Bat. Ge

LEIDRAAD
VELDBAKKERIJEN.

294

AAN NASIONAL RI

VI : -
443

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

VI 443

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

VI 443
2

LEIDRAAD

VOOR

DEN DIENST, HET BEHEER ENZ.

BIJ

DE VELDBAKKERIJEN.

BATAVIA
LANDSDRUKKERIJ
1916.

BAT. GENOOTSCHAP VAN K.EN W.
PERPUSTAKAAN NASIONAL

PERPUSTAKAAN NASIONAL

PERPUSTAKAAN NASIONAL
Tanggal : 1-2-2011
Nomor Induk : 1356 / Pus-Ars
BIB - ID : 8609560
ITEM - ID : 212117996
Asal : Museum Pusat

INHOUD.

Bestemming	Blz.	1
Toezicht	„	1
Verplichtingen en rechten van den toezichtvoerenden officier	„	2
Beheer	„	2
Verantwoording.	„	4
Indiening van dagelijksche bons	„	5
Vorm en gewicht van het brood	„	5
Uren van fourageering	„	6
Verzendingen van brood	„	6
Klachten bij verstrekkingen	„	6
Verstrekking van overgeschoten brood	„	6
Verstrekking van brood aan officieren enz.	„	7
Prijs	„	7
Personeel	„	7
Oven materieel	„	8
Steenen ovens	„	8
Veldbakovens	„	8
Soorten der veldbakovens	„	8
Veldbakovens aan boord van schepen	„	8
Idem. systeem Geneste, Herscher en Somasco	„	9
Idem idem. Peijer	„	9
Veldbakovens van eenvoudige constructie	„	10
Plaats van opstelling der ovens	„	10
Opstelling der bakkerij	„	11
Korte beschrijving der veldbakovens, zoomede het opstellen en het uit elkaar nemen der ovens.		
A. Veldbakovens systeem Geneste, Herscher en Somasco	„	11
B. Veldbakovens systeem Peijer	„	13
C. Idem van eenvoudige constructie	„	13
Uitbranden, voorstoken en stoken der ovens.		
A. Ovens systeem Geneste, Herscher en Somasco	„	15
B. Veldbakovens systeem Peijer	„	16
C. Idem. van eenvoudige constructie	„	17
Eenige aanwijzingen voor de broodbereiding, het bedrijf in de bakkerij enz.	„	18

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

Voorbeeld I ..... Blz. 23
Id. II ..... „ 27
Id. II*a* ..... „ 29
Id. II*b* ..... „ 31
Id. II*c* ..... „ 33
Id. II*d* ..... „ 35
Id. II*e* ..... „ 37
Id. II*f* ..... „ 39
Id. II*g* ..... „ 41
Id. II*h* ..... „ 43
Model letter A ..... „ 45
Id. B ..... „ 48
I. Opgave van het benoodigde personeel voor een veldbakkerij ..... „ 49
II. Opgave van het gewicht der ovens en der onverdeelbare stukken ..... „ 50
III. Opgave van benoodigd materieel voor veldbakkerijen ..... „ 52

PERPUSTAKAAN NASIONAL

LEIDRAAD

VOOR

DEN DIENST, HET BEHEER ENZ.

BIJ

DE VELDBAKKERIJEN.

Artikel één.

Bestemming.

De veldbakkerijen zijn bestemd om troepen enz. te velde of op excursie van versch brood te voorzien.

Artikel twee.

Toezicht.

Het algemeen toezicht op de veldbakkerij(en) berust bij den expeditionnairen Intendant (1), die op zijn standplaats tevens het plaatselijk toezicht uitoefent dan wel daarmede een officier der Intendance belast.

Buiten de standplaats van den Intendant wordt het plaatselijk toezicht uitgeoefend door een door dezen aan te wijzen aan hem ondergeschikten officier, of door een door den expeditionnairen of gewestelijk militair Commandant aan te wijzen officier der Militaire Administratie — mits geen beheerder zijnde — dan wel waar zoodanig officier niet aanwezig is, door den plaatselijk militairen- of bivakcommandant die, in overleg met voornoemden intendant, een ander officier met dit toezicht kan belasten.

---

(1) Het voor den expeditionnairen Intendant in den Leidraad bepaalde geldt, in het geval bij de expeditie (excursie) geen Intendant is ingedeeld, in gelijke mate voor den gewestelijken Intendant in wiens ressort de actie plaats heeft.

PERPUSTAKAAN NASIONAL

De met het plaatselijk toezicht belaste officier draagt als zoodanig den titel van „toezichtvoerend officier".

Artikel drie.

Verplichtingen en rechten van den toezichtvoerenden officier.

De toezichtvoerende officier heeft in het bijzonder te waken voor het richtig gebruik der veldbakkerij, voor de goede bereiding van het brood en voor de geregelde verstrekking daarvan.

Hij ziet toe dat in de bakkerij orde heerscht, dat zuinigheid wordt betracht en dat aan de zindelijkheid alle zorg wordt besteed.

Hij geeft den beheerder en het bakkerspersoneel de bevelen, welke hij in het belang van den dienst noodig acht, treedt zoo noodig in de plaats van den ordonnateur op, regelt de wijze van verstrekking aan den (Chef)bakker van de voor de broodbereiding benoodigde grondstoffen en stelt — c. q. na gehouden overleg met den (Chef)bakker — de werkuren vast.

Hij draagt zorg dat steeds zonder stoornis in den dienst kan worden voorzien en doet daartoe in tijds de noodige voorstellen aan den Intendant dan wel aan den Plaatselijk Militairen (bivak) commandant.

Met het eigenlijk beheer der bakkerij heeft hij geene bemoeienis.

Den toezichtvoerenden Officier is de bevoegdheid toegekend om het militair personeel, bij de veldbakkerijen werkzaam, wegens overtredingen gedurende den werktijd gepleegd disciplinair te straffen, behalve echter met de straf van degradatie.

Van de opgelegde straf en strafreden moet schriftelijk worden kennis gegeven aan den Commandant der Compagnie waarbij dit personeel in subsistentie is opgenomen, zoomede aan den expeditionnairen Intendant.

Artikel vier.

Beheer.

De bij de bakkerij in gebruik en verantwoording zijnde artikelen behooren tot het „Materieel der Intendance" (punt *c* van artikel 1 der Regelen Materieel Beheer).

PERPUSTAKAAN NASIONAL

De voorziening in de behoefte aan het benoodigde materieel en de benoodigde grondstoffen wordt voor ieder voorkomend geval door den betrokken Intendant geregeld.

Artikel vijf.

Als beheerder der veldbakkerij treedt op de beheerder van het magazijn der Intendance ter plaatse; bij colonnes, bij afzonderlijk gelegerde kleine troepenafdeelingen enz. de beheerder der vivres; bij compagnieën of detachementen waar de vivresvoorraad door die compagnieën of detachementen wordt beheerd, de compagnies- of detachementscommandant.

Artikel zes.

Het beheer eener veldbakkerij vormt een onderdeel van het magazijnsbeheer ter plaatse; eveneens wanneer slechts een hulpmagazijn bestaat, waarvan de voorraden een onderdeel uitmaken van een magazijn elders.

In dit laatste geval is de beheerder van het hulpmagazijn tevens de beheerder der veldbakkerij en staat hij met den beheerder van het magazijn waaruit de verstrekkingen plaats hebben in rekening-courant.

Hij verantwoordt tegenover dien beheerder maandelijks de ontvangen grondstoffen door indiening van den hierachter genoemden staat model Letter B en der voor het verstrekte brood gedurende de afgeloopen maand ontvangen generale bons zoomede c. q. van processen-verbaal, constateerende geleden verliezen en mislukte baksels.

Bij opheffing van het hulpmagazijn verrekent hij met genoemden beheerder de nog te verantwoorden grondstoffen door inlevering der restanten en overlegging van den staat model Letter B met de voor het verstrekte brood over de loopende maand ontvangen generale bons; ten slotte levert hij het in bruikleen ontvangen materieel in, onder overlegging c. q. van processen-verbaal, constateerende geleden verliezen enz.

Artikel zeven.

Bestaat ter plaatse waar de veldbakkerij gevestigd is geen magazijn of hulpmagazijn als hiervoren bedoeld, maar worden de aldaar opgelegde voorraden vivres door eenig kwartiermeester bij zijn vivres-verantwoording nader verantwoord, dan is ook die kwartiermeester — mits aldaar zijn stand-

PERPUSTAKAAN NASIONAL

plaats hebbende — beheerder van de veldbakkerij; de voor de bakkerij ontvangen grondstoffen, zoomede het daaruit en daarmede verkregen brood worden bij zijne vivres-verantwoording ingenomen terwijl het materieel op bruikleenbewijs ontvangen wordt uit een der door den expeditionnairen intendant daartoe aan te wijzen magazijnen.

Artikel acht.

Heeft de kwartiermeester, bedoeld in artikel 7, zijn standplaats elders dan waar de veldbakkerij gevestigd is dan treedt als beheerder der veldbakkerij op degene die ter plaatse ook de overige vivres nader verantwoordt aan den betrokken kwartiermeester; de ontvangen grondstoffen en het verkregen brood worden bij de betrekkelijke vivresafrekening verantwoord, terwijl het materieel door den beheerder in bruikleen ontvangen wordt uit het door den expeditionnairen Intendant aan te wijzen magazijn.

Artikel negen.

Afzonderlijk geldelijk beheer wordt bij eene veldbakkerij niet gevoerd.

Artikel tien.

Verantwoording.

Door den beheerder eener veldbakkerij wordt in het register, Model Letter A, dagelijks aanteekening gehouden van de grond- en brandstoffen, welke voor het bereiden van brood zijn verstrekt en van de hoeveelheden brood (c. q. ook mislukte baksels) die daarmede en daaruit zijn verkregen.
Dit register wordt dagelijks geparafeerd door den toezichtvoerenden Officier.

Artikel elf.

Iedere maand, of — bij het einde van het beheer dan wel bij overgave van dienst — tusschentijds, worden, op door den beheerder op te maken, en door den toezichtvoerenden officier voor „geverifieerd en accoord bevonden" geteekende bewijzen in duplo, volgens Model Letter B (1) afgeschreven

(1) Overeenkomende met de totalen van model Letter A.

PERPUSTAKAAN NASIONAL

de grond- en brandstoffen, welke voor de broodbereiding zijn gebruikt, tegen inname van de hoeveelheid verkregen brood.

Deze bewijzen (Letter B) worden door de beheerders, bedoeld in artikel acht, daarna gezonden aan den betrokken kwartiermeester, die ze, evenals de beheerders bedoeld in de artikelen zes en zeven, den expeditionnairen intendant aanbiedt tot verhandeling bij verzamelstaat Letter C.

Artikel twaalf.

Van mislukte baksels en ander onverstrekbaar gebleken brood worden door den toezichtvoerenden Officier, van eventueel geconstateerd bederf der grondstoffen en verlies van grondstoffen en materieel door eene commissie processen-verbaal opgemaakt en doorgezonden als bij artikel tien voor de bewijzen Lett. B is aangegeven, met dien verstande dat de processen-verbaal betreffende het materieel aan de beheerders der magazijnen, waar dit materieel in verantwoording is, worden gezonden.

De genoemde beheerders zorgen dan voorts op hun beurt voor aanbieding dier bewijzen aan den expeditionnairen Intendant.

Artikel dertien.

Bij overgave van het beheer worden de restanten, waarmede het nieuwe beheer aanvangt, opgenomen, nadat de verbruiksartikelen, die voor de bereiding van het brood op dien dag benoodigd zijn, uitgegeven zijn.

Het op dien dag verkregen brood wordt in verantwoording genomen door den aftredenden beheerder en als restant overgegeven.

Artikel veertien.

Indiening van dagelijksche bons.

Door de plaatselijke militaire (bivak) Commandanten wordt, in overleg met den expeditionnairen Intendant, diens vertegenwoordiger ter plaatse dan wel den toezichtvoerenden officier het uur vastgesteld waarop de dagelijksche bons uiterlijk behooren te zijn ingediend.

Artikel vijftien.

Vorm en gewicht van het brood.

De broodjes worden opgemaakt in den gebruikelijken vorm in deegkluiten van respectievelijk ± 0.24 en 0.15 K.G.

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

Gaar en uitgewasemd zijnde, moet elk broodje voor de troepen 0.2 K.G., elk broodje voor de ziekeninrichtingen 0.12 K.G. wegen.

Het wegen geschiedt opvolgend, zoo mogelijk met 20 à 25 broodjes tegelijk.

Artikel zestien.

Uren van fourageering.

De uren waarop en de volgorde waarin de verschillende troependeelen zullen fourageeren worden vastgesteld door den plaatselijk militairen (bivak) Commandant in overleg met den expeditionnairen Intendant of diens vertegenwoordiger ter plaatse.

Waar eenigszins mogelijk moeten tusschen het uithalen van het laatstgebakken brood en het uur van fourageeren minstens twee uur verloopen.

Artikel zeventien.

Verzendingen van brood.

Eventueele verzendingen naar elders geschieden door de zorg van den beheerder der veldbakkerij.

Artikel achttien.

Klachten bij verstrekkingen.

Klachten omtrent hoedanigheid of gewicht van het verstrekte brood, worden ingebracht bij den toezichtvoerenden officier, die ze onderzoekt, naar bevind van zaken handelt en van een en ander den Intendant rapporteert.

Artikel negentien.

Verstrekking van overgeschoten brood.

Het brood dat na eene fourageering overblijft, wordt den volgenden dag in de eerste plaats verstrekt, zooveel mogelijk aan ieder troependeel een gedeelte in verhouding tot de in 't geheel aangevraagde hoeveelheid.

Er moet naar worden gestreefd door nauwkeurige raming de hoeveelheid versch brood in overeenstemming te doen zijn met de behoefte.

PERPUSTAKAAN NASIONAL

Artikel twintig.

Verstrekking van brood aan officieren enz.

De verstrekking tegen betaling van brood aan officieren enz., aan civiele ambtenaren, toegevoegd aan de troepenmacht, zoomede aan troepenmenages van boven het volgens voedingstarief aankomende, wordt bij het voor elke gelegenheid door de Regeering dan wel den Commandant van het Leger te nemen besluit geregeld.

Artikel een en twintig.

Prijs.

De prijs waarvoor het brood tegen betaling zal worden verstrekt, wordt telkenmale door den Legercommandant vastgesteld.

Artikel twee en twintig.

Personeel.

De opleiding van het bakkerspersoneel voor den dienst te velde heeft plaats bij de Militaire Bakkerij te Tjimahi.

Voor iedere expeditie enz. wordt naar gelang van omstandigheden het aantal bakkers bepaald.

Het bakkerspersoneel wordt in subsistentie opgenomen bij een der door den commandeerenden officier aan te wijzen troependeelen, op de standplaats(en) der bakkerij(en) aanwezig. Aldaar ontvangen de bakkers ook de bij tarief N° 46*b* vastgestelde werkgelden welke v. z. m. maandelijks worden uitbetaald op gewijzigde staten model N° 10 der compagniesinstructie.

Het bakkerspersoneel is geheel ter beschikking van de Intendance en staat, voor wat betreft den dienst in de bakkerijen, onder de bevelen van den Intendant en van den toezichtvoerenden officier ter plaatse.

In elke bakkerij is de (Chef) bakker tegenover den toezichtvoerenden officier verantwoordelijk voor het verkregen brood, de goede hoedanigheid daarvan, de zindelijkheid en de orde in de bakkerij, de oordeelkundige verwerking der hem verstrekte grondstoffen, zoomede voor het materieel als ovens enz.

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

Artikel drie en twintig.

Oven materieel.

De soort der te gebruiken ovens hangt af van plaatselijke omstandigheden en van den gang der operatiën.

Artikel vier en twintig.

Steenen ovens.

Is het te voorzien dat de ovens zeer langen tijd benut zullen worden, zijn de benoodigde materialen voorhanden terwijl men over voldoenden tijd en geoefende werklieden beschikken kan, dan wordt overgegaan tot het oprichten van steenen ovens.

Artikel vijf en twintig.

Veldbakovens.

Is het te voorzien dat de bakkerij te eeniger tijd verplaatst zal worden dan wordt gebruik gemaakt van zoogenaamde veldbakovens, die in meer of minder korten tijd kunnen worden opgesteld en afgebroken en gemakkelijk kunnen worden vervoerd.

Artikel zes en twintig.

Soorten der veldbakovens.

Tot de veldbakovens behooren o. m.

a. de veldbakovens van het systeem Geneste, Herscher en Somasco,

b. de Peyersche veldbakovens,

c. de veldbakovens van eenvoudige constructie.

Artikel zeven en twintig.

Veldbakovens aan boord van schepen.

Indien bij overzeesche expeditiën niet gerekend kan worden op de hulp der Marine dan zal, zoo eenigszins mogelijk, een bakkerij aan boord van een der beschikbare schepen geïnstalleerd worden om aldus gedurende de eerste dagen na de lan-

PERPUSTAKAAN NASIONAL

ding steeds over voldoende versch brood te kunnen beschikken.

Voor eene installatie aan boord leent zich van de genoemde alleen de oven van het systeem Geneste, Herscher en Somasco.

Deze oven moet zoodanig worden opgesteld dat de vloer zich op ± 1.10 M. boven de standplaats der bakkers bevindt, terwijl voor dezen een vrije en ruimen werkplaats moet worden gereserveerd.

Veelal zal het gewenscht zijn hem op een geschikte plaats op het opperdek op te stellen en wel op een drie- of viertal I ijzers, waarvan de tusschenruimten worden opgevuld met cement.

De oven moet zeevast worden bevestigd, wat het best geschiedt door om elk ovendekstuk een zwaren ijzeren hoepel te leggen en deze aan de I ijzers der onderlaag of aan den bodem vast te schroeven.

Niet uit het oog mag worden verloren dat er bij de uitrusting der expeditie op behoort te worden gerekend dat gedurende den eersten tijd over dien oven niet aan den wal zal kunnen worden beschikt daar het uit elkaar nemen van zoodanig opgestelden oven vrij wat tijd en arbeid vordert.

Artikel acht en twintig.

Veldbakovens systeem Geneste, Herscher en Somasco.

Op de operatiebasis, zoomede in bivaks die gemakkelijk voor den transporttrein te bereiken zijn, is de oven van het systeem Geneste, Herscher en Somasco de aangewezene, altijd indien het aantal broodverbruikers de oprichting daarvan rechtvaardigt. De oven kan in weinig tijd worden opgesteld en vereischt geen metselwerk, zoodat hij reeds korten tijd na aankomst ter plaatse in gebruik kan worden gesteld. De constructie van dezen oven is uiterst eenvoudig en soliede en de behandeling levert zoo goed als geen bezwaar op. Het verdient aanbeveling de 10 vloerpaneelen (210 K.G.) die spoedig stuk gaan en dan het inschieten en uithalen van het brood bemoeielijken te vervangen door een laag vuurvaste steenen (± 150 stuks).

Artikel negen en twintig.

Veldbakovens systeem Peijer.

De opstelling vordert zeer veel tijd — in garnizoen 2½

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

dag indien met 23 man daaraan gewerkt wordt — en verschillend materiaal als steenen, kalk, gewaterd zand enz.

Door de groote afmetingen en het groote gewicht der dekstukken zoowel van den grooten als van den kleinen Peijerschen oven is ook deze soort ovens alleen geschikt om gebruikt te worden op de operatiebasis en in bivaks, die zeer gemakkelijk voor den transporttrein te bereiken zijn; in het algemeen dus in de zoogenaamde vaste bivaks.

Artikel dertig.

Veldbakovens van eenvoudige constructie.

Van de genoemde veldbakovens zijn de meest practische die van eenvoudige constructie. Vordert de opstelling daarvan iets meer tijd dan die van de ovens systeem Geneste, Herscher en Somasco, daar staat tegenover dat zij slechts $^1/_{10}$ deel van het gewicht hebben, en gemakkelijk te plaatsen en te verplaatsen zijn. Is de capaciteit minder dan die der ovens systeem Geneste, Herscher en Somasco zoo is dit bij kleinere troepenmachten een voordeel, terwijl bij grootere troepenmachten door het plaatsen van meerdere ovens in de grootere behoefte kan worden voorzien.

Artikel een en dertig.

Plaats van opstelling der ovens.

Indien eenigszins mogelijk moet de oven of het ovencomplex op eene verhevenheid van 1.10 M. boven den beganen grond worden gesteld.

Geschiedt dat niet dan behoort voor den bakker een gat vóór den oven te worden uitgegraven, het z. g. bakkersgat. Bij regenbuien sijpelt echter door de wanden van dit gat water, waardoor het werk belemmerd en verzwaard wordt, terwijl de zoo noodige reinheid daaronder niet weinig lijdt.

Verder moet het ovenlichaam onder dak worden gebracht, daar het natregenen van de ovens of van de beschuttende aardlagen zeer veel warmte aan de ovens ontneemt. Het stoken der ovens vordert dan veel meer brandhout en tijd zoodat het productievermogen vermindert, maar ook is het dan bezwaarlijk de gewenschte temperatuur in den oven te houden zoodat de kwaliteit van het brood er zeer onder lijdt.

Om brandgevaar te voorkomen voorzie men zoo noodig de schoorsteenpijpen van verlengstukken en vermijde men licht brandbare dakbedekking.

PERPUSTAKAAN NASIONAL RI.

De ovens behooren zooveel mogelijk te worden geplaatst in de meest heerschende windrichting en wel met de ovendeur naar den wind toegekeerd.

Zooveel doenlijk behoort de opstelling te geschieden in de onmiddellijke nabijheid van de plaats waar het drinkwater wordt gehaald.

Artikel twee en dertig.

Opstelling der bakkerij.

In de onmiddellijke nabijheid van den opgestelden oven — indien mogelijk zelfs daaraan grenzende — behooren de gebouwen der bakkerij te worden geplaatst.

Noodig zijn: een voldoend ruim lokaal voor het bewerken van gist en deeg en het maken der deegbollen; een lokaal voor het uitwasemen van het pas gebakken brood, een bergplaats voor brandhout, een van het gistlokaal zoover mogelijk afgelegen afzonderlijke kamer als slaapplaats voor de bakkers en een afdak voor het koken van het water voor de hop enz.

De wanden van het deeglokaal behooren geheel gesloten te zijn, zoodat in dit lokaal geen sprake van tocht of wind zijn kan, welke zoo nadeelig is voor het rijzen van het deeg.

Waar mogelijk behoort bovendien van de bakkerij een gedeelte afgezonderd te worden, bestemd voor het doen fourageeren van brood.

Artikel drie en dertig.

Korte beschrijving der veldbakovens, zoomede het opstellen en het uit elkaar nemen der ovens.

A. VELDBAKOVEN SYSTEEM GENESTE, HERSCHER EN SOMASCO.
(Plaat I).

Deze oven (figuur 1) is samengesteld uit de volgende deelen:

1°. 10 met vuurvast mastiek gevulde paneelen (figuren 3, 4 en 5), die naast elkander op den bodem geplaatst worden en den vloer van den oven vormen;

2°. 5 gewelfde ovendekstukken (figuren 1, 2 en 3);

3°. een voor- en een achterstuk (figuur 1);

PERPUSTAKAAN NASIONAL

4°. een schoorsteen in twee deelen met trekpijp met schuif en registerstang in 2 stukken (figuur 1);
5°. een sluitstuk (deur) van den ovenmond (figuur 1);
6°. 4 spankettingen voorzien van schroefbout en vleugelmoer figuur 1).

Zoowel de vijf ovendekstukken als de tien vloerpaneelen zijn volkomen aan elkander gelijk en kunnen onderling verwisseld worden.

Indien de vloerpaneelen stuk gaan zijn zij te vervangen door vuurvaste of gewone metselsteenen.

Deze oven kan in korten tijd (4 à 5 minuten) door 2 man in elkander worden gezet, waarna onmiddellijk met het stoken van den oven kan worden begonnen daar bedekking met aarde onnoodig is. De dubbele wanden toch der ovendekstukken zijn van binnen naar buiten opgevuld met:
1°. een laag vuurvast mastiek van 3 c.M. dikte;
2°. een laag asbestvezel van 3 c.M. dikte;
3°. een laag van in kiezelzuur gedrenkt katoen van 4 c.M. dikte.

Heeft bij de verbindingen der onderdeelen niettemin nog ontsnapping van rook enz. plaats dan dienen de reten met klei of leem gesloten te worden.

Voor de opstelling wordt een watervrij terrein gekozen ook opdat het regenwater niet in het bakkersgat dringe.

De tien vloerpaneelen worden, zóó, dat de ovenmond gekeerd is naar de heerschende windrichting, naast elkander gelegd (fig. 3) met eene geringe helling naar den ovenmond; de aan de onderzijde der paneelen aangebrachte vleugeltjes alle gekeerd naar den achterkant van den oven. Op dezen ovenvloer worden de dekstukken geplaatst, de insteekranden gekeerd naar den ovenmond. Voor- en achterstuk worden vervolgens aangezet, de vleugelmoeren der spankettingen gedraaid tot het einde der schroefbouten, en deze laatste geplaatst in de vier klauwen welke zich aan het voorstuk bevinden. De spankettingen worden daarna aangetrokken en met een der schakels vastgehecht aan de vier met de evengenoemde klauwen correspondeerende haken van het achterstuk. Door het aandraaien der vleugelmoeren worden de kettingen gespannen tot alle voegen tusschen de dekstukken goed gesloten zijn. Is de oven goed opgesteld dan is een geringe spanning voldoende. Trekpijp met schuif, schoorsteenpijpen, registerstang en ovendeur worden vervolgens aangebracht.

Indien door gemis aan tijd de oven niet op eene verhevenheid is geplaatst kunnen worden (zie artikel 31) maar op den

PERPUSTAKAAN NASIONAL

beganen grond staat wordt nog het gat voor den bakker gegraven en wel zoodanig dat voor den ovenmond een tafel van 0.3 M. wordt uitgespaard. Om den toegang tot dat gat gemakkelijk te maken moeten in den achterwand daarvan eenige treden worden uitgestoken.

Indien door omstandigheden de capaciteit van den oven te groot mocht worden, kunnen hoogstens twee ovendekstukken en vier vloerpaneelen uitgeschakeld worden, waardoor de capaciteit van de oven tot op 3/5 vermindert.

De oven kan in enkele minuten uit elkander worden genomen; de onderdeelen hebben echter na de laatste stoking ruim twee uur noodig om voldoende af te koelen, alvorens zij te hanteeren zijn.

Het uit elkander nemen geschiedt als volgt:

1e. de schoorsteenpijpen, de trekpijp met schuif, de registerstang en de ovendeur worden afgenomen;
2e. de vleugelmoeren der spankettingen worden losgedraaid en de kettingen afgenomen;
3e. achter- en voorstuk worden weggenomen;
4e. de ovendekstukken en daarna de vloerpaneelen worden uit elkaar genomen.

Met dezen oven kunnen per baksel 182 à 185 broodjes van 0.2 K.G. worden verkregen.

B. VELDBAKOVENS SYSTEEM PEIJER.
(Plaat II en III).

De samenstelling dezer ovens blijkt uit de platen.

Aangezien deze ovens niet anders dan met behulp der Genie kunnen worden opgebouwd, wordt v. z. n. verwezen naar blz. 27 e. v. van afdeeling XII van het „Handboek der pionierkunst voor het Nederlandsche Leger" door C. J. Snijders.

Voor de plaats en wijze der opstelling der ovens gelden overigens dezelfde wenken als voor den oven, systeem Geneste, Herscher en Somasco.

De opstelling vordert 23 man gedurende 2½ dag, de plaatsing van bijbehoorende gebouwen inbegrepen.

Met den grooten en kleinen Peijerschen veldbakoven kunnen respectievelijk 170 en 135 broodjes van 0.2 K.G. per baksel worden verkregen.

C. VELDBAKOVENS VAN EENVOUDIGE CONSTRUCTIE.
(Plaat IV).

Deze veldbakoven behoort tot het systeem Peijer, doch is van eenigszins gewijzigden vorm.

PERPUSTAKAAN NASIONAL

De oven kan snel worden opgebouwd en afgebroken terwijl de onderdeelen door hun gering gewicht gemakkelijk kunnen worden vervoerd.

De oven is samengesteld uit zes verschillende deelen n.l. eerste-, middel- en achterstuk, schoorsteen, voorstuk en deur, respectievelijk gemerkt met de cijfers 1, 2, 3, 4, 5 en 6.

Het eerste- middel- en achterstuk komen nagenoeg met elkaar overeen en bestaan elk uit een ijzeren geraamte waaromheen een plaatijzeren omwanding, bestaande uit twee zijwanden en één bovenwandplaat.

Het achterstuk is bovendien aan de achterzijde afgesloten met een achterplaat en is voorts voorzien van een gat voor den schoorsteenpijp.

Deze drie deelen zoomede het voorstuk worden onderling verbonden door ijzeren spieboutjes, welke door in de formeelen aangebrachte gaten worden gestoken.

Indien door omstandigheden de capaciteit van den oven te groot mocht worden, kan het middelstuk worden uitgeschakeld waardoor de capaciteit met ⅓ vermindert.

Voor de keuze van het terrein van opstelling enz. geldt hetzelfde wat onder sub A gezegd is voor den oven systeem Geneste, Herscher en Somasco.

Is de bakvloer, bestaande uit vuurvaste steenen dan wel metselsteenen in een bed van zand — de voegen tusschen de steenen zoo mogelijk met cement enz. aangevuld (1) — gereed, dan wordt daarop de oven geplaatst, hetgeen slechts een korten tijd vordert. Eerst worden eerste-, middel- en achterstuk aan elkander bevestigd, vervolgens het voorstuk aan het eerste stuk, de schoorsteenpijp aangebracht en daarna de deur.

Ten slotte wordt, daar de plaatijzeren omwanding veel te dun is om de warmte in den oven te bewaren, het geheele ovenlichaam van een beschuttende aardlaag van minsten 1 d.M. dikte voorzien.

Voor de beschuttende aardlaag wordt bij voorkeur leem of vette klei gebezigd daar bij het doorbranden van het plaatijzer dan de vorm van den oven bewaard blijft en aldus nog geruimen tijd kan dienst doen.

Beschikt men niet over klei of leem den neemt men daarvoor in de plaats aarde of rivierzand.

Bij het afbreken van den oven wordt eerst de beschuttende

---

(1) De vloer zelf mag niet gecementeerd worden, om hinderlijke stofvorming te voorkomen.

PERPUSTAKAAN NASIONAL

aardlaag voorzichtig opgeruimd waarna de oven in tegengestelde volgorde uit elkander wordt genomen.

Met dezen oven kunnen per baksel 73 à 75 broodjes worden verkregen.

Artikel vier en dertig.

Uitbranden, voorstoken en stoken der ovens.

De hier volgende gegevens ondergaan verandering naar gelang van de houtsoorten die gebruikt worden.

Voor een geregeld bedrijf verdient het aanbeveling steeds zooveel mogelijk dezelfde houtsoort — en dan goed droog — te gebruiken, waaraan de bakkers gewend raken.

A. Ovens systeem Geneste, Herscher en Somasco.

Uitbranden. Indien de oven nieuw is, bevat hij in de vuurvaste mastieklagen en de isoleerende stoffen, altijd eene hoeveelheid water, dat niet verwijderd kan worden dan door voorafgaand uitbranden van den oven (1).

Drie tot viermaal achter elkander wordt de oven opgestookt met tusschenpoozen van 1 à 2 uur. Het vuur moet matig zijn om beschadiging door oververhitting te voorkomen.

Voorstoken. Onmiddellijk nadat de oven opgesteld is, wordt hij voorgestookt.

Hiertoe neemt men dunne stukjes hout van ± 0.5 M. lengte, ± 0.03 M. breedte en ± 0.04 M. dikte.

Links en rechts achter in den oven worden hoopjes van 20 (2) stukjes hout geplaatst en in brand gestoken.

Is dit hout bijna opgebrand dan worden links en rechts ter hoogte van het midden van den oven eveneens hoopjes van 20 (2) stukjes hout geplaatst en aangestoken.

Zijn ook deze bijna opgebrand dan schikt men vóór in den oven voor de geheele breedte 50 (2) stukjes hout en wanneer dit ook bijna is opgebrand, stookt men nog eens 50 (2) stukjes hout vóór in den oven.

Tijdens het stoken worden schoorsteen en deur van den

(1) Is geen voldoende tijd beschikbaar, dan kunnen uitbranden en voorstoken samenvallen.

(2) Hier wordt gepreciseerd ten behoeve van de bakkers en ter vergemakkelijking van de uit te oefenen contrôle.

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

oven opengezet; nadat het hout is opgebrand — geen vlam meer geeft — worden schoorsteen en deur gesloten en blijft de oven 2½ à 3 uur zoo liggen. Daarna wordt hij een weinig schoongemaakt en opnieuw gestookt zooals is aangegeven, waarna men de oven laat afkoelen totdat het stoken aanvangt om brood te bakken, waarna op volgende dagen, als dagelijks gebakken wordt, geen voorstoken meer plaats vindt.

Stoken. Voor een geregeld stoken van den oven om brood te bakken, hetgeen ± 2½ uur vóór het inschieten van de deegbollen moet aanvangen, is iets minder hout noodig dan bij het voorstoken n.l. links en rechts achter, zoomede links en rechts in het midden telkens 18 (1) stukjes en vóór tweemaal telkens 45 (1) stukjes hout. Na eenige dagen, wanneer de oven goed warm is, wordt het houtverbruik nog iets minder.

Indien meer dan eene ovenvulling per dag gebakken moet worden is eveneens voor het weder opwarmen van den oven vóór de tweede en volgende ovenvullingen minder hout noodig, daar dan achter in den oven geen hout gebracht wordt, wèl in 't midden en vóór.

Na het stoken, voorafgaande aan het broodbakken, wordt het verkoolde hout zooveel mogelijk over den geheelen vloer verspreid en schoorsteen en ovenmond gedurende 15 minuten dicht gemaakt.

Daarna wordt het verkoolde hout uit den oven gehaald en de vloer met een natten zwabber goed schoon gemaakt.

Opnieuw blijft de oven daarna met schoorsteen en deur dicht 5 minuten liggen, waarna de deegbollen kunnen worden ingeschoten.

Na 7 minuten moeten alle deegbollen lichtbruin gekleurd zijn, terwijl het brood na 26 à 27 minuten gaar en gebakken moet zijn.

Tusschen de eerste en tweede, zoomede tusschen de volgende ovenvullingen op denzelfden dag is voor het broodbakken, uithalen van het brood, stoken van den oven en inschieten van het volgend baksel telkens ± 2 uur noodig.

B. Veldbakovens systeem Peijer.

Uitbranden en voorstoken. De nieuw opgestelde oven moet gedurende geruimen tijd, ± 24 uren, onop-

(1) Hier wordt gepreciseerd ten behoeve van de bakkers en ter vergemakkelijking van de uit te oefenen contrôle.

PERPUSTAKAAN NASIONAL

houdelijk worden doorgestookt met matig vuur om de aardbedekking zoodanig te drogen dat de oven gedurende het broodbakken op temperatuur blijft.

Het voorstoken, hoewel niet zoo lang als bij den aanvang van het bedrijf, zal ook moeten plaats hebben indien één of meerdere dagen niet gewerkt is en de oven daardoor teveel is afgekoeld. Wordt dagelijks gebakken dan is voorstoken na den eersten dag waarop brood is verkregen niet meer noodig.

Stoken. De groote Peijersche oven behoort op hooger temperatuur (± 320° C.) te worden gebracht dan de kleine (± 280° C.).

Het stoken en opwarmen tusschen twee baksels op denzelfden dag, zoomede de verdere behandeling van den oven, heeft op dezelfde wijze plaats als bij den veldbakoven Geneste, Herscher en Somasco, terwijl het brood in denzelfden tijd gereed is.

C. Veldbakovens van eenvoudige constructie.

Uitbranden en voorstoken. Het uitbranden en voorstoken van den oven kan, wanneer deze pas geplaatst is, tegelijk geschieden. Dit voorstoken behoort zooveel langer te geschieden naar gelang de aarde enz. die op den oven ligt, vochtiger is.

Is de aarde zoo goed als droog en ook later, wanneer de oven een of meerdere dagen niet gebruikt is, heeft dit voorstoken plaats als volgt:

Men plaatst ± 20 (1) stukjes hout lang 0.5 M. breed 0.03 M. en dik 0.04 M. achter in den oven. Is dit hout bijna opgebrand dan plaatst men ± 22 (1) zelfde stukjes hout in 't midden van den oven en wanneer dit bijna opgebrand is ± 28 (1) stukjes vóór in den oven.

Tijdens het stoken worden schoorsteen en ovenmonding open gezet; is al het hout opgebrand dan worden schoorsteen en monding gesloten en laat men den oven 2 uur zoo liggen; daarop wordt de asch uit den oven gehaald, deze een weinig schoongemaakt en opnieuw op dezelfde wijze gestookt.

Ten slotte blijft de oven afkoelen tot den volgenden dag om dan nogmaals gestookt te worden vóór het broodbakken.

---

(1) Hier wordt gepreciseerd ten behoeve van de bakkers én ter vergemakkelijking van de uit te oefenen contrôle.

PERPUSTAKAAN NASIONAL

Stoken. Voor een geregeld stoken van den oven om brood te bakken, hetgeen ± 2½ uur vóór het inschieten van de deegbollen moet aanvangen, zijn noodig ± 18 (1) stukjes hout achter in den oven, in het midden aan weerskanten ± 20 à 21 (1) stukjes en vóór rechts en links ± 25 (1) stukjes, terwijl voor volgende ovenvullingen op denzelfden dag achter in den oven niet meer gestookt wordt, wèl in 't midden en vóór.

Na een viertal dagen , wanneer de beschuttende aardlaag goed verwarmd is geworden, is in 't vervolg het brandhoutverbruik iets minder.

Na het stoken, vóórdat het deeg ingeschoten wordt, wordt het verkoolde hout zooveel mogelijk over den geheelen ovenvloer verspreid, schoorsteen en ovenmonding gesloten en de oven 15 minuten met rust gelaten.

Vervolgens worden asch en sintels uit den oven gehaald en dezen met een natten zwabber schoongemaakt.

Daarna worden oven en schoorsteen opnieuw gedurende 5 minuten gesloten, waarna het deeg in den oven kan worden geschoten.

Ook hier wordt na 7 minuten het deeg van alle deegbollen lichtbruin gekleurd en is na 26 à 27 minuten het brood gaar en gebakken.

Tusschen de eerste en tweede, zoomede tusschen de volgende ovenvullingen op denzelfden dag is voor het broodbakken, stoken van den oven en inschieten van het volgend baksel telkens ± 1½ uur noodig.

Artikel vijf en dertig.

Eenige aanwijzingen voor de broodbereiding, het bedrijf in de bakkerij enz.

Gist. Een van de grootste moeielijkheden bij de broodbereiding zal altijd zijn het daarmede behoorlijk op gang komen. Is men eenmaal zoo ver dan is een geregelde voortzetting meestal verzekerd, altijd wanneer de bakker niet in ijver en nauwkeurigheid verslapt.

Vóór het vertrek op expeditie enz. behoort dan ook reeds gezorgd te worden voor een voldoende hoeveelheid gistmengsel. Zal ook aan boord brood gebakken worden dan verdient het aanbeveling om reeds vóór het vertrek uit de laatste

(1) Hier wordt gepreciseerd ten behoeve van de bakkers en ter vergemakkelijking van d uit te oefenen contrôle

haven het bedrijf in gang te zetten en de broodbereiding, zij het dan ook zoo noodig op beperkte schaal, gedurende de reis voort te zetten.

Het doel moet steeds daarop gericht zijn om met zoo weinig mogelijk hulpmiddelen te velde een gistmiddel te bereiden dat onder alle omstandigheden te verkrijgen is.

Hoewel dus voor de broodbereiding ook sagoweer gebruikt kan worden, mag daarop niet worden gerekend, daar men er geenszins zeker van is gedurende de eerste dagen der expeditie steeds daarover te kunnen beschikken. Ook later is het verkrijgen van sagoweer van vele factoren afhankelijk (gezindheid der bevolking enz.) zoodat het gebruik daarvan niet is aan te raden.

Een goed gistmiddel kan worden verkregen uit een aftreksel van hopbloesem vermengd met witte suiker, artikelen waarover men te allen tijde de beschikking hebben kan.

Het medenemen van een kleine hoeveelheid gistmengsel, dat ook van anderen oorsprong dan van hop en suiker zijn kan, is daarom aan te bevelen omdat dan de eerste baksels kans hebben beter uit te vallen door de meerdere hoeveelheid aanwezige gistcellen dan wanneer uitsluitend op gistcellen uit de lucht moet worden gerekend. De eerste baksels zijn in het laatste geval minder mooi gerezen en eerst langzamerhand wordt het brood beter.

Het niet medenemen van een gistmengsel indien ook brood aan boord gebakken moet worden, zou, bij het ontbreken van gistcellen in den meer zuiveren dampkring boven zee, het gevolg hebben dat geen brood werd verkregen.

Voorbeelden op welke wijze gist uit hop en suiker bereid en geschikt voor de broodbereiding wordt gemaakt, zoomede van werkwijzen voor den aanvang en de voortzetting van het bedrijf in eene bakkerij zijn in tabelvorm als aanhangsels hierbij gevoegd.

Men zij echter niet van meening dat alleen volgens die recepten brood gebakken kan worden.

Hoewel toch de verschillende wijzen van broodbereiding met hop alle op dezelfde beginselen steunen, vertoonen zij onderling vele afwijkingen in de détails.

M e e l. De aanwezige voorraad meel moet, indien het verpakt is in zakken van 90 K.G. minstens eens in de 14 dagen, en indien het verpakt is in zakjes van 22.5 K.G. inhoud, eens per week gekeerd worden.

De zakken moeten tijdens het keeren flink worden geschud zoodat het meel weer los komt.

PERPUSTAKAAN NASIONAL

De zakken van 90 K.G. mogen niet meer dan 3 hoog en die van 22½ K.G. niet meer dan 5 hoog opgestapeld worden.

De zakken mogen niet op den beganen grond maar liefst op stellingen, minstens 0.5 M. hoog, worden geplaatst, terwijl tusschen de stapels onderling eenige ruimte behoort teblijven.

Indien het meel kan worden opgeslagen in een met wanden afgeschoten lokaal is zulks aan te bevelen.

Voordat het meel eenige bewerking ondergaat behoort het steeds te worden gezeefd.

Materieel. Ten einde het brood steeds zoo versch mogelijk te kunnen verstrekken, minder werkkrachten noodig te hebben en van het bakkerspersoneel geen aanhoudenden arbeid te vorderen, is het aan te bevelen om, door het plaatsen van meerdere ovens naast elkander, niet meer dan 3 vullingen daags per oven te doen afleveren.

Grondstoffen. Voor één ovenvulling van een veldbakoven van eenvoudige constructie is aan grondstoffen benoodigd:

10.5 K.G. meel,
0.45 K.G. stuifmeel,
0.70 K.G. meel voor de hopgist,
0.15 K.G. zout,
0.70 K.G. witte suiker voor de hopgist,

waarvan minstens 73 broodjes van 0.2 K.G. behooren te worden verkregen.

Kleeding der bakkers. Zoowel het militair- als burgerpersoneel in de veldbakkerijen werkzaam, behoort gedurende de werkuren gekleed te zijn zooals is aangegeven in het overzicht uitgegeven bij A. O. 1912 Nº 25.

Werkwijze in de bakkerij. Na afloop der dagelijksche bezigheden behooren alle gebruikte gereedschappen te worden gereinigd, de broodvormen met een lap te worden schoongemaakt en de kneedtroggen uitgewasschen en de deksels daarvan afgenomen.

Behandeling der broodvormen. De broodvormen behooren, vóórdat de deegkluiten er in worden gedaan, te worden ingesmeerd met zoete — niet ransige — klapperolie.

Zoodra het brood uit den oven is, wordt het uit de vormen gehaald.

PERPUSTAKAAN NASIONAL

Uitwasemen van het brood. Het brood wordt daarna indien mogelijk op broodhorren geplaatst teneinde uit te wasemen (± 2 uur).

Dubbel gebakken brood. Troepen, die uit het bivak op excursie gaan, kunnen gevoegelijk voor twee dagen van versch brood worden voorzien.

Blijven zij langer uit en is het niet mogelijk hun van versch brood te voorzien, dan verdient het aanbeveling dubbel gebakken brood mede te geven.

Hiertoe worden de gewone broodjes overlangs in drieën gesneden en deze gedurende 5 à 10 minuten in den oven opnieuw gebakken waardoor zij een lichtbruin aanzien krijgen. Wordt dit brood voor nat worden bewaard dan blijft het gemakkelijk een drietal weken goed.

Vervanging van bakkers. Om niet geheel van de bakkers afhankelijk te blijven verdient het de voorkeur naast hen, een Europeesch fuselier, in de bakkerij te plaatsen, die dan het bedrijf kan leeren en bij eventueele ontstentenis van den bakker als anderszins kan invallen.

Koelies. Waar het zaak is dat de koelies zooveel mogelijk vertrouwd zijn met de hun op te dragen werkzaamheden dienen zij zoo min mogelijk door anderen te worden vervangen.

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

PERPUSTAKAAN NASIONAL

I.

VOORBEELD

eener werkwijze voor den aanvang en de voortzetting van het bedrijf in eene bakkerij, werkende met één plaatijzeren veldbakoven, wanneer één ovenvulling daags afgeleverd moet worden (70 broodjes van 0.2 K.G.).

Men vangt aan met in een ketel 60 L. water te koken; wanneer dit kookt wordt de vlam van het vuur gedoofd en aan het water ½ K.G. hop toegevoegd; vervolgens wordt alles goed omgeroerd en laat men het mengsel ruim een uur op de gloeiende kolen trekken; daarna wordt de ketel op een niet koude en niet tochtige plaats geplaatst.

Dit hopaftreksel is voor de gistbereiding noodig, zoodat telkens opnieuw naar gelang van behoefte, hopaftreksel behoort te worden gemaakt. Wanneer een gedeelte hopaftreksel zal worden gebruikt, behoort dat gedeelte steeds eerst te worden gezeefd en op temperatuur van ± 35° C. (1) te worden gebracht. Voorts wordt gehandeld als volgt:

(1) Bloedwarmte.

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

1e dag.	2e dag.	3e dag.	4e dag.	
10 uur v.m. mengsel maken van: 3.5 L. hopaftreksel, 0.5 K.G. witte suiker, 0.4 K.G. meel. Dit laten staan tot **5 uur n.m.** en dan bijmengen met: 3.5 L. hopaftreksel, 0.25 K.G. witte suiker, 0.20 K.G. meel.	**7 uur v.m.:** Het verkregen mengsel van den vorigen dag bijmengen met: 3.5 L. hopaftreksel, 0.25 K.G. witte suiker, 0.20 K.G. meel. **5 uur n.m.** Het verkregen mengsel bijmengen met: 3.5 L. hopaftreksel, 0.25 K.G. witte suiker, 0.20 K.G. meel. **12 uur s'nachts.** Van het mengsel wordt nu 4 L. weggegooid en het overige aangevuld met: 1 L. hopaftreksel, 0.10 K.G. witte suiker, 0.10 K.G. meel.	**12 uur 's middags.** Bij het mengsel van den vorigen dag voegen: 1 L. hopaftreksel, 0.10 K.G. witte suiker, 0.10 K.G. meel **6 uur n.m.** Bij het verkregen mengsel voegen: 1 L. hopaftreksel, 0.10 K.G. witte suiker, 0.10 K.G. meel.	**1 à 2 uur v.m.** Gist gereed, vorigen dag. **2 uur v.m.** 1 L. gist weggooien 2.20 L. hopaftreksel, 0.25 K.G. witte suiker, 0.25 K.G. meel.	
			Broodbereiding.	**Handeli tot inst houding de gi**
			4 uur 30 m. v.m. Men neemt: 4.2 L. gist en 4.2 K.G. meel slaat dit goed door-één en laat het in den trog liggen (zetsel).	**4 uur** v.m. De over tende gist, noodig vo broodbereid bijmengen m 1 L. hopa sel, 0.1 K.G. suiker, 0.1 K.G. m
			7 uur v.m. deeg maken door bij zetsel te voegen: 6.3 K.G. meel, ± 3 L. water (40° C). 0.15 K. G. zout.	**12 uur** dag gist b gen met: 1 L. hopa sel, 0.10 K.G. suiker. 0.10 K.G.
			7 uur 10 m. v.m. deeg klaar en ± 2 uur in den trog laten rijzen.	**6 uur n** gist bijm met: 1. L. hopa sel, 0.10 K.G. suiker, 0.10 K.G.
			9 uur v.m. tot 9 uur 10 m. v.m. deeg opmaken en deegbollen in de vormen doen en daarna laten rijzen met uitzondering van een kluitdeeg van 0.2 K.G. bestemd voor zuurdeeg of bijang (zie 3e rubriek).	
			11 uur 30 m. v.m. vormen in den oven.	
			± 11 uur 56 m. v.m. vormen uit den oven; brood uit de vormen halen.	

PERPUSTAKAAN NASIONAL

	5e dag.	6e en volgende dagen.
ssel van den neengen met:	2 uur v.m, van de gist van den vorigen dag 1 L. weggooien en het overige bijmengen met: 2.20 L. hopaftreksel, 0.25 K.G. witte suiker, 0.25 K.G. meel.	Als op den 5en dag.

iiing van urdeeg ijjang,	Broodbereiding.	Handelingen tot instandhouding van de gist.	Bereiding van het zuurdeeg of bijjang.
	4 u. 30 m. v.m, Het zetsel wordt nu gemaakt van het verkregen zuurdeeg (zie 3e rubriek 5e dag) met: 2.45 L. gist en 2.45 K.G. meel.	Als op den 4en dag.	2 uur v.m. Nadat de hopgist op dat uur bijgemengd is, neemt men daarvan 1 L. gist en kneedt dit met 1 K.G. meel en met het zuurdeeg van den vorigen dag.
middag. emging van po dat uur em 0.25 L. kneedt dit overgehouwan 9 uur et 0.25 K.G. laat alles ekt in den n..			12's middags Als op den 4en dag enz.
	7 uur v.m. Als op den 4en dag enz.		
m.m. emging van p dat uur n 0.5 L. gist dit met eeg en met eel; overim 12 uur.			

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

PERPUSTAKAAN NASIONAL

II.

VOORBEELD

eener werkwijze voor den aanvang en de voortzetting van het bedrijf in eene bakkerij, werkende met één plaatijzeren veldbakoven, wanneer één ovenvulling daags afgeleverd moet worden.

Dagelijks wordt om 7 uur v.m. in een ketel 5 L. water gekookt; wanneer dit water kookt wordt de vlam van het vuur gedoofd en aan het water 0,035 K.G. hopbloesem toegevoegd; vervolgens wordt alles goed omgeroerd en laat men het mengsel ruim één uur op de gloeiende kolen trekken; daarna wordt de ketel op een niet koude en niet tochtige plaats geplaatst.

Dit hopaftreksel is voor de gistbereiding noodig. Wanneer een gedeelte hopaftreksel zal worden gebruikt, behoort dat gedeelte steeds eerst te worden gezeefd en op temperatuur van ± 35° C. (1) te worden gebracht. Voorts wordt gehandeld als volgt:

(1) Bloedwarmte.

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

1e dag.	2e dag.	3e dag.	4e dag.	5e en volgende dagen
9 uur v.m. 2½ L. hopaftreksel mengen met: 0.25 K.G. witte suiker, 0.25 K.G. meel, omroeren en laten staan tot: **5 uur n.m.** en dan er bij doen: 2½ L. hopaftreksel, 0.52 K.G. witte suiker, 0.25 K.G. meel. Dit goed omroeren en dan laten staan.	**8 uur v.m.** Het mengsel van den vorigen dag goed omroeren, 2½ L. afmeten en de rest weggooien. De 2½ om: **9 uur v.m.** mengen met 2½ L. hopaftreksel en met 0.10 K.G witte suiker en 0.10 K.G meel, omroeren en laten staan tot: **12 uur middag** waarna weer ½ L. hopaftreksel met 0.10 K.G. witte suiker en 0.10 K.G. meel bijgevoegd wordt; omroeren. Voorts 2 L. hopaftreksel afzonderlijk mengen met 0.25 K.G. witte suiker en 0.25 K.G. meel **5 uur n.m.** De beide mengsels van 12 uur 's middags mengen en daaraan toevoegen 2 L. hopaftreksel met 0.25 K.G. witte suiker en 0.25 K.G. meel.	**8 uur v.m.** Het mengsel van den vorigen dag goed omroeren, 9½ L. afmeten en de rest weggooien. De 2½ L. om: **9 uur v.m.** mengen met ½ L. hopaftreksel en met 0.10 K.G. witte suiker en 0.10 K.G. meel; omroeren. Vervolgens 1e beslag maken met 0.10 L. van dat mengsel (gist) en met 0.10 K.G. meel. **12 uur middag** I. Bij de gist voegen ¼ L. hopaftreksel, 0.10 K.G. witte suiker en 0.10 K.G meel; goed omroeren. II. Daarna 2 L. hopaftreksel afzonderlijk mengen met 0.25 K.G. witte suiker en 0.25 K.G. meel. III Vervolgens 2e beslag maken en gebruiken 1e beslag met 0.25 K.G meel en 0.25 L. gist. **5 uur n.m.** Bij de gist (I) voegen het hopmengsel (II) en 2 L. hopaftreksel met 0.25 K.G. witte suiker en 0.25 K.G. meel; goed omroeren. Daarna 3e beslag maken met 2e beslag (III) en met 1 K.G. meel en 1 L. gist.	**12 uur 's nachts.** Zetsel maken en daarvoor gebruiken het beslag met 4.65 K.G. meel en 3.65 L. gist. **1 uur 25 min. v.m.** Deeg maken met zetsel van 3e dag en met 5.5 K.G. meel, ± 2.7 L. water (40°C) en 0.15 K.G zout. **2 uur 50 min. v.m.** Deeg opmaken en in de vormen. Daarna oven stoken. ± **6 uur 25 min. v.m.** vormen in den oven. ± **6 uur 53 min. v.m.** vormen uit den oven en brood uit de vormen halen. Bovendien wordt op den 4en dag met de gist die niet voor de broodbereiding van dien dag noodig is, hetzelfde verricht als op den 3en dag, voor het brood dat op den 5en dag verkregen moet worden.	Als op den vierden dag.

PERPUSTAKAAN NASIONAL

II*a*.

VOORBEELD

eener werkwijze voor den aanvang en de voortzetting van het bedrijf in eene bakkerij, werkende met één plaatijzeren veldbakoven wanneer twee ovenvullingen daags afgeleverd moeten worden.

Dagelijks wordt om 7 uur v.m. in een ketel water gekookt; voor den 1^{en} dag is 5 L., voor den 2^{en} dag 5 L. en voor de volgende dagen 10 L. noodig; wanneer dit water kookt wordt de vlam van het vuur gedoofd en aan het water respectievelijk 0,035, 0,035 en 0,07 K.G. hopbloesem toegevoegd; vervolgens wordt alles goed omgeroerd en laat men het mengsel ruim één uur op de glociende kolen trekken; daarna wordt de ketel op een niet koude en niet tochtige plaats geplaatst. Dit hopaftreksel is voor de gistbereiding noodig. Wanneer een gedeelte hopaftreksel zal worden gebruikt, behoort dat gedeelte eerst te worden gezeefd en op temperatuur van ± 35° C. (1) te worden gebracht. Voorts wordt gehandeld als volgt:

(1) Bloedwarmte.

PERPUSTAKAAN NASIONAL

1e dag.	2e dag.	3e dag.	4e dag.	5e en volgende dagen.
9 uur v m. 2½ L. hopaftreksel mengen met: 0 25 K.C. witte suiker, 0.25 K.G. meel. omroeren en laten staan tot: **5 uur n.m.** en dan erbij doen: 1½ L. hopaftreksel, 0.25 K.G. witte suiker, 0.25 K.G. meel. Dit goed omroeren en dan laten staan.	**8 uur v.m.** Het mengsel van den vorigen dag goed omroeren, 2½ L. afmeten en de rest weggooien De 2½ L. om: **9 uur v m.** mengen met ½ L. hopaftreksel en met 0.10 K.G. witte suiker en 0.10 K.G. Meel. omroeren en laten staan tot: **12 uur middag** waarna weer ½ L. hopaftreksel met 0.10 K.G. witte suiker en 0.10 K.G. meel bijgemengd wordt; omroeren. Voorts, 2 L. hopaftreksel afzonderlijk mengen met 0 25 K.G. witte suiker en 0.25 K.G. meel. **5 uur n.m.** De beide mengsels van 12 uur 's middags mengen en daaraan toevoegen 2 L. hopaftreksel met 0.25 K.G. witte suiker en 0.25 K.G. meel.	**8 uur v.m.** Het mengsel van den vorigen dag goed omroeren, 5 L. afmeten en de rest weggooien. De 5 L. om: **9 uur v.m.** mengen met 1 L. hopaftreksel en met 0.20 K G. witte suiker en 0.20 K G meel. Vervolgens 1e beslag maken met 0 20 L. van dat mengsel (gist) en met 0.20 K.G meel. **12 uur middag** I. Bij de gist voegen 1 L. hopaftreksel, 0.20 K.G. witte suiker en 0 20 K.G. meel; omroeren. II. Daarna 4 L. hopaftreksel afzonderlijk mengen met 0.50 K.G. witte suiker en 0.50 K.G. meel. III. Vervolgens 2e beslag maken en gebruiken 1e beslag met 0.50 K.G. meel en 0.50 L. gist. **5 uur n.m.** Bij de gist (I) voegen het hopmengsel (II) en 4 L. hopaftreksel met 0.5 K.G. witte suiker en 0.5 K.G. meel; goed omroeren. Daarna 3e beslag maken met 2e beslag (III) en met 2 K.G. meel en 2 L. gist.	**12 uur 's nachts.** 1e zetsel maken en daarvoor gebruiken de helft van het beslag met 3.65 K.G. meel en 3.65 L. gist. **1 uur 25 min v.m.** 1e deeg maken van 1e zetsel met 5.5 K.G. meel, ± 2.7 L. water (40° C) en 0 15 K.G. zout. **1 uur 30 min. v.m.** 2e zetsel maken en daarvoor gebruiken de andere helft van het beslag met 3.65 K.G. meel en 3 65 L. gist. **2 uur 50 min. v.m.** 1e deeg opmaken en in de vormen. Daarna oven stoken. **2 uur 55 min. v.m.** 2e deeg maken van 2e zetsel met 5.5 K.G., ± 27 L. water (40° C) en 0.15 K.G. zout. **4 uur 20 min. v.m.** 2e deeg opmaken en in de vormen. ± **6 uur 25 min. v.m.** 1e deeg in den oven. ± **6 uur 53 min. v.m.** 1e deeg uit den oven; brood uit de vormen halen en oven stoken. ± **7 uur 55 min. v.m.** 2e deeg in den oven. ± **8 uur 23 min. v.m.** 2e deeg uit den oven en brood uit de vormen halen. Bovendien wordt op den 4en dag met de gist die niet voor de broodbereiding van dien dag noodig is, hetzelfde verricht als op den 3en dag voor het brood dat op den 5en dag verkregen moet worden.	Als opden vierden dag.

II*b*.

VOORBEELD

eener werkwijze voor den aanvang en de voortzetting van het bedrijf in eene bakkerij, werkende met één plaatijzeren veldbakoven wanneer drie ovenvullingen daags afgeleverd moeten worden.

Dagelijks wordt om 7 uur v.m. in een ketel water gekookt; voor den 1^{en} dag is 5 L., voor den 2^{en} dag 5 L. en voor de volgende dagen 15 L. noodig; wanneer dit water kookt wordt de vlam van het vuur gedoofd en aan het water respectievelijk 0,035, 0,035 en 0,105 K.G. hopbloesem toegevoegd; vervolgens wordt alles goed omgeroerd en laat men het mengsel ruim één uur op de gloeiende kolen trekken; daarna wordt de ketel op een niet koude en niet tochtige plaats geplaatst. Dit hopaftreksel is voor de gistbereiding noodig. Wanneer een gedeelte hopaftreksel zal worden gebruikt, behoort dat gedeelte eerst te worden gezeefd en op temperatuur van ± 35° C. (1) te worden gebracht. Voorts wordt gehandeld als volgt:

(1) Bloedwarmte.

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

1e dag.	2e dag.	3e dag.	4e dag.	5e en volgende dagen.
9 uur v.m. 2½ L. hopaftreksel. mengen met: 0.25 K.G. witte suiker, 0.25 K.G. meel, omroeren en laten staan tot: **5 uur n.m.** en dan erbij doen: 2½ L. hopaftreksel, 0.25 K.G. witte suiker, 0.25 K.G. meel. Dit goed omroeren en dan laten staan.	**8 uur v.m.** Het mengsel van den vorigen dag goed omroeren 2½ L. afmeten en de rest weggooien. De 2½ L. om: **9 uur v.m.** mengen met ¼ L. hopaftreksel en met 0.10 K.G. witte suiker en 0.10 K.G. meel. Omroeren en laten staan tot: **12 uur 's middags** waarna weer ½ L. hopaftreksel met 0.10 K.G. witte suiker en 0.10 K.G. meel bijgemend wordt; omroeren Voorts 2 L. hopaftreksel afzonderlijk mengen met 3.25 K.G. witte suiker en 0.25 K.G. meel. **5 uur n.m.** De beide mengsels van 12 uur 's middags mengen en daaraan toevoegen 2 L. hopaftreksel met 0.25 K.G. witte suiker en 0.25 K.G. meel.	**8 uur v.m.** Het mengsel van den vorigen dag goed omroeren 7½ L. afmeten en de rest weggooien. De 7½ L. om: **9 uur v.m.** mengen met 1½ L. hopaftreksel en met 0.30 K.G. witte suiker en 0.30 K.G. meel. Vervolgens 1e beslag maken met 0.30 L. van dat mengsel (gist) en met 0.30 K.G. meel. **12 uur middag** I. Bij de gist voegen 1½ L. hopaftreksel, 0.30 K.G. witte suiker en 0.30 K.G. meel; omroeren. II. Daarna 6 L. hopaftreksel afzonderlijk mengen met 0.75 K.G. witte suiker en 0.75 K.G. meel. III. Vervolgens 2e beslag maken en gebruiken 1e beslag met 0.75 K.G. meel en 0.75 L. gist. **5 uur n.m.** Bij de gist (I) voegen het hopmengsel (II) en 6 L. hopaftreksel met 0.75 K.G. witte suiker en 0.75 K.G. meel; goed omroeren. Daarna 3e beslag maken met 2e beslag (III) en met 3 K.G. meel en 3 L. gist.	**12 uur 's nachts.** 1e zetsel maken en daarvoor gebruiken ½ van het beslag met 3.65 K.G. meel en 3.65 L. gist. **1 uur 25 min. v.m.** 1e deeg maken van 1e zetsel met 5.5 K.G. meel, ± 2.7 L. water (40° C) en 0.15 K.G. zout. **1 uur 30 min. v.m.** 2e zetsel maken en daarvoor gebruiken de helft van het overschietende beslag met 3.65 K.G. meel en 3.65 K.G. gist. **2 uur 50 min. v.m.** 1e deeg opmaken en in de vormen. Daarna oven stoken. **2 uur 55 min. v.m.** 2e deeg maken van 2e zetsel met 5.5 K.G. meel, ± 2.7 L. water (40° C) en 0.15 K.G. zout. **3 uur v.m.** 3e zetsel maken en daarvoor gebruiken het overschietende beslag met 3.65 K.G. meel en 3.65 L gist. **4 uur 20 min. v.m.** 2e deeg opmaken en in de vormen. **4 uur 25 min. v.m.** 3e deeg maken van 3e zetsel met 5.5 K.G. meel, ± 2.7 L. water (40° C) en 0.15 K.G. zout. **5 uur 50 min. v.m.** 3e deeg opmaken en in de vormen. ± **6 uur 25 min. v.m.** 1e deeg in den oven. ± **6 uur 53 min. v.m.** 1e deeg uit den oven; brood uit de vormen halen en oven stoken. ± **7 uur 55 min. v.m.** 2e deeg in den oven. ± **8 uur 23 min. v.m.** 2e deeg uit den oven; brood uit de vormen halen en oven stoken. ± **9 uur 25 min. v.m.** 3e deeg in den oven. ± **9 uur 58 min. v.m.** 3e deeg uit den oven; brood uit de vormen halen.	Als op den vierden dag.

Bovendien wordt op den 4en dag met de gist die niet voor de broodbereiding van dien dag noodig is hetzelfde verricht als op den 3e dag voor het brood dat op den 5en dag verkregen moet worden.

PERPUSTAKAAN NASIONAL

IIc.

VOORBEELD

eener werkwijze voor den aanvang en de voortzetting van het bedrijf in eene bakkerij, werkende met twee plaatijzeren veldbakovens wanneer twee ovenvullingen daags per oven afgeleverd moeten worden.

Dagelijks wordt om 7 uur v.m. in een ketel water gekookt; voor den 1^{en} dag is 5 L., voor den 2^{en} dag 5 L. en voor de volgende dagen 20 L. noodig; wanneer dit water kookt wordt de vlam van het vuur gedoofd en aan het water respectievelijk 0,035, 0,035 en 0,14 K.G. hopbloesem toegevoegd; vervolgens wordt alles goed omgeroerd en laat men het mengsel ruim één uur op de gloeiende kolen trekken; daarna wordt de ketel op een niet koude en niet tochtige plaats geplaatst. Dit hopaftreksel is voor de gistbereiding noodig. Wanneer een gedeelte hopaftreksel zal worden gebruikt, behoort dit gedeelte eerst te worden gezeefd en op temperatuur van ± 35° C. (1) te worden gebracht. Voorts wordt gehandeld als volgt:

(1) Bloedwarmte.

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

1e dag.	2e dag.	3e dag.	4e dag.	5e en volgende dagen.
9 uur v m. 2½ L. hopaftreksel mengen met: 0.25 K.G. witte suiker, 0.25 K.G. meel, omroeren en laten staan tot: **5 uur n.m.** en dan erbij doen: 2½ L. hopaftreksel, 0.25 K.G. witte suiker, 0.25 K.G. meel. Dit goed omroeren en dan laten staan:	**8 uur v.m.** Het mengsel van den vorigen dag goed omroeren, vervolgens om: **9 uur v.m.** mengen met ½ L. hopaftreksel en met 0.10 K.G. witte suiker en 0.10 K.G. meel. Omroeren en laten staan tot: **12 uur 's middags** waarna weer ½ L. hopaftreksel met 0.10 K.G. witte suiker en 0.10 K.G. meel bijgemengd wordt; omroeren. Voorts 2 L. hopaftreksel afzonderlijk mengen met 0.25 K.G. witte suiker en 0.25 K.G. meel. **5 uur n.m.** De beide mengsels van 12 uur 's middags mengen en daaraan toevoegen 2 L. hopaftreksel met 0.25 K.G. witte suiker en 0.25 K.G. meel.	**8 uur v.m.** Het mengsel van den vorigen dag goed omroeren. **9 uur v.m.** mengen met 2 L. hopaftreksel en met 0.40 K.G. witte suiker en 0.40 K.G. meel. Vervolgens 1e beslag maken met 0.40 K.G. meel en 0.40 L. van dat mengsel (gist). **12 uur 's middags** I. Bij de gist mengen 2 L. hopaftreksel, 0.40 K.G. witte suiker en 0.40 K.G. meel. II. Daarna 8 L. hopaftreksel afzonderlijk mengen met 1 K.G. witte suiker en 1 K.G. meel. III. Vervolgens 2e beslag maken en gebruiken 1e beslag met 1 K.G. meel en 1 L. gist. **5 uur n.m.** Bij de gist (I) voegen het hopmengsel (II) en 8 L. hopaftreksel met 1 K.G. witte suiker en 1 K.G. meel; goed omroeren. Daarna 3e beslag maken met 2e beslag (III) en met 4 K.G. meel en 4 L. gist.	**12 uur 's nachts.** 1e zetsel maken en daarvoor gebruiken ½ van het beslag met 7.30 K.G. meel en 7.30 L. gist. **1 uur 25 min v.m.** 1e deeg maken van 1e zetsel met 11 K.G. meel, 5.4 L. water (40° C) en 0.30 K.G. zout. **1 uur 30 min. v.m.** 2e zetsel maken en daarvoor gebruiken het restant beslag met 7.30 K.G. meel en 7.30 L. gist. **2 uur 50 min. v.m.** 1e deeg opmaken en in de vormen. Daarna ovens stoken. **2 uur 55 min. v.m.** 2e deeg maken van 2e zetsel met 11 K.G. meel ± 5.4 L. water (40° C) en 0.30 K.G. zout. **4 uur 20 min. v.m.** 2e deeg opmaken en in de vormen. ± **6 uur 25 min. v.m.** 1e deeg in de ovens. ± **6 uur 53 min. v.m.** 1e deeg uit de ovens; brood uit de vormen halen en ovens stoken. ± **7 uur 55 min. v.m.** 2e deeg in de ovens. ± **8 uur 23 min. v.m.** 2e deeg uit de ovens; brood uit de vormen halen. Bovendien wordt op den 4en dag met de gist die niet voor de broodbereiding van dien dag noodig is, hetzelfde verricht als op den 3en dag voor het brood dat op den 5en dag verkregen moet worden.	Als op den vierden dag.

PERPUSTAKAAN NASIONAL

II*d*.

VOORBEELD

eener werkwijze voor den aanvang en de voortzetting van het bedrijf in eene bakkerij, werkende met twee plaatijzeren veldbakovens wanneer in totaal vijf ovenvullingen daags afgeleverd moeten worden.

Dagelijks wordt om 7 uur v.m. in een ketel water gekookt; voor den 1^{en} dag is 5 L., voor den 2^{en} dag 10 L. en voor de volgende dagen 25 L. noodig; wanneer dit water kookt wordt de vlam van het vuur gedoofd en aan het water respectievelijk 0,035, 0,07 en 0,175 K.G. hopbloesem toegevoegd; vervolgens wordt alles goed omgeroerd en laat men het mengsel ruim één uur op de gloeiende kolen trekken; daarna wordt de ketel op een niet koude en niet tochtige plaats geplaatst. Dit hopaftreksel is voor de gistbereiding noodig. Wanneer een gedeelte hopaftreksel zal worden gebruikt, behoort dit gedeelte eerst te worden gezeefd en op temperatuur van ± 35° C. (1) te worden gebracht. Voorts wordt gehandeld als volgt:

---

(1) Bloedwarmte.

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

1e dag.	2e dag	3e dag.	4e dag.	5e en volgende dagen.
9 uur v.m. $2\frac{1}{2}$ L. hopaftreksel mengen met: 0.25 K.G. witte suiker, 0.25 K.G. meel, omroeren en laten staan tot: **5 uur n.m.** en dan erbij doen: $2\frac{1}{2}$ L. hopaftreksel, 0.25 K.G. witte suiker, 0.25 K.G. meel. Dit goed omroeren en dan laten staan.	**8 uur v.m.** Het mengsel van den vorigen dag goed omroeren, vervolgens om: **9 uur v.m.** mengen met 1 L. hopaftreksel en met 0.20 K.G. witte suiker en 0.20 K.G. meel; omroeren en laten staan tot: **12 uur 's middags** waarna weer 1 L. hopaftreksel met 0.20 K.G. witte suiker en 0.20 K.G. meel bijgemengd wordt; omroeren. Voorts 4 L. hopaftreksel afzonderlijk mengen met 0.50 K.G. witte suiker en 0.50 K.G. meel. **5 uur n.m.** De beide mengsels van 12 uur 's middags mengen en daaraan toevoegen 4 L. hopaftreksel met 0.50 K.G. witte suiker en 0.50 K.G. meel.	**8 uur v.m.** Het mengsel van den vorigen dag goed omroeren, $12\frac{1}{2}$ L. afmeten en de rest weggooien. De $12\frac{1}{2}$ L. om: **9 uur v.m** mengen met $2\frac{1}{2}$ L. hopaftreksel en met 0.50 K.G. witte suiker en 0.50 K.G. meel. Vervolgens 1e beslag maken met 0.50 L. van dat mengsel (gist) en met 0.50 K.G. meel. **12 uur 's middags** I. Bij de gist voegen $2\frac{1}{2}$ L. hopaftreksel, 0.50 K.G. witte suiker en 0.50 K.G. meel; omroeren. II. Daarna 10 L. hopaftreksel afzonderlijk mengen met 1.25 K.G. witte suiker en 1.25 K.G. meel. III. Vervolgens 2e beslag maken en gebruiken 1e beslag met 1.25 K.G. meel en 1.25 L gist. **5 uur n.m** Bij de gist (I) voegen het hopmengsel (II) en 10 L. hopaftreksel met 1.25 K.G. witte suiker en 1.25 K.G. meel. Daarna 3e beslag maken met 2e beslag (III) en met 5 K.G. meel en 5 L. gist.	**12 uur 's nachts.** 1e zetsel maken en daarvoor gebruiken $\frac{2}{5}$ van het beslag met 7.30 K.G. meel en 7.30 L. gist. **1 uur 25 min. v.m.** 1e deeg maken van 1e zetsel met 11 K.G. meel, ± 5.4 L. water (40° C) en 0.30 K.G. zout. **1 uur 30 min. v.m.** 2e zetsel maken en daarvoor gebruiken $\frac{2}{3}$ van het overschietende beslag met 7.30 K.G. meel en 7.30 K.G. gist. **2 uur 50 min. v.m.** 1e deeg opmaken en in de vormen. Daarna ovens stoken. **2 uur 55 min. v.m.** 2e deeg maken van 2e zetsel met 11 K.G. meel, ± 5.4 L. water (40° C) en 0.30 K.G. zout. **3 uur v.m.** 3e zetsel maken en daarvoor gebruiken het overschietende beslag met 3.65 K.G. meel en 3.65 L. gist. **4 uur 20 min. v.m.** 2e deeg opmaken en in de vormen. **4 uur 25 min. v.m.** 3e deeg maken van 3e zetsel met 5.5 K.G. meel, ± 2.7 L. water (40° C) en 0.15 K.G. zout. **5 uur 50 min. v.m.** 3e deeg opmaken en in de vormen. ± **6 uur 25 min. v.m.** 1e deeg in de ovens. ± **6 uur 53 min. v.m.** 1e deeg uit de ovens; brood uit de vormen halen en één oven stoken. ± **7 uur 55 min. v.m.** 2e deeg in de ovens. ± **8 uur 23 min. v.m.** 2e deeg uit de ovens; brood uit de vormen halen en één oven stoken. ± **9 uur 25 min. v.m.** 3e deeg in den oven. ± **9 uur 58 min. v.m.** 3e deeg uit den oven; brood uit de vormen halen. Bovendien wordt op den 4en dag met de gist die niet voor de broodbereiding van dien dag noodig is, hetzelfde verricht als op den 3en dag, voor het brood dat op den 5en dag verkregen moet worden.	Als op den vierden dag.

IIe.

VOORBEELD

eener werkwijze voor den aanvang en de voortzetting van het bedrijf in eene bakkerij, werkende met twee plaatijzeren veldbakovens, wanneer drie ovenvullingen daags per oven afgeleverd moeten worden.

Dagelijks wordt om 7 uur v.m. in een ketel water gekookt; voor den 1^{en} dag is 5 L., voor den 2^{en} dag 10 L. en voor de volgende dagen 30 L. noodig; wanneer dit water kookt wordt de vlam van het vuur gedoofd en aan het water respectievelijk 0,035, 0,07 en 0,21 K.G. hopbloesem toegevoegd; vervolgens wordt alles goed omgeroerd en laat men het mengsel ruim één uur op de gloeiende kolen trekken; daarna wordt de ketel op een niet koude en niet tochtige plaats geplaatst. Dit hopaftreksel is voor de gistbereiding noodig. Wanneer een gedeelte hopaftreksel zal worden gebruikt, behoort dat gedeelte eerst te worden gezeefd en op temperatuur van ± 35° C. (1) te worden gebracht. Voorts wordt gehandeld als volgt:

(1) Bloedwarmte.

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

1e dag.	2e dag.	3e dag.	4e dag.	5e en volgende dagen.
9 uur v.m. 2½ L. hopaftreksel mengen met: 0.25 K.G. witte suiker en 0.25 K.G. meel, omroeren en laten staan tot: **5 uur n.m.** en dan erbij doen: 2½ L. hopaftreksel, 0.25 K.G. witte suiker en 0.25 K.G meel. Dit goed omroeren en dan laten staan.	**8 uur v.m.** Het mengsel van den vorigen dag goed omroeren; vervolgens om: **9 uur v.m.** mengen met 1 L. hopaftreksel en met 0.20 K.G. witte suiker en 0.20 K.G. meel, omroeren en laten staan tot: **12 uur 's middags** waarna weer 1 L. hopaftreksel met 0.20 K.G. witte suiker en 0.20 K.G. meel bijgevoegd wordt; omroeren. Voorts 4 L. hopaftreksel afzonderlijk mengen met 0.50 K.G. witte suiker en 0.50 K.G. meel. **5 uur n.m.** De beide mengsels van 12 uur 's middags mengen en daaraan toevoegen: 4 L. hopaftreksel met 0.50 K.G. witte suiker en 0.50 K.G. meel.	**8 uur v.m.** Het mengsel van den vorigen dag goed omroeren. **9 uur v.m.** mengen met 3 L. hopaftreksel en met 0.60 K.G. witte suiker en 0.60 K.G. meel, vervolgens 1e beslag maken met 0.60 L. van dat mengsel (gist) en 0.60 K.G. meel. **12 uur 's middags** I. Bij de gist voegen 3 L. hopaftreksel, 0.60 K.G. witte suiker en 0.60 K.G. meel. II. Daarna 12 L. hopaftreksel afzonderlijk mengen met 1.5 K.G. witte suiker en 1.5 K.G. meel. III. Vervolgens 2e beslag maken en gebruiken 1e beslag met 1.5 K.G. meel en 1.5 L. gist. **5 uur n.m.** Bij de gist (I) voegen het hopmengsel (II) en 12 L. hopaftreksel met 1.50 K.G. witte suiker en 1.50 K.G. meel. Daarna 3e beslag maken met 2e beslag (III) en met 6 K.G. meel en 6 L. gist.	**12 uur 's nachts** 1e zetsel maken en daarvoor gebruiken ⅓ van het beslag met 7.30 K.G. meel en 7.30 L. gist. **1 uur 25 min. v.m.** 1e deeg maken van 1e zetsel met 11 K.G. meel ± 5.4 L. water (40° C) en 0.30 K.G. zout. **1 uur 30 min. v.m.** 2e zetsel maken en daarvoor gebruiken ½ van het overschietende beslag met 7.30 K.G. meel en 7.30 L. gist. **2 uur 50 min. v.m.** 1e deeg opmaken en in de vormen. Daarna ovens stoken. **2 uur 55 min. v.m.** 2e deeg maken van 2e zetsel met 11 K.G. meel, ± 5.4 L. water (40° C) en 0.30 K.G. zout. **3 uur v.m.** 3e zetsel maken en daarvoor gebruiken restant beslag met 7.30 K.G. meel en 7.30 L. gist. **4 uur 20 min. v.m.** 2e deeg opmaken en in de vormen. **4 uur 25 min. v.m.** 3e deeg maken van 3e zetsel met 11 K.G. meel ± 5.4 L. water (40° C) en 0.30 K.G. zout. **5 uur 50 min. v.m.** 3e deeg opmaken en in de vormen. ± **6 uur 25 min. v.m.** 1e deeg in de ovens. ± **6 uur 53 min. v.m.** 1e deeg uit de ovens; brood uit de vormen halen en ovens stoken. ± **7 uur 55 min. v.m.** 2e deeg in de ovens. ± **8 uur 23 min. v.m.** 2e deeg uit de ovens, brood uit de vormen halen en ovens stoken. ± **9 uur 25 min. v.m.** 3e deeg in de ovens. ± **9 uur 58 min. v.m.** 3e deeg uit de ovens; brood uit de vormen halen.	Als op den 4en dag.

Bovendien wordt op den 4en dag met de gist die niet voor de broodbereiding van dien dag noodig is, hetzelfde verricht als op den 3en dag voor het brood dat op den 5en dag verkregen moet worden.

PERPUSTAKAAN NASIONAL

II*f*.

VOORBEELD

eener werkwijze voor den aanvang en de voortzetting van het bedrijf in eene bakkerij, werkende met drie plaatijzeren veldbakovens wanneer in totaal zeven ovenvullingen daags afgeleverd moeten worden.

Dagelijks wordt om 7 uur v.m. in een ketel water gekookt; voor den 1^{en} dag is 10 L., voor den 2^{en} dag 10 L. en voor de volgende dagen 35 L. noodig; wanneer dit water kookt wordt de vlam van het vuur gedoofd en aan het water respectievelijk 0,07, 0,07 en 0,245 K.G. hopbloesem toegevoegd; vervolgens wordt alles goed omgeroerd en laat men het mengsel ruim één uur op de gloeiende kolen trekken; daarna wordt de ketel op een niet koude en niet tochtige plaats geplaatst. Dit hopaftreksel is voor de gistbereiding noodig. Wanneer een gedeelte hopaftreksel zal worden gebruikt, behoort dat gedeelte eerst te worden gezeefd en op temperatuur van ± 35° C.. (1) te worden gebracht. Voorts wordt gehandeld als volgt:

(1) Bloedwarmte.

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

1e dag.	2e dag.	3e dag.	4e dag.	5e en volgende dagen.
9 uur v.m. 5 L. hopaftreksel mengen met: 0.50 K.G. witte suiker en 0.50 K.G. meel, omroeren en laten staan tot: **5 uur n.m.** en dan erbij doen: 5 L. hopaftreksel, 0.50 K.G. witte suiker en 0.50 K.G. meel. Dit goed omroeren en dan laten staan.	**8 uur v.m.** Het mengsel van den vorigen dag goed omroeren; 7½ L. afmeten en de rest weggooien. De 7½ L. o.a.: **9 uur v.m.** mengen met 1 L. hopaftreksel en met 0.20 K.G. witte suiker en 0.20 K.G. meel: omroeren en laten staan tot: **12 uur 's middags** waarna weer 1 L. hopaftreksel met 0.20. K.G. witte suiker en 0.20 K.G. meel bijgevoegd wordt; omroeren. Verder 4 L. hopaftreksel afzonderlijk mengen met 0.50 K.G. witte suiker en 0.50 K.G. meel. **5 uur n.m.** De beide mengsels van 12 uur 's middags mengen en daaraan toevoegen: 4 L. hopaftreksel met 0.50 K.G. witte suiker en 0.50 K.G. meel.	**8 uur v.m.** Het mengsel van den vorigen dag goed omroeren. **9 uur v.m.** mengen met 3.5 L. hopaftreksel en met 0.70 K.G. witte suiker en 0.70 K.G. meel. Vervolgens 1e beslag maken met 0.70 K.G. meel en 0.70 L. van dat mengsel (gist). **12 uur 's middags** I. Bij de gist voegen 3½ L. hopaftreksel, 0.70 K.G. witte suiker en 0.70 K.G. meel. II. Daarna 14 L. hopaftreksel afzonderlijk mengen met 1.75 K.G. witte suiker en 1.75 K.G. meel. III. Vervolgens 2e beslag maken en gebruiken 1e beslag met 1.75 K.G. meel en 1.75 L. gist. **5 uur n.m.** Bij de gist (I) voegen het hopmengsel (II) en 14 L. hopaftreksel met 1.75 K.G. witte suiker en 1.75 K.G. meel. Daarna 3e beslag maken met 2e beslag (III) en met 7 K.G. meel en 7 L. gist.	**12 uur 's nachts** 1e zetsel maken en daarvoor gebruiken ⅜ van het beslag met 10.95 K.G. meel en 10.95 L. gist. **1 uur 25 min. v.m.** 1e deeg maken van 1e zetsel met 16.50 K.G. meel, ± 8.10 L. water (40° C) en 0.45 K.G. zout. **1 uur 30 min. v.m.** 2e zetsel maken en daarvoor gebruiken ¾ van het overschietende beslag met 10.95 K.G. meel en 10.95 L. gist. **2 uur 50 min. v.m.** 1e deeg opmaken en in de vormen. Daarna ovens stoken. **2 uur 55 min. v.m.** 2e deeg maken van 2e zetsel met 16.50 K.G. meel, ± 8.10 L. water (40° C) en 0.45 K.G. zout. **3 uur v.m.** 3e zetsel maken en daarvoor gebruiken restant beslag met 3.65 K.G. meel en 3.65 L. gist. **4 uur 20 min. v.m.** 2e deeg opmaken en in de vormen. **4 uur 25 min. v.m.** 3e deeg maken van 3e zetsel met 5.50 K.G. meel, ± 2.7 L. water (40° C) en 0.15 K.G. zout. **5 uur 50 min. v.m.** 3e deeg opmaken en in de vormen. ± **6 uur 25 min. v.m.** 1e deeg in de ovens. ± **6 uur 53 min. v.m.** 1e deeg uit de ovens; brood uit de vormen halen en ovens stoken. ± **7 uur 55 min. v.m.** 2e deeg in de ovens. ± **8 uur 23 min. v.m.** 2e deeg uit de ovens; brood uit de vormen halen en één oven stoken. ± **9 uur 25 min v.m.** 3e deeg in den oven. ± **9 uur 53 min. v.m.** 3e deeg uit den oven; brood uit de vormen halen.	Als op den 4en dag.

Bovendien wordt op den 4en dag met de gist die niet voor de broodbereiding van dien dag noodig is, hetzelfde verricht als op den 3en dag voor het brood dat op den 5en dag verkregen moet worden.

PERPUSTAKAAN NASIONAL

II*g*.

VOORBEELD

eener werkwijze voor den aanvang en de voortzetting van het bedrijf in eene bakkerij, werkende met drie plaatijzeren veldbakovens, wanneer in totaal acht ovenvullingen daags afgeleverd moeten worden.

Dagelijks wordt om 7 uur v.m. in een ketel water gekookt; voor den 1^{en} dag 10 L., voor den 2^{en} dag 10 L. en voor de volgende dagen 40 L. noodig; wanneer dit water kookt wordt de vlam van het vuur gedoofd en aan het water respectievelijk 0,07, 0,07 en 0,28 K.G. hopbloesem toegevoegd; vervolgens wordt alles goed omgeroerd en laat men het mengsel ruim één uur op de gloeiende kolen trekken; daarna wordt de ketel op een niet koude en niet tochtige plaats geplaatst. Dit hopaftreksel is voor de gistbereiding noodig. Wanneer een gedeelte hopaftreksel zal worden gebruikt, behoort dat gedeelte eerst te worden gezeefd en op temperatuur van ± 35° C. (1) te worden gebracht. Voorts wordt gehandeld als volgt:

(1) Bloedwarmte.

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

1e dag.	2e dag.	3e dag.	4e dag.	5e en volgende dagen.
9 uur v.m. 5 L. hopaftreksel mengen met: 0.50 K.G. witte suiker en 0.50 K.G. meel. omroeren en laten staan tot: **5 uur n.m.** en dan erbij doen: 5 L. hopaftreksel, 0.50 K.G. witte suiker en 0.50 K.G. meel. Lit goed omroeren en dan laten staan.	**8 uur v.m.** Het mengsel van den vorigen dag goed omroeren; vervolgens om: **9 uur v.m.** mengen met 1 L. hopaftreksel en met 0.20 K.G. witte suiker en 0.20 K.G. meel. Omroeren en laten staan tot: **12 uur 's middags** waarna weer 1 L. hopaftreksel met 0.20 K.G. witte suiker en 0.20 K.G. meel bijgemengd wordt; omroeren. Verder 4 L. hopaftreksel afzonderlijk mengen met 0.50 K.G. witte suiker en 0.50 K.G. meel. **5 uur n.m.** De beide mengsels van 12 uur 's middags mengen en daaraan toevoegen: 4 L. hopaftreksel met 0.50 K.G. witte suiker en 0.50 K.G. meel.	**8 uur v.m.** Het mengsel van den vorigen dag goed omroeren. **9 uur v.m.** mengen met 4 L. hopaftreksel en met 0.80 K.G. witte suiker en 0.80 K.G. meel, vervolgens 1e beslag maken met 0.80 K.G. meel en 0.80 L. van dat mengsel (gist). **12 uur 's middags** I. Bij de gist voegen 4 L. hopaftreksel, 0.80 K.G. witte suiker en 0.80 K.G. meel. II. Daarna 16 L. hopaftreksel afzonderlijk mengen met 2 K.G. witte suiker en 2 K.G. meel. III. Vervolgens 2e beslag maken en gebruiken 1e beslag met 2 K.G. meel en 2 L. gist. **5 uur n.m.** Bij de gist (I) voegen het hopmengsel (II) en 16 L. hopaftreksel met 2 K.G. witte suiker en 2 K.G. meel. Daarna 3e beslag maken met 2e beslag (III) en met 8 K.G. meel en 8 L. gist.	**12 uur 's nachts** 1e zetsel maken en daarvoor gebruiken $^3/_4$ van het beslag met 10.95 K.G. meel en 10.95 L. gist. **1 uur 25 min. v.m.** 1e deeg maken van 1e zetsel met 16.50 K.G. meel ± 8.10 L. water (40° C) en 0.45 K.G. zout. **1 uur 30 min. v.m.** 2e zetsel maken en daarvoor gebruiken $^3/_4$ van het overschietende beslag met 10.95 K.G. meel en 10.95 L. gist. **2 uur 50 min. v.m.** 1e deeg opmaken en in de vormen. Daarna ovens stoken. **2 uur 55 min. v.m.** 2e deeg maken van 2e zetsel met 16.50 K.G. meel, ± 8.10 L. water (40° C) en 0.45 K.G. zout. **3 uur v.m.** 3e zetsel maken en daarvoor gebruiken restant beslag met 7.30 K.G. meel en 7.30 L. gist. **4 uur 20 min. v.m.** 2e deeg opmaken en in de vormen. **4 uur 25 min. v.m.** 3e deeg maken van 3e zetsel met 11 K.G. meel ± 5.4 L. water (40° C) en 0.30 K.G. zout. **5 uur 50 min. v.m.** 3e deeg opmaken en in de vormen. ± **6 uur 25 min. v.m.** 1e deeg in de ovens. ± **6 uur 53 min. v.m.** 1e deeg uit de ovens; brood uit de vormen halen en ovens stoken. ± **7 uur 55 min. v.m.** 2e deeg in de ovens. ± **8 uur 23 min. v.m.** 2e deeg uit de ovens, brood uit de vormen halen en twee ovens stoken. ± **9 uur 25 min. v.m.** 3e deeg in de oveus. ± **9 uur 53 min. v.m.** 3e deeg uit de ovens; brood uit de vormen halen.	Als op den 4en dag.

Bovendien wordt op den 4en dag met de gist die niet voor de broodbereiding van dien dag noodig is, hetzelfde verricht als op den 3en dag voor het brood dat op den 5en dag verkregen moet worden.

III*h*.

VOORBEELD

eener werkwijze voor den aanvang en de voortzetting van het bedrijf in eene bakkerij, werkende met drie plaatijzeren veldbakovens wanneer drie ovenvullingen daags per oven afgeleverd moeten worden.

Dagelijks wordt om 7 uur v.m. in een ketel water gekookt; voor den 1^{en} dag is 10 L., voor den 2^{en} dag 15 L. en voor de volgende dagen 45 L. noodig; wanneer dit water kookt wordt de vlam van het vuur gedoofd en aan het water respectievelijk 0,07, 0,105 en 0,315 K.G. hopbloesem toegevoegd; vervolgens wordt alles goed omgeroerd en laat men het mengsel ruim één uur op de gloeiende kolen trekken; daarna wordt de ketel op een niet koude en niet tochtige plaats geplaatst. Dit hopaftreksel is voor de gistbereiding noodig. Wanneer een gedeelte hopaftreksel zal worden gebruikt, behoort dat gedeelte eerst te worden gezeefd en op temperatuur van ± 35° C. (1) te worden gebracht. Voorts wordt gehandeld als volgt:

(1) Bloedwarmte.

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

1e dag.	2e dag.	3e dag.	4e dag.	5e en volgende dagen.
9 uur v.m. 5 L. hopaftreksel mengen met: 0.50 K.G. witte suiker en 0.50 K.G. meel. omroeren en laten staan tot: **5 uur n.m.** en dan erbij doen: 5 L. hopaftreksel, 0.50 K.G. witte suiker en 0.50 K.G. meel. Dit goed omroeren en dan laten staan.	**8 uur v.m.** Het mengsel van den vorigen dag goed omroeren; vervolgens om: **9 uur v.m.** mengen met 1½ L. hopaftreksel en met 0.30 K.G. witte suiker en 0.30 K.G. meel: omroeren en laten staan tot: **12 uur 's middags** waarna weer 1½ L. hopaftreksel met 0.30 K.G. witte suiker en 0.30 K.G. meel bijgemengd wordt; omroeren. Verder 6 L. hopaftreksel afzonderlijk mengen met 0.75 K.G. witte suiker en 0.75 K.G. meel. **5 uur n.m.** De beide mengsels van 12 uur 's middags mengen en daaraan toevoegen: 6 L. hopaftreksel met 0.75 K.G. witte suiker en 0.75 K.G. meel.	**8 uur v.m.** Het mengsel van den vorigen dag goed omroeren: 22½ L. afmeten en de rest weggooien; de 22½ L. om: **9 uur v.m.** mengen met 4½ L. hopaftreksel en met 0.90 K.G. witte suiker en 0.90 K.G. meel. Vervolgens 1e beslag maken met 0.90 K.G. meel en 0.90 L. van dat mengsel (gist). **12 uur 's middags** I. Bij de gist voegen 4½ L. hopaftreksel, 0.90 K.G. witte suiker en 0.90 K.G. meel. II. Daarna 18 L. hopaftreksel afzonderlijk mengen met 2.25 K.G. witte suiker en 2.25 K.G. meel. III. Vervolgens 2e beslag maken en gebruiken 1e beslag met 2.25 K.G. meel en 2.25 L. gist. **5 uur n.m.** Bij de gist (I) voegen het hopmengsel (II) en 18 L. hopaftreksel met 2.25 K.G. witte suiker en 2.25 K.G. meel. Daarna 3e beslag maken met 2e beslag (III) en met 9 K.G. meel en 9 L. gist.	**12 uur 's nachts** 1e zetsel maken en daarvoor gebruiken ⅓ van het beslag met 10.95 K.G. meel en 10.95 L. gist. **1 uur 25 min. v.m.** 1e deeg maken van 1e zetsel met 16.50 K.G. meel, ± 8.10 L. water (40° C) en 0.45 K.G. zout. **1 uur 30 min. v.m** 2e zetsel maken en daarvoor gebruiken ½ van het overschietende beslag met 10.95 K.G. meel en 10.95 L. gist. **2 uur 50 min. v.m.** 1e deeg in de vormen. Daarna ovens stoken. **2 uur 55 min. v.m.** 2e deeg maken van 2e zetsel met 16.50 K.G. meel, ± 8.10 L. water (40° C) en 0.45 K.G. zout. **3 uur v.m.** 3e zetsel maken en daarvoor gebruiken restant beslag met 10.95 K.G. meel en 10.95 L. gist. **4 uur 20 min. v.m** 2e deeg opmaken en in de vormen. **4 uur 25 min. v.m.** 3e deeg maken van 3e zetsel met 16.50 K.G. meel, ± 8.1 L. water (40° C) en 0.45 K.G. zout. **5 uur 50 min v.m.** 3e deeg opmaken en in de vormen. ± **6 uur 25 min. v.m.** 1e deeg in de ovens. ± **6 uur 53 min. v.m** 1e deeg uit de ovens; brood uit de vormen halen en ovens stoken. ± **7 uur 55 min. v.m.** 2e deeg in de ovens. ± **8 uur 23 min. v.m.** 2e deeg uit de ovens; brood uit de vormen halen en ovens stoken. ± **9 uur 25 min v.m.** 3e deeg in de ovens. ± **9 uur 53 min. v.m.** 3e deeg uit de ovens; brood uit de vormen halen.	Als op den 4en dag.

Bovendien wordt op den 4en dag met de gist die niet voor de broodbereiding van dien dag noodig is, hetzelfde verricht als op den 3en dag voor het brood dat op den 5en dag verkregen moet worden.

PERPUSTAKAAN NASIONAL

Model Letter A.

REGISTER

VAN

HET AAN DEN (CHEF) BAKKER DAGELIJKS AFGEGEVEN MEEL EN ANDERE GROND- EN BRANDSTOFFEN EN VAN HET DAARUIT EN DAARMEE GEBAKKEN BROOD.

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

MA

Datum.	Aan der-						
	Meel.	Zout.	Hop.	Witte suiker.			
	K.G.	K.G.	K.G.	K.G.			
Totaal.....							

PERPUSTAKAAN NASIONAL

19 .

afgegeven.				Van voorgenoemde artikelen en hoeveelheden bekomen brood in K.G.	Paraaf van den toezicht voerenden officier.
Petroleum.					

Model Letter B.

Militaire veldbakkerij te .....

OPGAVE der verbruikte Grond- en Brandstoffen gedurende de maand 19 en vermelding van de hoeveelheden daarvan en daarmede bereid brood.

Tijdvak van verstrekking.	Verstrekte artikelen.					Verkregen hoeveelheid brood.
	Meel.	Zout.			enz.	
	K.G.	K.G.				K.G.
v/m 1 t/m 19 .	1600					2000

Voor de opgave

den 19

De Beheerder.

Afgegeven voor $\frac{\text{Origineel}}{\text{Duplicaat}}$

Gezien en vergeleken met de dagelijks gehouden en door mij geverifieerde aanteekeningen en daarmede in overeenstemming bevonden.

den 19

De toezichtvoerende officier.

Verzamelstaat Letter C N°

Gezien met voorstel machtiging te verleenen tot afschrijving van 1600 K.G. meel, K.G. zout enz. tegen inname van 2000 K.G. versch brood.

De $\frac{\text{expeditionnaire}}{\text{gewestelijke}}$ intendant,

PERPUSTAKAAN NASIONAL

I.

OPGAVE van het benoodigde personeel voor een veldbakkerij.

Personeel.	Voor één oven Geneste, Herscher en Somasco of oven van eenvoudige constructie.				Voor twee ovens Geneste, Herscher en Somasco of twee ovens van eenvoudige constructie, naast elkaar opgesteld.				Voor drie ovens Geneste, Herscher en Somasco of drie ovens van eenvoudige constructie naast elkaar opgesteld.			
	v/m 1 t/m 3 ovenvullingen daags.	v/m 4 t/m 6 ovenvullingen daags.	v/m 7 t/m 8 ovenvullingen daags.	v/m 9 t/m 12 ovenvullingen daags.	v/m 1 t/m 3 ovenvullingen daags.	v/m 4 t/m 6 ovenvullingen daags.	v/m 7 t/m 8 ovenvullingen daags.	v/m 9 t/m 12 ovenvullingen daags.	v/m 1 t/m 3 ovenvullingen daags.	v/m 4 t/m 6 ovenvullingen daags.	v/m 7 t/m 8 ovenvullingen daags.	v/m 9 t/m 12 ovenvullingen daags.
Chef bakkers....	—	—	1	1 (1)	—	—	1	1 (1)	—	1	1	1 (1)
Bakkers.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Helperbakkers.	1	2	2	4	1	2	2	4	2	3	4	7
Koelies..	1	1	2	2	1	1	2	2	1	2	2	3

Toelichtingen.

(1) Men rekene in de practijk per etmaal op niet meer dan 10 ovenvullingen = 1800 broodjes voor den oven Geneste, Herscher en Somasco en 12 ovenvullingen = ± 876 broodjes per oven van eenvoudige constructie.

PERPUSTAKAAN NASIONAL REPUBLIK INDONESIA

II.

OPGAVE van het gewicht der ovens en der onverdeelbare stukken.

Veldbakoven systeem Geneste, Herscher en Somasco.

Aantal.	Benaming der onderdeelen.	Gewicht van elk onderdeel in K.G.	Totaal gewicht in K.G.	Toelichtingen.
5	Dekstukken.....	90 —	450 —	
1	Voorstuk.....	31 —	31 —	
1	Achterstuk.....	36 —	36 —	
1	Ovendeur.....	5 —	5 —	
1	Trekpijp met schuif..	4 50	4 50	
2	Schoorsteenpijpen....	5 —	10 —	
1	Registerstang.....	2 50	2 50	
4	Spankettingen.....	2 50	10 —	
10	Vloerpaneelen.....	21 —	210 —	
		Totaal....	759 —	

Groote Peijersche Bakoven.

Aantal.	Benaming der onderdeelen.	Gewicht van elk onderdeel in K.G.	Totaal gewicht in K.G.	Toelichtingen.
2	Dekstukken.....	135 —	270 —	
2	Steunbogen.....	10 —	20 —	
2	Hoekijzers.....	16 50	33 —	
1	Voorsluitplaat.....	33 —	33 —	
1	Achtersluitplaat.....	44 —	44 —	
1	Deur.....	4 50	4 50	
1	Schoorsteen.....	25 —	25 —	
1	Trekijzer tot schuif...	1 —	1 —	
		Totaal....	430 50	

PERPUSTAKAAN NASIONAL

Kleine Peijersche Bakoven.

Aantal.	Benaming der onderdeelen.	Gewicht van elk onderdeel in K.G.	Totaal gewicht in K.G.	Toelichtingen.
2	Dekstukken.....	75 —	150 —	
2	Steunbogen.....	7 75	15 50	
2	Hoekijzers.....	11 50	23 —	
1	Voorsluitplaat..... ...	8 50	8 50	
1	Achtersluitplaat.....	16 50	16 50	
1	Deur.....	4 50	4 50	
1	Schoorsteen.....	17 —	17 —	
1	Trekijzer tot schuif...	1 —	1 —	
		Totaal....	236 —	

Veldbakoven van eenvoudige constructie.

Aantal.	Benaming der onderdeelen.	Gewicht van elk onderdeel in K.G.	Totaal gewicht in K.G.	Toelichtingen.
1	Geraamte eerste stuk.	10 —	10 —	
1	Idem tweede stuk	10 —	10 —	
1	Idem derde stuk..	13 50	13 50	
1	Schoorsteen.....	2 —	2 —	
1	Voorstuk.....	7 —	7 —	
1	Deur.....	4 50	4 50	
3	Bovenwandplaten.....	6 50	19 50	
6	Zijwandplaten.....	2 —	12 —	
		Totaal....	78 50	

PERPUSTAKAAN NASIONAL

III.

OPGAVE van benoodigd materieel voor veldbakkerijen.

Benaming der artikelen.	Voor één oven van eenvoudige constructie.	Voor twee ovens van eenvoudige constructie naast elkaar opgesteld.	Voor drie ovens van eenvoudige constructie naast elkaar opgesteld.	Voor één oven Geneste, Herscher en Somasco.	Voor twee ovens Geneste, Herscher en Somasco naast elkaar opgesteld.	Voor drie ovens Geneste, Herscher en Somasco naast elkaar opgesteld.
Ovens van eenvoudige constructie	1	2	3	—	—	—
Ovens systeem G. H. en S.	—	—	—	1	2	3
Kneedtroggen met 2 schragen	1(1)	1(1)	1(1)	1(1)	1(1)	1(1)
Steekmessen	1	2	3	1	2	3
Schaapmessen	1	2	3	1	2	3
Houten broodschieters (*a*)	1	2	3	1	2	3
IJzeren brooduithalers (*a*)	1	2	3	1	2	3
Roerijzers (*a*)	1	2	3	1	2	3
Stookijzers (*a*)	1	2	3	1	2	3
Vuuruithalers (*a*)	1	2	3	1	2	3
Ovenzwabbers (*a*)	1	2	3	1	2	3
Kookketels groote	—	1(2)	1(2)	—	1(2)	1(2)
„ „	—	1(3)	2(3)	—	1(3)	2(3)
„ „	1(4)	2(4)	2(4)	1(4)	2(4)	2(4)
„ middensoort	1(2)	2(2)	2(2)	1(2)	2(2)	2(2)
„ „	2(5)	3(5)	4(5)	2(5)	3(5)	4(5)
Bascule toonbank tot 15 K.G.	1	1	3	1	1	3
Stel gewichten van 1 H.G. tot 1 G. in houten doos	1	1	1	1	1	1
Bascule tot 50 K.G.	1	1	1	1	1	1
Gewichten koperen van 2 D.G.	—	1	1	—	1	1

Toelichtingen.

(1) Indien de bakkerij meer dan drie ovenvullingen daags afleveren moet, 2 kneedtroggen.

(2) Voor 1—6 ovenvullingen daags.

(3) Voor 7—8 ovenvullingen daags.

(4) Voor meer dan 8 ovenvullingen daags.

(5) Voor meer dan 6 ovenvullingen daags.

(*a*) Kunnen indien noodig gedurende de oprichting der bakkerij plaatselijk worden aangemaakt en vervangen door eenvoudige hulpmiddelen.

PERPUSTAKAAN NASIONAL

Benaming der artikelen.	Voor één oven van eenvoudige constructie.	Voor twee ovens van eenvoudige constructie naast elkaar opgesteld.	Voor drie ovens van eenvoudige constructie naast elkaar opgesteld.	Voor één oven Geneste, Herscher en Somasco.	Voor twee ovens Geneste, Herscher en Somasco naast elkaar opgesteld.	Voor drie ovens Geneste, Herscher en Somasco naast elkaar opgesteld.
Gewichten koperen van 1 D.G.	—	2	2	—	2	2
Gewichten ijzeren van 1 K.G.	3	3	3	3	3	3
Gewichten ijzeren van 2 K.G.	1	1	1	1	1	1
Reichslampen compleet	1	2	3	1	2	3
Reserveglazen voor Reichsbranders	2	4	6	2	4	6
Meelzeeven	1	1	1	1	1	1
Messen keuken kleine	1	2	2	1	2	2
Blikopeners	1	1	1	1	1	1
Wateremmers	2	4	4	2	4	4
Bijlen kleine	1	1	2	1	1	2
Lucifers pakken	1	1	1	1	1	1
Vuurvaste steenen	50	100	150	150	300	450
Broodvormen voor één ovenvulling (1)	80	160	240	200	400	600
Broodvormen voor twee ovenvullingen (1)	160	320	480	400	800	1200
Broodvormen voor drie ovenvullingen (1)	240	480	700	600	1200	1800
Broodvormen voor vier en meer ovenvullingen (1)	320	640	940	800	1600	2400
Broodbakken voor één ovenvulling (*a*)	2	3	4	4	6	9
Broodbakken voor twee ovenvullingen (*a*)	4	6	8	8	12	18
Broodbakken voor drie ovenvullingen (*a*)	6	9	12	12	18	27
Broodbakken voor vier en meer ovenvullingen (*a*)	8	12	16	16	24	36
Broodhorren voor één ovenvulling (*a*)	2	4	6	5	9	14

Toelichtingen.

(1) Berekend met 10% reserve.

(*a*) Kunnen indien noodig gedurende de oprichting der bakkerij plaatselijk worden aangemaakt en vervangen door eenvoudige hulpmiddelen.

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

Benaming der artikelen.	Voor één oven van eenvoudige constructie.	Voor twee ovens van eenvoudige constructie naast elkaar opgesteld.	Voor drie ovens van eenvoudige constructie naast elkaar opgesteld.	Voor één oven Geneste, Herscher en Somasco.	Voor twee ovens Geneste, Herscher en Somasco naast elkaar opgesteld.	Voor drie ovens Geneste, Herscher en Somasco naast elkaar opgesteld.
Broodhorren voor twee en meer ovenvullingen (*a*)....	4	8	11	9	19	28
Stormlantaarns compleet....	2	2	2	2	2	2
Kwasten voor het oliën der broodvormen.....	1	1	2	1	2	2
Blikscharen.....	1	1	1	1	1	1
Petroleumblikken.....						
Dweilen.....						
Vaatdoeken.....						
Bezems.....						
Kaarsen.....						
Kleeding voor bakkers enz..						

Toelichtingen.

(*a*) Kunnen indien noodig gedurende de oprichting der bakkerij plaatselijk worden aangemaakt en vervangen door eenvoudige hulpmiddelen.

PERPUSTAKAAN NASIONAL RI

SOMASCO

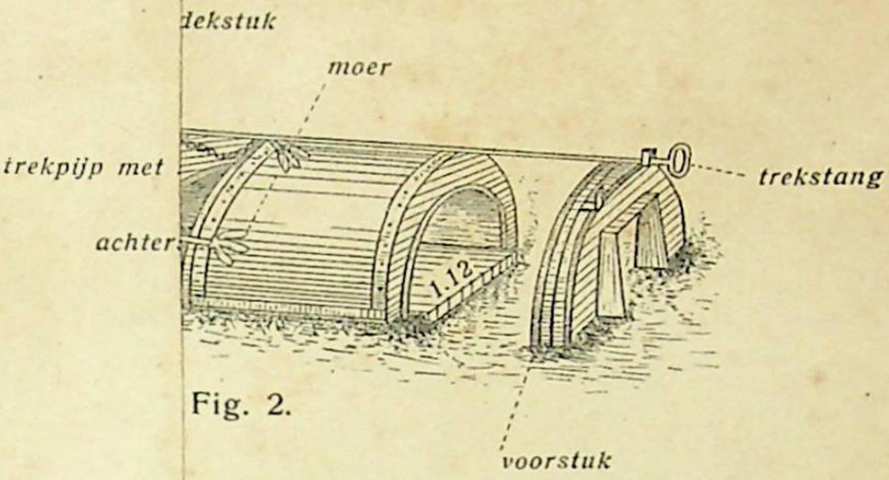
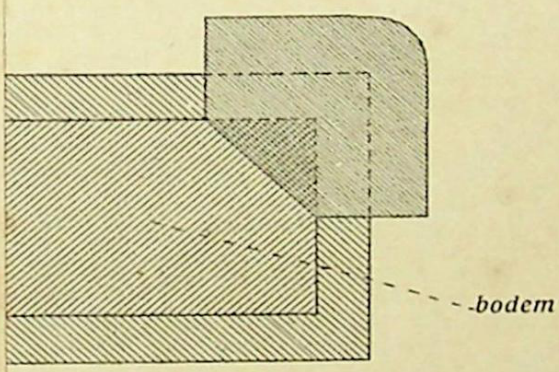
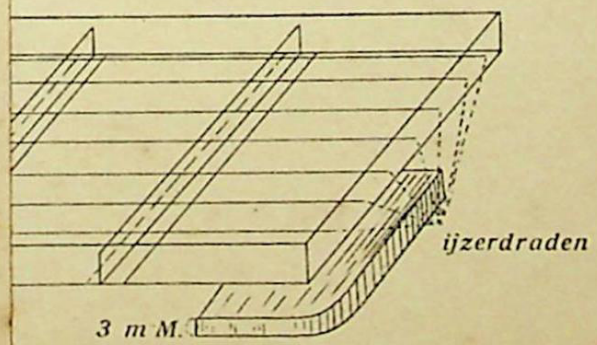


Fig. 2.

5 a



2.8



gevuld.

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

TEEKENING VAN DEN OVEN GENESTE, HERSCHER EN SOMASCO

UITEENNEEMBARE OVEN

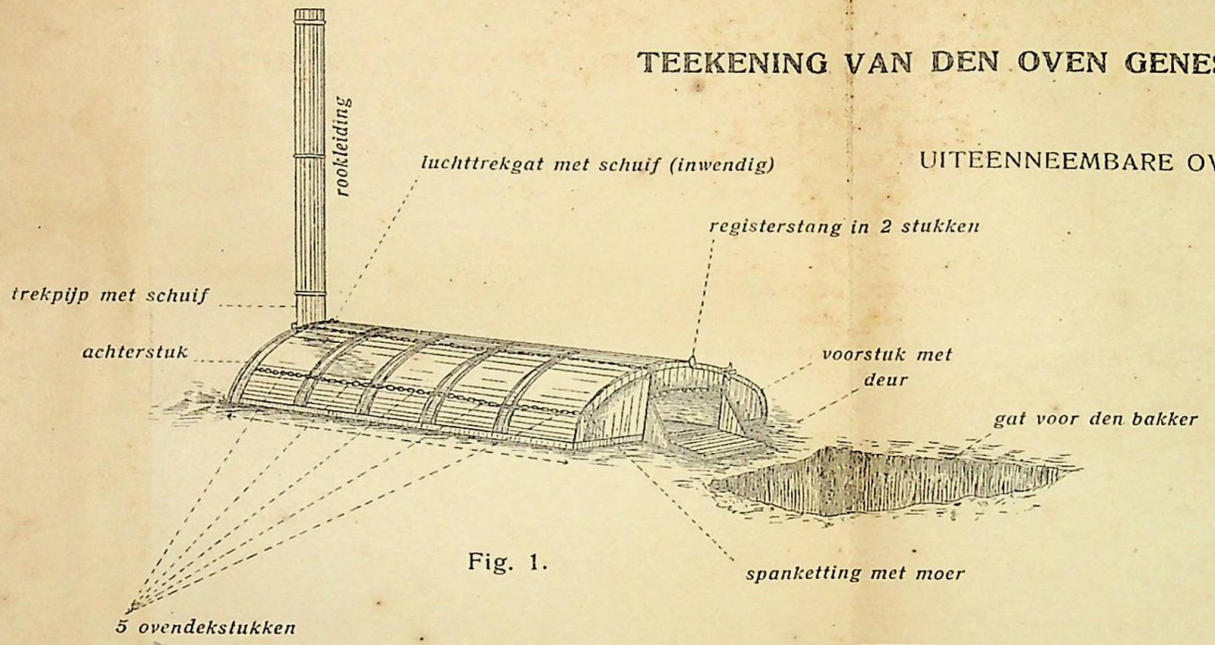


Fig. 1.

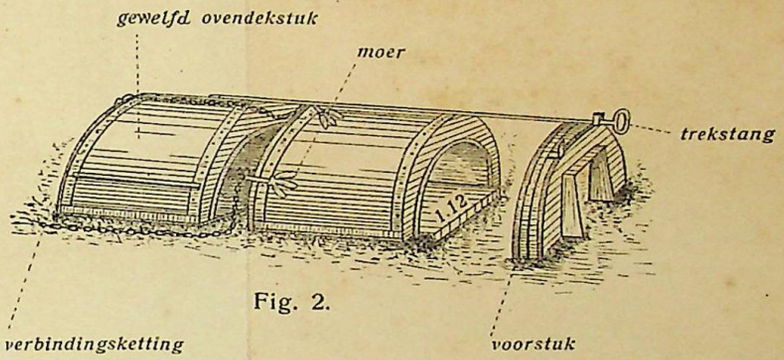


Fig. 2.

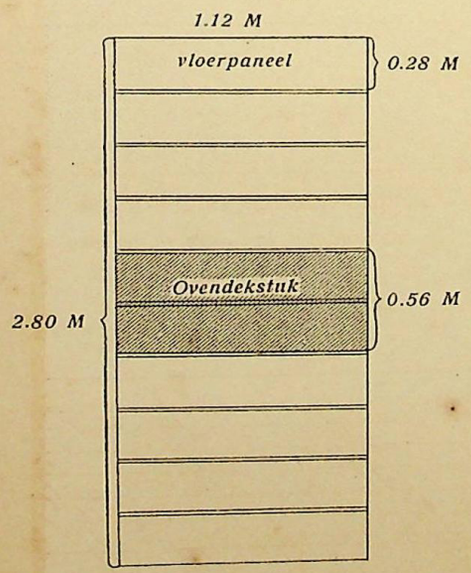
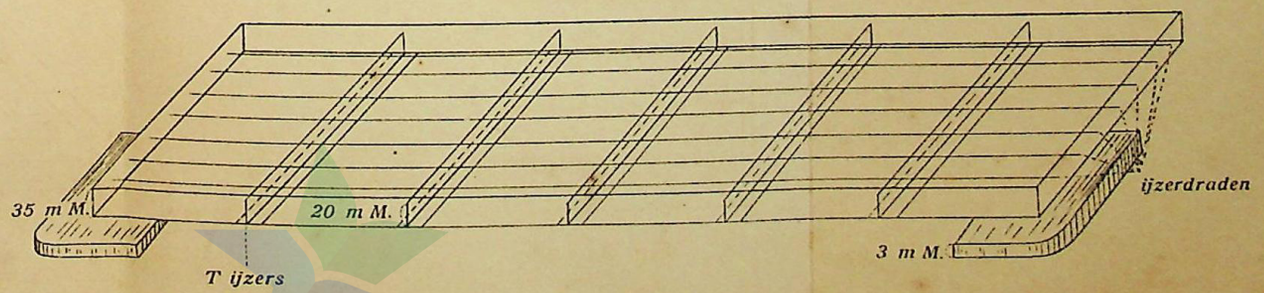


Fig. 3.



Fig. 4.



Inwendig aanzien van het paneel, nog niet met mastiek gevuld.

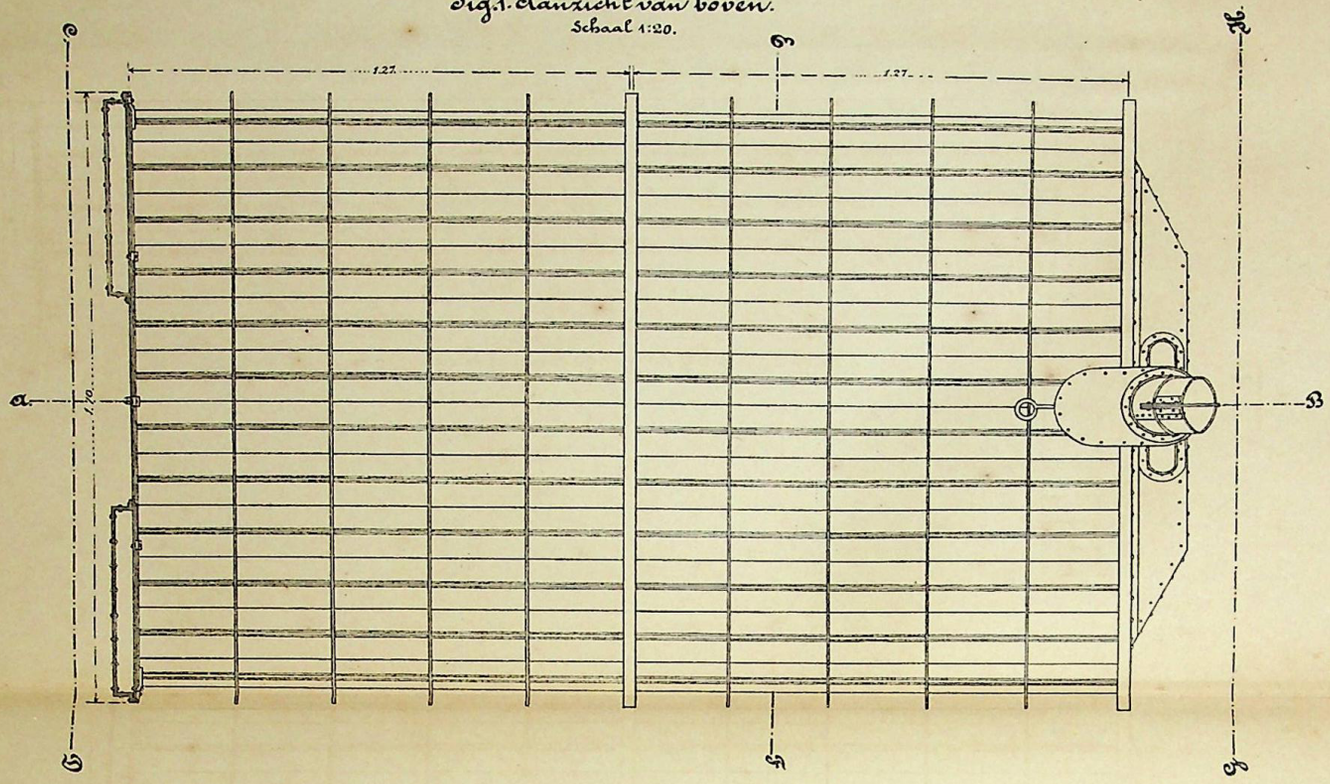
Fig. 5.

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

TEEKENING VAN DEN GROOTEN PEIJERSCHEN BAKOVEN

Fig. 1. Aanzicht van boven.
Schaal 1:20.



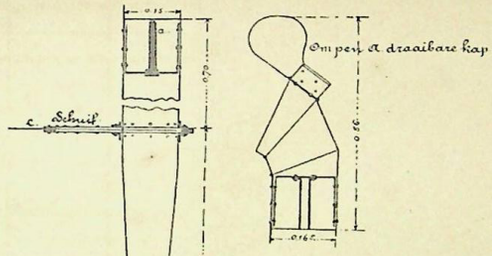


Fig. 2. Doorsnede volgens A B op fig. 1.
Schaal 1:20.

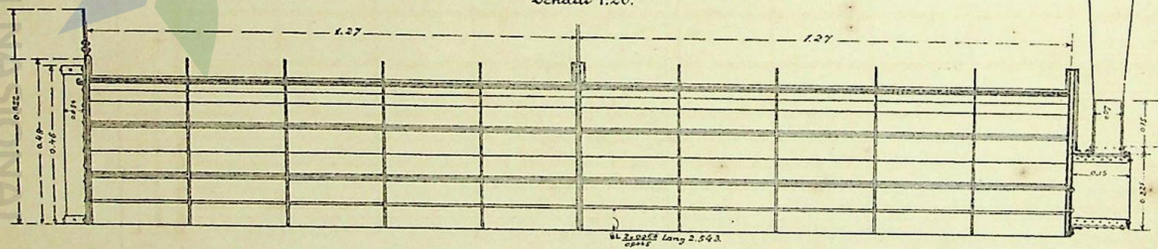


Fig. 3. Standgezicht. volgens C D op fig. 1.
Schaal 1:20.

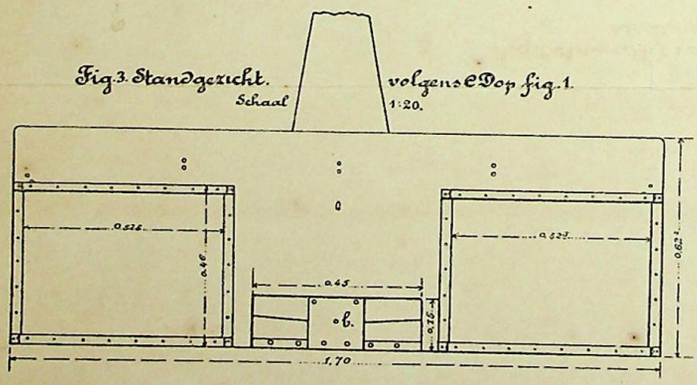


Fig. 4. Doorsnede volgens E F op fig. 1.
Schaal 1:20

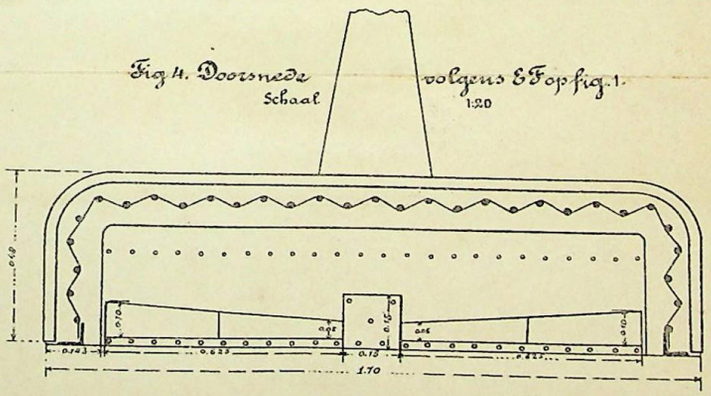


Fig. 5. Standgezicht volgens G H op fig. 1.
Schaal 1:20.

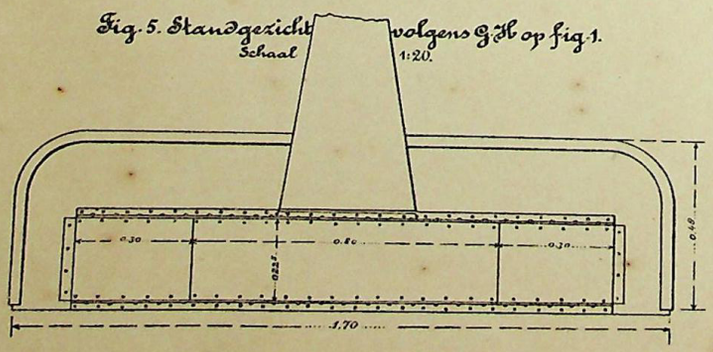
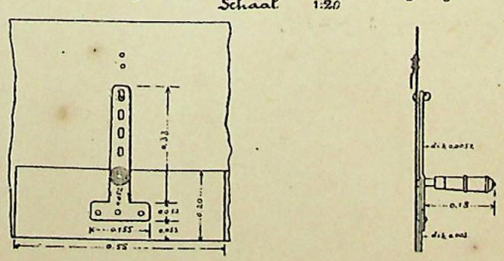


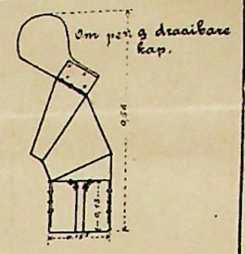
Fig. 6. Deurtje. (bij b in fig. 3.)
van voren gezien. van ter zijde gezien.
Schaal 1:20



PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

TEEKENING VAN DEN KLEINEN PEIJERSCHEN BAKOVEN



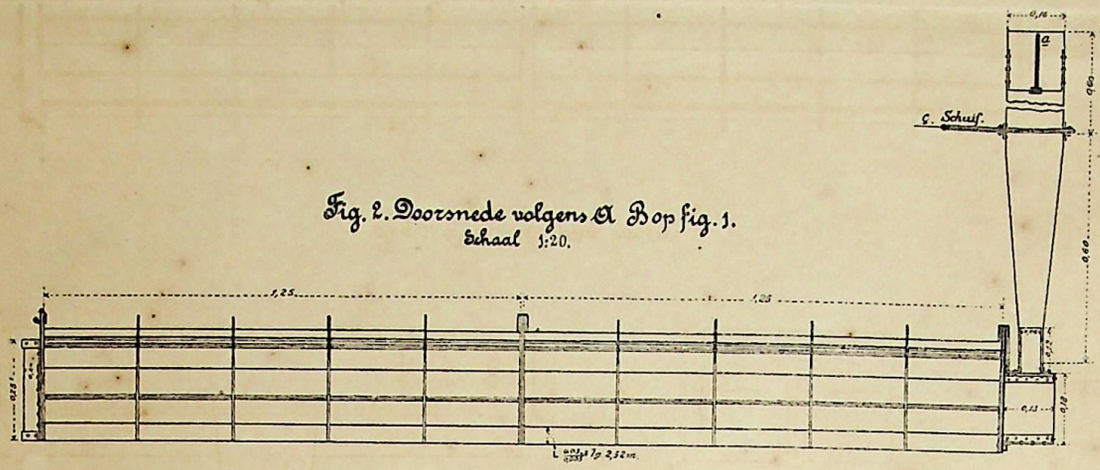


Fig. 2. Doorsnede volgens AB op fig. 1.
Schaal 1:20.

Fig. 3. Standgezicht volgens CD op fig. 1.
Schaal 1:20.

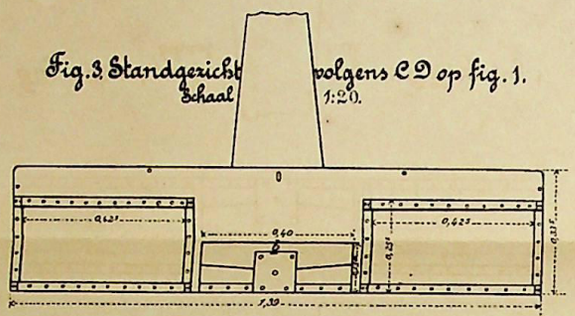


Fig. 4. Doorsnede volgens EF op fig. 1.
Schaal 1:20.

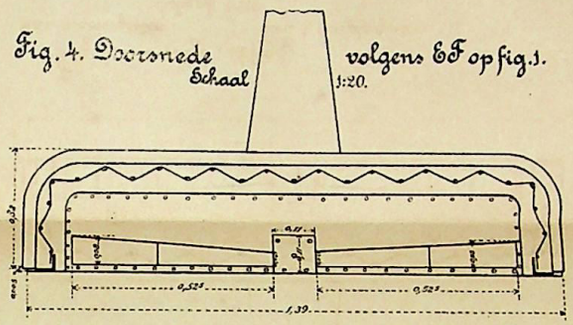


Fig. 5. Standgezicht volgens GH op fig. 1.
Schaal 1:20.

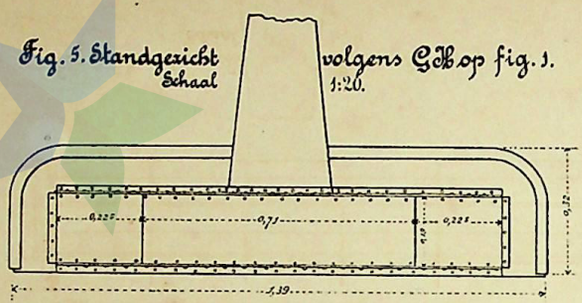


Fig. 6. Deurtje, (bfig. 3)
van voren gezien, van ter zijde gezien.
Schaal 1:20.

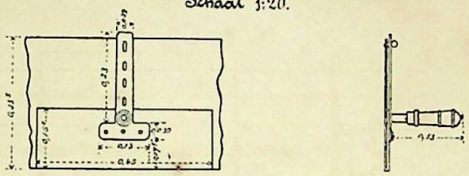
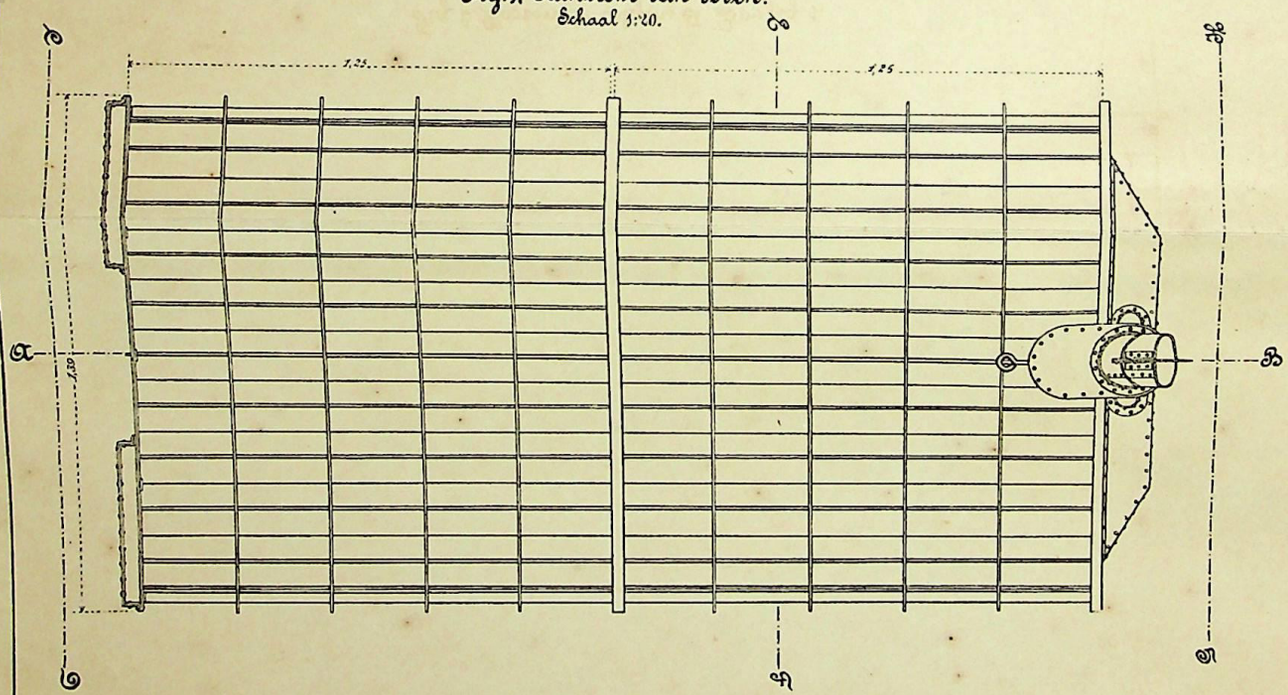


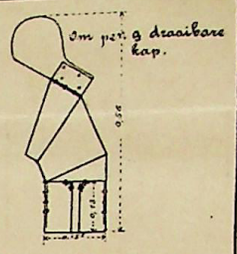
Fig. 1. Aanzicht van boven.
Schaal 1:20.



PERPUSTAKAAN NASIONAL REPUBLIK INDONESIA

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

TEEKENING VAN DEN KLEINEN PEIJERSCHEN BAKOVEN



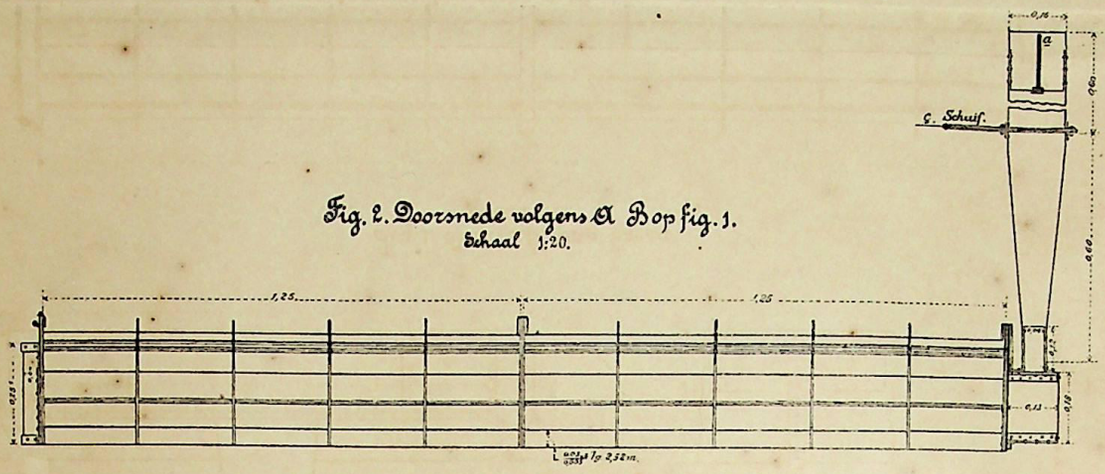


Fig. 2. Doorsnede volgens A B op fig. 1.
Schaal 1:20.

Fig. 3. Standgezicht volgens C D op fig. 1.
Schaal 1:20.

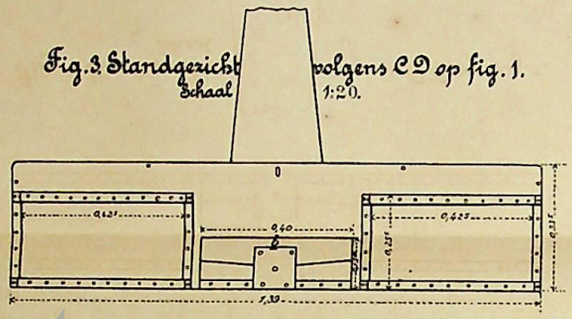


Fig. 4. Doorsnede volgens E F op fig. 1.
Schaal 1:20.

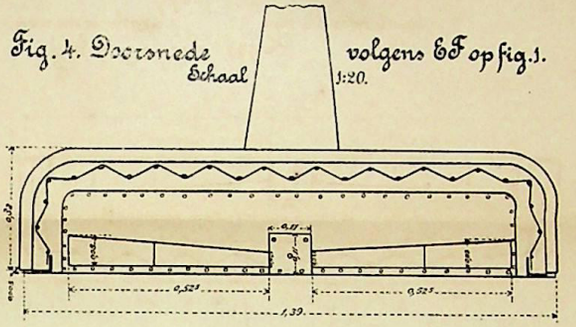


Fig. 5. Standgezicht volgens G H op fig. 1.
Schaal 1:20.

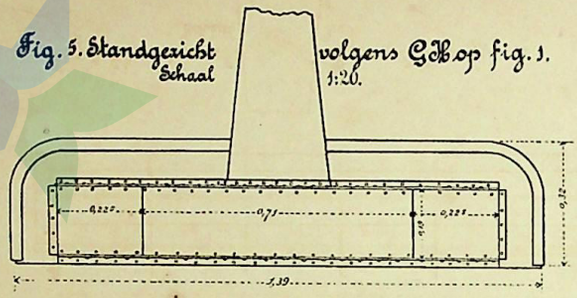


Fig. 6. Deurtje, (b fig. 3)
van voren gezien, van ter zijde gezien.
Schaal 1:20.

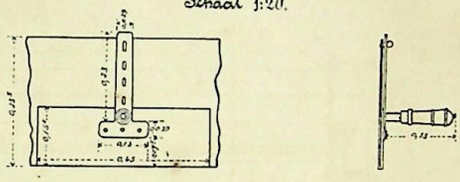
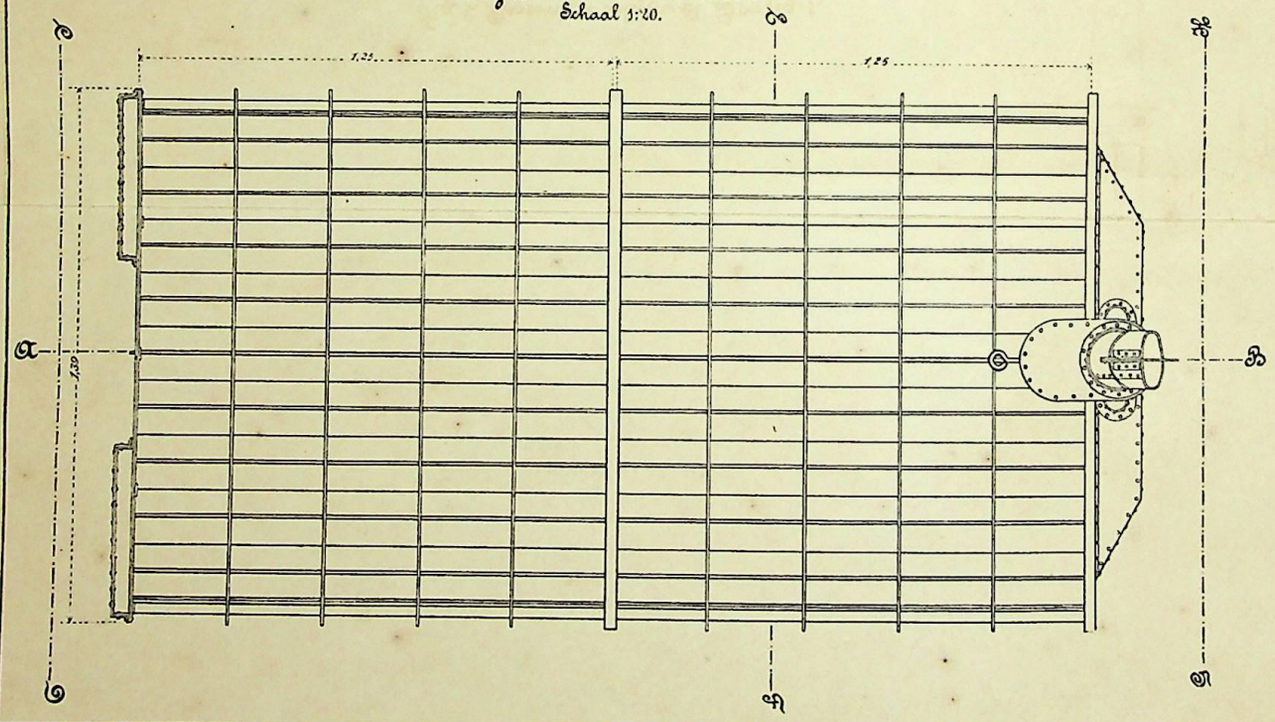


Fig. 1. Aanzicht van boven.
Schaal 1:20.



PERPUSTAKAAN NASIONAL

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

TEEKENING VAN DEN VELDBAKOVEN VAN EENVOUDIGE CONSTRUCTIE.

Fig. 1.

Zij- en achteraanzicht

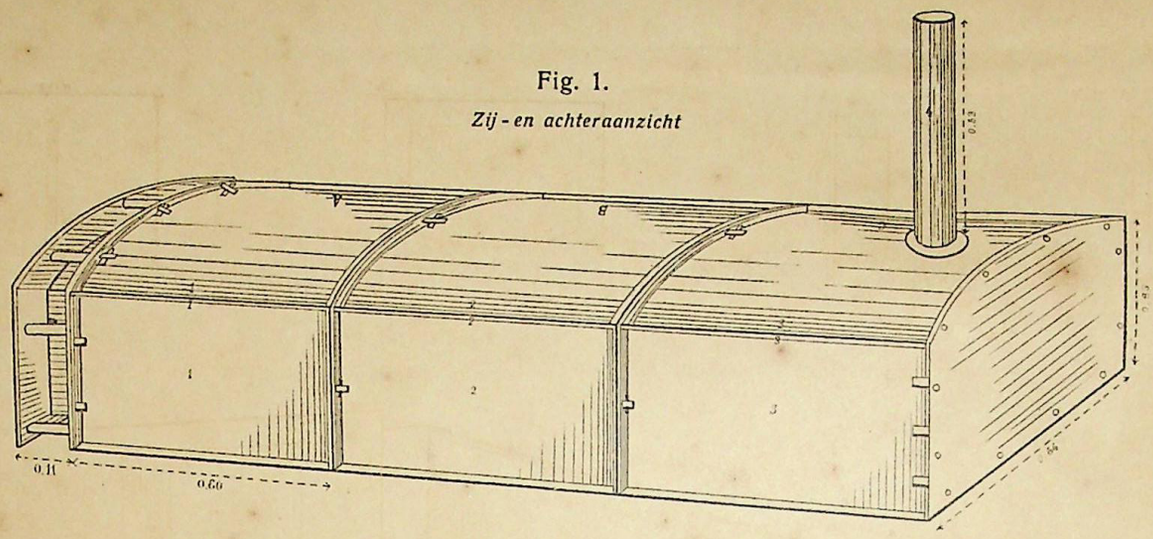
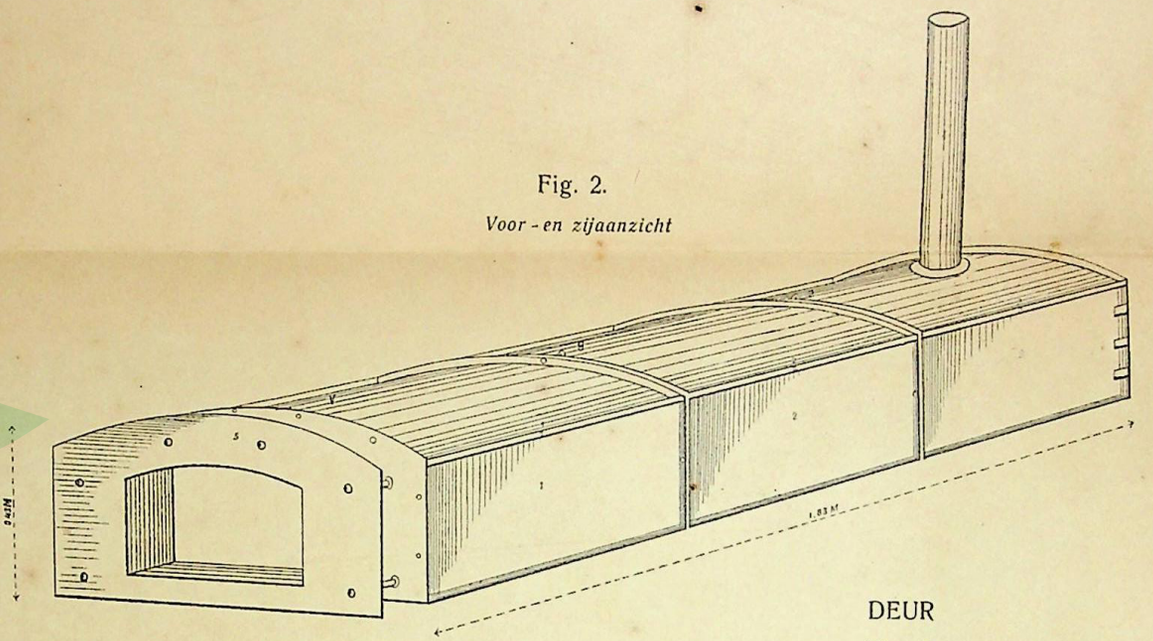


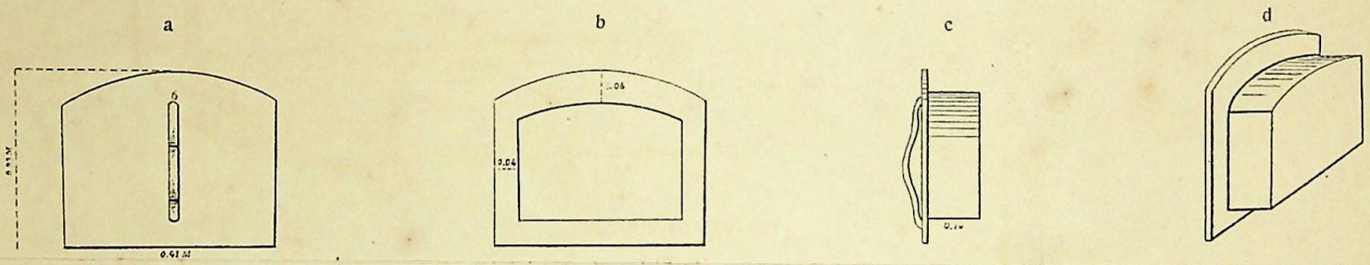
Fig. 2.

Voor- en zijaanzicht



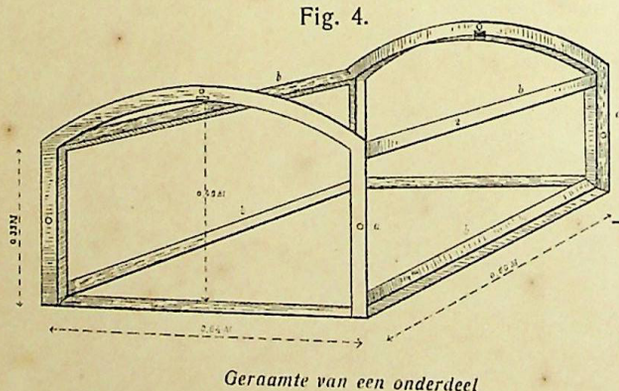
DEUR

Fig. 3.



Vooraanzicht — *Achteraanzicht* — *Zijaanzicht* — *Zij- en achteraanzicht*

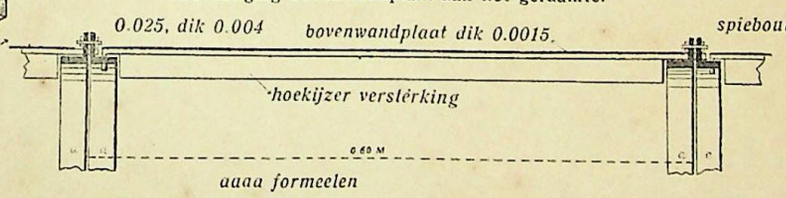
Fig. 4.



Geraamte van een onderdeel

Fig. 5. (1:7,5

Bevestiging bovenwandplaat aan het geraamte.



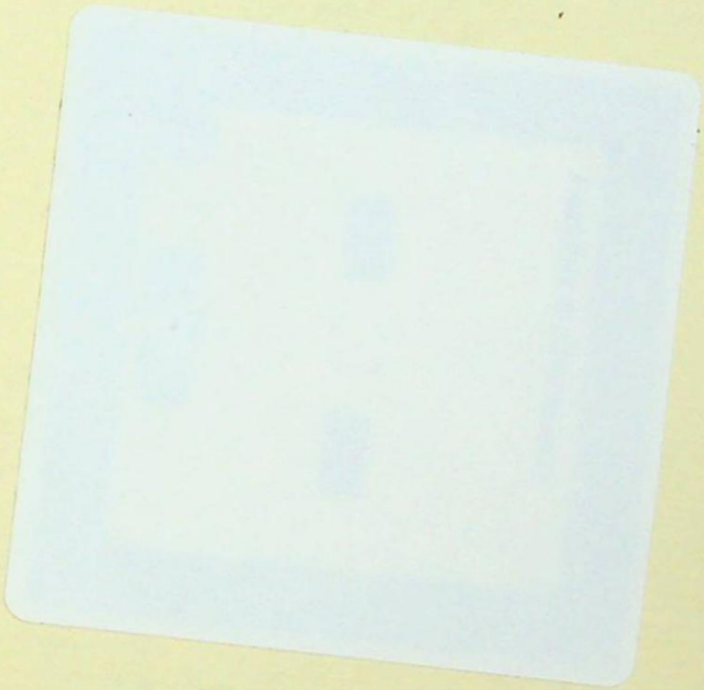
aaaa formeelen

PERPUSTAKAAN NASIONAL REPUBLIK INDONESIA

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA



PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

PERPUS