Bat. Gen.
VI
247

298

HANDLEIDING

VOOR HET GEBRUIK VAN

DEN KEUKENWAGEN.

VI 447

HANDLEIDING

VOOR HET GEBRUIK

VAN DEN

KEUKENWAGEN.

(Herdruk 1917).

UITGEGEVEN OP LAST VAN DEN COMMANDANT VAN HET LEGER.

(kabinets-beschikking dd. 8 September 1917).

BATAVIA
LANDSDRUKKERIJ
1917

BAT. GENOOTSCHAP VAN K.ENW.

PERPUSTAKAAN NASIONAL R.I.

Tanggal : 1-7-2020
Nomor Induk : 1362 / PW-Mus
BIB - ID : 0010-29563560
ITEM - ID : 120805136
Asal : Museum Pusat

HANDLEIDING

VOOR HET

GEBRUIK VAN DEN KEUKENWAGEN

§ 1. INRICHTING VAN DEN KEUKENWAGEN.

De keukenwagen bestaat uit een raam, waaraan een as voor keuken- en filterwagens, twee raden voor keuken- en filterwagens, benevens een inrichting voor het uitschakelen van de voor- en achterwichtigheid en een reminrichting. Aan de voorzijde zijn de lamoenboomen voor keuken- en filterwagens aangebracht, terwijl in het daarvoor bestemde oog een trekknuppel voor treinvoertuigen is gehaakt.

Op het raam bevinden zich een voor- en een achterketel, voorzien van scharnierende deksels, welke met vleugelmoeren kunnen worden gesloten. In het midden van elk dek-

sel is een trechter ingeschroefd, waaronder een steunstok is aangebracht.

De voorketel is bestemd voor het bereiden van soep, de achterketel voor het gaarstoomen van rijst, beide voor een troepenverkte van 100 man.

De soepketel is voorzien van een geperforeerden lossen bodem van aluminium plaat, teneinde bij het koken van de soep het aanbranden van de rijst te voorkomen.

De achterketel bevat 18 geperforeerde aluminium bussen voor de bereiding van rijst, elk ongeveer in het midden van den opstaanden wand voorzien van een groef, om aan te geven tot hoever de bus met rauwe rijst moet worden gevuld.

Voor en achterketel zijn beide voorzien van een gasbuis, aan het einde waarvan een kraan en hebben elk een eigen vuurhaard, welke met een pijp is verbonden met den schoorsteen; deze is voorzien van een schuif voor het regelen van den trek.

Ter weerszijden van den schoorsteen be-

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

vinden zich bergplaatsen voor het medevoeren van brandstof.

§ 2. UITRUSTING VAN DEN KEUKENWAGEN.

Tot de uitrusting van den keukenwagen behooren de navolgende utensiliën:

1 distributielepel 0.75 L.
1 vuurtang
1 vleeschvork, kleine
1 houten roerspaan
2 keukenmessen (groote en kleine)
1 bijl, kleine
1 hakmes, groote
1 stookijzer
1 ijzeren haak (voor opening haarddeur en haardrooster)
2 rijstkrabbers
1 sambalblik
1 borstel (voor het reinigen der rijstbussen)
2 wateremmers
1 kistje (voor het opbergen van gereedschappen).

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

§ 3. GEBRUIKSAANWIJZING.

Vóórdat de ketels in gebruik worden gesteld, behooren deze, met inbegrip van de inwendige deelen, goed te worden gereinigd.

Indien beschikbaar, verdient daarbij het gebruik van heet water met een weinig soda aanbeveling.

De rijstbussen worden telkens, nadat zij in gebruik zijn geweest, inwendig bovendien nog met een borstel goed schoongemaakt, teneinde alle rijstdeelen, welke zich voor de gaatjes van de bus mochten bevinden, geheel te verwijderen.

a. Voorketel (soepketel).

De voorketel wordt gevuld met de voor de bereiding van de soep beschikbaar gestelde hoeveelheid versch- of geconserveerd rundvleesch.

Wordt versch rundvleesch voor de bereiding verstrekt, dan wordt het vleesch, naar

gelang van de hoeveelheid, in 8 à 10 stukken gesneden.

Vervolgens worden daarbij de benoodigde soepgroenten, peper, zout en zooveel water gevoegd, dat de ketel tot op ongeveer twee vingers breedte onder den bovenrand gevuld is, waarna het deksel van den ketel door middel van de vleugelmoeren met de hand goed wordt gesloten.

Bij het aanleggen van het vuur moet er op worden gerekend, dat de soep minstens 2 uren moet koken, alvorens ze kan worden gebruikt.

Een half uur ongeveer vóórdat de soep wordt genuttigd, moet daarbij eene naar het oordeel van den kok voldoende hoeveelheid rijst worden gevoegd, waartoe de inhoud van een of meer rijstbussen van den achterketel daarin wordt uitgestort.

Het droogstoken van den ketel moet ten allen tijde worden voorkomen.

Gedurende het stoken moet de haarddeur zooveel mogelijk gesloten blijven, terwijl geen

PERPUSTAKAAN NASIONAL

brandende houtdeelen buiten den vuurhaard mogen uitsteken.

b. Achterketel (rijstketel).

De rijstbussen worden tot aan de groef in den opstaanden wand gevuld met rauwe rijst, welke daarna goed met water wordt gereinigd.

De bussen worden vervolgens weder in den achterketel op hun plaats gezet en deze tot ongeveer twee vingers breedte onder den rand met water gevuld, waarna het deksel van den ketel door middel van de vleugelmoeren met de hand goed wordt gesloten.

Het vuur moet minstens 2½ uur vóór de distributie worden aangelegd (1½ uur om het water aan de kook te brengen, terwijl ± 1 uur noodig is om de rijst goed gaar te stoomen). Wordt later gedistribueerd dan waarop was gerekend, dan moet, nadat de rijst geacht wordt gaar te zijn, met den keukenwagen even worden halt gehouden en

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

1e. het rooster van den vuurhaard worden geopend om het vuur te verwijderen, — waartoe de stang met 2 nokken wordt omgedraaid — en vervolgens weder gesloten,

2e. het water in den ketel, door opening van de achterkraan, worden verwijderd, terwijl de keukenwagen daarbij een weinig achterwaarts moet overhellen.

Het sub 2 bedoelde heete water kan desgewenscht voor een deel worden benut om den soepketel aan te vullen, indien de inhoud daarvan door verdamping is verminderd.

De rijstbussen zijn elk berekend op de bereiding van 1.4 K.G. rijst, of te zamen op de bereiding van een maximum hoeveelheid van 18 × 14 K.G. = 25.20 K.G. rijst.

Het droogstoken van den ketel moet ten allen tijde worden voorkomen.

Gedurende het stoken moet de haarddeur zooveel mogelijk gesloten blijven, terwijl geen brandende houtdeelen buiten den vuurhaard mogen uitsteken.

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

c. Bereiding van de sambal.

De sambal wordt zooveel mogelijk vóór den afmarsch bereid en in het sambalblik medegevoerd. Is zulks in verband met de omstandigheden niet mogelijk, dan behooren de voor de bereiding van de sambal benoodigde ingrediënten rauw in het sambalblik te worden medegevoerd en gedurende de groote rust of anders bij oponthoud van eenigen duur gedurende den marsch, boven een daartoe op den grond aan te leggen vuur bereid.

§ 4. DISTRIBUTIE VAN HET ETEN.

Vóórdat de verdeeling van de bereide spijzen een aanvang neemt, worden de beide ketels geopend en de deksels op de daarvoor bestemde stokken gesteund.

Indien er voldoende tijd beschikbaar is, wordt het soepvleesch door de koks op het deksel van den soepketel in portie's gesneden; de rijstbussen, benevens het houten

PERPUSTAKAAN NASIONAL RI

raam op den bodem, worden uit den achterketel genomen en de gaargestoomde rijst uit de rijstbussen daarin overgestort en met een roerspaan goed omgewerkt.

De distributie van het eten geschiedt het doelmatigst door de manschappen groepsgewijze te doen aantreden en hen vervolgens met den eetketel bij zich, één voor één langs den keukenwagen te doen marcheeren, waarbij het onderblik van den eetketel wordt gevuld met rijst en het middenblik met soep en vleesch.

Indien een snelle distributie van het eten noodzakelijk is kan van den hiervoren aangegeven regel worden afgeweken, door de niet in portie's gesneden stukken vleesch, benevens de gevulde rijstbussen aan de groepscommandanten uit te reiken, die voor de verdere verdeeling zorg dragen en de rijstbussen met deksels daarna geledigd weder bij de koks moeten inleveren.

De soep moet echter steeds individueel door de koks worden opgeschept.

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

