a nagy tüzelő hamutartó csapója annyira leeresztendő, hogy a nyílás körülbelül egy arasznyi legyen; a hátsó tüzszekrény jobb oldalán lévő tolónak előrelökése által az elül elhelyezett csapó is felnyitandó oly czélból, hogy az elégési folyamat a tűzhelyszekrényben megfelelő légvezetés által előmozdítottassék. A kürtő feltolandó.

A kis (elülső) tüzelőnek hamutartó csapója általában csak akkor nyitandó fel, ha elül is tüzelve lesz; különben a tűzhelybe hideg légellenáramlat tódul be, a mely az égést hátráltatja.

41. Az alágyujtás gyufával vagy a piroforral történik.

Hogy a menet alatt az alágyujtás könnyen eszközölhető legyen, a szakács köteles a tűzhelybe aprófát, szalmát, papirost stb. még az éjjelezési állomáson előkészíteni.

Ha a tűz nyirkos levegőnél (nagy esőzésnél, ködben) vagy ellenszélnél nehezen gyuladna meg, akkor olykép lehet segíteni, hogy a kis (elülső) tüzelőben szal-

mával kis (ugynevezett léghezam gerjesztő) tüzet rakunk, mi által a kürtő felmelegedik és ilykép légvonat képződése elősegítettik.

Rendes körülmények között azonban az alágyújtás e segédeszköz nélkül is lehetséges lesz. Ha a hátulsó tüzelőben a tűz már meggyuladt, akkor az elülsőt ismét be kell zárni.

Nedves időjárás esetében sokszor mindjárt az alágyújtás után a katlanoknak a tüzhelyszekrénybe nyuló részein nedves, többször csepegő réteg mutatkozik; ez nem a katlananyagnak elégtelen tömörségéből, hanem a csak kissé felmelegedett levegőnek a katlan hideg felületén történő természetes megsűrűsödésétől ered.

42. A konyha fűtéséhez a tűzifa kellőleg felaprítandó.

Minél apróbb a fa, annál élénkebb annak elégése; a puhafát kevésbé, a kemény tűzelőfát ellenben jobban (körülbelül 4—5 cm. vastagságra) fel kell aprítani.

A tűzifa megközelítőleg a rostély hosszával birjon, mert ez különben a rostélyon túl még kiáll és elégés helyett szárazon párolódik és a tüzhelyet beszurkolja.

43. Az alágyújtásnál a tüzhelyet fával teltömni semmiesetre sem szabad.

Az utánrakás egyenletesen olykép eszközendő, hogy a tűz jól és világosan égjen.

Az utánrakáshoz 3—4 darab fa elegendő. A rendszeres és gazdaságos elégésnek a kürtőbe élénken tóduló könnyű, kékes, alig látható füst a jele; ha a kürtőből sűrű sárgás füstfelhők szállanak fel, akkor az azt mutatja, hogy az elégés nem rendes; ez az elégési folyamat kezdetén, továbbá erős utánrakásnál szokott előfordulni.

Ebben az állapotban utána rakni nem szabad.

Ha a kürtő már nem füstöl, akkor tüzelőanyagot kell utánrakni.

44. A hátsó hamutartócsapót, továbbá a légvezetés (elülső) csapóját — mint már fennebb említettett — rendszerint nyitva kell tartani; a meneteken helységeken át vagy tűzveszélyes tárgyak mellett azonban a hamutartó csapója, izzódarabok kiesésének megakadályozása czéljából becsukandó.

45. Tulságos tüzelés a konyhának árt, az ételt elrontja és sötét füstfelhők képződése által a konyhaoszlopot messze láthatóvá teszi. A szakács tehát abban

a feltevésben, hogy ily módon az étkezés gyorsabban elkészül, soha se ragadtassa magát arra, hogy a tüzelőt fával tultömje vagy pedig a tüzelőanyagot a rostélyon túl a tüzhelyszekrény fenekére dobja.

Miután a rostély méreteinél fogva csak egy meghatározott mennyiséget képes elégetni, ennél fogva ily utánrakás által épen az ellenkezője éretik el, vagyis: a füstfejlésztés növekedik, a konyha bekormosodik és szurkos lesz, a főzési folyamat pedig tovább tart.

46. Kellő élénk tüzelés és kedvező időjárási viszonyok mellett a katlan tartalma 75—90 percz alatt felforr.*)

Ha rossz tüzelőanyagot használunk, kemény hideg időben, nagy esőzésnél vagy hosszabb ügetés alkalmával késleltetés áll be, ez azonban két órán túl soha sem terjed.

Ugyanazon katlantartalom mellett mind a három nagy katlan tartalma egyszerre

*) A katlan tartalmának felforrásáról akként győződünk meg, hogy a szelep felső végén kiálló szelepkengyelnek végszegét a lánczoeskával egy kissé felemeljük, miközben a gőz kitódul. Hosszabb felforrás mellett a gőz a túnyomás következtében magától elillan.

az elülső nagy katlan tartalma némelykor 10—15 perczezel később forr fel; a szélviszonyokhoz és a katlan tartalmához képest azonban az is megtörténik, hogy e katlan néhány perczezel előbb felforr. A kis katlanban a tartalom többnyire valamivel később forr fel.

47. Ha a tartalom minden katlanban forr, akkor a tüzelőanyagot darabonként akként szabad csak utána rakni, hogy a rostély gyengén befedve legyen.

A tüzelőanyagok utánrakása fél órával a felforrás kezdete után egészen abba hagyható, mert a zárt katlanokban összegyűlt lappangó meleg elegendő arra, hogy a katlan tartalma még jó hosszú ideig (teli katlanokban $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ óráig) forró állapotban megtartassék. E célból a tűzhelyszekrény összes nyílásai (hamutartócsapó, kürtő, stb.) bezárandók.

A hőség kisugárzásának meggátlása céljából a katlanfedelek kettős fémlemezről, a melyek között elszigetelő légréteg van, állittatik elő.

Ha oly főzeléket készítünk, a melynek megfőzése rövid ideig tart (rizs, dara), akkor az utánrakás már előbb beszüntethető.

Igen nagy tűz a katlan folyékony tartalmát a felforrás alatt túl felhevíti és a gőztulnyomást a különben teljesen zárt katlanokban megnagyítja.

A gőz ilyenkor könnyű zugás és kis mennyiségek helyett a szelepekből erőteljesen kitódul, minek következtében az elgőzölődés folytán a körülményekhez képest érezhető víz (leves) hiány állhat be.

A kiáramló gőz ezenkívül, különösen a mozgás közben, a szelep nyílásán keresztül vizrészeket és feloldott levest is magával ragad, az anyagvesztéséget tehát szaporítja, mi mellett azokkal még sok illó illatos) részek is elszállanak.

48. Ha elővigyázatlan tüzelés folytán a szelepek ily erőteljes fuvása beáll, akkor a katlanok a szelepeknek lassu és mérsékelt felcsavarása által kiszellőztetendők. A szelepeket e célból a fogantyuknál ragadjuk meg.

A legtöbb esetben szükséges lesz az élénk tüzet akként mérsékelni, hogy a kürtőnek letolható részét leeresztjük, a hamutartócsapót bezárjuk és ez által a lég beözönlését néhány perczig megszakítjuk.

49. A szelepeknek erős fuvása és a katlan tartalmának a szelepnnyilásokon való kiszökése elővigyázatlan tüzelésnél gyorsítottatik, ha a katlanok igen teli vannak. A folyékony katlantartalom ennélfogva nem a katlan felső széléig, hanem körülbelül csak egy arasznyival lejjebb érjen. Ez által a gőz részére a katlanban a tér nagyobb lesz és bár elővigyázatlan tüzelésnél a tulnyomás beállása el nem hárítható, de az legalább késleltetik.

A katlanoknak az előadott módon való megtöltése esetén a katlantartalom 92—94 l.

E kiméret — ha ezt a hátsó katlanok mindegyikében betartjuk — elégséges arra, hogy *egy* főzés mellett a leves és a marhahus 250 ember részére elegendő mennyiségben előállíttassék.

Abban az esetben, ha a főétkezéshez emberenkint csak 300 g marhahus használ-tatik fel, akkor emberenkint körülbelül 40 cl, ha pedig 400 gr marhahus készítettik, akkor emberenkint körülbelül 30 cl (vagyis körülbelül egy szokásos mélytányér) leves jut. Ha utóbbi esetben a leves elegendő nem volna, ugy a 34. pontban leirt eljárást kell követni.

Az után sózás csak a kiosztás helyén, a hus kivétele után eszközlendő.

50. A katlanokat a felforrás közben elővigyázattal kell felnyitni.

E célból először a szeleptesteket **lassan** kissé felcsavarjuk és ily módon a katlanokat lehetőleg szellőztetjük.

Ezután a katlanfedő kengyelénél lévő szárnyas csavart elővigyázattal és **csak keveset** felcsavarjuk. Ha ez esetben a katlan fedője alól a gőzzel folyadék is kitódul, akkor a szárnyas csavart ismételten meghuzzuk és újból felcsavarjuk. Ha ily módon azután a gőz már **teljesen** ki lett eresztve, akkor szabad csak a szárnyas csavart egészen felcsavarni és a katlan fedőjét felhajtani.

Ha a katlanfedő a szárnyas csavar felcsavarása után — a külső levegőnek nagy nyomása vagy a fedőnek beszorulása folytán — csak nehezen emelhető le, akkor ehhez erőszakot alkalmazni nem szabad. Sőt ily esetben a szárnyas csavart újból **meg kell huzni** és a fedőt — **nyitott szeleppel** — a kézzel meg kell rázni vagy pedig a katlanfedő kengyelére egy fadarabbal mérsékelten rá kell ütni, miáltal a gőznek teljes kitódulását elősegítjük és az esetleg fenn-

álló szorulást megszüntetjük. Erre különösen a kis katlannál kell figyelni.

A kezelő legénység a szelepek elővigyázat nélkül való felcsavarása és a katlanfedőjének heves és kellőleg elő nem készített felnyitása által a felforrás közben igen könnyen leforrázhatja magát.

51. A felnyitott katlan kezelésénél vigyázni kell arra, hogy a katlan belső nyílása ütések stb.-től megkíméltsék, mert ellen esetben a tömítő felület meg lesz sértve és a fedő nem jól záródik. A tömítőfelületeket tisztán kell tartani és azokat a lezárás előtt az oda tapadt husrostoktól, ételmaradékoktól stb.-től letörlés által meg kell tisztítani.

52. A katlanok kiemeléséhez a kocsirud aljára felcsatolt hordrudat használjuk éseczélra annak hordkamóit a katlan hordkengyeleibe akasztjuk. A teli katlanok kiemelése rendszerint 4 ember által eszközözendő, akik közül kettő-kettő a hordrud végeit emeli. A katlanok megsérülésétkerülendő vigyázni kell arra, hogy a katlanok a tüzhelylap kiálló részeihez (csavarjaihoz) hozzá ne ütdjenek.

A teli katlanoknak a hordrudon való vitelénél, a rud eltörésének vagy a hordkamók leszakadásának meggátlása céljából, a katlanok felesleges himbálását vagy ideoda lóbálását mellőzni kell.

A katlanoknak a tűzhelyszekrénybe való visszahelyezése ugy eszközendő, mint azoknak kiemelése.

53. A tálaló asztaloknak felállítása a husadagolás céljából, egy-egy asztalnak a tűzhelyszekrény jobb és bal oldalára, a szekrényen a kerekek felett alkalmazott sikattyuba való beakasztása és az asztal aljára erősített vastámasznak a tengelyvégszegen levő lyukba való betevése által eszközöltetik.

54. A mozgókonyhát az étel kiosztásához rendszerint le kell mozdonyozni.

A lemozdonyozás az 1. melléklet határozmányai szerint eszközöltetik. A lemozdonyozás után a hátsókocsi az állványon elől levő támasznak, továbbá a nagy-tüzelőtől balra levő támasznak leeresztése (felállítása) által vízszintes helyzetben tartandó. Az utóbb említett támasznak leeresztéséhez a lánczoska segítségével megerősített szeg előbb kihuzandó.

A felmozdonyozáskor úgy az elülső, mint a hátsó támasz eredeti állásába visszahelyezendő.

Különös viszonyok között például az étkezésnek a pihenő alatti kiosztásakor a mozgókonyhák felmozdonyozva is maradhatnak.

55. A főzés után a katlanokat és fedőket az ételmaradékoktól és odatapadt zsirtól forró vízzel le kell mosni, vagy ha kivételesen ilyen nem volna, hideg vízzel és szalma- vagy szénacsutakkal meg kell tisztítani. Hideg víz alkalmazásánál a tisztításhoz finom hamu is használható, ezt azonban elővigyázattal kell alkalmazni, nehogy a katlanok belső oldala annyira felkarczoltassék, hogy az előállott mélyedésekben piszok összegyűlhessen.

A katlanokat éles eszközökkel surolni soha sem szabad.

A szelep időnkint szétszedetlenül forró vízben kifőzendő. E célra a katlanfedőről csak a szeleptest csavarandó le.

Huzamosabb használat után a szelepleben lévő kup is kiviendő és a szelep jól, de homok vagy hamu nélkül megtisztítandó.

A szelep összeállításánál ügyelni kell arra, hogy a szelep rugója gyűrűjével lefelé legyen fordítva; ellen esetben a szelep nem működik megfelelően, a mi legtöbbször a gőznek a katlanfedőnél történő hevesebb kitódulásában nyilvánul.

A katlanok külső részei a reájuk tapadó koromtól legtöbbször a katlanok kiemelése folytán maguktól tisztulnak meg.

Elővigyázatlan tüzelés (a tüzszelekrénynek fával való tultömése) mellett, különösen rossz tüzelőanyag használata és nyirkos időjárás esetén, huzamosabb használat után a katlanok külső felületén szurokréteg képződik, a mely, ha idejekorán el nem távolíttatik, megkeményedik és nemcsak a kiemeléskor a katlanoknak csuszamlását nehezíti meg, hanem mint rossz hővezető egyszerűs mind a főzési üzemet is hátráltatja az által, hogy a katlan tartalma később forr fel. **Ennélfogva a szurkos katlanfelületek, ha csak lehetséges 3—4 nap után a katlankefével ledörzsölendők**; e ledörzsölést tulerősen eszközölni és a katlanoldalakat — minthogy azok kívülről patinálva vannak — fényesre tisztítani nem szabad.

A tűzhelyszelekrényt, szintugy a kürtöt is az oda tapadt koromtól vagy

hamutól leveregetés által tisztítjuk meg.

Ép úgy mint a katlannál, itt is száraz szurokréteg képződhetik, miért is a **katlankefével való időnkénti ledörzsölés itt is szükséges**. A kívánatos tisztításnak elmulasztása folytán idővel a tüzhelyszekrényfal és a katlan külső oldala, továbbá a sütő- és a kis katlan közötti térköz a tüzelésből keletkező gázok áthatolására szűkebbé válik, mi által a konyha rosszul működik; ily esetben a kürtőnél a felső rész az alsó részen csak igen nehezen csuszik le. Utóbbi alapos tisztítása végett a kürtősüveg felnyitandó.

A tüzhelyszekrény tisztítása alkalmával a sütő időnkint kiemelendő, mi czélból a sütő felső részén lévő szárnyascsavarokat előbb le kell csavarni (lásd az 1. mellékletet).

A mozdonyban lévő husszekrény forró vízbe mártott szalmacsutakkal gyakran kitörlendő, a huskamók pedig időnkint forró vízben kifőzendők.

E tisztogatás elmulasztása esetén ott kellemetlen husszag képződnék.

Ugy mint a katlanok, a használatban álló főző- és étkezőeszközök is a használat után megtisztítandók és tisztán tartandók.

Egyáltalán a mozgókonyháknál az alkalmazás viszonyaihoz mért tisztaságra mindenkor figyelni kell.

A víztartóknak a tüzhelyszekrényre (a ruganyosság elérése céljából) mozgathatóan felerősített kengyelekből való kiemelésénél ezeket a kézzel lehetőleg alátámasztjuk; a kiemelést egyáltalán gondosan kell eszközölni, különben a kengyelek a szegecsekből kitépődnek.

56. A mozgókonyha járműve — ép úgy mint a többi vonatjárművek — száraz megtörlés, szükség esetén pedig időnkinti megmosás által tisztán tartandó.

A kerekeket lehetőleg gyakran, a féket pedig akkor kell megkenni, ha a fékforgattyu nehezen forog; ehhez háboruban esetleg a konyha üzemből nyert nyers (sótalan) zsir is használható.

Ha a kerekek nincsenek kellőleg megkenve, akkor a tengelyvégek hamar felmelegednek; egyuttal a kerékagy és a tengelyvégek surlódása is megnagyobbodik, mi által a lovak is jobban igénybe vétetnek.

Egyáltalán a kölcsönösen surlódó összes részek állandóan megkenve legyenek.

Ez különösen a rugós kapcsolás belső felületeire, továbbá az összes végszegekre mérvadó, különben ezek kivétele a berozsdásodás folytán megnehezítettetik.

A fék megkenéséhez a zsír egy fadarabocskával a féktokba mázolandó (tömendő). Ha szükséges, akkor a megkenéshez a közvetlen a féktok előtt lévő csavarok kissé felcsavarhatók, a fékorsó pedig a fékforgattyunak forgatása által szabaddá tehető.

A kerekek és a többi járműrészek szárnyascavarainak mindig meghuzva kell lennie; erről gyakori vizsgálat útján meggyőződés szerzendő. Ha a szárnyascavarok eléggé meghuzva nincsenek, akkor az egyes (lazává váló) részek a menet alatti folytonos rázkódás következtében idő előtt tönkre mennek. A csavarok a meghuzás után — az anyacsavarnak önmagától való meglazulását korlátozandó — mérsékelten elkalapácsolandók vagy szemcsézendők.

VI. Különös határozmányok.

57. A következő menetnapon eszköz-
lendő főzéshez szükséges előkészületek le-
hetőleg előző nap este megteendők. A viz-
hordáshoz, fafelapritáshoz, hus és a többi
élelmiczikkek fölvételezéséhez esetleg szük-
ségelt legénység a szakács mellé kirende-
lendő.

Ha a felapritott fa nedves, akkor az a
fásszekrényben szárítandó.

Abban az esetben, ha a katlanok az
elvonulást megelőző este vízzel lesznek meg-
töltve, akkor nagy hidegben a víz meg-
felelően felmelegítendő oly czélből,
hogy a megfagyás biztosan elháríttassék,
mert különben a jégképződés alatt a tartalom
kiterjedése folytán a katlanok tömörsége
— különösen a szegecselések helyén —
szenvedhetne.

Üres vagy csak kevés vízzel megtöltött
katlanokat a tüzlángok befolyásának kitenni
nem szabad, mert ez idővel a katlanok ke-
resztülégését vonja maga után (27. pont).

58. A legtöbb esetben közvetlenül a le-
vágás után kiszolgáltattott hus mindjárt a
fölvételezés után a husszekrényben a ka-

mókra beakasztandó, hogy a légáramlat által a hus felülete megszáradjon és a husnak teljes kihülése eléressék. *)

A hus ebben a helyzetben a katlanokba való berakásig meghagyandó; a mozdonyajtók bezárandók, hogy a rovarok stb. abba be ne jussanak. Ha a mozdony nagyon sok hussal van megrakva, akkor néhány óra múlva a husdarabok helyzete a huskamóknak átakasztása által megváltoztatandó.

59. Arra okvetlenül törekedni kell, hogy mindazok a czikkek, a melyek az

*) Meg nem felelő kezelés mellett még a legjobb vágóállatok husa is elváltozásoknak van kitéve, a melyek azt az ember egészségére ártalmassá teszik. Az elváltozások rendszerint a frissen levágott (ki nem hült), továbbá a száraz légáramlatnak nem minden oldalról kitett huson keletkeznek. Ily huson a hasadógombák egész sorozata megél, ezek a huson annál gyorsabban szaporodnak, minél melegebb a levegő és minél nedvesebb a hus felülete. A hus felületének kiszáradása által tehát ez élősdiék megélhetését akadályozzuk meg. Ezek közül némelyek ugyanis még a követő főzés által se mennek tönkre és nagyobb megbetegedések forrását képezik. Ha a hus a mozdonyban több órán át fel van akasztva, akkor az a kimulás utáni dermedtségnek arra a fokára jut, a melyen az (a hus) puhává, könnyen emészthetővé és ízletessé válik. A mozdonyban a hűtő légáramlat a szellőző készülékek (redőnyök) által idéztetik elő.

ételek feljavítására szolgálnak (25. pont), az alosztályok részéről az éjjelezési helységeken (szállásokon) megszereztesse. Ez könnyen lehetséges lesz, mert az alosztály e szükséglete nem igen esik latba és a mozgókonyhán továbbbitható.

Minthogy liszt utánszállítva nem lesz, arra azonban a főzelékekhez szükséges rántás elkészítéséhez és egyébként is gyakran szükség van, ennél fogva ajánlatos, hogy az alosztályok az éjjelezési helységeken magukat különösen (esetleg silányabb minőségű) liszttel is ellássák.

A liszt, mint a lakosság általános szükségleti cikke, a szükségelt csekély mennyiségben majdnem mindenütt kapható lesz, ha erről az alosztály (a gazdasági hivataltól beosztott törzsszámvivő, számvivőaltiszt) gondoskodik.

60. A katlanokban készételek éjjelen át a természetes savak képződésének meggátlása céljából — a reggeli kávé kivételével — nem teendők el; a képződő savak az ételeket olykor az egészségre ártalmasá teszik.

Savanyított ételeket csak igen rövid ideig szabad a katlanokban tartani, mert a sav a nikkelsók képződését — a melyek

külömben az egészségre nem ártalmasak — elősegíti. Ez okból az ételeknek eczettel stb.-vel való savanyítása csak közvetlenül az ételkiosztás előtt eszközlendő.

61. Oly katlanokat, a melyek egyik vagy másik helyen tömörségükből veszítenek, háboruban lágyan kell forrasztani.

A lágyszerasztás nem a katlanok külső oldalán alkalmazandó, mert az a lángok behatása alatt leolvad.

Békében a katlanok tiszta ónnal keményen forrasztandók.

Ha a tüzelő huzamosabb használat után belülről erősen keresztül égett, akkor azt alkalmilag meg kell foltozni, vagy pedig a sasszegek leszedése és a csavarok lecsavarása által el kell távolítani és az éjjelezési helyen (pihenőnapokon) a községbeli kovácsok által előállítható új tüzelővel kell pótolni.

Keresztülégett rostélypálcák azonos módon pótlandók.

A hibás pálcák eltávolítása végett a tüzhelyszekrény fenekének alsó részén a kocsitengelyhez párhuzamosan fekvő mélyedésben (a tüzelőajtó közelében) alkalmazott két csavar lecsavarandó.

Ez eljárásnál legcélszerűbb, ha a hátsó-

kocsit felfordítjuk és a nagy hamutartó csapatot kinyitjuk.

62. Abban az esetben, ha hátsókocsi hasznavehetetlenné válik, akkor a nagy katlanok előnyeit a csapat részére biztosítandó, ezeket a mozdonyra vagy az alosztály egyéb járműveire elosztva továbbítjuk. Ily esetben az étkezést természetesen csak az éjjelezéshelyre való beérkezés után lehet megfőzni.

Ha a hasznavehetetlenné vált mozgókonyhát továbbítani teljesen lehetetlen, akkor a még el nem készített czikkek az eleségkocsira rakandók fel.

Az alosztály azután az ilyen napon a csapat-)parancsnok utasításához képest vagy csapattest más részeinek fölöslegeiből, vagy pedig a hordozható fölszerelés egyik tartalékadagjának kiszolgáltatása által élelmezendő.

Hasznavehetetlenné vált kerekek az eleségkocsi tartalékkerekeivel, szükség esetén pedig rövid időre más járművek alkalmas kerekeivel is pótolhatók.

A pótlást ily esetekben mindenkor egy teljes pár kerékre kell kiterjeszteni, és a 100 cm-nél nagyobb átmérővel bíró kerekek a mozdonyra tüzendők fel.

Ha a mozdony hasznavehetetlen lesz, akkor a hátsókocsival egyedül kell kocsizni.

Ebben az esetben a mozdony kocsirudja a hátsó kocsirud sarujába erősítendő, a hámfák pedig a hátsókocsi állványon levő kerékkötő lánczokba akasztandók. A kerékkötő lánczok kötelek behuzása által a vízszintes helyzetben megtarthatók.

A mozdony és a hátsókocsi külön-külön is továbbítható oly esetekben, a midőn rövid emelkedéseken vagy utak nélküli nehéz terepen kell rövid távolságra áthajtani.

A rugós kapcsolásnak hasznavehetlensége esetén annak helyébe a (tartalék) mozdonyhorog és a (tartalék) mozdonyfülecs a mozdonyra, illetőleg a hátsókocsira csavarokkal felerősítendő. Ha a menet alatt a kapcsolószelence törés folytán hasznavehetlenné válik és a mozdonynak a hátsókocsival való gyors összekapcsolása szükséges, akkor ez összekötés ideiglenesen — az e célra a kapcsolódarabjába vízszintesen becsavarandó závárszeg fogantyujába (1. melléklet) és a kapcsolószelence alsó részén körültekerendő málhakötelekkel stb.-vel a célnak megfelelő módon eszközölhető.

63. Különös viszonyok között, mint pl. az étkezésnek harszünetek alatti

vagy magaslatokon elhelyezett előörs felállításokban való kiszolgáltatásánál, a hová járművek előre nem mehetnek, a készétkezés rövid távolságra a (kiemelt) katlanokban emberek által is előre hordható.

Ez a reggeli kávéét illetőleg is megtörténhetik oly esetekben, a midőn az alosztály egész részei (szakaszai) a mozgókonyha tartózkodási helyétől távol vannak beszállásolva és a befogott koesi odahajtása a fogat kimélése végett nem ajánlatos vagy nem lehetséges.

64. A konyha és fogata az éjjelezési helyeken, ha csak lehetséges, beszállásolandó. Ha esős időben, havazásnál az ételt szabad ég alatt kell kiosztani, akkor a meglévő eszközökből, esetleg a legénység sátorlapjaiból a konyha fölé egy sátoztető rögtönözendő.

A mozgókonyha mozdonyát az éjjelezési helyeken — ha más járművek rendelkezésre nem állanak — az alosztályok vagy a gazdasági hivatalok által a csapattest **szűkebb körletében** megszerzendő élelmiczikk elhozatalára fel lehet használni. Ilyenkor azonban a fogat kiméléseire tekintettel kell lenni.

Hogy a széna és szalma szállításánál a mozdonyra nagyobb mennyiséget felrakhassunk, a takarmányköteleket lehet felhasználni.

65. Kivételesen a mozgókonyhákat pótsütemény előállítására is fel lehet használni.

Ehhez a meg nem erjedt tésztát a katlan fenekének előzetes bezsirozása, liszttel történt erős behintése és egy papirlapnak esetleges reáhelyezése után három ujj vastagságu darabokban egész hosszúságban és szélességben a katlan fenekére helyezzük, vagy megerjedt tésztánál a hasábos (lepényszerűleg formált kézvastagságu tésztadarabokat egymásmellé rakjuk és a katlanok alá a tészta megsüléséig csak igen kis tüzet rakunk.

Erős tüzelés mellett a sütemény kívülről elég belülről sületlen marad, a katlananyag pedig szenved.

A sütemény ízét lényegesen meg lehet javítani, ha a meg nem erjedt tésztába rumot vagy vörös bort öntünk.

66. Erősen fűszerezett ételek a pihenő alatt nem szolgáltatandók ki, mert azok szomjuságot okoznak és a következő menet-

mozdulatok alatt a legénységet gyakori kilépésre készítetik.

VII. Határozmányok a mozgókonyhák- nak békében való használatba vételére.

Gazdászatközigazgatási határozmányok.

67. A csapatoknak a mozgókonyha helyes alkalmazását, használatát és kezelését már békében el kell sajátítani. E célból a csapatparancsnokok az állandó helyőrségi állomásokon főző- és bemutató gyakorlatok megtartását, valamint a nagyobb harc-, menet- és lögyakorlatok alkalmával a mozgókonyhák használatát a szükséghez képest elrendelhetik.

E gyakorlatokhoz a konyhák a honvéd gyalogságnál a harctéri átalány terhére igénybe veendő polgári fogatokkal, a lovasságnál és tüzérségnél ellenben kincstári lovakkal előfogatolandók.

68. A nagyobb csapatgyakorlatok alkalmával a dandártól feljebb, továbbá a tüzérség lögyakorlatai alkalmával végrehajtandó menetek és laktáborozások alatt a mozgókonyhák használandók.

Ha ezen gyakorlatok az állandó helyőrségi állomáson kívül tartatnak, akkor a csapatok a mozgókonyhákat már az állandó helyőrségi állomások elhagyása alkalmával magukkal viszik.

Az állományviszonyokhoz képest kettő, három vagy négy alosztály egy mozgókonyhához utalható.

Kikülönített alosztályok élelmezésére nézve ily esetekben a 7. pont határozmányai értelemszerűleg alkalmazandók.

A térítés ellenében felfogadott előfogatokért (váróköcsikért) járó kiadások az illetékes honvéd kerületi parancsnokság fegyvergyakorlati javadalmazását terhelik.

A nagyobb gyakorlatokhoz a különálló felszerelési tárgyak, kimelésük és a csapatok átalánygazdálkodásának érdekében, csak a legszükségesebb mérvben viendők el; a csapatgyakorlatok alkalmával ily esetekben az előírt főző- és egyéb eszközök helyett a gazdasági hivataloknál állandóan használt eszközök is igénybevehetők.

A mozgókonyhák a honvédkerületi parancsnokságoknak engedélyével karhatalmak által is használhatók.

69. A mozgókonyhák a megjelölt al-

kalmakon kívül csak a honvédelmi minister engedélyével használhatók.

A béke idején történő használatnál ugy a magasabb parancsnokságok, mint csapatparancsnokok részéről szem előtt tartandó, hogy a mozgókonyha drága és háború idejére az élelmezésre fontossággal bíró segédeszköz, a melynek hasznavehetőségét háboru esetére — miután új beszerzés ki van zárva — minden körülmények között fenn kell tartani. Ennélfogva ezek kiméletesen használandók; a mozgókonyhának tulzott, cél- és kimélet nélküli igénybe vétele okvetlenül megakadályozandó.

E célból különösen a mozgókonyháknek élelmiczikkekel való tulmegrakását és arra nem jogosított egyéneknek a konyhákra való felülését meg kell akadályozni, mert ezáltal egyes fontosabb járműrészek (péld. a lapos rugók) könnyen időelőtti elhasználásnak lehetnek kitéve.

A mozgókonyhák mindenkori hadihasz-

nálatra alkalmas állapota a magasabb- és a csapatparancsnokok, valamint a hadbiztosági tisztviselők által szemléik alkalmával gondosan szemügyre veendő. E vizsgálatok eredménye a 70. f. pont szerint vezetendő «Vizsgálati jegyzőkönyv»-be mindenkor bejegyzendő.

Az e szemléknél észlelt hiányosságok pótlása a magasabb parancsnokságok által az átalány terhére (71. pont), vétkes káresetekben pedig a kárt okozó költségére elrendelendő.

A szemléttartó és az egyéb ügyekben kiküldött hadbiztosok azonkívül időnként meggyőződni kötelesek arról, hogy a gazdasági tisztek, valamint a gazdasági hivatalokhoz beosztott törzsszámvivők, számvivőaltisztek és fegyvermesterek*) a mozgókonyhákat illető kötelességeiket ismerik-e. Az e téren nyert tapasztalatok az előbb említett «Vizsgálati jegyzőkönyv»-ben szintén kifejezésre juttatandók.

*) Az említett közegeknek az élelmezés és a konyháknak hosszabb ideig tartó hadihasználhatósága érdekében a mozgókonyháknak konyha- és járműgyanánti berendezését, kihasználását és karbantartását illetőleg technikai szakértelemre kell szert tenniök.

70. A mozgókonyhák a vonatanyaghoz tartoznak; ezek a csapatok és intézetek egyéb vonatanyagával együttesen raktárolandók és gondozandók.

A konyhák, fölszerelési tárgyaik és a hámszerszámok elszámolása a csapattest egyéb anyagához hasonló alapelvek szerint eszközlendő; ez általánosságban a konyhák és tartozékaik raktárolását és konzerválását illetőleg is mérvadó.

Különösen kiemeltetik, hogy:

a) a mozgókonyhák és fölszerelési tárgyaik részére a vonatanyagleltárban és a vonatanyagszámadásban a 6. melléklet szerinti rovatokkal külön lapok vezetendők.

b) A hasznavehetetlenné vált kerekek, kerékagyak, tengelyek, lapos rugók, kapcsolási részek, állványkeretek, tüzhelylapok és katlanok, továbbá a szelepek a m. kir. honvéd központi ruhatár útján rendelendők meg, illetőleg vásárolandók.*)

c) A mozgókonyhákat raktárolásuk al-

*) A mozgókonyha-alkatrészek és felszerelési cikkek beszerzésére nézve az 1910. évi 74941/8. számú honvédelmi ministeri rendelet mérvadó. A rugós kapcsolási részek szabadalmazott gyártmányok és így azok csak a szabadalom tulajdonosától, Weiss Manfréd budapesti ezégtől szerezhetők be.

kalmával egymásra (egymás fölé) tolni nem szabad.

Egy mozgókonyha elhelyezéséhez 4.8 m^2 férőhely szükséges, a melyből 1.40 m a szélességre esik; a raktárolásnál a konyha le van mozdonyozva és a rudsarúval, illetve a kapcsolási darabbal fölfelé van állítva.

A raktárolásnál a mozdony sulyát (beleértve a különálló felszerelést is) 2.2 , a hátsó koci sulyát pedig 4 q -el számítjuk.

d) A katlanokat a raktárolásnál meghuzott szorítócsavarokkal a tüzhelyszekrényben hagyjuk, a katlanfedő alá pedig egy kisebb fadarabot teszünk és így egy kissé nyitva tartjuk. A kürtőnek letolható része leeresztetik.

A különálló fölszerelési cikkek a mozdónyszekrényben őrizendők. Hogy az alumínium sütőtepsi a raktárolás alatt a vasbádogrészekkel érintkezésbe ne jusson, azt egy zsákba helyezzük, mert a két fém között fejlődő villamos áramok az alumíniumot megtámadhatnák.

e) A tüzelők tüzhelyszekrényei időnkint a tisztogatás alkalmával, a sasszegek leszedése és a csavarok lecsavarása után, a tüzhelyszekrényből kiemelendők és megrozsdásodás ellen a koromtól való megtisztítás

után a tüzelőajtókkal együtt belülről, a sütő pedig kívülről és belülről grafittal (vasas szénnel) bemázolandók, vagy — a sütő kivételével — vaslakkal bekenendők.

A katlanoknál és azok részeinél rozsdásodás elleni szereknek alkalmazása **nem** szükséges, azonban az összes katlanrészek — a mozgókonyha egyéb alkatrészeihez hasonlóan — a raktárolás előtt gondosan megtisztítandók.

A különálló fölszerelési tárgyak közül az alumíniumból valókat, továbbá a tisztí evőkészleteket különösen gondosan kell megtisztítani (ezeknél rozsdásodás elleni szert nem szabad alkalmazni, mert különösen az alumíniumot némelyik sav megtámadja); a vasból előállított fölszerelési tárgyak és kések pengéi vékonyan bezsirozandók.

Különösen szem előtt tartandó, hogy: a használatban állott mozgókonyhákat raktárolásuk előtt minden egyes részükön a piszoktól és rozsdától lemosás, feláztatás és ledörzsölés által alaposan meg kell tisztítani; utána pedig különösen az egymást dörzsölő részeket gondosan be kell olajozni.

Figyelemmel kell lennünk arra, hogy a vasszerkezeteknek semmi sem árt annyira, mint a rozsdá.

A l a k k o z á s a meg nem tisztított vagy rozsdás részek betakarására nem szolgálhat, mert ez a helyett, hogy konzerválna, inkább árt; a rozsdá az ily helyeken a festés alatt tovább mar és az összekötő részeket (a csapszegeket, stb.) a nélkül, hogy az észrevétlenék, gyengíti. A következménye ennek azután az, hogy a mozgókonyháknak nagyobb igénybe vétele esetén az összekötő részek eltörnek, valamint az is, hogy a többi jármű- és konyharészeken a kocsizás alkalmával szilárd kapcsolásuk meglazulása folytán károk keletkeznek.

Oly konyhákat, melyek használatban állottak és nemsokára ismét használatba vétetnek, csak annyira kell belakkozni, a mennyire az a vasrészeknek a levegő behatása ellen (péld. a ledörzsölt helyeken) való konzerválása végett okvetlenül szükséges.

A mozgókonyháknak első karbahelyezési munkái a gazdasági hivatalokhoz bocsott gazdasági tiszttek, fegyvermesterek, törzsszámvivők és számvivő altiszttek oktatása céljából mindenkor ezeknek bevonása mellett eszközendő.

A további karbahelyezés azután a rak-

tártisztek által a lehető leggyorsabban fogantatosítandó; a javításokat a fegyvermesterek, honvéd vagy polgári mesteremberekkel kell végrehajtatni.

f) A mozgókonyhák időközönként, negyedévenként azonban legalább egyszer bizottságilag behatóan megvizsgálándók, azután megtisztítandók.

E vizsgálatok eredménye egy a célra hosszabb időre felfektetendő hitelesített «Vizsgálati jegyzőkönyv»-be mindenkor bevezetendő.

g) A raktárolt mozgókonyhakatlanok mindenkori használatba vételük előtt, alapos megtisztítás és a reájuk tapadt idegen anyagoknak eltávolítása céljából forró sziksóoldattal alaposan kimosandók.

71. A mozgókonyhák jókarban tartására és a hasznavehetetlenné vált alkatrészek pótlására további intézkedésig alábbi átalányok illetékesek:

egy-egy mozgókonyha után évenként 12 korona;

egy-egy mozgókonyhához tartozó különálló felszerelési tárgyak után évenként 5 korona;

egy-egy mozgókonyhához tartozó hámszerszámzat után pedig évenként 1·50 korona.

Azokra a hónapokra, a melyekben a mozgókonyhák a nagyobb csapatgyakorlatokhoz, vagy a tüzérségi lögyakorlatokhoz igénybe vétetnek (68. pont, 1. bekezdés), az alkalmazás napjainak számára való tekintet nélkül, minden tényleg használt mozgókonyha után átalánypótlék fejében havonta 6 korona illetékes.

A csapatgyakorlatok befejezése után a gyalogság- és lovasságnál az átalányok és pótlékoknak felszámítása és elszámolása a mozgókonyhákat kezelő számadótestek-, a tüzérségnél ellenben a számadótestek részéről felszámított átalányok és pótlékoknak elszámolása a mozgókonyhákat kezelő «anyagkezelő-bizottság» által eszközöltetik.

A felszámítási okmányhoz a mozgókonyhákat használt csapat parancsnoka részéről a tényleg használt konyhákról és az alkalmazás tartamáról egy igazolvány csatolandó.

Ha okvetlenül szükséges, akkor a mozgókonyhákon és azok tartozékain eszközlendő javítási munkákhoz a számadótest más átalányainál rendelkezésre álló pénzek is igénybe vehetők.

A mozgókonyháknak a nagyobb csapatgyakorlatok utáni jókarba helyezésére a honvéd kerületi parancsnokságok — a mennyiben ezt szükségesnek tartják — a számadótesteknek (anyagkezelőségeknek) a fegyvergyakorlati javadalmazásból pótlékokat engedélyezhetnek.

Hasznavehetetlenné vált mozgókonyhák vagy azok részei a honvédelmi minister által nem pótoltatnak.

72. A mozgókonyháknak béke idején való használatánál a főzőanyag-járandóság, a mennyiben az az «E—2.» jelz. szolgálati könyv értelmében, avagy különös határozmányok szerint nem valamely pénzátalányilletékből szerzendő be, olykép számítandó fel, mint állandó helyőrségi állomásokon zárt tüzhelyek után; ha az egy mozgókonyhához utalt légénység állománya 100 embernél kisebb, akkor az előbb említett anyagjárandóság kiméretehez még 15 százalékos pótlék számítható fel.

73. Minden mozgókonyhakatlan, silányabb anyaggal való kicserélések megakadályozása czéljából, felső részein (a katlanon és a fedőn) mint kincstári tulajdon czimerrel van ellátva.

A raktártisztek, gazdasági hivatalok főnökei és a szemléttartók figyelni kötelesek arra, hogy csakis ily módon megjelölt katlanok vannak-e a csapatoknál, ellenkező esetben a kártokozó kipuhatólása és a kártérítési eljárás megindítása végett felsőbb helyre a z o n n a l jelentés teendő.

Ha a czimerjelzés a használat, vagy a katlannak tisztítása következtében már csak kevésbé ismerhető fel, avagy ha az már egészen felismerhetetlenné vált, akkor a katlanok alkalmilag utánbélyegzendők. A kerületi hadbiztosságok e célra czimerbélyegzőkkel vannak ellátva. Az utánbélyegzésnél azon a helyen, a hová a czimert kaptacsoljuk, a katlan belső oldalán egy kalapács, vagy más hasonló eszközzel ellennyomást kell gyakorolni, hogy a katlan oldalának elgörbülését megakadályozzuk.

71. A békeviszonyra rendszeresített átalányoknak mozgósítás esetén történő beszüntetését illetőleg a G-10. jelzetű utasítás, II. rész, 60. §-ára utaltatik.

A mozgókonyhaanyagnak háboru ideje alatti kezelésére és elszámolására nézve általában a többi vonat (tüzérségi-) anyagra vonatkozó azonos határozmányok mérvadók (lásd a C-9. jelzetű utasítást).

FÜGGELÉK.

A mozgókonyháknek az étkezés megfőzésére való használása a vasuti utazások alatt.

1. Vasuti szállitmányok, melyek mozgókonyhákat visznek magukkal, kötelesek e konyhákat — ha csak a menettervek más intézkedéseket nem tartalmaznak — a tisztetek és a legénységnek étkezéssel való ellátására kihasználni.

A hadiállományu alosztályok rendszerint saját mozgókonyhájukat használják; az alosztályok részei (törzsek, vonatok) az étkezés elkészítését illetőleg a velük irányított alosztályok mozgókonyháihoz csatlakoznak. Ennek szabályozása a szállitmányparancsnok kötelessége.

Kisebb élelmezési állomány mellett a szállitmányparancsnok intézkedése szerint a mozgókonyhák ürtartalmának megfelelőleg (250—260 ember), több közösen irányított alosztály (vonat) egy mozgókonyhához utaltatik.

2. Az étkezés elkészítésére kijelölt mozgókonyhák elvileg levehető párkányokkal ellátott (I. k.) magas pár-

kányu nyílt teherszállítókocsikra (Loris) rakandók.

Fedett teherszállítókocsikba az ily mozgókonyhákat kivételesen csak akkor rakjuk be, ha nyílt teherszállítókocsik (Loris) rendelkezésre nem állanak vagy ha erre elháríthatlan körülmények kényszerítenek.

3. Egy-egy teherszállítókocsiba csak két mozgókonyha (két hátsókocsi a hozzá tartozó mozdonyokkal) rakandó; ha a szállitmány étkezésének elkészítéséhez csak egy mozgókonyha szükségeltetik, akkor ennek daczára is e célra egy külön teherszállító kocsit használunk.

4. A konyhawaggonba*) más járműveket, azután tűzveszélyes tárgyakat (szénát, szalmát, lőszert stb.) egyáltalán nem, egyéb a konyhaüzemhez nem tartozó tárgyakat pedig csak akkor szabad berakni, ha a konyhawaggonba csak egy mozgókonyha van beállítva. A pótrakomány a konyha-

*) A teherszállítókocsikat, a melyekbe az étkezés elkészítésére kijelölt mozgókonyhák beraktnak, ebben a függelékben röviden csak «konyhawaggon»-oknak nevezzük. Ezeket az étkezés könnyebb kioszthatása végett lehetőleg a vonat közepére kell beosztani.

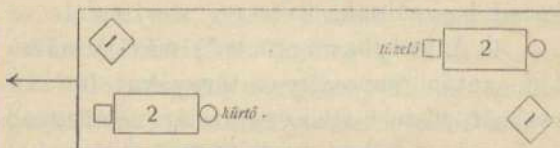
személyzetet a szabad mozgásban ne gátolja és semmiképpen ne is veszélyeztesse.

Az étkezés elkészítéséhez szükséges élelmiszerek a konyhawaggonban lehetőleg a mozgókonyhák mozdonyaiba, különben zsákokban, a tüzelőanyag pedig zsákokban vagy rakásba rakva szállítandók.

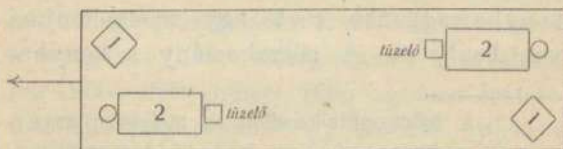
Hosszabb tartamu utazásoknál (nagyobb készleteknél) e szükségletek egy része egyéb, nem teljesen megrakott vasuti kocsikba is betehetők.

5. Egy-egy konyhawaggonba két mozgókonyha a következőképen rakandó be:

a) nyílt teherszállítókosiba:



b) fedett teherszállítókosiba:



1. mozdony, az ajtókkal a vasutikocsi közepe felé fordítva;

2. hátsókocsi,

← az utazás iránya.

Hasonlóan kell egy magányos mozgókonyhát is berakni. A mozdony és a hátsókocsi, úgy a hogy az a többi járművek részére előírva van, a vasuti kocsi padlóján megerősítendő, a rudak pedig leveendőek.

ad *a*) Nyílt teherszállítókocsikon a konyha nagytüzelője az utazás iránya felé van fordítva oly czélből, hogy a légáramlat a tüzelőt érje; ellenkező állítás mellett a tüzelésnél keletkezett gázok elvezetése békítva, az elégségi folyamat pedig akadályozva lenne.

Azokat a konyhákat, melyek az utazás tartama alatt (a vonat megfordítása folytán) ily állásba jutnak, a legközelebbi alkalommal meg kell fordítani.

ad *b*) Fedett teherszállítókocsiknál, ha az előkészületekre elég idő van, ajánlatos lesz a mozgókonyha kürtőjét, a kürtősüveg visszahajtása (levétele) után, egy bádogból készült, körülbelül 65 *cm* hosszú csővel, melynek felső vége a vasuti kocsi fedelénél körülbelül 20 *cm*-rel magasabb, meghosszabbítani. E czélra a vasuti kocsi fedele a kürtő fölött egy 30 *cm* átmérőjű köralaku nyílással ellátandó, a minnek megtörténtével a fedél bádogburkolatának szélei befelé görbitendők.

A berakodás e módjánál a konyhát a vasuti kocsi padlóján különös elővigyázattal kell megerősíteni, mert ellenesetben a mozgókonyha kürtője az utazás alatt, a meghosszabbításra szolgáló csőnek a fedélnyílás széleihez emeltyüszerűleg működő odaütődése folytán, különösen a kürtőkamrával való összeköttetés helyén, igen könnyen megrongáltatik. A meghosszabbításra szolgáló cső a szükség beálltakor a helyszínén a kincstár terhére beszerzendő és a kiszállás alkalmával békében a szállítmány által elviendő, háboruban ellenben a pályaudvar parancsnokságnak (pályaudvar-tisztnek, állomásfőnöknek) átadandó.

Ha a meghosszabbításra szolgáló csőnek idejekorán történő beszerzése lehetséges nem volna, akkor a vasuti kocsi fedelének áttörése elmarad és a füst elvezetéséről a vasuti kocsi ajtainak és ablakainak kinyitása által kell gondoskodni.

A meghosszabbításra szolgáló csőnek beszerzése békében a honvédelmi minister, sürgős esetekben a honvéd kerületi parancsnokság engedélyéhez van kötve; háboruban, a hadműveletek tartamának kivételével (a midőn a vasuti kocsik feltétlenül sértetlen állapotban hagyandók), a beszerzés szüksé-

gességét a szállitmány parancsnok a számadástétel alkalmával indokolja.

Ha a rendelkezésre bocsátott nyílt teher szállítókoszik párkányfalai kivételesen igen alacsonyak, akkor a párkányfalak a legénység megóvása czéljából olyképen emelendők, hogy a falakra megfelelő távolságokban (körülbelül két-két mééterre) a vasuti kocsi padlójához függélyesen lécz- vagy deszkadarabokat szegelünk, a melyekre azután kellő magasságban vízszintes léczeket (deszkákat) erősítünk. Az ebből felmerülő költségekre békében felszámítási fedezet kérendő.

6. Az étkezés elkészítése a mozgókonyhákon az utazás alatt olyképen eszközöltetik, mint a meneteken, a főzés tartama azonban a konyháknak nyílt teher szállítókoszokra történt felrakása esetén, az élénk légáramlat következtében valamivel rövidebb, fedett teherszállítókoszikon ellenben gyakran valamivel hosszabb lesz.

Az étkezés elkészítésének kezdetét az étkezés kiosztásának (9. pont) a szállitmányparancsnok által meghatározott időpontjához képest kell szabályozni.

7. A főzőüzem felügyeletére minden konyhawaggonhoz egy altiszt kirendelendő, ki vigyázni köteles, hogy a

konyhaszemélyzet utazás közben magát veszélynek ki ne tegye és hogy a konyhák kezelésénél a tűzveszélyre is kellő figyelem fordíttassék.

Utóbbi célból (a parázs kiesését meggátolandó) különösen a mozgókonyhák hamutartócsapói csak oly mérvben eresztendők le, a mennyre az a tüzelési folyamat kellő fenntartására szükséges. A konyhawaggonokban ezenkívül a mozgókonyhák viztartói, továbbá más még kapható edények, vízzel megtöltve készen tartandók; ha ily edények rendelkezésre nem állanak, akkor a konyhawaggonban valamelyik az étkezés elkészítéséhez nem szükségelt mozgókonyha egyik katlanját kell felhasználni.

8. Az utazás alatt a konyhawaggonokban a szakácsokon és a felügyelő altiszten kívül senki sem tartózkodjék és még e személyzet is csak addig legyen ott, a míg az az étkezés elkészítéséhez és a konyhák tisztogatásához szükséges; különben ezek is a többi legénységgel együtt utazzanak. Hosszabb tartamu utazásoknál a szakácsokat és a felügyelő altisztet fell kell váltani.

Kedvezőtlen időjárás elleni védekezéshez a sátorfölszerelés vagy más eszközök használandók. Hideg ellen a kezelő (fel-

ügyelő)-legénység a mozgókonyhákból kisugárzó meleg által legtöbbször eléggé meg lesz védve, szükség esetén a legénységnek takarókat kell kiszolgáltatni.

Alagutakon való átutazásoknál a mozgókonyhák lámpái meggyújtandók.

9. Az étkezés kiosztása rendszerint oly állomásokon eszközendő, a hol a menetterv szerint a tartózkodás huzamosabb; ez állomások megválasztására nézve az intézkedéseket a szállitmány parancsnok adja ki (6. pont).

Az étkezés kiosztásához a teli katlanokat a személykocsikba vagy azok közelébe lehet vinni, vagy pedig a legénység szakaszonként a konyhawaggonokhoz vezethető, a hol a nélkül, hogy ez által hosszabb tartózkodás megengedtetnék, az étkezés a mozgókonyhákból kiszolgáltatatik. Az eljárás szabályozása szükség esetén a pályaudvar parancsnoksággal (pályaudvartiszt, állomásfőnökkel) egyetértőleg, a tartózkodás tartamához, az időjárás és az egyéb fenforgó körülményekhez képest a szállitmány parancsnok kötelessége.

A katlanoknak a következő étkezéshez szükséges vízzel való újbóli megtöltésére figyelemmel kell lenni.

A 9. m mozgókonyha leírása.

A mozgókonyha négykerekű, kétfogatu mozdony jármű.

A) A mozdony.

A mozdony a mozdonyállványból és a mozdony-szekrényből áll a lábszekrényvel.

A mozdonyállvány alkatrészei:

a keret, a tengely a két kerékkel, a kocsirud, a fölhércz, a hámfák, a támrudak és a rugós kapcsolás.

A keret $\frac{50 \times 30}{3.5}$ -es U-vasból akképen van összehajlítva, hogy a szabad végek a rudsarut képezik és $\frac{45 \times 30}{4}$ -os szögletvasakkal, a merevítőszögletekkel, valamint egy elől fölszögecselt $\frac{40 \times 25}{3.5}$ -es U-vasal, a kocsirudtartóval vannak merevítve.

A kovácsolt négyélű tengely a keret alsó részén a két szorítópánttal az U-vasra, a két szögletpánttal pedig a szögletvasakhoz van erősítve.

Közvetlen a keret mellett kezdődnek a tengelyvégek, melyekre a kerekek forgathatólag akkép vannak feltűzve, hogy azokat a kieséstől a tengelypengő

szelence, valamint a tengelyvégszeg a sasszeggel biztosítja.

A 100 cm átmérőjű kereknek körisfából készült 12 küllője van, melyek egy acélból préselt agyba vannak beesvarva. A talpak körisfából faragva vagy pedig körisfából, avagy szilfából hajlítva vannak.

A talpat egy 50 mm széles vassin veszi körül, melyet 6 csavar tart.

A kocsi rud egyenesrostu faragott vagy pedig negyedekre hasított körisfából készül és elől megfelelő vasalással van ellátva.

A fölhérez egy 32 mm vastag aczélesőből áll, mely a keret felső részén két pántba van foglalva.

A támrudak (kovácsolt vasból készült vonórudak mindkét végükön füleccsel) a fölhéreznek a tengelyvégekkel való összekötésére szolgálnak.

A rugós kapcsolásnak nagyjában véve a következő alkatrészei vannak: az alsó kapcsolószelence a tekeresrugóval, a felső kapcsolószelence és a kapcsolódarab a závárszeggel; a kapcsolódarab és a závárszeg a hátsókocsihoz tartoznak.

Az elektroaczelöntvényből készült alsó kapcsolószelence két támkarja által a merevítő szögletekhez, pántja által pedig csavarok és besavaranyák segélyével a mozdonyállvány U-vasához van erősítve.

A felső kapcsolószelence, mely lefelé tányéralaku fenékre kibővül, egy kupalakra formált üreges aczelöntvényből áll és a fenéknek alsó oldalával az alsó szelencének felső szélén halad.

A kapcsolódarab a hátsókocsi keretnek (U-vasnak) elülső végein van beépítve.

Az alsó szelence hengeralku részébe alulról egy

csészealaku, külső felületén a súly csökkentése végett négyszögletű lyukakkal ellátott öntvénydarab, a rugócsésze van betolva, a melybe a tekeresrugó függélyesen (szabadon) illesztetett be.

A rugócsésze fenéke befelé félgömb alakuan be van huzva és ott egy köralaku nyilással ellátva.

Ily félgömbalaku, nyilással ellátott mélyedés van elől a felső szelencze fenekén is.

A felső szelencze és az alsó szelencze közötti összeköttetést a csuklószeg tartja fenn, melynek felső — bevágással ellátott fejjel bíró — végén egy bronzfélgömb van feltűzve; a csuklószeg a felső szelencze fenekének és a rugócsésze fenekének nyilásain át függélyesen a (tekeresrugó hossz tengelyén) keresztül megy; a csuklószegnek csavar-tekerescsel ellátott alsó végén egy második bronzfélgömb van feltűzve és az anyacsavarral felcsavarva.

Ez állásban a felső szelencze fenekén és a rugócsésze fenekén lévő mélyedések a bronz félgömbök ágyát képezik.

A hátsókoesi felmozdonyozásához a kapcsolódarab a felső kapcsolószelencze kupalaku részébe betolatik és a závárszeg felülről a felső szelencze és a kapcsolódarab egymást fedő nyílásaiba betéttetik. E művelet alkalmával a tekeresrugó hatása folytán a mozdony és a hátsókoesi egyensúlyba jön és a rud a helyes állásban megtartatik, a rud elülső vége 105—110 cm magasan áll. A csuklószeg alsó végén lévő anyacsavarnak meghuzásával a rud elülső vége egy kissé emelve, az anyacsavar megeresztésével ellenben mérsékelten sülyesztve lesz.

Ha az anyacsavart egészen lecsavarjuk, akkor az alsó félgömb és a rugócsésze a tekeresrugóval (önmagától vagy a felső szelenczére való néhányszori ráütés után) a felső részből kiesik és a rud elülső vége egészen a földre esik; utóbbi eset megtörténik akkor is, ha a tekeresrugó eltörik.

Ha a rugós kapcsolásnak szétszedése szükségessé válik, akkor a hátsókoesi a závárszegnek és kapcsolódarabnak a felső szelenczéből való kihuzása által lemozdonyoztatik, a csuklószeg anyacsavarja felcsavartatik és ez az előbb említett részeknek kiesése után a felső bronzfélgömbbel a felső szelenczéből eltávolíttatik.

A csuklószeg anyacsavarjának meghuzásánál vagy megeresztésénél azt egy csavarkulccsal, mely a csuklószeg fejének hasadékába betéttetik, a (saját hossztengety körüli) forgásban meg kell akadályozni.*)

A csavarkulcs helyett a závárszeg, melynek alsó vége csavarkulcs gyanánt ki van vésve, szintén használható.

A závárszegnek a menet alatti erősebb megrögzítése ezéljából a hátsó rudszegyet elülről a (már betett) závárszegnek fogantyujába vízszintesen be kell tolni.

A lemozdonyozáskor az előbb említett rudszegyet és závárszegyet kihuzzuk és a mozdonyt addig előre toljuk, a míg a kapcsolódarab a felső kapcsolószelenczéből kiesuszik.

A h á m f á k kőrisfából készítvék és egy középső

*) Ez az eljárás ajánlatos a többi hasonló csavaroknál is, péld. ama csavaroknál, melyek a sűtőt tartják.

és két külső hámfahüvelylyel vannak ellátva, ez utóbbiakon egy-egy perezkarika van.

A mozdónyszekrény 1 mm vastag vasbádogból készült és hosszában egy függélyes középfallal két részre van osztva.

A baloldali nagyobb részben a hus lesz tartva, a gyengén boltozott fedélen e célra husakasztó kamók vannak alkalmazva; a jobboldali többszörösen megosztott szekrényürben az étkek elkészítéséhez szükséges különböző cikkek és felszerelési tárgyak vannak elhelyezve, még pedig a legfelső rekeszben a főzőeszközök és a tisztí evőkészlet (az alumínium ivóserlegekkel), a legalsóban az elkészítési kellékek és a pénztári szekrényke, a középsőben pedig egy faláda a só, tea, cukor és a fűszer számára.

Mindenik rész két zárókamóval és függőlakattal ellátott ajtóval elzárható.

A szekrény tetején gömbölyűvasból egy korlát van, mely félmagasságáig gyenge vasbádoggal van burkolva.

Az előre fordított korlátfal belső felében van a kocsibak háttámja (háttámszija) megerősítve.

A másik kocsiszekrényfal és a hátsó ajtó szellőzőzsaluval és kivehető védőhálóval vannak ellátva.

A lábszekrény a lábbádoggal hullám-bádogból van készítve.

B) A hátsókocsi.

A hátsókocsi áll:

a) a hátsó kocsiállványból, a melynek alkotórészeit a keret, a tengely, két kerék, a lemezugók, a fők és a závárszeggel ellátott kapcsoló darab képezik;

b) a tüzhelyszekrényből, tüzelő berendezésből és kürtőből;

c) a négy katlanból.

A hátsókoesi állvány két hajlított (60×40) U-vashból képeztetik, melyek elöl találkozáskor, ezekre a kapcsolódarab van felerősítve, felül pedig két reájuk szegecselt sikattyuval vannak ellátva, melyek mint (elülső és hátsó) rudsarú szolgálhatnak arra az esetre, ha a hátsókoesival egyedül a mozdony nélkül kell hajtani.

Hátrább az U-vaskereteket egy alul fölszegecselt U-vas keresztarab (a fékhengertartó) köti össze, ebben vannak a fékágycsuk is. A kapcsolódarab egyik taraján az elülső-, a baloldali kerettartón pedig a hátsó konyhatámasz van alkalmazva.

A jobboldali kerettartón van a fék.

Avégből, hogy az istrángok hosszát akkor se kelljen megváltoztatni, ha a hátsókoesival egyedül akarunk hajtani, a két fékhullámágyon oly hosszú befogó láncok vannak alkalmazva, hogy a rudnak beleillesztése után ugyanolyan fogatolási hosszát nyerünk, mint a mozdonnyal való hajtásnál. A láncok, a melyek kerékkötő láncokul is használhatók, rendszeren a fékhullámot tartó U-vas körül vannak csavarva. A kovácsolt tengely szárnytengelynek van kidolgozva, egyébként azonban épügy, mint a kerekek, olyan mint a mozdonnyal.

A lemezrugók rugóacézból készült bordákkal ellátott öt lapból állanak. Ezek keresztartók alatt vannak alkalmazva és pedig elülső végükkel az elülső rugó- és fékágycsukba, hátsó végükkel pedig a rugósikattyuval a rugósikattyuágyba vannak beakasztva.

A tengely a felső rugólapokkal két-két rugószorító pánt segítségével van egybecsavarva.

A fék mint pofafék működik; ez a fékhullámból a fékemeltyűkkel, az ágyakból, a fékorsóból, a mely egy fékhüvelyben fekszik, a kézi forgattyuval a vonórudból és a féktuskókból (féktalpakból) áll.

A kapcsolódarab egy kovácsolt vasból készült kupalaku üreges csapszeg, a melynek az állványtartók közötti megerősítés ezéljából hátrafelé toldata van.

A csap elülső végén elől csavarmentet van be-
vágba. A kapcsolódarab závárszege a hátsó rudsaru rúdszegével a bal állványtartón egy kis lánczezel van megerősítve. A závárszeg hátsó végével a kapcsolódarab csavarmentébe becsavarható. Ennek elülső, körkörös fogantyuvá alakított vége a mozdonyfülecs helyett az esetben alkalmazható, ha a kapcsolószelence a menet alatt törés által hasznavehetetlenné vált és a hátsókoesinak a mozdonnyal való összekapcsolását sürgősen eszközölni kell.

A vasbádogból készült tüzhelyszekrény a 2,5 mm vastag összeszegecselt köpeny, az 1,5 mm vastag fenék és a 3,5 mm vastag egy darabból préselt és a katlanok fölvetelére szolgáló három nyílással ellátott tüzhelylap alkotják. A tüzhelyszekrény kívülről négyszögletes.

Fenek és köpeny egy rászzegecselt szögletvasgyűrű által vannak összekötve, a földel pedig közvetlenül van a köpenyre szegecselve.

A köpeny elülső mellső falán egy ajtóval ellátott négyszögű kivágás van, a melybe a sütő kiemelhetőleg be van tolva. A sütőnek önmagától való előesését elkerülendő, annak felső felületén egy 2 rézesavarral és (vasból készült) anyacsavarokkal ellátott laposvas van felerősítve. Ha a sütőnek ki-

emelése szükséges, akkor ezt megelőzőleg a laposvas csavarjait ki kell csavarni.

A tűzhelyszekrény alatt a tűzhely a tűzrostélylyal, még pedig hátul a rendesen használni szokott nagyobb, elől pedig egy kisebb tüzelő (tűzszekrény) van.

Ez utóbbit csak akkor használjuk, ha a sütőt használni vagy pedig a nagy tüzelőn a tüzet élesíteni akarjuk; különben minig csak hátul tüzelünk.

Minden tüzelőhelyhez egy lánczczal elzárható hamucsapó, a nagy tüzelőhöz pedig még egy toló segélyével szabályozható elülső csapó (szabályozócsapó) is tartozik.

A konyhaszekrényen elül a letolható kürtő van feltéve, a melynek felső része a fogantyú segélyével az alsó részre a vezetékek hosszában rátolható (leereszthető).

A kürtőre szükség esetén a lámpa felaggatható.

A kürtő süvegje a kürtő felső részéhez csuklós pánttal van felerősítve és állásában zárolóval rögzíthető.

Oldalt, jobbra és balra a konyhaszekrénytől egy-egy csuklós fedéllel elzárható fűszekrény, ezek mellett pedig egy-egy kengyelbe beakasztott bádog víztartó van alkalmazva.

A hus elosztása céljából minden konyhához két tálaló deszka tartozik, melyek használatkor jobbról és balról oldalt a konyhára síkattyuk segélyével rálesznek akasztva.

A konyhához 3 nagy es egy kis főzőkatlan tartozik.

A k a t l a n o k színnikkelmezből, az alsó részen egy darabból vannak huzva, azok egy ráköszörült zárókengyellel ellátott fődővel elzárhatók.

A kengyel a zárócsavar által van megerősítve. Minden katlanon egy biztosítószelep és a kiemelés végett két tartókengyel van.

A katlanok a tüzhelylapon szorító csavarok által rögzítve lesznek.

Hogy a katlanokat a tüzhelyből még telve is könnyebben kivenni és betenni lehessen, minden konyhához egy körülbelül $2\frac{1}{2}$ m hosszú akasztókamókkal ellátott hordrud tartozik.

E hordrud egy aczéleső, mely menetközben a rud alatt, ehhez szijakkal hozzá van erősítve.

Kimutatás

9. m. mozgókonyhához tartozó különálló felszerelési tárgyokról.

K i m u t a t á s

a 9. m. mozgókonyhához tartozó különálló felszerelési tárgyokról.

Darab szám	M e g n e v e z é s	Részletesebb leírás	Megjegyzés
1	sütőtepsi alumíniumból, alumínium fedővel	félkemény, 1,7 mm erős, belföldi alumínium; a sütőben használandó.	Főzőeszközök
1	faláda fiókbeosztással, só, tea, cukor stb. részére, 170 mm magas	égerfából.	
2	találós asztal	egy-egy vastámaszsal.	
2	viztartó körzikkalaku keresztmetszettel	bádogból, ónozva és kívülről bemázolva.	
2	nagy	levesmerő nyéllel vasbádog, ónozva.	
2	kis		
1	kézi szűrő		
1	keverőfa	jubarfából; egyik vége kamóalaku vastoidattal, a melylyel a hus az adagoláshoz a katlanokból kiemeltetik.	

2	tálaló kés		aczélből, famarkolattal.	
2	tálaló villa			
3	teaszűrő		hasábaláku, átlukasztott alumínium- lemezből: zára nikkelsodronyból.	
1	kézibalta			
1	píszkavas			Tűzelő eszközök
1	pirofor* (lásd a megjegyzés 3. pontját)		két hengeralaku hüvely sárgaréz bádog- ból egy tartóban.	
1	bőrtok a tisztí evőeszközökhöz		egy bőrlap, kívülről egy szij felvarrva.	
1	bádogkeret bádogfedővel a tányérok, tá- lak és serpenyő elhelyezésére			
8	evőkés	megfelelő jelzéssel	penge aczélből, a többi részek ónaczé- ből; a kés szegecselt nyéllel.	Eszközök a tisztí étkezéshez
8	villa			
8	evőkanál			
8	tányér $\frac{1}{2}$ l ürtar- talommal			
1	tál			
1	serpenyő			
8	alumínium ivőserleg egy zsávo- zacskóban			

Darab szám	M é g n e v e z é s	Részletesebb leírás	Megjegyzés
2	(kis) zsák főzeléknek		
1	katlankefe	a kefe puha aczélsodronyból fanyéllal.	
2	függőlakat a mozdonyajtóhoz		
1	lámpa szíjjal	ellenzővel; a lámpabélvastagság 19 mm, olaj vagy kőolaj számára.	A lámpa a béli kicsavarása után gyertyavilágításra is szolgál.
1	nagy lóczővek	700 mm hosszú.	
1	zaboszsák	152 $\frac{1}{m}$ hosszú, 56 $\frac{1}{m}$ széles.	
1	szerelektáska bőrből	kis függőlakattal és két csatolószíjjal.	
1	lókefe kéziszíjjal*		
1	lővakaró kéziszíjjal*		
4	patkó*		
88	patkószeg*		

24	éles	patkósarok* hámoslovak részére		
16	tompa			
1	patkósarok zacskó*			
1	ítatóveder ker dershövetből			
3	abrakostárisznya rostaszerű lensöhövetből			
1	egyetemes csavarkulcs*			a mozgókonyhánál lévő csavarfejek részére, egyúttal patkósarok kulcs.
2	3	méter hosszu	fűző*	kötél
1	8		takarmány*	
2	3		málha*	
1	tartalék istráng*			
1	tengelyvégszeg sasszerge* (tartalék)*			
1	külső tengelypengőszelencze (tartalék)*			
8	bőrkarika korong a tengelypengőszelenczéhez (tartalék)*			a mozgókonyha részére előírt kivételben.
2	surló saru (tartalék)*			

Darab szám	Megnevezés	Részletesebb leírás	Megjegyzés
$\frac{1}{4}$	tartalék kerék 100 $\frac{0}{m}$ magas	a mozgókonyha részére előírt kivételben.	
$\frac{1}{4}$	tartalék hámfá		
$\frac{1}{4}$	mozdonyhorog mozdonyfüleccsel (tartalék)		
1	hámfá kulcs*		
	1 zsávolyzacskóban :*	a zacskó 10×15 $\frac{0}{m}$ hosszú, 10 $\frac{0}{m}$ széles.	
	2 tartalék szeleprugó a nagy katlanhoz		
	1 tartalék szeleprugó a kis katlanhoz		
	1 tartalék szorítócsavar a nagy katlan záró csuklójához		
1	rudtartókötel (tartalék)		
1	pénztári szekrényke 2 kulccsal		
1	mozgókonyha utasítás*		

Megjegyzés: 1. A főzőeszközökhöz még egy körülbelül 300 mm hosszú nyelű fa főzőkanál, továbbá törő kender is tartoznak. Ezek az eszközök mozgósítás esetén a használatban levőkből veendőek vagy a kincstár terhére bevásárolandók.

2. A *-gal megjelölt felszerelési tárgyak, továbbá egy abrakostarisznya rostaszerű, kender-szövetből — amennyiben ezek nem használhatók — a bőszereléktáskába máházandók.

3. A pirofor egyik sárgaréz hüvelyében belül lent egy lámpabéllel ellátott csövecske és szegescselt laposrugó, alul benzinnel telített gyapot-, kívül pedig a hüvely felső részén egy — aczéldarabbal (piroforfémme) ellátott — leemelhető fedél van elhelyezve.

Az alsó hüvelyrészen a fenék lecsavarható, a melynek eltávolítása után a gyapotra benzint kell csepegtetni.

A másik sárgaréz hüvely a tartalékbenzin feivételére szolgál, a mely a fenék lecsavarása után beönthető. A használatnál a fedél az aczéldarabbal levéttetik, az aczéldarab a rugón végig fenetik, mi által szikrák képződnek, a melyek azután a lámpabelet meggyújtják.

A sárgaréz hüvelynek tartalék benzinnel való megtöltése mozgósítás esetén a mozgósítási állomásról való elvonulás előtt eszközözlendő.

4. Ha az alumíniumtányérok (tálak, tepsi) ezüstszerű fényüket elveszítették, akkor az béke idején 10%-os és 30° meleg natronlugba (máronatron vagy natrium kausticum, Na OH) való bemártása által ismét helyreállíthatók. A bemártás csak rövid ideig és addig tartson, hogy az anyag megtámadva ne legyen: — az fa- vagy vasfogóval eszközözlendő.

A lúgból való kivétel után a tányérok, stb. tiszta vízzel lemosandók és jól megszáritandók.

Kimutatás

a mozgókonyhához tartozó teljes készülék 2 fogatu nyereg nélküli 78/9. M. vonat-hámszerszám alkatrészeiről.

Darab	Nevezetesen	Megjegyzés
2	Igazítható hámiga	A hámiga kulcs a különálló felszerelési tárgyaknál (2. melléklet) van kimutatva.
1	96. M. kettős keresztgyeplő	
4	78. M. istráng	
2	78. M. hámkantár	
4	Perec- } karika	
2	Tartó- }	
4	Perecpecsek	
2	78. M. farhám-.....	
2	78. M. hát-.....	
2	78. M. vezetéklóra kereszt-.....	
4	78. M. oldal-.....	
2	78. M. tartó-.....	
2	78. M. csapszeg és akasztósi- kattúval szügyelő	
4	Hátsó } táskány	
4	Mellső }	
4	80. M. oldalszajtoldat	
2	Törtzabla	
2	78. M. nyeregfelsőheveder	
2	78. M. bőrkötőfék	
2	98. M. kötőfékláncz	
2	Fekete lópokróc	
2	Felső hevederpárna	
1	Rudtartó kötél	
1	84. M. hosszú ostor	

A mozgókonyha málházása.

(Lásd a vonatkozó ábrarajzokat.)

Elmáhházandó	Mely főlszerelési tárgy	Megjegyzés
A mozgókonyha láb-szekrényében	A lőzővek; a mozdonysekrény elülső falának hosszában fektetve a láb-szekrény baloldalán lévő szíjjal odaerősítve.	
	A mozgókonyha fogatának zabalpiletéke egy kendervitorlaszövevből készült zsákban (a zaboszsákban) van, mely egy málhakötél által lesz megtartva. A málhakötél a lábsekrény oldalain, a lábdeszkán lévő füleceken keresztül a zaboszsákon át húzandó.	/.
	A falalóasztalok; az elülső mozdonysekrényfalhoz támasztva és felső oldalán két szíjjal, a melyek a mozdonysekrényfal kamóin megerősítve vannak, a mozdonysekrényfalhoz csatolva. A keverőfa; a tálalóasztal felső szélére vízszintesen fektetve és a tálalóasztalok oldalaszíjjával megerősítve.	
A lábsekrény elülső falánál, a fal és a láb-bádogtámasz között	A tartalékhámfa; mind két végén a lábsekrény elülső falán lévő szíjjal megerősítve.	Egy-egy tartalékhámfa csak minden negyedik mozgókonyhánál van.
A mozdonysekrényen kívülről	A szerelékfáska; a 2. mellékletben *)-al megjelölt tárgyakat tartalmazva, a mennyiben azok használatban nincsenek. A szerelékfáska a háttámszj mögött, elülső oldalával a jobb korlátoldal felé fordítva és ehhez a szerelékfáska szíjával hozzácsatolva, a mozdonysekrényfedélre málházandó.	Oly esetből, hogy a nehezebb vasrészek lötyögése által a szerelékfáskának megrongálódása megakadályozzassék, a patkók, a tengelypengőszelenczék tengelynégyzet és a sasszeg szálmával vagy rongyokkal begöngyöltendők. A patkószegek papírba göngyöltendők és a patkósarkokkal együtt a patkósarok zacskóban helyezendők el.
	Az itatóveder; a korlát oldalán a háttámszj mögött az itatóveder szinegével a korláthoz (függőiesen) megerősítendő. Két abrakostarisznya; az itatóvederbe teendők. (A harmadik abrakostarisznja a szerelékfáskában helyeztetik el.) A lámpa; akasztó kamóival a korlátot át a jobb mozdonysekrényoldalra beakasztva és a hozzá tartozó szíjjal megerősítve. A hajtóhonvéd és a szakács málhája; a mozdonysekrény fedelén a háttámszj és a korlát között fektetve és a korláthoz a saját szíjjal vagy zsinórokkal megerősítve. Hátbőröndök a korláthoz saját szíjzatukkal olykép is megerősíthetők, hogy a mozdonysekrényajtó felett hátul lecsúngnek. Függőlakatok; ezekkel a mozdonysekrényajtókat kell bezární.	A mozdonysekrényen a háttámszj és a korlát között a mozgókonyha fogatának zabját abban az esetben lehet továbbítani, ha ez a súlykiegyenlítés, nevezetesen a mozgókonyha legénységének a konyhára való hosszabb felülése miatt kívánatos. A háttámszj és a korlát között egyéb esetről-esetre elviendő tárgyak is továbbíthatók.
A mozdonysekrényben	a bal részben	/.
A mozdonysekrényben	a jobb részben, még pedig:	
	a legfelső rekeszben	E rekeszben egyuttal más meglévő eszközöket is el lehet helyezni, még pedig a fa főzőkanál, a tisztí táborkonyhához esetleg szükséges több tányér, a szakács törülközői, stb. Mínt hogy a rázás és lötyögés következtében az elhelyezett tárgyak a kocsisz alatt szenvednek, azért ha azoknak megerősítése végett — az oldalt felrostitokhoz hasonlóan előgondoskodva nem lenne — azok törülközőkbe, stb. csavarendők.
	a középső részben	A faláda só, fűszer, tea és ezukor részére. Háromprizmas teaszűrő; a faláda taarekeszében állva vagy fektetve olykép helyezendő el, hogy azok ne lötyögjenek.
a legalsó rekeszben	A katlankefe. A kézbalt a jobb oldali szekrényfal belső oldalán lévő tartópántokba beolva, élével lefelé. A főzelékeműek; a két (kis) főzelékzsákban. Egyébként megszerzett élelmiczkék. Pénztár szekrényke kulccsal.	Ha a főzelékzsákok nagy terjedelmű tartalmuk folytán az alsó rekeszbe csak nehezen volna behelyezhetők, akkor először a falátát ki kell húzni és a zsákok elhelyezése után azt ismét a legalsó rekeszben előlri helyére vissza kell tenni.
A hátsó kocsi-ban	A víztartók; a tüzhelysekrény köpenyén a kis katlantól jobbra és balra, beakasztandók. A nagy katlantok; ezek a tüzhelylapon lévő nyílásokba akként helyezendők be, hogy a zárótegyel meghúzására szolgáló szorítócsavar a hátsó katlantoknál hátrafelé legyen. Az elülső nagy katlantól a szorítócsavar jobbra vagy balra állhat. A kis katlant a tüzhelylapon olykép állítandó be, hogy a zárócsavar a bal vagy jobb oldalra jusson. Az alumínium süttőpepsi fedővel; ez a süttőbe teendő, a hol a süttő falai által lesz eszen lesz tartva. A piszkavas; a jobboldali fűsszekrényben tartandó. A tüzelőanyag a fűsszekrényben helyezendő el. Ha az ott elhelyezhető mennyiség egész kivételesen elegendő nem volna, akkor a többlet a mozdony lábsekrényében továbbítandó (28. pont).	/.

Megjegyzés: Tartalékkerék és mozdonyhorog mozdonyfüleccsel csak minden negyedik mozgókonyhával van, — ezek a csapattest (magasabb parancsnokság, intézet) valamelyik más járművén továbbítandók.

Ételek,

a melyek tábori viszonyok között a mozgókonyhán elkészíthetők.

A példa száma	F ő é t k e z é s			M e g j e g y z é s
	leves	hus	főzelékkel	
1.	Marhahus-leves főzelékkel vagy a nélkül	marhahus megfőzve	rizs vízben színssírral megfőve (párolva) hagymaszeletekkel	A hagymaszeletek a hus adagolása közben a sütőtepsiben színssírral piríthatók.
2.			rizs tejben megfőzve cukorral vagy fahéjjal	A tej főleg vagy még kisebb mennyiségarányban vízzel kevert lehet. Tiszta tej alkalmazásánál — a könnyebb megkozmásodás végett — a főzés alkalmával vajmivel jobban kell vigyázni. A cukor és a fahéj csak a husadagolás folyamata alatt vegyítendő a rizsszel össze.
3.		gulyás	rizs mint az 1. példánál	A husnak a gulyáshoz való feldarabolásához a husvágógép előnyösen alkalmazható.
4.	Rántott- vagy burgonya-leves (hus nélkül)	rizseshus		A leveskészítéshez szükséges rántásnak kevés időt igénylő előállítására a kiosztási-helyen eszközöltetik. A kész rántás a menetmozdulat tartama alatt felforralt vízhez vegyítetik és így még néhány percig forralva lesz. A leveshez szükséges víz nagyobb alosztályoknál a katlak egyikében, a megfelelőleg kis darabokra vágott hus pedig a másik két katlakban kevés víz hozzáadásával meg lesz főzve (párolva). A rizs a hushoz megfelelőleg később lesz hozzákeverve. A husnak feldarabolásához a husvágógép előnyösen alkalmazható. A rántott- és burgonyalevesrel friss főzelek, szárított zöldség (Julienne) és köménymag, továbbá a húsból kivett csontok odavegyítve főzhetők. A burgonyaleves részére a burgonya még a menet alatt megfőzendő; a szakács a burgonya hámozását alkalmatlán végezi, hámozott burgonyát minden eshetőségre egy (betukart) víztartóban már az éjjelezési helyről el lehet vinni.
5.	mint a 4. példában	vagdalthus rizsszel párolva		A vagdalt húst a legénység részére csak akkor lehet készíteni, ha vagdalógép rendelkezésre áll. (A tisztelt kis szükségletére a hus a tárolókéssel is vagdalható. A rizs-vízzel, hagymával és színssírral keverve fel lesz forralva és ha már főig megfőtt, a husvágógépen felvagdalt és megszórt hus hozzákevertetik. Ezután a katlakban a kész párolás következik. Ha a rizs a menetmozdulat utolsó része alatt lesz megfőzve, akkor általában véve az ételnek elkészítése a főtt marhahus feldarabolásánál több időt nem vesz igénybe; ellenben a husvagdalásához nagyobb alosztályoknál egy vagdalógéppel több idő szükséges. A hus vagdalása tehát menetek alkalmával és nagy állomány mellett az éjjelezési állomásról való elindulás előtt (pihenő alatt) eszközözendő és az a husszekrényben (esetleg a sütőtepsiben) viendő el. Hogy a hus megbízhatóan párolt legyen, a vagdalthus előkészítése nagyobb alosztályoknál két katlakra, vagy — ha leves nem főzhető — mind a három katlakra elosztandó.
6.	Leves disznó- vagy ürü-husból betéttel	disznó- vagy ürühus	rizs mint az 1. példánál	Mintán az ürühus — különösen akkor, ha az nem egészen fiatal állattól származik — erősen fagyúzik, azért azt, ha csak főig-meddig lehetséges, forróvízzel le kell forrázni. Kis élelmezési állományoknál, a melynek az étkezés előállítására csak két katlan lesz igénybe véve, a leforrázás a menetmozdulat tartama alatt az (üres) harmadik katlakban akadály nélkül eszközölhető. Ha azonban, mint nagyobb alosztályoknál, az étkezés elkészítéséhez mind a három katlan felhasználatik, akkor a leforrázást a reggeli elkészítése alkalmával lehet elvégezni. A leforrázott hus ez esetben az étkezés elkészítéséig, a husszekrényben felaggalva elhelyezendő. A leforrázás egy rövid, 2—3 percig tartó, forró vízbe való bemártásból (kiöblítésből) áll.
7.	mint a 4. példánál	disznó- vagy ürühus rizsszel megfőzve		A leves zsirját az ételközzlés előtt le kell merni. A levesbe hozzávalóul különösen burgonya alkalmas.
8.	Levespép marha- vagy disznóhússal és rizsszel			A víz, hus és az egész rendelkezésre álló rizsmennyiség együttesen megfőzetik. Ez étel mellett az ember külön főzelékkel nem kap.
9.	Marhahus-leves főzelékkel vagy a nélkül	marhahus	dara párolva hagymaszeletekkel	A dara e formában csak oly esetekben készíthető, a midőn a víz felforrálásához egy katlan rendelkezésre áll, tehát kisebb alosztályoknál, a melyeknél a leves és hus elkészítése csak egy katlant vesz igénybe; nagyobb élelmezési állományoknál ez leginkább csak mint kisebb étkezés szerepelhet. A darát zsírnak dus hozzájárulása mellett az egyik katlakban mindaddig pirítjuk, a míg az vöröses színűvé nem válik; ezután só hozzáadásával a második katlakban forró vizet ráöntünk és egy ideig (a felbugyogásig) utánfőzzük. Abban az esetben, ha a dara a menet utolsó része alatt pirítatik meg, akkor a további elkészítés a husadagolás tartama alatt lehetséges. Nem pirított dara, forró vízbe téve, legelőször itellen, pépes tömeggé válik.
10.	Marhahus-leves főzelékkel vagy a nélkül	főtt marhahus	dara tejben főzve cukorral vagy fahéjjal	mint a 2. példánál
11.		gulyás	dara párolva hagymaszeletekkel	A darának jó készítése nagy élelmezési állományoknál is lehetséges, minthogy a gulyás előállításához legelőször csak egy katlan szükséges.
12.	Levespép marhahússal és darával			mint a 8. példánál.
13.	Marhahus-leves főzelékkel vagy a nélkül	marhahus megfőzve	árpakása zsírral megfőzve	Az árpakása szalonna hozzávegyítése mellett igen izletes, ellenben a tejjel nem mindenkinek izli ételt ad. Az árpakása sózása csak az elkészítés végén eszközözendő, mert ellenben ez nehezen jól meg.
14.			árpakása borsóval vagy babbal megfőzve (Ritschert)	Zsírral vagy szalonnával rántás nélkül készíthető; a sózás mint a 13. példánál.

A példa száma	F ő é t k e z é s			M e g j e g y z é s
	leves	hus	főzelékétel	
15.		gulyás	árpakása zsírral megfőzve	
16.		mint a 6. példánál	árpakása zsírral megfőzve vagy Ritschert	
17.	Levespép marhahussal és árpakásával			
18.			borsó, bab vagy lencse zsírral (szalonnával) és hagymaszzeletekkel megfőzve. Bab, lencse savanyítva is	A rántás a husadagolás alatti készitendő el. A só és savanyított bahnál (lencsénél) az ecet is csak közvetlen az étkezés kiosztása előtt keverendő az ételhez.
19.			borsó püree alakjában	A borsó egészen puhára főzetik és a katlanban keverőfával közvetlen a kiosztás előtt szét lesz törve. A rántás hozzáadandó.
20.	Marhahus-leves főzelékkel vagy a nélkül. Leves disznó- vagy ürühusból	marhahus (disznó- vagy ürühús) megfőzve	Tengeri- (kukoricza-) liszt mint polenta vagy mamaliga zsírral (szalonnával) pirított hagymával	A polentához sajt, a mamaligához savanyutej, a mennyiben e hozzávalók az éjjelezési helyen megszerezhetők, kiszolgáltathatók. A savanyutejet esetleg az egyik tiszta kendővel betakart és lekötött viztartóban lehet szállítani. E hozzávalóknak kiszolgáltatása azonban leginkább az éjjelezési helyen a kirebb étkezéssel ajánlatos. A tengeri (kukoricza) liszt megszózott vízben 20–30 percig főzendő. A tengeriliszt a polenta számára a főzés alatt sokszor megkeverendő; a mamaligánál a lisztet az első 10 perc alatt nem kell megkeverni és azután kell a katlanban a keverőfával szétosztani, ujjalag 10 percig főzni és végre jól megkeverni. A főzővizet édestej is pótolhatja. A levespép tengeriliszttel legtöbbször meg nem felelő ételt ad.
21.			burgonya mint püree zsírral	
22.			burgonya rántással, ecetrel savanyítva	A burgonya alkalomadtán, menetmozdulatoknál rendszerint az éjjelezési állomásról (pihenőről) való elindulás előtt meghámozandó.
23.			burgonya héjban	Száraz sóval és kieresztett zsírral élvezendő.
24.			burgonya savanyukáposztával; káposzta vagy kelkáposzta egyedül	Először a káposzta elkészítették és ahhoz képest a burgonya később hozzátéteik.
25.			burgonyával	
26.		gulyás	burgonyával és káposztával	mint a 21. példánál.
27.			pohánka (haricskakása) vízben zsírral megfőzve (pirítva) hagymaszzeletekkel	mint az 1. példánál. A pohánka a főzésnél sok vizet igényel.
28.	Marhahus-leves hozzávalóval vagy a nélkül	marhahus megfőzve	köleskása tejben megfőzve	mint a 2. példánál.
29.			makkaroni, tarhonya	A főzéshez rövid időt igényelnek.
30.			sajt készítményű tészták (gombóc, galuska, stb.) zsirban, mártással	Csak akkor készíthetők, ha a tészta előállításához elegendő idő rendelkezésre áll, tehát legtöbbször az éjjelezési helyeken: némi ügyesség mellett azonban ez a pihenő alatt is akadály nélkül elkészíthető.

- Megjegyzés.** 1. A fenti példák a mozgókonyhák kihasználására csak támpontokul szolgálnak. Azokból megállapítható, hogy némi előrelátás mellett a rendelkezésre álló eszközökből az ételeket mily változatosan lehet előállítani a nélkül, hogy a mozgókonyha mozgásában akadályozva lenne vagy a főzőtűzem automatikus folyamata félbeszakadna és a kezelő legénységnek nehézséget okozna.
2. A főékezéshez hasonlóan a kisebb étkezést és a villásreggelit is egyszerű módon változatosan lehet előállítani. A gulyás, egy darab vagdalthus, egy főzelékétel, a melyhez a főzelékadag egy része felhasználatik (esetleg teával stb.) a pihenő alatt egyszerű és izletes villásreggelik. Ha a kisebb étkezés az éjjelezési állomáson mint vacsora szolgáltatni ki, akkor ehhez a teljeaadag kiegészítésére megszerzett czikkok, különösen a helyszínen előtálalt főzelék — a husiletek egy részével vagy a nélkül — előnyösen felhasználhatók.
3. A leves számára marhahus körülbelül 10–12 kg nehéz darabokban teendő a katlanban.
4. A leveshez hozzávalóul — önálló főzelékével mellett — fejenként körülbelül 20 g főzelék olcsóságos.
5. A főzési tartam a tüzelés megkezdésétől a következő:
- | | | | |
|----------------------------------|---------------|-----------------------|---------------|
| levesbe való marhahus körülbelül | 2 1/2–3 óra; | frissen vágott husnál | 3 1/2 óra is, |
| borsó, bab | 2 1/2–3 " | | |
| savanyu káposzta | 3 1/2–2 3/4 " | | |
| főzelék | 3 " | | |
| disznóhus | 1 1/2–2 " | | |
| lencse | 1 1/2 " | | |
| rizs | 1/2 " | | |
| daru, köleskása | 1/2 " | a friss | 1/2 " |
| makkaroni | 1/4 " | beállítás | 25 perc |
| gombóc | 25 " | után | 25 " |
- (a tészta a viztartókban készíthető).
vagdalthus a katlanba való betevés után körülbelül 1/2 óra,
párolt hus (lisztek részére) 20 perc.
beefsteak 20 perc.
6. A teakészítéshez a primás teaszűrők használandók. Ezek teával megtöltetnek és a meleg katlanvizbe helyeztetnek. A teaszűrők tisztántartandók és a menet alatt (megtöltve vagy megtöltetlenül) a faláda kis rekeszében tétetnek el.
7. A husvágógépekre vonatkozólag az Élelmezési utasítás háboru idejére 21. mellékletére utaltatik.

Rovatminta a vonatanyag-leltár és a vonatanyag-számadás lapjai részére.

Folyó szám		Az okmány száma		Nevezetesen	
	Szabványos anyag-álladék a G-4. jelzetű utasítás és 19. . . évi . . . számú honv. minist. rendelet szerint				
				Teljes mozdony (kerekekkel, kocsiruddal, hámfakkal hát-tamszettel és katlanhorduddal; faláda, függőlakatok és falalásztatók nélkül)	
				Teljes hátsókesi (kerekekkel, katlanok és viztariók nélkül)	
				Teljes szimnikkel katlankészlet (3 nagy négyzetű és 1 kis kattan)	
				Alumínium sütőlepsi alumínium fedővel	
				faláda (só, cukor, tea száma) 170 mm magas	
				Viztarió szelvény körülkü keresztmetszettel	
				Tálalásztató egy támaszszal	
				nagy merőkanál	
				kicsiny	
				kéziszűrő	
				keverőfa	
				tálaló	kés
					villa
					kanál
				prizmás alumínium teaszűrő	
				kézi balta	
				piszkavas	
				pirofor	
				lőrtök (bőrdarab) a kések, villák és a kanalak részére	
				hátgökeret a tányérok, tálak és serpenyő elhelyezésére	
				önaczellőből	kés
					villa
					kanál
				alumínium tányér	
				alumínium tál	
				alumínium serpenyő	
				alumínium ivóserleg szávolycsékóval	
				Kis főzelécsákók	
				Katlankefe	
				Függőlakatok a mozdonyajtók részére	
				Pénztári szekrényke 2 kulccsal	
				szávolycsékó, abban elhelyezve: 2 tartalék szeleprugó a nagy kattanhoz, 1 tartalék szeleprugó, a kis kattanhoz is csapszegre fűzve, azután 1 tartalék szorítócsavar a nagy kattan záró csuklójához	
				tengelyvégseg sasszeggel (tartalék)	
				bőrkarikakorong a tengelypengő szelencéhez (tartalék)	
				külső tengelypengő szelence (tartalék)	
				surlósaru (tartalék)	
				tartalékkerék (100 cm magas)	
				tartalék hámfá	
				mozdonyborog	
				mozdonyfülces	
				rudartóköttől	
				teljes kőférgatu hámszerszám	
				lámpa szíjjal	
				lőcsővek 0-79 m hosszú	
				zaboszsák	
				szerektáskák bőrből	
				lőkefe kézisíjjal	
				lővakaró kézisíjjal	
				patkó	
				patkószeg	
				éles	patkósarok hámoslovak részére
				tompa	
				patkósarok zacskó	
				ifatóveder kenderszővetből	
				abrakostársiznya rostászerű lenszővetből egyfelemes esavarkulcs	
				3 m hosszú fűzőköttől	
				8 m hosszú takarmányköttől	
				8 m hosszú málnköttől	
				hámiga kulcs	

M o z g ó k o n y h á k é s a z o k f ő l s z e r e l é s i t á r g y a i

Főzőeszközök

Tűzelő-
eszközök

Eszközök a tiszték étkezéséhez

Tartalék eszközök

Hámszerszám

Jármű-, löszerelekek és anyagok

Mountains & Mountains

<p>Mountains are high, rugged landforms that rise above the surrounding terrain. They are often formed by tectonic forces, volcanic activity, or erosion.</p> <p>Mountains can be classified into several types based on their formation and appearance. Some are volcanic, some are folded, and some are block mountains.</p> <p>The highest mountains in the world are found in the Himalayas, the Andes, and the Alps. Mount Everest is the highest peak on Earth, reaching a height of 29,029 feet (8,848 meters).</p>	<p>Mountains play a significant role in the Earth's climate and ecosystems. They can act as windbreaks, creating rain shadows on the leeward side. Mountains also provide habitats for a wide variety of plants and animals, many of which are found nowhere else.</p> <p>Mountains are also important for water resources. They often serve as the source of major rivers and streams. The snow and glaciers that accumulate on mountains melt and flow into these water bodies, providing a steady supply of water throughout the year.</p>
<p>Mountains are also important for human history and culture. Many ancient civilizations were founded in mountainous regions. Mountains have often been the site of religious and spiritual practices, and they continue to inspire artists and writers.</p> <p>Mountains are also a source of recreation and tourism. People enjoy hiking, skiing, and other outdoor activities in mountainous areas. Many national parks and reserves are located in mountainous regions, providing a natural setting for conservation and education.</p>	<p>Mountains are a beautiful and awe-inspiring part of our world. They remind us of the power of nature and the beauty of the natural world. We should take care to protect our mountains and the resources they provide for future generations.</p>

A 9. m. mozgókonyha.



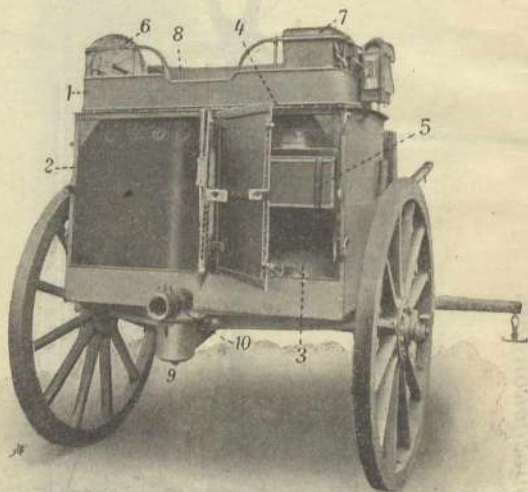
1 Fűszekrény
2 Sütő
3 Kis tüzelő
4 Vízartó

5 Asztal sikattyu
6 Elülső támasz
7 Tartalékhámfa
8 Lábszekrény

9 Zaboszsák
10 Az asztal a menet alatt
11 Letolt kürtő
12 Kocsirúd a hordruddal

13 Alsó kapcsolószelencze
14 Felső kapcsolószelencze
15 Závárszeg

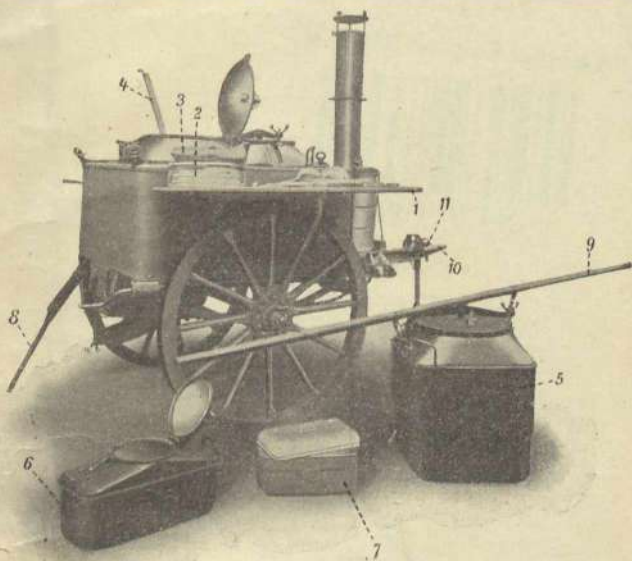
*A 9 m. mozgókonyha.
Mozdony*



- 1 Korlát
- 2 Husszekrény kamókkal
- 3 Rekesz a főzelék számára
- 4 Rekesz a főzőeszközök számára
- 5 Rekesz a faláda (só, tea, cukor, stb.) számára

- 6 Itatóveder abrakos-tarisznyával
- 7 Szereléktáska
- 8 Háttámszij
- 9 Alsó kapcsolószelencze
- 10 Felső kapcsolószelencze

*A 9 m. mozgókonyha.
Hátsókoesi*



1 Tálaló asztal beakasztva

Tányérkészlet

Evőeszközkészlet

Keverőfa kamóval

Nagy katlan kiemelve

Kis katlan kiemelve

7 (Alumínium) Sütőtepsi fedővel (a sütő számára)

8 Hátsó támasz leeresztve

9 Katlan hordrud beakasztva

10 Kapcsolódarab

11 Závárszeg a rugós kapcsolás számára

ZMNE

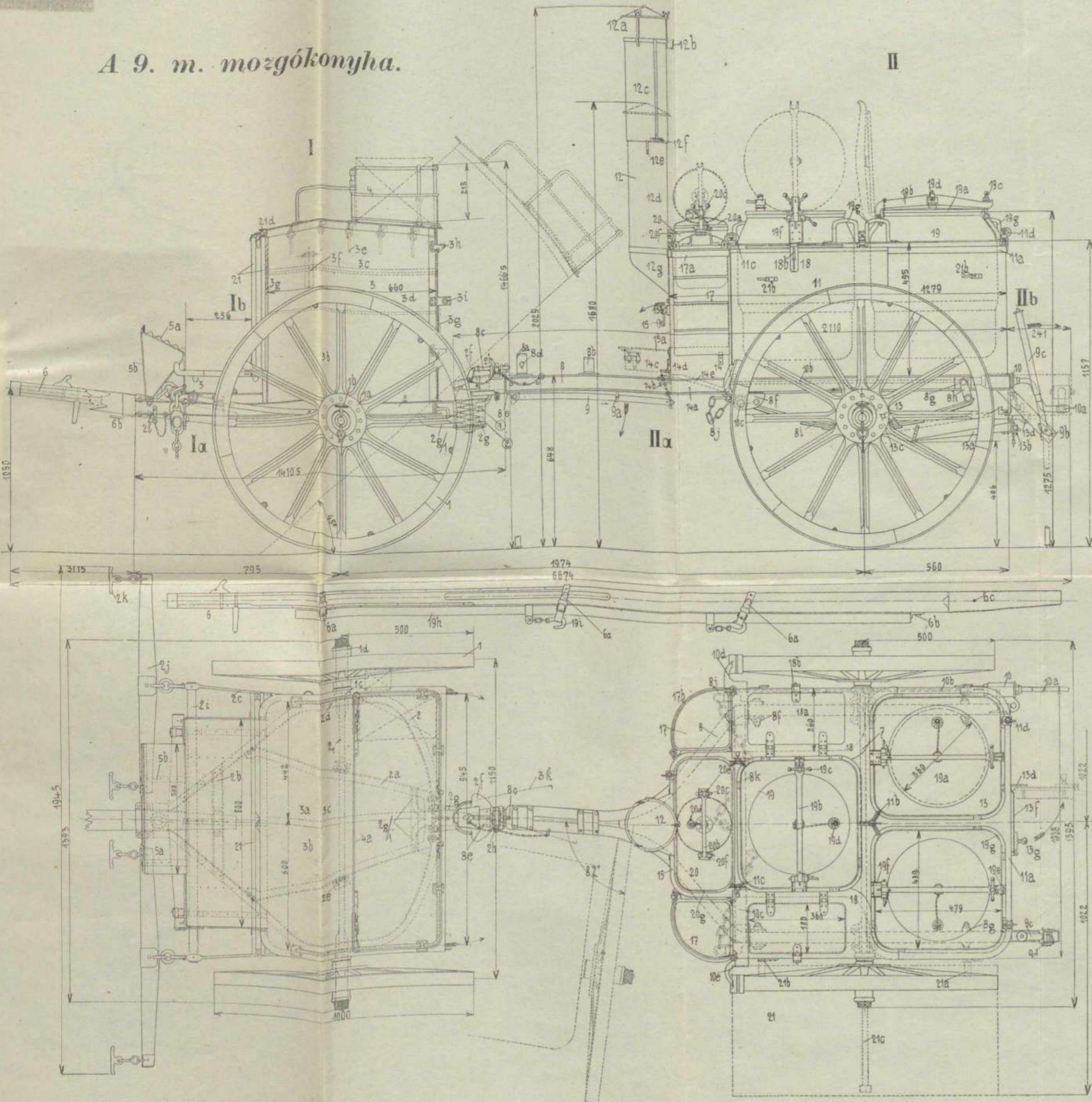
Egyetemi Központi Könyvtár



84709969



A 9. m. mozgókonyha.



I. Mozdony { I. a. Mozdonyállvány.
I. b. Mozdonysekrény.
II. Hátsókocsi { II. a. Hátsó kocsiállvány.
II. b. Tűzhelysekrény.

- | | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|---|
| 1 Kerek | 6a Csatszija a kattan hordrud számára | 13a Nagy vagy hátsó hamutartó-csapó |
| 1a Kerekagy | 6b Kamók a kattan hordrudhoz | 13b Hamutartó-csapó zár |
| 1b Tengelyvégcsigaszergyűjtő | 6c Kocsirúdcsigaszergyűjtő | 13c (Lég) Szabályozó csapó |
| 1c Belső } tengely pengő sze- | | 13d Szabályozó toló |
| 1d Külső } lenyze | | 13e Nagy tűzrostély |
| | | 13f Hátsó tűzfelőjtő |
| | | 13g Tűzfelőjtő zár |
| | | 14 Kis vagy előlő tűzelő |
| | | 14a Előlő hamutartó csapó |
| | | 14b Előlő hamutartó csapó zár |
| | | 14c Előlő tűzfelőjtő |
| | | 14d Tűzfelőjtőzár |
| | | 14e Kis tűzrostély |
| | | 15 Sütő |
| | | 15a Sütőajtó |
| | | 15b Sütőzár |
| | | 17 Víztartó |
| | | 17a Víztartó kengyel (a tűzhelysekrényre forgathatólag felszerelve) |
| | | 17b Víztartó fogantyú |
| | | 18 Fűszekrény |
| | | 18a Fűszekrény fedél |
| | | 18b Fűszekrény zár |
| | | 19 Nagy kattan |
| | | 19a Kattan fedő |
| | | 19b Kattan zárókengyel |
| | | 19c Kattan zárókengyel csavar |
| | | 19d Biztosító szelep |
| | | 19e Csavarcsukló |
| | | 19f Kengyelcsukló |
| | | 19g Kattanhorító fogantyú |
| | | 19h Kattan hordrúd (a kocsirudra felerősítve) |
| | | 19i Kattanokasztó kamó |
| | | 20 Kiskattan |
| | | 20a Kattan fedő |
| | | 20b Kattan zárókengyel |
| | | 20c Kattan zárókengyel csavar |
| | | 20d Biztosító szelep |
| | | 20e Csavarcsukló |
| | | 20f Kengyelcsukló |
| | | 20g Kattanhorító fogantyú |
| | | 21 Találó asztalok |
| | | 21a Találó asztalok akasztó süllyesztő |
| | | 21b Találó asztal akasztó süllyesztő |
| | | 21c Asztal támasz |
| | | 21d Asztalfelerősítés a mozdonyra |
-
- | | |
|---|--|
| I. a. | 7 Hátsótengely (szárnylengely) |
| 8 Mozdonykeret | 8 Hátsókocsikeret |
| 9 Mozdonylengyel | 9a Előlső rudszaru |
| 10a Merveítő szorító | 9b Hátsó rudszaru |
| 11 Kocsirudtartó | 8c Hátsó rúdcsigaszergyűjtő felmálházt kamójával a rugós kapcsolózátszerkezethez rögzítésre szolgáló |
| 12 Tükrud | 8d Hátsó rúdcsigaszergyűjtő |
| 13 Tengelysüllyesztő | 8e Kapcsolózátszerkezet (a felső kapcsolózátszerkezetbe bitolva) |
| 14 Tengelymerőítő süllyesztő | 8f Rugó és fékhullámog |
| 15 Felső kapcsolózátszerkezet, a hátsókocsi betöltő kapcsolózátszerkezettel | 8g Rugósüllyesztő ágy |
| 16 Porfedő | 8h Rugósüllyesztő |
| 17 Alsó kapcsolózátszerkezet (magában foglalja a függőleges tekercsrugót (1) a rugósészettel (2), a csuklószegyet (3), a bronzfelgyömbsöket (4) és a csavaranyát (5)) | 8i Lemezrugók |
| 18a A kapcsolózátszerkezet kerete | 8j Kerékkelő lövés |
| 18b A kapcsolózátszerkezet csavara | 8k Fékhangterelő |
| 19 Fékter | 8l Előlső támasz |
| 20 Hámfa | 9a (Támasz) Csatszija |
| 21 Perekcsigaszergyűjtő | 9b (hátsó) Támasz felső rész |
| 22 Rúdcsigaszergyűjtő | 9c (hátsó) Támasz alsó rész |
| | 9d (hátsó) Támasz szerkezet |
| | 10a Fékfogantyú |
| | 10b Fékter (vanórúd) |
| | 10c Fékhangterelő (Hengeres) |
| | 10d Fékemelő szeggyel |
| | 10e Fékemelő szeggyel nélkül |
-
- | | |
|--------------------------------------|-----------------------|
| I. b. | 3 Mozdonysekrény |
| 4a Hekesz fövelék számára | 3a Huskámók |
| 4b Huskámók | 3b Ostortartó |
| 4c Rakész főzőeszközök számára | 3c Szellőzőszalu |
| 4d Falda sz. tea, cukor számára stb. | 3d Zárókamók |
| 5 Huskámók | 3e Függléklatok |
| 6 Ostortartó | 3f Mozdonysekrényajtó |
| 7 Szellőzőszalu | 4 Mozdonykeret |
| 8 Zárókamók | 4a Háttámasz |
| 9 Függléklatok | 4b Lábbalóg |
| 10 Mozdonysekrényajtó | 4c Lábbalógtámasz |
| 11 Mozdonykeret | 6 Kocsirud |
-
- | | |
|----------------------------------|--|
| II. a. | 11 Tűzhelysekrény-lépcső |
| 12 Tűzhely | 11a Tűzhelylap |
| 13 Középső kattan szorító-csavar | 11b Középső kattan szorító-csavar |
| 14 Előlső kattan szorító-csavar | 11c Hátsó kattan szorító-csavar |
| 15 Kürt | 12 Kürt felső rész |
| 16 Kürtcsúcs | 12a Kürt alsó rész |
| 17 Lámpakamó | 12b Kürt vezérlék |
| 18 Kürt felső rész | 12c Kürt fogantyú |
| 19 Kürt alsó rész | 12d Kürt kamra |
| 20 Kürt vezérlék | 13 Nagy vagy hátsó tűzelő (tűzsekrény) |

Rugós kapcsolás.
Warchalowski Ágost és Weisz Manfred szabadalma.

