

ZMKA. TUD. KÖNYVTÁR

1910. évi 9358/eln. számhoz. Rendeleti Közlöny a m. kir. honvédség számára. — Szabályrendeletek 24. szám.

ARCHIVUM

G-3.

elt. sz.: 1158

UTASÍTÁS *Muz 481*

A FŐZŐLÁDA BERENDÉZÉSÉRE,
KEZELÉSÉRE ÉS HASZNÁLATÁRA.

1915. évi helyesbitett utánnymatás.



BUDAPEST

PALLAS IRODALMI ÉS NYOMDAI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG.

1915.



HADTUDOMÁNYI

Sz. 1236-3

KÖNYVTÁR

TARTALOMJEGYZÉK.

	Lap
I. Általános határozmányok	5
II. A főzőláda leírása és kezelése	10
III. A főzőládák használata	13
IV. Az étkezés elkészítése	19
V. Különös határozmányok	22
VI. Gazdaszatközigazgatási határozmányok	29
1. melléklet. A főzőláda részletes leírása ; annak helyreállítása	35
2. melléklet. A főzőláda ábrája	49

I. Általános határozmányok.

1. A főzöládák arra szolgálnak, hogy az azokkal felszerelt magasabb parancsnokságok, csapatok és intézetek (vonatok) részére a tábori étkezést 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 főzöládák segítségével egyuttal lehetséges az is, hogy az étkezést harcpszünetek alatt, vagy az előörsökön a harcalkészültség lényeges csökkentése nélkül egyszerű módon kiszolgáltassuk.

Főzöládákkal elláttatnak:

a) a magasabb parancsnokságok, a csapatok és intézetek (vonatok), amennyiben ezek háboruban a hegyfelszereléssel láttatnak el;

b) a hadrakelt sereg intézetei (vonatai), a mozgókonyhákkal ellátott tábori tüzérségi lövészeres oszlopok, gyaloghadosztály egészségügyi intézetek és tábori kórházak kivételével;

c) a vasut- és táviróezred egyes alakulásai,

valamint a külön czélokra rendelt különleges alakulások.

2. Minden egyes főzöláda általában 25 ember részére szolgál.

A hegyifelszerelésnél minden főzöládát szállító málhásállat két-két főzöládát visz.

3. A főzöládát szállító málhásállatok a rendelkezésre álló felszereléshez képest 94 m. vagy 80 m., kincstári rögtönzött, vagy pedig az országos málhanyereggel szereltetnek fel.

A 94 és 80 m. kincstári málhanyereggel felszerelendő főzöládát szállító málhásállatok gyanánt erős állatokat kell kiválasztani.*)

Minden főzöládát szállító málhásállatra pótrakományként: a szabványos- és a tartalék-adag zabja, továbbá vagy a vezető podgyása és — amennyiben rendelkezésre áll — egy kézi balta, vagy a lószerelékek és az itatóveder lesz rendszerint felmálházva.

Egyes, kevésbé teljesítőképes főzöládát szállító málhásállatok pótrakománya egészen vagy részben ugyanahhoz a vonattesthez tartozó más, kevésbé megterhelt vagy erősebb málhásállatokra rakható.

*) A 80 és 94 m. málhanyeregnél a főzöládákhoz egy nyeregheveder többnyire elegendő. A főzöládát szállító málhásállatok számára málhásállatok rendszerint nem szükségeltetnek.

Hogy a főzöládát szállító málhásállatok jobban haladhassanak, a szükséghez képest valamennyi főzöládát szállító málhásállatról a pótrakomány levehető és a rendelkezésre állított vagy e célra megszerzett málhásállatokon továbbbitható.

Minden főzöládára 10 dg. tea és 1 kg. czukor jut, mely esetleg egyéb málhásállatokon továbbbitandó (l. a 28. pontot).

Ha menetközben valamely főzöládát szállító málhásállat menetképtelenné válik, akkor a főzöládákat más oly málhásállatra kell átrakni, amelynek rakományára a menet befejezte után kevésbé van szükség.

4. Menetközben a főzöládát szállító málhásállatok akként osztandók be, hogy a menetcél elérése után, vagy a nagy pihenő alatt amily gyorsan csak lehet, csapatjukhoz juthassanak. Ennélfogva **elvileg** a csapattest vagy önálló csapatrészt végén menetelnek. E beosztást nem kell külön elrendelni, mivel ez, ha csak más intézkedés nem történik, mindig érvényes. Ha a beosztástól **kivételesen** (fokozottabb harc-készültség miatt) el kell térni, akkor nagyobb menetszlopoknál a főzöládát szállító málhásállatok, többnyire külön lépcsőkbe egyesítve, a vonat- (gazdászati-) tisztek vezetése alatt a csapatoszlop végén vagy a vonatban meneteljenek.

A főzöládát szállító málhásállatok egyesítését rendszerint a (hegyi-) dandárparancsnokságok szabályozzák.

Kikülönített csapatrészeknek a szükséghez képest kell kiutalni a főzöládát szállító málhásállatokat.

Ütközet alatt a főzöládát szállító málhásállatokat idejében meg kell állítani és azokat a harctértől oly messzire vissza kell tartani, hogy sem a harcot zavarólag ne befolyásolják, sem abba bele ne keveredjenek.

A hátul levő csapatoknak vagy előrerendelt intézeteknek előnyomulását elősegítendő, a málhásállatok — amennyiben lehetséges és tanácsos — a közlekedési utakat hagyják szabadon.

Mindazonáltal akként kell azokat készen tartani és az ütközet lefolyásához mértén fokozatosan előrevonni, hogy közvetlenül az ütközet után vagy valamely harczzünet alatt is rendelkezésre álljanak.

A főzöládát szállító málhásállatok oszlopának vezetésére hivatottak kötelesek, hacsak lehetséges, az összeköttetést előre fentartani. Parancsnok elmaradása esetén a szükséghez képest saját kezdeményezésükből intézkednek.

5. A h a d r a k e l t s e r e g intézetei (vonatai) a főzöládákat — a vonatoszlopra felosztva —

kevésbé megrakott vagy jobban fogatolt járművekre pótrakomány gyanánt rakják fel. Ha ilyen jármű egyedül maradna vissza, akkor a főzöládát más járműre kell átrakni.

6. Nem használható vagy elveszett főzöládák vagy azok alkatrészei (katlan, szigetelőláda) háboruban első sorban a saját vagy ugyanama parancsnokság kötelékében levő más csapatnak (intézetnek) állományfogyatékaikövetkeztében fölöslegessé vált és rendelkezésre álló főzöládákból pótlandók, mire nézve az illető parancsnokság intézkedik.

Az ezután a teljes hadiállomány számára még esetleg hiányzó főzöládákat a csapattestek (intézetek) az előljáró parancsnokság útján a hadsereg-hadtápparancsnokságnál igénylik.

Minden hadsereg-hadtápparancsnokságnak egy 50 főzöládából álló rendelkezési tartalék utaltatik ki; ennek kezelése a hadsereg tábori vonattárra vagy egyéb (állandó) intézetre bízandó.

7. A főzöládák kisebb javításait háboruban a fegyvermesterekkel, szakértő honvéd vagy polgári mesteremberekkel a kincstár terhére kell eszközöltetni.

Kisebb hiányosságok megszüntetésének módját az 1. melléklet 7. és 16—21. pontja tünteti fel.

Az esetleg szükséges málhakötelek esetről-
esetre a kincstár terhére szerzendők be.

8. A főzőládákkal felszerelt intézeteknél (vonatok) az 5 főre való főzőedények az állománynak csak egy ötödrésze után viendők el. Ugyanez áll a hegyivonatszázadoknak a csapatoknál beosztott (fél-) szakaszaira, a hegyi-
ütegekre és hegyi lőszeres oszlopokra nézve is.*)

II. A főzőláda leírása és kezelése.

9. A főzőládák a főzőkatlanból és a katlan elhelyezésére szolgáló melegtartó ládából (szigetelőládából) állanak.

A katlan (legalább is 95% finomságu) szinnikelből készül, 26 l. ürtartalmu és a két bádogfalból álló tűzhely van hozzá szerelve. A katlan fedőjén egy biztonsági szelep (csavarszelep) van alkalmazva.

A szigetelőláda fafalakból áll, amelyekhez belül parafalemezek olyképen vannak

*) Oly csapatrészek, amelyek számára jelenleg két azonos tiszti táborikonyha van rendszeresítve, ha főzőládákkal szereltetnek fel, további intézkedésig e tiszti táborikonyháknak csak egyikét viszik el, ezt azonban a főzőfazekak és éthordó esészek egyidejű visszahagyása mellett a második tábori konyha tányérjaival és szükségelt egyéb részeivel kiegészítik.

csavarokkal hozzáerősítve, hogy ezek és a fafalak között asbestvászonnal, továbbá olajvásznon és szalmapapírral légmentesen körülzárt légür képződik.

A ládafödél kívül alumíniumlemezzel van borítva (34. pont második bekezdése).

Minden főzőládához egy párna tartozik, mely a behelyezett katlan felső felületére teendő és a melegség kiáramlását szintén akadályozza. A közelebbi adatokat a főzőláda berendezésére és használatára nézve az 1. melléklet tartalmazza.

10. a kezelésnél a katlant felül alkalmazott mindkét kézikengyelén kell megfogni.

A katlannak a ládából való kivétele alkalmával a tűzhely vezetőhornya hosszában lefelé csuszik és a katlan alatt tüzrakásra alkalmas ürt képez; a katlannak a ládába való helyezésekor ellenben a tűzhely magától a katlanköpeny felületére tolódik. A katlannak a tűzhely fölötti biztos rögzítése végett, ha szükséges, a kiemelt, szabadon tartott katlant erősen megrántjuk vagy a tűzhely hosszú bádofalait mérsékelten széthúzzuk, miáltal a katlan alsó részén alkalmazott csap a vezetőhorony lyraalakú részébe csuszik. A katlanfedő nyitása és zárása a fedőfogantyúnak

csavarása által, a szelep nyitása és zárása pedig a szárnycsavar segítségével történik.

11. Minden főzőláda egy levesmerítővel, amelynek nyele villa gyanánt is használható és kis hustálalókéssel van felszerelve.

12. A málhanyeregre való felmálházás a nyereg szerkezetéhez képest vagy a hordszj-láncszemeknek a nyereg tartókamóiba való beakasztása, vagy máalhahevederek (málhakötelek) segítségével történik. Első esetben, hogy a felmálházott láda ingása megakadályoztassék, ajánlatos a szigetelőláda közepére egy máalhahevedert átvetni.

A főzőláda súlya összes alkatrészeivel 20·5—21·5 kg.

A teljes pótrakománnyal felszerelt málhásállat megterhelése, a nyeret stb. beszámítva, legkedvezőtlenebb esetben a rögtönzött fanyergeknél vagy országos nyergeknél kereken 120, a 94 m. málhanyeregnél kereken 132 kg.

A hordrakomány súlya az egy nap alatt kiszolgáltatót étkezések nemétől és számától függ; csökken, ha például a nagy pihenő alatt egy tál ételt adunk, vagy a főétkezést leves nélkül készítjük (15. és 17. pont).

III. A főzőládák használata.

13. Az étkezés elkészítése végett, ha menetmozdulat nem történik, a főzőládák a katlanoknál nyílt tüzelés mellett szokásos módon használatnak. E czélból a katlant tüzhelyére kell állítani és a katlanfedő szelepét kinyitni.

Az étkezés elkészítése a **menetmozdulatok** alatt a «felfőzés»-ből és a «készfőzés»-ből áll.

«Felfőzés» végett a menet kezdete előtt a katlanokat vízzel, továbbá az élelem-adag czikkeivel (hus, étkezési czikkek) megtöltjük, azután a katlanfedőt a fogantyú csavarása által elzárjuk és a katlant nyitott szeleppel addig hagyjuk a tűzön, míg a víz a forrási hőmérséket el nem éri, ami arról lesz felismerhető, hogy a csavarszelepen vizgőz áramlik ki.

A «felfőzés» után a katlant és a szelepet jól elzárjuk, a katlant gyorsan a szigetelőládába állítjuk, a párnával betakarjuk és gyors lezárása után a ládát a menet megkezdésekor a főzőládátszállító málhásállatra felmálházzuk vagy a járműre rakjuk.

A szigetelőláda melegtartó tulajdonságánál fogva a felfőzés által elért forrási hőmérsék a



katlanban igen soká megmarad és ugy ennek, valamint a gőznyomásnak*) behatása az étel minden további beavatkozás nélkül menetközben megfő. (Készfőzés.)

A 20—45 perczig tartó felfőzéshez ládánként 3—6 kg. fa szükséges.

A leveshus és hüvelyesek készfőzése — további fafogyasztás nélkül — 3 egész 3¹/₂ órát igényel.

14. A felfőzés előtt sohasem szabad a szelep kinyitását elmulasztani.

Ennek figyelmenkívülhagyása esetén az a veszély áll be, hogy a kiáramlásában megakadályozott gőz a katlant szétrobbantja. Viszont a katlannak a ládába való elhelyezése előtt a szelepet mindig jól el kell zárni, mert egyébként a folyékony tartalom kiszivárog és a készfőzéshez szükséges gőz kiáramlik. Ha a készfőzés után a katlanfedő csak nehezen volna leemelhető, akkor a szelepet ki kell nyitni és a fedőt levegő beeresztése által lazítani.

Ha a katlanfedőt a felfőzés alatt vagy röviden után a katlanról le kell emelni (felnyitni), akkor ezt elővigyázattal cselekedjük,

*) A megfelelő gőznyomás elérése végett a katlanok nem a felső szélíig, hanem azon alul körülbelül egy vagy két ujjszélességnyre töltendők meg.

mivel ellenesetben a túlhevített gőz vagy a fölbugyogó víz a kezelő embert leforrázhatná.

Ha ilyenkor a szelep már zárva volt, akkor azt a katlanfedő leemelése előtt kinyitjuk és a gőzt kieresztjük; azután a kengyelfogantyucsavart — anélkül, hogy a kengyelt oldalt eltolnók — lassan és mérsékelten felcsavarjuk.

Amennyiben ennél a katlanfedő alatt a gőzzel együtt folyékony tartalom is kitódulna, a fogantyucsavart újból meghuzzuk és ismét mérsékelten megeresztjük. Csak akkor, ha ilyen módon a gőzt már teljesen kieresztettük, szabad a kengyelfogantyucsavart egészen felcsavarni.

A felfőtt ételek a ki nem nyitott főzládákban még 14—16 órai behagyás után is, a külső hőmérsékhez képest 50—70 C foknyi meleget mutatnak.

15. Az embernek naponként rendszerint meleg reggelit, továbbá mint főétkezést kiadós ebédet (talán levelest, hust és főzeléket), azután vacsorát (talán hust és főzeléket vagy tésztát) és szükség esetén meleg italt (teát stb.) adjunk.

Hadműveleti szünetek és kisebb menetek alatt, amikor az éjjelezési körletben való bevonulás aránylag korán történik, ez a három étkezés rendszerint lehetséges lesz.

Hosszabb menetek és előrelátható későbbi bevonulás esetén ajánlatos lesz a pihenő alatt egy tál meleg ételt kiszolgáltatni; az ebédet és a vacsorát többnyire egy étkezésben kell majd egyesíteni és közvetlenül az éjjelezési körletben való bevonulás után elfogyasztani. A viszonyokhoz képest kivételesen az ebéd is mint főétkezés a nagy pihenő alatt kiszolgáltatható.

Az ellenség közelében és ütközetnapokon az étkezések száma és időpontja egészen az adott viszonyoktól függ. Ehhez képest állapítják meg a csapat — illetőleg alosztályparancsnokok a napi adaghoz tartozó élelmiczikék felhasználását.

16. Ez elvi határozmányok szerint tehát a főzöládák használatát bizonyos merev szabályhoz kötni nem lehet.

Arra nézve, hogy az adott viszonyok között a főzöládákat miképpen lehet kihasználni és a főzési folyamat egyes mozzanatait idő szerint elosztani, a következő oldalon lévő példa szolgálhat támpontul.

A főétkezés lehetőleg a «teljes adag» étkezési alkatrészeinek nagyobb részéből (például 300 g hus, 100 g főzelék) álljon. Az étkezés feljavítása és az emberi szervezet részére szükséges változóság elérése

Még pedig		az éjjelezési állomáson való					
		korábbi			későbbi		
		bevonulás esetében					
		a «felfőzés»	a «készfőzés»	az ételek kiosztása	a «felfőzés»	a «készfőzés»	az ételek kiosztása
		például foganatosítható					
a reggeli	a (régli) éjjelezési állomáson, mely esetben az elkészítés az elindulás napján reggel vagy az előző napon este eszközölhető ; első esetben a főzés folyamatát a felfőzésre és a készfőzésre szétválasztani nem szükséges						
az ebéd	a	a menet kezdete előtt	menetközben	az (új) éjjelezési állomáson való bevonulás után mint főétkezés	a menet kezdete előtt	a menet első felében	a pihenő alatt mint egy tál étel (kiseb étkezés)
a vacsora	s	az (új) éjjelezési állomáson a főzés folyamatát a felfőzésre és a készfőzésre szétválasztani nem szükséges		mint kisebb étkezés	a pihenő alatt	a rákövetkező menetmozdulat alatt	az (új) éjjelezési állomáson való bevonulás után mint főétkezés

végett arra kell törekedni, hogy az alosztályon belül rendelkezésre álló főzöládák egy része a főzeléknek külön étel gyanánt való elkészítésére használtassék fel (például: 3—4 főzöládjában párolt rizs, zsirral és hámozott hagymával, polenta stb., az alosztály többi főzöládjában pedig marhahus és leves, főzelék hozzáadásával vagy anélkül). Az élelemadag fenmaradó részeit a kisebb étkezésre kell fordítani, amely hus nélkül is elkészíthető.

17. Egyes esetekben, továbbá nehéz utakon a főzöládát szállító mállásállatok terhének csökkentése végett is a főétkezés leves nélkül is készíthető (gulyás, rizses hus stb.).

A főzöládáknak a viszonyok által indokolt más, a fenti irányelvektől eltérő használata a (az alosztály-) parancsnokok belátására van bízva. Az erre vonatkozó intézkedés által azonban az a cél, hogy a legénység, lehetőleg az éjjelezési állomáson való beérkezés után (a pihenő alatt) jól és többször étkezhessen, elérhető legyen.

Az étkezés elkészítésén kívül a főzöládákat — a hozzátapadó zsir- és ételrészekről való alapos megtisztításuk után — az ivóviznek felfőzés által való javítására is használhatjuk.

IV. Az étkezés elkészítése.

18. A főzőládákban az egyszerű tábori étkezésnek valamennyi ételneme előállítható.

Főzésre marhahuson kívül rizs, árpakása, hüvelyesek (borsó, lencse, bab), burgonya, a kereskedelemben kapható szárított tészták (makaróni, tarhonya), továbbá savanyu káposzta, dara, pohánka (haricskakása) és tengeriliszt, valamint — ha az elkészítésükhöz szükséges idő rendelkezésre áll — saját készítményü tészták is alkalmasak.

19. Az elkészítésnél az étkezési cikkek nemének a «felfőzés» tartamára csak csekély befolyása van.

Hosszabb felfőzés gyorsítja ugyan a teljes megfőzést, ennek tartama azonban első sorban a használt étkezési cikkek nemétől függ.

Az árpakása, hüvelyesek és savanyu káposzta megfőzéséhez megközelítőleg ugyanannyi idő szükséges, mint a marhahus megfőzéséhez. E cikkeket tehát a marhahussal egyidejűleg kell tűzhöz állítani (felfőzni), tekintet nélkül arra, vajjon azok mint külön főzelékétel külön katlanokban, vagy a marhahussal együtt készítettnek el.

A többi főzelékecikk, nevezetesen a rizs burgonya, tészta és hasonlók, a marhahus meg-

főzéséhez szükséges idő alatt gyakran szétfőnek.

E czikkek ennél fogva rendszerint, különösen pedig akkor, ha az étkezés kiosztása csak több órával a menetmozdulat kezdete után fogatosítandó, későbbben, menetközben, talán rövid pihenő alkalmával, teendők a katlanba, mi végett oly főzőládáknál, amelyek hordszijak segítségével vannak a nyergen megerősítve, csak a málhaheveder felnyitása szükséges, míg oly főzőládákat, amelyek a málhanyereggel vannak összefűzve, többnyire le kell málházni. Ha azonban menetközben megállani nem akarunk, vagy ha például attól kell tartani, hogy hideg időjárásban a főzőládák felnyitása alkalmával igen sok meleg kárba veszne, akkor az említett czikkeket a marhahussal egyidejűleg tehetjük tüzhöz (főzhetjük fel). Ily esetekben azonban ajánlatos lesz a «felfőzést» éppen csak addig az időpontig folytatni, míg a katlanszelepből az első gőz ki nem áramlik.

A többi czikknél néha jó lesz a «felfőzést» néhány percczel ez időponton túl is folytatni; ezáltal elérhetjük azt, hogy az étel gyorsan és biztosan megfő, ami különben a marhahusnál olyképp is elérhető, hogy a katlanba kisebb husdarabokat teszünk.

Ha különös viszonyok folytán azok a cikkek, amelyek a menet alatt utólag tétettek a katlanba, a menetcél elérésekor még nem volnának elegendő puhák, akkor rövid utánfőzéssel segíthetünk.

Az adott viszonyok megfelelő figyelembevétele és a főzőszemélyzet kellő kioktatása mellett mindenkor lehetséges lesz a főzőládákban izletes, egészséges és változatos étkezést elkészíteni.

20. A főzőládákban a leves a marha- és borjúhúson kívül, még kecske-, ürü- vagy sertéshúsból is a rendes módon elkészíthető.

Az utóbb említett három husnemnél (hogya zsír jobban felszívódjék) ajánlatos a levesbe rizst, árpakását vagy főképen burgonyát, azután nagyobb mennyiségű borsot vagy paprikát, valamint foghagymát is tenni. Igen zsíros levest okvetlenül le kell főlni.

A dara és tengeriliszt, valamint saját készítményű tészták elkészítésénél a katlan tartalmát a «felfőzés» alatt jól meg kell keverni, nehogy az egyes részek összetapadjanak és ezáltal csak külsőleg főjenek meg, belsejükben pedig főtelenek maradjanak.

21. Különféle **hozzávalók** által a főzőládákban való főzésnél is az étkezés jóságát

és izletességét javíthatjuk és a változatosságot elérhetjük.

Ide tartoznak első sorban: a zsír, a «rán-tás», a friss főzelék vagy a julienne (száritott főzelék), továbbá, amennyiben megszerezhetők, cukor, édes tehén-, kecske- vagy juhtej (rizses- és darás ételekhez vagy tésztákhoz), aludt tej (morzsolka és mamaligához), friss sajt (makaroni és polentához). Lásd a 29. pontot.

22. A főzőládákban kevés vízzel készített ételek a katlanban végbemenő «párolás» következtében többnyire igen izletesek (p. o. párolt rizs zsirral és hagymaszeletekkel, párolt hus).

Ugyanez áll a huskonzervekre nézve is, amelyekre előnyös, hogyha a főzőládákban felmelegítjük; az ehhez nem szükséges főzőládák a kiegészítő mellékételek elkészítésére használandók.

V. Különös határozmányok.

23. Az éjjelezési állomásról való elindulás előtt reggel foganatosítandó «felfőzéshez» szükséges előkészületek (a víz és tüzelőanyag hordása) lehetőleg már az előző napon megteendő.

Ezáltal elkerüljük azt, hogy a főzőládát szállító málhásállatokat (a főzőládák továbbbitására rendelt járművek) menetbeosztásukról lekéssenek.

Azonbán semmi szín alatt sem szabad a felfőzést az ahhoz szükséges idő letelte előtt megszüntetni, mivel máskülönben az étel nem főne meg.

Ha rendkívüli viszonyok folytán a felfőzést az elrendelt elindulásig kivételesen nem lehetne teljesen befejezni akkor a főzőládát szállító málhásállatok (a főzőládák továbbbitására szolgáló járművek) későbbi indulása és a menetoszlopnak mellettük elhaladó részeihez való csatlakozása iránt kell intézkedni.

Ily esetekben az osztály-(alosztály-) parancsnokok gondoskodjanak arról, hogy a főzőládát szállító málhásállatok (járművek) későbbben a hozzátartozó alosztályaikat megtalálják.

24. A nagy pihenő tartamát akként kell kiszabni, hogy az étkezésnek a pihenő alatti kiosztására, a második étkezés felfőzésére és az ehhez szükséges előkészületek megtételére megkívántató időt is a szükséghez képest figyelembe vesszük. E teendők, ha víz és fa a közelben hapható és a málhásállatok (járművek) a menet alatt a

csapatnál voltak beosztva, általában $1\frac{1}{2}$ óra alatt végezhetőek el; az étkezés kiosztása 6—10 perczig tart.

25. A pihenőhely megválasztása fontos a vízszükséglet miatt, de legtöbb esetben a második étkezés felfőzéséhez szükséges vizet, esetleg már felöve, a kiindulási állomásról vihetjük el, mivel a pihenő alatt kiszolgáltató étkezés (egy tál étel) elkészítéséhez az alosztálynál rendelkezésre álló főzőládák gyakran csak részben fognak igénybe vétetni. E viznek az induló állomáson való fölforralása által a pihenő alatt eszközözendő «felfőzés» időtartamát és ennél fogva magát a pihenőt is jelentékenyen megrövidítjük.*)

26. Ha a második étkezéshez szükséges főzővizet a pihenő alatt elő lehet teremteni, akkor abban az esetben, ha csak egy tál étel szolgáltat ki, a fenmaradó főzőládákban forró napokon ivóvizet szállíthatunk: a ládák szige-

*) Hasonló módon eleve megmelegíthetjük az ételek felfőzésénél másnap reggel szükséges vizet már előtte való este azokban a ládákban, amelyeket nem használunk a reggeli kávé elkészítésénél.

Ezáltal a másnap reggel foganatosítandó «felfőzést» is gyorsítjuk; azonkívül a szigetelőláda is — különösen hideg időjárásakor — megfelelően átmelegszik, minek folytán a «készfőzés» alatt sokkal kevesebb meleg vész kárba.

telő tulajdonságánál fogva a víz azokban a rendes alacsony hőfokot több órán át megtartja.

27. A málhásállatokon (járműveken) a viszonyokhoz képest épugy, mint a főzővizet a pihenő alatt foganatosítandó felfőzéshez szükséges csekély fát is el lehet vinni.

Különös esetekben a felfőzésnél faszenet is használhatunk. Ez a katlan és a tüzhely hosszú falai közé teendő, mi mellett az utóbbiakat oldalvást szét kell huzni.

28. Erősen fűszerezett ételeket a pihenő alatt ne szolgáltatassunk ki, mert azok szomjuságot okoznak.

Ajánlatos ellenben — esetleg ivóvíz helyett — teát kiszolgáltatni, melyett többnyire még az elindulás előtt el lehet készíteni.

Azt gyorsan és egyszerűen el lehet készíteni, mivel a víz már az induló állomáson fel lett főzve, úgy hogy abba a pihenő alatt csak a vászonzacskóba töltött tealeveleket kell mártani.

29. Okvetlenül törekedni kell arra, hogy az alosztályok azokat a cikkeket, amelyekkel az étkezés feljavítható (21. pont), az éjjelezési helyeken (szállásokban) szerezzék meg. Ez könnyen lesz foganatosítható, mert az alosztály ebbeli szükséglete alig esik latba és gyakran az egyes főzőládákban is elhelyezhető.

30. Szükségből a főzőládák pótsütemény előállítására is használhatók.

E célból, miután a katlanfenéket zsirral bekentük, liszttel jól behintettük és esetleg egy papirlappal betakartuk, a keletlen tésztát kétujjnyi vastag darabban a katlanfenékre, ennek teljes hossza-széle kihasználásával, rá tesszük, vagy pedig a kelesztett tésztából négyujjnyi vastag hasáb (lepény-) alakú tésztadarabokat formálunk, ezeket egymás mellé rakjuk és a katlant **igen gyenge** tüzláng, vagy pedig csak a **parázs** hatásának addig tesszük ki, míg a tészta meg nem sül.

Erős tüzláng mellett a sütemény kívül megég, belül pedig nyersen marad, azonkívül a katlananyag is rongálódik.

A tészta ízét lényegesen megjavíthatjuk, ha a keletlen tésztába rumot vagy vörösbort teszünk.

31. Nagy hideg vagy esős időjáráskor a felmálházott (felrakott) főzőládákat, nagyobb lehülés megakadályozása végett, az esetleg kéznél levő málhatakarókkal, zsákokkal vagy hasonlókkal be kell takarni.

32. A katlanban fel nem melegített vizet igen **alacsony** hőmérsék mellett hosszabb ideig tartani nem szabad, mert jégképződés folytán a kitágult tartalom a katlant szétrepesztheti.

Épügy nem szabad üres vagy csak kevés vizet tartalmazó katlanokat a tüzláng hatásának kitenni, mert a tűz a katlant idővel átégetné.

Nehogy a tűz a katlan szögecselését (forasztását is idő előtt elpusztítsa, a katlant (ha lehet) legalább addig kell megtölteni, hogy a víz, illetőleg az étel felszine a szögecssoron túl érjen.

33. A katlanban levő ételeket csak **közvetlenül** az ételkiosztás előtt szabad eczettel stb. savanyítani. Savanyított ételeket **csak igen rövid ideig** szabad a katlanban hagyni, mert az eczet behatása nikkelsó képződését segíti elő, amely az ételt valamivel sötétebbé tehetné.

Hogy az egészségre néha ártalmas savak **természetes** képződése teljesen megakadályoztassék, az ételeket — a reggeli kávé kivételével — éjjelen át a katlanokban **ne** hagyjuk.

34. Az étkezés kiosztásánál, hogy a szigetelőláda belseje be ne piszkolódjék, a katlant a szigetelőládából mindig ki kell venni (1. melléklet 18. pont).

A hus adagolása a ládafödél alumínium-lapján fogatosítandó.

35. Minden használat után a kat-

lant alaposan, de éles eszközök alkalmazása nélkül meg kell tisztítani. Ugyanigy kell elbánni a szigetelőládával is. Hogy a használatban levő katlanok anyaga sötétebbé válik, az olyan természetes jelenség, amely sem az ételnek, sem a katlan anyagának nem árt és amelyet ennél fogva tisztítás által el sem kell távolítani.

A szelepeket, esetleges robbanás veszélye miatt, a belső oldalon eszközrendő tisztítás által kell az eldugulástól megóvni.

A tüzhely — hogy rozsdásodása megakadályoztassék — az étkezés kiosztása után szárazra törlendő; ha a tüzhely nehezen csuszik fel és le, akkor többnyire ugy segíthetünk, hogy a nagy hőség következtében megvetemedett (elgörbült) bádogfalakat kézzel kiegyenesítjük (1. melléklet 7. pontja).

A főzőládák jókarbantartása, valamint a főzés feletti felügyelet, továbbá a szükséges eszközöknek a kellő időben való megszerzése és az étkezés jósága és változatosságáról való gondoskodás az alosztályoknál a gazdasági hivataltól beosztott törzsszámvivőt vagy számvivő altisztet illeti meg, aki ebbeli kötelességének teljesítésében az alosztályparancsnok és a gazdasági hivatal főnöke által ellenőrzendő.

VI. Gazdászatközigazgatási határozmányok.

36. A főzöládák a különös felszerelési czikkekekhez tartoznak és a kincstárral szemben a ruhaszámadásban mutatandók ki és számolandók el.

Azok elhelyezésére és az alosztályoknak ideiglenes használatra való kiadására nézve a Ruhagazdálkodási utasítás 96. §. 3. pontjában foglalt határozmányok irányadók.

37. A magasabb honvédparancsnokságok számára a főzöládák a honvéd csapatok őrizetében állanak és mozgósítás esetén az illető parancsnokságoknak átadandók.

38. A főzöládákhoz szükséges málhás-állatfelszerelés — amennyiben készletben van — a cs. és kir. vonatcsapatnál őriztetik.

39. A főzöládákkal felszerelt csapatok (intézetek) főzöládáikat békében a 42. pontban foglalt határozmányok figyelembevételével mellett a főző és bemutató, valamint a nagyobb harc-, menet- és lögyakorlatoknál, továbbá a magasabb kötetelékben tartandó fegyvergyakorlatoknál használatba vehetik.

40. A raktárolásnál a katlanok a

szigetelőládákban őrizendők; ha azonban elegendő hely van, akkor a **katlanokat** és **ládákat** konzerválásuk jobb ellenőrizhetése végett **külön-külön** kell raktározni.

A láda fedeleket nyitva kell tartani és nem tulságos nagy fadarabbal alátámasztani; a katlanszelepek nyitva tartandók.

A ládákat és katlanokat megfelelő időközönként, de legalább is minden 4 hónapban egyszer bizottságilag behatóan meg kell vizsgálni és tisztogatni.

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

Mindkettőnél kivált a belső falak, a ládáknál különösen még a fenék (1. melléklet 16. pontja) is alaposan megvizsgálandók és megtörlendők, hogy az oxydáczióknak és a penész képződésnek eleje vétessék.

A katlanoknál **nem** szükséges rozsdaképződés elleni szereket alkalmazni. A katlanokat azonban, éppugy mint a tüzhelyeket és a szigetelőládákat is elraktározásuk előtt okvetlenül a leggondosabban meg kell tisztítani.

A tüzhelyek a rozsdaképződés ellen grafittal vonandók be. Ezt megelőzőleg a netalán képződött rozsdát feláztatás és kefével való dörzsölés útján el kell távolítani.

Használatba vételük előtt a raktárolt katlanokat alapos tisztítás és az odatapadt idegen anyagok eltávolítása céljából forró szódaoldattal ki kell öblíteni.

41. Selejtes anyaggal való későbbi kicserélés meggátolása végett minden katlan mint kincstári tulajdon a magyar czimerrel van megjelölve.

Az osztály stb. parancsnokok, továbbá a szemléttartók is figyelemmel legyenek arra, vajjon a raktárakban csak a fent említett jelzéssel ellátott katlanok őriztetnek-e. Ellenkező esetben, a hibás közeg kipuhatólása és a kárterítés megindítása végett felsőbb helyre azonnal jelentés teendő.

Ha a czimer a katlanok használata (tisztogatása) által kevésbé vált láthatóvá, akkor a katlanok alkalomadtán utánbélyegzendők. A kerületek hadbiztosságai ily célból megfelelő czimerbélyegzővel vannak ellátva.

A katlanok lebélyegzésénél a czimert a katlan keskeny függőleges oldalán kívül kell alkalmazni*); a fedőt azonban nem szabad uj-

*) A katlanok lebélyegzésénél a katlanfal belső oldalára, arra a helyre, a hová a czimert alkalmazni akarjuk, kalapács stb. segítségével megfelelő nyomást gyakoroljunk («alátámasztjuk»), hogy a katlanfal elhajlásának elejét vegyük.

ból lebélyegezni még akkor sem, ha az előzőleg czimerrel elláttatott volna, mivel erőalkalmazása által a biztos tömitést akadályozó elhajlása idéztetnék esetleg elő.

42. A főzőládáknak békében való használatbavétele esetén mindig szem előtt tartandó, hogy azok költséges és komoly esetben fontos felszerelési cikket képeznek, amelynek tábori használhatóságát, minthogy új beszerzések ki vannak zárva, minden körülmények között fenn kell tartani.

A főzőládákat tehát kimélettel kell használni. Ez okból, eltekintve beigazoltan senki hibájára nem róható véletlen esetektől, a használhatatlanná vált vagy veszendőbe ment főzőládák rendes körülmények között a központból nem is pótolatnak.

A főzőládáknak békében való tulzott, céltalan és kiméletlen használata a tábori használhatóság fenntartása érdekében okvetlenül megakadályozandó.

43. A főzőládáknak főző- és oktató gyakorlatoknál való használata folytán szükséges helyreállítások a csapatoknál (intézetek) rendelkezésre álló átalányokból, első sorban pedig

amennyiben ez lehetséges, a ruhagazdálkodási alaptól és mozgókonyhaátalányból fedezendő.

A nagyobb gyakorlatoknál használt főzőládák helyreállításából felmerülő kiadások a kerületi parancsnokságok fegyvergyakorlati javadalmazását terhelik.

A helyreállításokra elsősorban szakértő honvéd mesteremberek alkalmazandók. E munkálatok foganatosítására nézve az 1. melléklet határozmányai mérvadók. A lakkmáz csak annyiban újítandó meg vagy javítandó ki, amennyiben ez a főzőládaanyag konzerválása végett szükséges (1. melléklet 21. pontja).

A főzőládák alkatrészeinek pótlása tekintetében ugyanazok a határozmányok érvényesek, melyek az 1910. évi 74941/8. számú honvédelmi ministeri rendelettel a mozgókonyhákra nézve kiadattak.

44. Nem használt főzőládák jókarbantartása után kiadások rendszerint nem merülnek fel. Ha azonban ily kiadások különleges viszonyok által indokolt esetekben, oly csapattesteknél, amelyek főzőládákat tábori alakulások számára gondoznak, mégis előfordulnának, akkor ehhez a honvédelmi minister engedélye szükséges.

45. A főzőládáknak békében való hasz-

nálata esetén a főzőanyagjárandóság — amennyiben ez, az E—2. jelzetű utasítás határozmányai vagy külön intézkedések értelmében, nem valamely pénzátalány hányadából szerzendő be — további rendelkezésig ugyanabban a kiméretben számítandó fel, mint a hordható főzőedények használatánál.

1. melléklet.**A főzőláda részletes leírása,
annak helyreállítása.****I. A főzőkatlan.**

1. A derékszögű katlan élei és sarkai a könnyebb tisztítás végett kivétel nélkül erősen le vannak tompítva.

A katlan 1·3—1·4 mm vastag szin nikkellemezből (legalább is 95 százalék Ni) készül és a nagybani gyártásnál két sajtolt részből lesz előállítva, amelyek egymásra vannak borítva és gőzálló, forrasztott szögecselés által összekötve. Egyébként a katlan a felső- és az alsórészből áll, amelyek egymással a fölül és alul hozzájuk forrasztott és szögecselt középrésszel állanak összeköttetésben.

Az összeköttetések valamennyi katlannál akként vannak létesítve, hogy a katlanok belsejükben teljesen simák és azokban a tisztítás alkalmával ételmaradékok vissza ne maradhassanak.

A katlan tetején kerek nyílás van, amelynek széle fel van karimázva és szin nikkeltől

készített U-alaku gyűrűvel körülvéve ez utóbbinak belső felhajtása a katlanfedőnek tömitőfelületül szolgál, a külső valamivel magasabb felhajtása pedig a tömitőfelületet véletlen sérülések (lökések stb.) ellen védi. E felhajtás hat hasadékkal (lyukkal) is el van látva, hogy tisztátalanságokat és ételmaradékokat könnyebben el lehessen távolítani. A gyűrűnek a katlan tetején való megerősítése rápréselés és összeforrasztás által történik.

2. A katlan-(záró-) fedő sajtolás utján szin nikkelből van előállítva és természetes ruganyossággal bir, amelynek segítségével a katlan nyílása szorosán lezárható. A katlanfedő középpontjában, függőleges irányban, a szinnikkelből készített kengyel fogantyucsavar (zárócsavar) van szilárdan alkalmazva.

A fedő elzárására egy vasból készült (ónozott) kengyel szolgál, amely a hossz-közepén a kengyelfogantyucsavarnak megfelelő sárgaréztokkal és a sárgarézéből készített fogantyuvál van felszerelve*); ez utóbbi ónozva van. A fogantyú forgatása által a kengyelt leeresztjük vagy felemeljük; a kengyel emelésénél, illetőleg a zárócsavar (be-)

*) Azáltal, hogy a csavart és a tokot külön-külön fémből készítjük, a működést gátló oxydációt hosszabb nemhasználás esetében is biztosan elkerüljük.

csavarásánál a kengyel két vége a katlan tetején alkalmazott (nikkelösszetétből készített) két kézikengyelhez támaszkodik; ezáltal a katlanfedő az U-alaku gyűrű tömitő felületéhez szorul és a katlan nyílását légmentesen elzárja.

A fogantyut használatkor (tisztításnál) csak annyira kell felcsavarni, a mennyire szükséges. A kengyelnek a kengyelfogantyucsavarról való teljes lecsavarását lehetőleg mellőzni kell a végből, hogy a tok a csavarmeneteit, melyek a kengyelnek a csavarra való ferdereá helyezésével könnyen megrongálódhatnak kiméljük. (E szabály betartása a zárócsavar állandó használhatóságának főfeltetele.)

A katlanfedőn a biztonsági szelep van alkalmazva.

3. A katlan alsórészének keskeny oldalán két-két nikkelből készült tüzhelyesap van, melyek a tüzhely vezetőhornyába nyulnak és kívül rácsavart nikkelkoronggal vannak ellátva.

4. Az összes forrasztásoknál magasfoku Straith-féle ónforrasztó használatik.

5. A tüzhely két egymással szemben

álló 1 mm. vastag hosszbadogból áll, amelyeknek végei derékszögben meg vannak hajlítva és a tüzhelycsuklók által derékszögű badogalakká összekötve. Ez alak homlok-részén két-két vezetőhorony van alkalmazva, amelyekbe a katlan tüzhelycsapjai nyulnak. A tüzhely a vezetőhorony hosszában fel és letolható.

Hogy a tüzelőhely elgörbülése lehetőleg megakadályoztassék, a hosszoldalak 5 bordával, a homlokoldalak pedig a tűz felé néző részükön $3\frac{1}{2}$ mm vastag Martin-féle aczélbadoggal vannak merevitve.

A homlokoldalak egyike akként van készítve, hogy azon a tüzelőanyag berakása czéljából egy nyílás van.

6. A tüzhely a tűz szitását elősegíti és a felfőzést is gyorsítja, mivel a láng a katlant körüljárni van kényszerítve; ezenkívül a tüzhely a tüzet szél ellen is védi, a tüzet pedig kevésbé teszi láthatóvá és a környék tűzbiztonságát is fokozza.

7. Ha a katlan vizállóságát elveszti (folyik), akkor azt forrasztani kell. Lágyszerítőt lehetőleg belülről kell alkalmazni, mert egyébként a tűz hatása által könnyen leolvad. A katlan vizállóságát a felső- és alsórész szegecshelyein akkor vesztheti

el, ha a katlan, anélkül, hogy a szegecssorokig vízzel (étellel) meg volna töltve, erős tűzhatásnak lesz kitéve, miáltal a forrasztóanyag megolvad.

Ilyen helyeket a szegecsek meghúzása (megkalapálása) vagy pedig forrasztás útján kell kijavítani, gyakran azonban már a második használat alkalmával a behatoló és elszenesedő zsir- és ételrészecskék által maguktól is elzáródnak. Ha használat folytán a katlanfedő rosszul záródnék, akkor háboruban úgy lehet segíteni, hogy az U-alaku gyűrűbe (1. pont) finom homokot vagy földet hintünk, azután pedig a fedőt a szokásos módon a katlanra rátesszük és többször, röviden és erőteljesen, jobbra és balra forgatjuk. Ezáltal az U-alaku gyűrűnek tömitőszéle és a katlanfedőnek megfelelő tömitőfelülete simára csiszolódik.

Békében a kicsiszolás a fegyvermester stb. által (csiszolóval) fogatosítandó.

Ha szabályellenes vagy vigyázatlan használat folytán a kengyelfogantyucsavarnak vagy a hozzátartozó sárgaréz toknak csavarmentete használódott el, akkor háboruban ideiglenesen úgy segíthetünk, hogy a csavart kóccsal begöngyöljük.

A tok azonban, vagy pedig az egész kengyel, mielőbb kicserélendő.

A tüzhely hiányos működése esetén elegendő a bádofalakat a 35. pont értelmében kiegyenesíteni, vagy legfeljebb még a vezető hornyot kissé leszerelni.

A tüzhelyet egészen eltávolíthatjuk, ha a katlan tüzhelycsapjain levő nikkelkorongokat lecsavarjuk.

8. Szín nikkelfém azért alkalmaztatik, hogy a katlan és az egyéb abból készített alkatrészek a tűznek és rozsdának jobban ellentálljanak.

II. A szigetelőláda.

9. A fafalak szabadalmazott enyvvel háromszor keresztben ragasztott és hidraulikus módon sajtolt 8 mm. vastag borításokból (furnérból) állanak, amelyek közül a középső 5 mm. vastag jegenye-, éger- vagy bükkfából, a másik kettő pedig $1\frac{1}{2}$ mm. vastag égerfából készül.

Az illesztések horganyozva, enyvezve és helyenkint szegezve vannak. A fafalak belső felülete 1 mm. vastag, két oldalt több réteg szalmapapírral elszigetelt asbestvászonnal van borítva: valamennyi él (sarok) háromszögű égerfa-horonyléc-czel van erősítve és a faláda sarkaihoz csavarva,

10. A szigetelőláda belseje sajtolt parafalemezekből áll, amelyek függőleges merevítő lécczel, továbbá sajtolt parafából készített széllécczel ellátva akként vannak a fafalakhoz — a lécczel ezek felé fordítva — csavarokkal hozzáerősítve, hogy az említett lécczel egyenlő széles levegőrétegek keletkeznek.

A parafalemezek belső oldalára közbeeső szigetelésként és az említett levegőrétegek tömitése végett olajvászonpapiros van szabadalmazott hidegenyvvel hozzáenyvezve.

A parafalemezek a felső szélen egy hornyolt égerfalécczel vannak a fafalakhoz hozzászorítva.

A parafalemezeknek benyomások ellen való védeése céljából azokon a helyeken, ahol a katlan részei kiállanak, horganylemezből készített szalagok vannak alkalmazva, a fafalak pedig azonkívül — a parafa és a borítás között — égerfából készített lécczel birnak.

Valamennyi vascsavar a rozsdaképződés ellen horganyozva van.

11. A szigetelőláda élei és sarkai a kopás ellen bádogból készített borítások által vannak védve.

A láda elzárására szolgáló födél szintén

parafalemezekkel van ellátva, sarkai és élei pedig bádogborítás által védve.

Külső felületén a födél faléczekkel és egy aluminiumlappal van ellátva.

A födél csuklókon függ, amelyek az elrozsdásodás megakadályozása végett sárgarézből vannak készítve. A háboru idején netalán keletkező hiányosságok minél egyszerűbb megszüntetése végett a födél szijakkal és csatokkal lesz elzárva. Hogy a nyitott födél visszaesése és a csuklók elhajlása meggátoltassék, egy megfelelő óvó-(tám-)szij van alkalmazva.

12. A szigetelőláda oldalfalai egy-egy hordszijjal vannak felszerelve, amelyeken oly célból, hogy azok a felmálházásnál meghosszabbíthatók legyenek, egy-egy vasból készített és 3 láncszemmel ellátott futókarika van (nyeregakasztóláncz).

13. A láda belül először enyves vízzel, azután japánlakkal, kívül pedig először japánlakkal és azután (terep-) szürke fedőszinnel van mázolva. A jobb szigetelés végett a főzőkatlan és a szigetelőláda födele közé szövetből készített és kabokkal (fünem) megtöltött párna tétetik.

14. A láda szigetelő tulajdonsága a készítésre használt anyagnak, továbbá a parafa-

lemezek és a fafalak közötti levegőrétegnek rossz hővezető képességén alapszik, valamint azon is, hogy a láda falai több, különböző szövetű és tömötségu anyagrétegből állanak, amelyek mindegyike a meleg áthatolásával szemben újabb, még pedig jelentékeny ellenállást fejt ki.

15. A fafalak réteges elrendezésének, melynél fogva a középső réteg szövete a másik két réteg szövetét keresztezi, az az előnye is van, hogy külső erőhatások, mint lökések stb. által okozott repedések a falon nem érnek keresztül és így a láda szigetelő képességét sem szüntetik meg.

16. A külső farétegben előforduló repedések és lehámlások, vagy kopások a láda használatát semmiképen sem gátolják. Kisebb repedéseket vagy kopásokat békében vagy egyáltalában nem, vagy esetleg akként javítunk ki, hogy az illető helyre egy kevés lakkot teszünk; kiterjedtebb repedéseket, továbbá lehámlásokat békében összeenyvezzük vagy egy megfelelő (1.5 mm. vastag) borítás (furnér) darab beragasztásával kijavítjuk, háboruban ellenben vagy úgy hagyjuk azokat, vagy esetleg — ha például e hiányosságok a ládafenéken vannak és nagyobbak — posztó- vagy bőrdarabokkal

beragasztjuk. E darabok szegelését lehetőleg mellőzzük, mivel nem eléggé rövid szegek (huzalszegek) a fafal egész vastagságán keresztülhatolnak és ha azok későbbben véletlenül kiesnek, a külső levegő a fafalak és a parafalemezek közötti levegőréteggel érintkezésbe jutva, a szigetelést esetleg csökkenthetné. Ez okból a külső csavarok esetleges pótlására se használjunk az eredeti csavaroknál nagyobbakat.

Nagyobb vagy mélyebb kopásokat háboruban mint ártalmatlanokat meghagyjuk, békében pedig olyképen javítjuk ki, hogy azokat egy megfelelő borításdarabbal beragasztjuk, vagy enyves fűrészporral avagy ragasztzal (az illető helyek újbóli belakkozása mellett) betapasztjuk. A fent említett kijavítások a gazdasági hivataloknál honvéd-mesteremberek által eszközözendők és külön költségeket nem igényelnek. Aránylag kis súlya mellett a faborítás (furnér) felette ellentállóképes, ruganyos és természetes beszáradás folytán sem repedezik meg annyira, hogy a repedések egészen keresztül érjenek. Beszáradásból eredő repedések rendszerint csak a külső farétegen keletkezhetnek, még pedig az anyaghiba következtében, hibás ládafenéken még különösen akkor is, ha

ez nedves aljon [vagy a raktárak*) nedves talaján] hosszabb ideig átnedvesedett és nem lett megszáritva. Ezek a repedések, amint már említettett, a használatot nem gátolják.

17. Elhajlott (megvetemedett) ládafödeleket a legtöbb esetben kézzel ki lehet egyenesíteni, amikor is azok a hosszéleken alkalmazott bádóg erőssége folytán e helyzetükben továbbra is megmaradnak. Megvetemedett vagy teljesen le nem zárható ládafödélnél egyébként a láda belső hőmérséke csak igen kis mértékben csökken. Ügyelni kell azonban arra, hogy a párna a ládát mindig jól elzárja.

18. A parafalemezeken előforduló sérüléseket békében úgy kell helyreállítani, hogy a sérült felület nagyságának megfelelő parafalemez-darabot kellőképen beenyvezünk; háboruban pedig a 16. pont szerint járunk el. Egész parafalemezek pótlására alig van valaha szükség. Az enyvezéshez békében szabadalmazott enyv használandó, mely a legnagyobb nedvességben (nedves párában) sem veszti el ragasztóképességét.

* Raktárakban, a padlón egymásra helyezett ládák legalsóbb rétege alá talplécek (ászkofák) teendők.

Ha a 34. pontban foglalt ama utasítás figyelembevételére daczára, hogy a katlanok az ételek kiosztása végett a ládákból kiveendők, a ládák belseje zsiros ételrészekkel mégis bepiszkolódnék, akkor a parafalemezeket azonnal vagy a legközelebbi alkalomkor forró vízbe mártott (nedves) ronggyal vagy szalmacsomóval ki kell törölni. Ennek elmulasztása esetében a hozzátapadó zsiranyag szétbomlása folytán a láda belsejében idővel avas szag fejlődhetik. Ha lehetséges, akkor a forró vízbe közönséges (mosó-) szódát (sziksót) tegyünk. Ilyenkor békében a parafalemezek is a szükséghez képest újból mázolandók.

19. Sérült és többé helyre nem állítható szijrészeket úgy békében mint háboruban a gazdasági hivatalnál rendelkezésre álló más szijdarabokkal (puskaszijak stb.) kell pótolni.

Hogy a pótlás egyszerű módon eszközölhető legyen, a szijrészek mindenütt kizárólag csavarokkal vannak a ládához erősítve.

Oly óvó- (tám-) szijak, amelyek kivételesen annyira kitágultak, hogy a fődél hátraesik, alsó részükön — a csavarok kivétele után — rövidítendők.

Ezt a rövidítést nem szabad elmulasz-

tani, mert a fődél hátraesése következtében a csuklók idő előtt tönkre mennek.

A zárószijak kitágulása, mint a 17. pontban említve lett, a főzőláda használatát nem gátolja; a kitágult zárószijakat felső részükben rövidíthetjük, vagy pedig megfelelő helyen újból lyukaszthatjuk. Kitágult zárószijaknál a ládafődél teljes zárását leg-egyszerűbb és megbízható módon úgy érjük el, ha a zárószijakat megfeszítjük, azután ezek és a fafal közé egy megfelelően vastag laza fadarabkát vízszintesen betolunk.

Ha másfelől a zárószijak hosszabb raktárolás (tartósan száraz időjárás) folytán annyira megrövidültek, hogy a tövisrészüktől nehezen választhatók el, akkor azokat megfelelő helyen újból lyukaszthatjuk. Emellett azonban arra kell ügyelni, hogy ily szijak a nedvességben vagy rövid használat után újból kitágulnak. Hogy tehát a szijat hasznavehetetlenné ne tegyük, a lyukasztást megfelelő elővigyázattal eszközöljük.

20. Erősen elhasznált párnákat háboruban szénával vagy szalmával, békében pedig «kabokkal» vagy kócczal kell utántömni.

21. A lakkmáz háboruban egyáltalában nem, békében pedig csak konzerválási célból

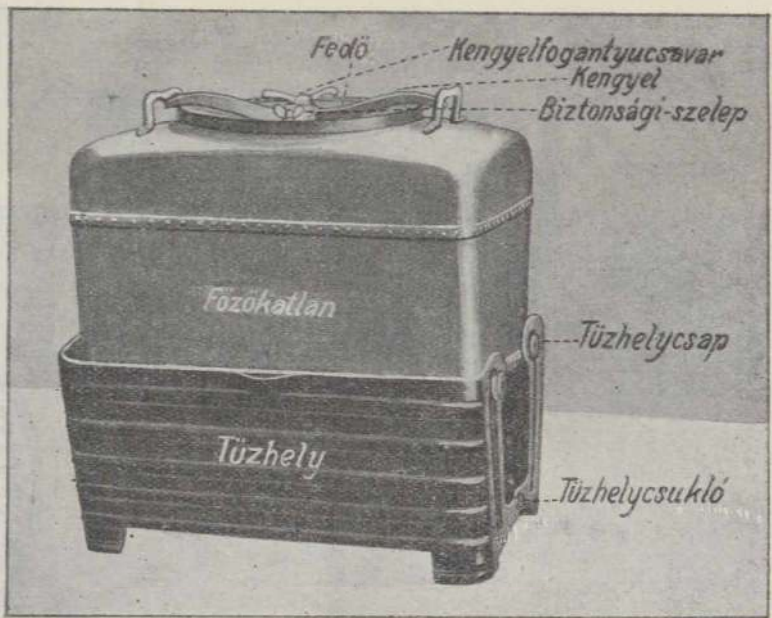
ujtandó meg (43. p.). Többnyire arra fogunk szoritkozhatni, hogy csak a szigetelőláda bel-sejét mázoljuk újból be, ezt azonban, ha tényleg szükséges, el ne mulasszuk.

A külső falakon levő üres helyek csak lakkal javítandók ki, hogy a nedvesség stb. behatolása megakadályoztassék.*)

22. Nagyobbszámú főzőládának vasuton (hajón, járművön) való szállításánál célszerű rakódás mellett arra kell ügyelni, hogy a főzőládák egymáshoz, a kiálló vasrészekkel (például a nyeregakasztóláncz sikattyujával) ne surlódjanak. Egyes ládák a szállításnál léczrakaszba vagy régi (konzerv-) ládába csomagolandók.

Magasabb intézkedéseken alapuló elszállításoknál a csomagolási költségek a kincstár terhére felszámíthatók.

*) A lakkmáz megujtása (kijavitása) a költség-fedezet tekintetében a helyreállításokhoz tartozik (43. p.).



A főzőláda ábrája.

