

1993
338

801-14
1218

МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОДЪ
ИНЖЕНЕРА Э. Г. ГАРРИСА

ВЪ ОДЕССѢ

Куликово поле, собственный домъ.



ПЕРЕДВИЖНАЯ ПОЛЕВАЯ КУХНЯ

И

ПЕРЕНОСНАЯ ПОЛЕВАЯ ПЕЧЬ

ДЛЯ НИЖНИХЪ ЧИНОВЪ ЧАСТЕЙ ВОЙСКЪ

привилегированной системы

ЯКОВА ФРИЕДЛАНДА.



ОДЕССА.

Типографія Л. Кирхнера (Пушкинская ул., д. № 19).

1893.

А 223
338

Передвижная полевая кухня
и
ПЕРЕНОСНАЯ ПОЛЕВАЯ ПЕЧЬ

для нижнихъ чиновъ частей войскъ

привилегированной системы ЯКОВА ФРЕДЛАНДА.



Дозволено цензурою. Одесса, 5 Ноября 1893 года.



Передвижная кухня.

Всѣ минувшія войны на опытѣ испытали тѣ выдающіеся недостатки продовольствія нижнихъ чиновъ горячей пищей, которые такъ сильно давали себя чувствовать въ передовыхъ линіяхъ, окопахъ, ложементахъ и т. п., гдѣ войска, стараясь скрыть предъ непріателемъ свое присутствіе, не смѣли варить пищи, дабы **дымомъ** не обнаружить себя, а поэтому вынуждены были довольствоваться по нѣсколько дней къ ряду сухой пищей, что до извѣстной степени дурно вліяетъ какъ на здоровье солдата, такъ равно и на его расположение духа. Въ виду этого, продовольствіе нижнихъ чиновъ горячей пищей во время войны, какъ извѣстно, составляло и составляетъ главную заботу Правительства и его военачальниковъ; для устраненія таковыхъ неудобствъ, во многихъ государствахъ были приняты мѣры примѣненія продовольствія по различнымъ проектамъ, но дѣйствительнаго практическаго способа продовольствія нижнихъ чиновъ горячей пищей, во время сказанныхъ выше военныхъ дѣйствій, до сихъ поръ не достигнуто. Изобрѣтенная мною передвижная полевая кухня, для варки горячей пищи для нижнихъ чиновъ, вполне соотвѣтствуетъ предназначенной цѣли и представляетъ собою слѣдующія выгоды:

1) На бивуакахъ передвижная кухня моей системы всегда готова для приготовления горячей пищи и не представляетъ кашеварамъ тѣхъ неудобствъ и затрудненій, какія обыкновенно встрѣчаются при вкапываніи котловъ въ землю во время морозовъ, снѣговъ и дождей, а въ особенности при ливняхъ, когда отъ размокшей земли котлы вмѣстѣ съ пи-



щей проваливаются и солдаты остаются голодными, равно как и при тревогах, когда войска, оставляя позицию, вынуждены опрокидывать котлы с недоваренной пищей. Передвижная кухня моей системы устраняет все эти неудобства и преграды; в походах она, следуя за движением войск, на ходу варит пищу, и в любом месте солдаты могут сделать привал и быть накормленными, что весьма важно во время войны, походов и обыкновенных маневров, так как солдаты, получив своевременное подкрепление и отдых, чувствуют себя бодрыми и без усталости могут пройти несравненно большее количество верст в день. При движении настоящей кухни за войсками, солдаты всегда будут сытыми и никогда не может повториться не раз бывший уже случай, что на бивуаках истомленные солдаты, недоедавшие пищи, засыпают и затем без подкрепления продолжают далее свой путь. Кроме того, передвижная кухня с особенным удобством может довольствовать солдат горячей пищей во время движения войск по железным дорогам, не будучи в зависимости от продовольственных пунктов, от чего, конечно, ускоряется безостановочное следование армии.

2) Горячая пища, в виде щей, каши и проч., может быть приготовлена для передовых линий во время войны на 5—10 и более верстном расстоянии, в тылу или в стороне от войск и затем весь полный котел подвезен в горячем состоянии и доставлен, куда требуется. Пища в котле сохраняется в горячем состоянии в продолжении 3-х часов послѣ прекращения топки в печку, о чем свидетельствуют акты испытанія. Независимо от сего, полевая кухня, во время войны, в местах, гдѣ вода окажется в отдаленности от бивуака, может служить водовозней; кроме того, в случаѣ негодности воды для питья, кухня эта быстро может переваривать воду, что весьма важно в отношении сохранения здоровья солдатъ.

3) Устройство кухни на двух колесах (может быть построена и на четырех), дает ей возможность свободного следования во все нужные местности не только по ровным дорогам, но и по оврагам, рывинам, бутрам и проч.

4) В походѣ передвижная кухня вполне может замѣнить ротную артельную телегу, в которой везутся котлы и провизія. В таких случаях, как котелъ, такъ равно и столы, поставленные в вертикальном положеніи и этимъ образующіе вмѣстительный ящикъ, замѣняютъ кузовы. Кухня,

по легкости своей, можетъ быть привязана къ ротной телегѣ и в такихъ случаяхъ не потребуетъ ни особой лошади, ни челоуѣка, а следовательно не принесетъ никакихъ лишнихъ расходовъ. Испытаніе объ этомъ было произведено во время маневровъ съ десантомъ, когда передвижная кухня была привязана къ ротной телегѣ съ провизією в одну лошадь, при которой и слѣдовала безостановочно болѣе 30 верстъ, о чемъ свидѣтельствуетъ рапортъ командира 11 роты Люблинскаго полка, за № 82.

5) Существующіе ротные котлы могутъ быть утилизированы для кухни, съ приспособленіемъ только однѣхъ крышекъ; в передвижной же моей кухнѣ, котлы легко вынимаются изъ остова и могутъ быть в местахъ стоянки войскъ вдѣланы в казарменные очаги. Луженіе котловъ производится обыкновеннымъ способомъ, безъ затрудненія.

6) По дешевизнѣ своей передвижная кухня можетъ быть приобретена изъ ротныхъ артельныхъ суммъ, не требуя для сего особой ассигновки или кредита.

7) Во всякое время и на всякомъ месте кухня эта всегда можетъ быть готова для варки пищи, независимо отъ топографическихъ условій местности, тогда какъ очень часто случается, что кашевары в песчаныхъ и плоскихъ местностяхъ не могутъ прискать себѣ места, на которомъ можно было бы устроить примитивную кухню и окопать котлы.

8) Котелъ имѣетъ большую нагрѣвательную поверхность, в виду чего очень скоро развариваетъ провизію, требуя для этого очень малаго количества горючаго матеріала — топлива (в чемъ удостовѣряютъ акты испытанія), тогда какъ в котлахъ, вкопанныхъ в сырую землю, очень часто приходится долго ждать кипяченія.

9) Кухня можетъ быть отапливаема всякимъ горючимъ матеріаломъ, а именно: дровами, углемъ, торфомъ, соломой, камышемъ и проч. Во время испытанія (какъ видно изъ актовъ) пригодность топлива примѣнялась самаго дурнаго качества, какъ на примѣръ: вербовья сырая дрова, щепки изъ расколотыхъ мишеней, хворостъ, сучья съ зелеными листьями, кизякъ (сушеный навозъ), камышъ и солома изъ тюфяковъ при весьма маломъ количествѣ матеріала. При этомъ считаю нужнымъ присовокупить, что одна изъ частей войскъ сдѣлала вычисленіе, что если варить пищу в кухнѣ моей системы взаменъ обыкновенныхъ очаговъ, то экономія в топливѣ, в продолженіи года, оплатитъ стоимость самой кухни.

10) Составныя части не сложны и могутъ, на случай надобности, быть починены въ обыкновенной полковой кузнѣ.

11) Предлагаемая кухня можетъ съ особой пользою быть употреблена въ пути при транспортахъ больныхъ и раненыхъ, при передвижныхъ госпиталяхъ и лазаретахъ, такъ какъ на ходу въ кухнѣ этой можно всегда варить супъ для поддержанія больныхъ, чай и теплую воду для промывки ранъ, что весьма важно для больныхъ въ пути, такъ какъ въ любомъ мѣстѣ и во всякое время можно сдѣлать привалъ и удовлетворить потребности больныхъ. Кроме того, кухня моя можетъ принести ту-же пользу и на перевязочныхъ пунктахъ. Однимъ словомъ, устраняя всѣ сказанныя неудобства, кухня моя вполне соответствуетъ предназначенной ей благой цѣли.

Говоря въ послѣднемъ (11-мъ) пунктѣ о примѣненіи кухни при перевозкѣ раненыхъ и на перевязочныхъ пунктахъ, я убѣжденъ, что всякій согласится съ истиной, высказанной профессоромъ Бильроттомъ въ Вѣнскомъ парламентѣ, который въ рѣчи своей сдѣлалъ важное указаніе на то, что если техника въ послѣднее время изощрялась въ изобрѣтеніи страшныхъ смертоносныхъ орудій, то не менѣе должно быть обращено вниманія и на облегченіе участи того громаднаго количества раненыхъ, которое породятъ эти смертоносныя орудія; раненыхъ и больныхъ воиновъ невозможно ставить въ зависимость отъ частныхъ условій и случайностей, имъ нельзя отказать въ необходимомъ поддержаніи силъ и облегченіи страданій потому только, что для этого подъ рукой не имѣется необходимыхъ приспособленій.

Помѣщенные у сего акты испытанія въ Одесскомъ Округѣ свидѣтельствуютъ о томъ, что кухня моей системы вполне соответствуетъ своей цѣли.

Переносная печь.

Практикуемый способъ довольствія нижнихъ чиновъ сухарями, вмѣсто хлѣба, во время походовъ, въ особенности во время военныхъ дѣйствій, хотя и признанъ неудовлетворительнымъ и убыточнымъ, но тѣмъ не менѣе неизбѣжнымъ. Замѣнить этотъ способъ продовольствія нижнихъ чиновъ свѣжимъ печенымъ хлѣбомъ признается невозможнымъ по причинѣ недостатка въ печахъ, не смотря на то, что войска во время войны (при наступательномъ даже движеніи) всегда находили муку, но воспользоваться таковой, за отсутствіемъ печей, не могли. Примѣромъ намъ можетъ служить Франко-Прусская война, во время которой, при стеченіи большой численности арміи на одномъ мѣстѣ и разсѣянности интендантскихъ обозовъ, войска нуждались въ хлѣбномъ продовольствіи, тогда какъ муку можно было доставать вездѣ по пути маршрута.

Интендантство, на которое возложена обязанность обезпечивать войска провіантомъ, при всемъ своемъ желаніи снабдить армію свѣжимъ печенымъ хлѣбомъ не можетъ, такъ какъ не въ силахъ выполнить эту потребность, за неимѣніемъ печей, не смотря на то, что муку вездѣ и во всякое время можно закупать. Если же въ мѣстностяхъ болѣе населенныхъ и встрѣчаются печки, то все таки интендантству приходится покупать готовый печеный хлѣбъ по весьма дорогой цѣнѣ, чему служитъ намъ примѣромъ Русско - Турецкая война 1877—78 годовъ.

Усиленная численность арміи во всѣхъ государствахъ заставляетъ Правительства придумывать разные способы лучшаго и удобнѣйшаго довольствія солдатъ во время войны; поэтому существующій способъ продовольствія одними сухарями признанъ безусловно негоднымъ, и сухари предположено замѣнить свѣжимъ печенымъ хлѣбомъ, который долженъ изготавляться въ переносныхъ печахъ; на довольствіе-же сухарями должно смотрѣть какъ на крайнюю мѣру. Первый шагъ въ этомъ направленіи сдѣлала Англія, которая раньше другихъ державъ обзавелась полевыми печами, дающими возможность, въ теченіе 10 минутъ, на любомъ мѣстѣ устроить полевую пекарню и снабжать войска свѣжимъ хлѣбомъ, и дѣйствительно, достаточно одной дневки,

чтобы, при соответствующемъ числѣ полевыхъ печей, приготовить необходимое количество хлѣба до слѣдующей дневки.

Практичность и цѣлесообразность этой идеи дали толчокъ и прочимъ государствамъ Западной Европы и, слѣдуя примѣру Англіи, Австрія тоже обзавелась полевыми печами. Держась въ принципѣ той же системы, какъ и Англія, Австрія измѣнила лишь техническое строеніе самыхъ печей.

Тотъ механическій заводъ, который строилъ печи для австрійскихъ войскъ, имѣя привилегію своей системы въ Германіи, строилъ такія же печи для саксонской и прусской армій. Эта-же фирма доставила къ намъ въ Россію, въ г. Кіевъ, одну пекарню для производства опытовъ.

Франція въ свою очередь выработала тоже полевья печи четырехъ различныхъ типовъ. Что же касается Италіи, то таковая въ сказанныхъ печахъ не нуждается, такъ какъ войска ея охотнѣе ѣдятъ поленту (мамалыгу), чѣмъ свѣжій печеный хлѣбъ.

Такимъ образомъ всѣ державы Западной Европы обезпечили себя переносными печами, но способъ печенія въ такихъ хлѣба для войскъ Русской арміи не можетъ быть примѣненъ здѣсь, въ виду того, что русскіе солдаты сладкаго хлѣба, употребляемаго на западѣ, вовсе ѣсть не могутъ, а если и ѣдятъ, то весьма не охотно, — зато, чѣмъ хлѣбъ кислѣе, тѣмъ охотнѣе и вкуснѣе солдаты его кушаютъ.

Тѣсто для русскаго ржаного хлѣба изготовляется не на дрожжахъ, а на закваскѣ, которая достигается долгимъ броженіемъ затора муки, для чего требуется затрата не малаго времени; мука для сего не отдѣляется отъ отрубей, а потому тѣсто получается плотное, крутое и не пористое; для печенія такого тѣста требуется обильное храненіе жара въ теченіе долгаго времени, такъ какъ хлѣбъ этотъ долженъ сидѣть въ печкѣ до полного испеченія, т. е. до трехъ часовъ. Эти условія печенія русскаго ржаного хлѣба, сопряженные съ немалой тратой времени, даютъ и разницу въ количествѣ припековъ въ теченіе сутокъ на каждую печь, но такъ какъ таковой по вѣсу тяжелѣе, чѣмъ другіе хлѣба, то количество выпекаемаго русскаго ржаного хлѣба, въ меньшемъ числѣ печей моей системы, въ теченіе сутокъ не даетъ большой разницы, сравнительно съ количествомъ выпекаемаго хлѣба въ печкахъ Западной Европы.

Печеніе пшеничнаго хлѣба въ сказанныхъ выше заграничныхъ печахъ высчитано въ слѣдующемъ размѣрѣ: одна печь самаго большаго размѣра должна выпекать среднимъ

количествомъ за одинъ разъ 70 кило, а такъ какъ печеніе хлѣба въ теченіе сутокъ производится 15 разъ, то общій выводъ выпекаемаго хлѣба въ теченіе сутокъ (24 часовъ), долженъ равняться 1050 кило или же 2562 русск. фунтамъ, при времени: на приготовленіе первой печки 50 минутъ, для каждаго слѣдующаго подогрѣванія 20 минутъ, для каждаго печенія на каждую печь 40 минутъ. Для печенія ржаного хлѣба опредѣляется слѣдующій выводъ: изъ просѣянной муки, съ заторомъ на дрожжахъ, одна печь можетъ приготовить среднимъ числомъ за одинъ разъ 100 кило, а въ теченіе 24 часовъ 10 печей могутъ выпекать 1000 кило, или же 2440 русскихъ фунтовъ.

Хотя русскій ржаной хлѣбъ, какъ выше сказано, требуетъ не мало времени для прокиски тѣста и для печенія, тѣмъ не менѣе, въ печкѣ моей системы, при посредствѣ моего способа прокисленія тѣста, можно спечь въ одинъ разъ 500 фунтовъ, а въ теченіе сутокъ (въ жаркое время 5 разъ, а холодное 4 раза) одна печь можетъ дать отъ 2000 до 2500 фунтовъ.

Во всѣхъ заграничныхъ системахъ печей (за исключеніемъ французскихъ, имѣющихъ металлическіе полы), поломъ служитъ поле—земля, которая отъ жары трескается и портитъ форму хлѣбовъ и хотя трещины эти заливаются, но тѣмъ не менѣе, не желательно было бы ложить хлѣбъ на земляной полъ; во избѣжаніе же излишней тяжести при перевозкѣ металлическаго пола, въ печахъ моей системы хлѣбъ печется въ жестяныхъ формахъ, каковыя даютъ возможность жару проникнуть со всѣхъ сторонъ тѣста, отчего, конечно, ускоряется быстрота печенія; кромѣ того, подобный способъ печенія хлѣба даетъ такому правильную форму и почти ровный вѣсъ.

Переносная пекарня моей системы и способъ печенія въ ней хлѣба вполнѣ пригодны для русскихъ войскъ и представляютъ предъ существующими заграничными системами слѣдующія преимущества: печь гораздо легче, чѣмъ Англійская и Австрійская, менѣе сложна, чѣмъ Французская; всю пекарню, какъ-то: печь, котель для горячей воды, четыре посуды, мѣшалки для тѣста, формы для печенія хлѣба, палатки и проч. можетъ легко возить пара лошадей; устанавливается и разбирается печь очень быстро: всякій ротный хлѣбопекъ можетъ безъ особенной подготовки печь въ этихъ пекарняхъ, такъ какъ составныя ея части самыя простыя.

Смѣю увѣрить, что я, какъ техникъ и преимущественно опытный обозстроитель, участвовавшій во многихъ походахъ

въ военное время, счумблъ принять въ расчетъ всѣ неудобства и случайности походной жизни, которыя устранилъ при проектѣ передвижной кухни и переносной печи.

Въ заключеніе считаю долгомъ присовокупить, что въ настоящее время на заводѣ инженера Э. Г. Гарриса строятся по моей системѣ походная кухня для гг. офицеровъ, штабовъ и штабныхъ командъ и специальный офицерскій обозъ для гг. командировъ.

Я. Фриедландъ.

А К Т Ъ .

1893 года Мая 20 дня. По распоряженію Начальника 4-й Стрѣлковой бригады, производился опытъ приготовленія пищи въ кухнѣ системы техника Якова Фриедланда, построенной на механическомъ заводѣ Инженера Э. Г. Гарриса, для 200 чел. нижнихъ чиновъ. Опытъ приготовленія пищи производился слѣдующимъ образомъ:

Налито въ котелъ воды 14 вед. вѣсомъ 10 п. 20 фун.	
положено солонины	2 п. 20 фун.
„ капусты кислой	1 п. 20 „
„ бураковъ	1 п. 20 „
„ соли	5 „
„ помидоръ	7 „
„ муки	5 „
„ крупы	4 „
„ уксуснаго сѣмени	18 зол.
„ перцу	8 „
„ луку	5 „
Итого	16 п. 26 ф. 26 зол.

и осталось въ котлѣ еще свободнаго мѣста на 3 ведра пищи.

2) Котелъ былъ затопленъ въ 8¹/₂ час. утра дровами. Первый разъ пища закипѣла въ 9 час. 5 мин. утра и пища была готова въ 10 час. 40 мин. послѣ затопки котла. Дровъ на приготовленіе пищи употреблено 1 п. 20 ф.

3) Варка производилась во время движенія изъ лагеря на стрѣльбищное поле по ровной дорогѣ. Тяга дыма была хорошая.

4) Во время варки пищи наружныя части, какъ-то: ось, колеса и остальные металлическія части прилегающій къ котлу были не горячія.

5) Походная кухня везлась одной лошадыо и во время приготовленія пищи не выпрягалась. Наружная обшивка котла не накаливалась.

Завѣдывающ. хозяйствомъ 13 Стрѣлковаго полка *Капитанъ Рѣзухинъ*, Вр. Завѣдывающ. хозяйствомъ 14 Стрѣлковаго полка *Подполковникъ Трофимовъ*, Завѣдывающ. хозяйствомъ 15 Стрѣлковаго полка *Капитанъ Де-Жерве*, И. д. Завѣдыв. хозяйствомъ 16 Стрѣлковаго Его Величества полка *Капитанъ Войтовъ*.

СВИДѢТЕЛЬСТВО.

Мы, нижеподписавшіеся, на основаніи надписи Временно-Командующаго 14 Артиллерійскою бригадою, 7-го Юля 1893 года № 1413, производили испытаніе походной кухни для нижнихъ чиновъ, проектированной г. Фріедландъ, для чего на этой кухнѣ были сдѣланы три варки пици, а именно:

8-го Юля.

Борщъ для обѣда 238 наличныхъ нижнихъ чиновъ 2, 3 и 6 батарей бригады. Для этой варки положено въ котель:

Говядины	2 п. 39 фун.
Бураковъ свѣжихъ	40 штукъ
Картофеля	2 п. 20 фун.
Зелени разной	не взвѣшивалось
Муки пшевичной	5 ³ / ₄ фун.
Соли	12 фун.
Лавроваго листу	не взвѣшивалось
Перцу	
Воды	20 ведеръ.

Варка начата въ 8 час. 30 мин. по полуночи, а къ 11 час. пополуночи, т. е., спустя 2¹/₂ часа, борщъ былъ совершенно готовъ и говядина совершенно уварилась, не смотря на то, что вѣсь нѣкоторыхъ отдѣльныхъ кусковъ ея доходилъ до 10 фунтовъ. Борщъ при пробѣ оказался очень вкуснымъ. На варку израсходовано дровъ вербовыхъ сырыхъ 2 п. 22 фунта. Во время варки кухня была запряжена въ 1 лошадь и перевезена на разстояніи 2¹/₂ верстъ, при чемъ небольшая часть пути сдѣлана рысью, переходила канавы и ввозилась на косогоръ и на покатошь съ уклономъ въ 14° и спускалась съ покатовъ такой же крутизны, хотя обѣ эти покатоши были незначительной длины; при переходѣ черезъ одинъ изъ деревянныхъ мостковъ въ лагерѣ, по неосторожности ѣздоваго, кухня соскочила лѣвымъ колесомъ съ мостка, сильно ударившись онымъ обѣ дно канавы. Толчокъ этотъ съ полнымъ грузомъ пици въ котлѣ не имѣлъ однако ни малѣйшаго вліянія, какъ на рессоры, такъ на оси и колеса. Большая часть пути сдѣлана безъ дорогъ, по сухому твердому грунту, поросшему не густою и низкою травою. При такой перевозкѣ, отъ толчковъ по неровностямъ грунта и ѣзды рысью, замѣчено, что слѣдуетъ верхнюю малую крышку, которая служитъ для частаго помѣшанія пици и сыпки въ нее разновременно мелкихъ продуктовъ, какъ-то: подболтки, соли, перцу, сала и проч. прикрѣпить

и этимъ не дать возможности таковой крышкѣ подняться, что можетъ вызвать расплескиваніе пици, хотя бы въ незначительномъ количествѣ.

Вообще же при движеніи кухни, во время варки въ ней пици, должны быть производимы неизбѣжныя, хотя бы и кратковременныя, остановки для размѣшиванія пици, добавки и мѣшанія горячаго матеріала.

Въ тотъ-же день.

Кашица на ужинъ для 112 нижнихъ чиновъ. Для варки положены въ котель припасы по нормальной раскладкѣ, приложенной къ временному положенію объ артельномъ хозяйствѣ въ артиллерійской батареѣ, объявленному при приказѣ по Военному вѣдомству 1884 года № 89, съ замѣною масла свинымъ саломъ и съ добавкою 8 фунтовъ говядины. Варка начата въ 6 час. 45 мин. и окончена въ 8 час. 15 мин. по-полудни; при пробѣ кашица оказалась хорошаго вкусаго достоинства. Топливомъ служилъ весьма плохаго качества и при томъ сырой коровій кизякъ, съ подтопкою мятою соломою; всего израсходовано на варку: кизяку 1 п. 20 ф. и 5 ф. соломы.

9-го Юля.

Крутая каша на обѣдъ для 294 человекъ 1, 2, 3 и 6 батарей бригады. Для варки въ котель положено:

Крупы пшенной	2 п. 8 фун.
Сала свиннаго	9 фун.
Соли	7 ¹ / ₂ фун.
Воды	11 ведеръ.

Варка начата въ 10 час. 5 мин. по-полуночи, вода закипѣла въ 10 ч. 30 м., послѣ чего всыпана крупа, а въ 11 ч. пополуночи каша вполне уварилась и топка прекращена. Каша при пробѣ оказалась весьма хорошаго вкусаго достоинства. Дровъ употреблено сырыхъ вербовыхъ 32 фунта.

Принимая во вниманіе всѣ вышеизложенныя числовыя данныя опытныхъ варокъ, а также на основаніи подробнаго и самаго тщательнаго осмотра кухни г. Фріедланда съ технической точки зрѣнія, комиссія пришла къ тому заключенію, что идея, по которой устроена эта кухня-повозка, вполне цѣлесообразна, такъ что по простотѣ устройства, отсутствію сложныхъ и легко портящихся частей, а также по скорости и удобству варки какъ на мѣстѣ, такъ и въ движеніи и возможности производить топку всѣми родами топлива, при маломъ расходѣ онаго, кухня г. Фріедланда послѣ перечисленныхъ ниже незначительныхъ измѣненій въ деталяхъ ея конструкціи, не нарушающихъ основной системы и типа, можетъ быть признана однимъ изъ наиболѣе совершенныхъ типовъ военно-походной кухни для ротъ, эскадроновъ и батарей.

Необходимыя же измѣненія въ деталяхъ устройства кухни по мнѣнію комисіи заключаются въ слѣдующемъ:

1) Увеличить діаметръ колесъ на 3 вершка, для достиженія какъ большей подвижности кухни, такъ и для поднятія дна наружнаго (топочнаго) котла надъ землею, для устраненія возможности ударовъ его, объ неровности грунта.

2) Устроить подъ колосниками топки приспособленія для уменьшенія тяги и устраненія выпаданія изъ очага горящихъ угольевъ въ тѣхъ случаяхъ, когда такое выпаданіе можетъ представлять опасность въ походномъ отношеніи.

3) Прикрѣпить, какъ выше упомянуто, верхнюю (малую) крышку и этимъ предохранить могущее возникнуть при ѣздѣ по неровному грунту и толчкахъ, расплескиваніе пищи.

4) Удлинить оглобли и сдѣлать ихъ кривыми: при нынѣ существующихъ при кухнѣ прямыхъ оглобляхъ, они непосредственно касаются боковъ лошади и могутъ натирать ихъ.

5) Измѣнить устройство сидѣнія для ѣздоваго; при нынѣ существующемъ онъ долженъ ставить ноги на оглобли, что неудобно какъ для него лично, такъ и для лошади — увеличивая давленіе на спину и холку.

Кромѣ того, было бы весьма желательно уменьшить общій вѣсъ кухни, потому что при полной закладкѣ пищевыхъ продуктовъ въ котель на батарею въ полномъ составѣ, кухня можетъ оказаться тяжелою для одной лошади при движеніи по грязнымъ грунтовымъ дорогамъ, особенно по неровной мѣстности; но такое уменьшеніе вѣса едва ли достижимо безъ ущерба для прочности повозки, такъ какъ при полно нагруженной кухнѣ для цѣлой батареи вѣсъ всей пищи вмѣстѣ съ ѣздовымъ можетъ достигать (вѣсу) отъ 25 до 30 пудовъ и весь грузъ нагруженъ на одной оси и одной парѣ колесъ.

Настоящее свидѣтельство выдано г. Фриедланду 9-го іюля 1893 года въ лагерѣ при гор. Бендерахъ.

Члены комисіи: 1 батареи 14 артиллерійской бригады Капитанъ *Злобинъ*, Командиръ 5 батареи 14 артиллерійской бригады Подполковникъ *Маникинъ-Невструевъ*, Предсѣдатель комисіи, Командиръ 1 батареи 14 Артиллерійской бригады, Полковникъ *Кузьминъ*. № 734.

АКТЪ.

Мы, нижеподписавшіеся, на основаніи приказа по 59 пѣхотному Люблинскому полку, отъ 18 Іюля 1893 года, за № 199, присутствовали 20 іюля этого-же года при производствѣ опыта варки пищи въ подвижномъ очагѣ, предложенномъ техникомъ Яковомъ Фриедландомъ, причемъ оказалось:

Подвижной очагъ конструкціи техника Якова Фриедландъ представляетъ собою двуколку съ запряжкою въ одну лошадь. Сущность устройства очага-двуколки заключается въ прикрѣпленіи къ желѣзному кругу, служащему основаніемъ всей системы другой мѣдный котель на 220 человѣкъ; къ основному желѣзному кругу прирѣзаны также и двѣ оси, размѣрами соответственно величинѣ втулки колеса. Топка укрѣплена на дѣлѣ желѣзнаго очага котла и годна для всякаго рода топлива. Вѣсъ очага-двуколки не опредѣленъ, почему и не представилось возможности опредѣлить общій вѣсъ двуколки съ пищею и, такимъ образомъ, сдѣлать выводъ о количествѣ вѣса, приходящагося на лошадь, имѣющаго важное значеніе для опредѣленія подвижности очага-двуколки.

Въ общемъ очагъ-двуколка имѣетъ видъ прочно и просто устроенной повозки, способной, повидимому, выполнять свое назначеніе.

Опытъ собственно варки пищи былъ произведенъ на мѣстѣ, для чего въ котель по расчету на 220 человѣкъ были положены слѣдующіе продукты:

Говядины	2 п. 30 ф.
Рису	— 11 ф.
Перловыхъ крупъ	— 11 ф.
Картофелю	1 п. 4 ф.
Луку	— 4 $\frac{1}{2}$ ф.
Соли	— 6 $\frac{1}{2}$ ф.
Перцу	— — — 12 зол.
Лавроваго листу	— — — 12 зол.
Воды 12 $\frac{3}{4}$ ведра	9 п. 20 ф.

А всего . . . 14 п. 7 ф.

Вода закипѣла черезъ 50 минутъ, а варка супа была окончена черезъ 2 часа отъ начала топки.

Топлива израсходовано: 1 пудъ сосновыхъ досокъ изъ мишеней и 35 фун. камыша.

По раздачѣ супа котелъ былъ вымытъ и начато приготовленіе каши, для чего въ котелъ положено:

Пшеной крупы	1 п. 15 ф.
Сала говяжьяго	— 6 $\frac{1}{2}$ ф.
Луку	— 4 $\frac{1}{4}$ ф.
Соли	— 6 $\frac{1}{2}$ ф.
Воды 4 $\frac{1}{2}$ ведра	3 п. 15 ф.

А всего 5 п. 7 $\frac{1}{4}$ ф.

Вода для каши закипѣла черезъ 17 минутъ, а каша была готова черезъ одинъ часъ и 2 минуты. Для варки каши израсходовано каменнаго угля 16 фунтовъ.

На основаніи изложеннаго, комисіа приходитъ къ заключенію, что подвижной очагъ конструкціи техника Якова Фриедланда заслуживаетъ вниманія военнаго начальства, почему и является желательнымъ производство опытовъ съ этимъ образцомъ очага-повозки въ теченіи продолжительнаго времени при разнообразныхъ условіяхъ полевой службы войскъ.

Предсѣдатель комисіи подполковникъ *Толочко*. Члены: капитанъ *Водя*, капитанъ *Михайловъ*, капитанъ *Жуковский* и штабсъ-капитанъ *Бочковский*.

Подробное донесеніе обо всемъ замѣченномъ при испытаніи походной кухни техника Фриедланда.

На основаніи приказанія по 59 пѣхотному Люблинскому полку, отъ 15 Августа 1893 г., за № 239, испытана варка пици въ подвижномъ очагѣ, предложенномъ техникомъ Фриедландомъ, построенномъ на механическомъ заводѣ инженера Гарриса, производившаяся въ слѣдующемъ порядкѣ:

Врем. командуемая мною рота выступила изъ лагеря при г. Одессѣ 16 Августа въ 8 час. 45 мин. утра для разстановки мишеней и оцѣпленія мѣстности боевой стрѣльбы, имѣвшей быть 17 Августа у сел. Дальникъ (13 верстъ отъ лагеря).

Передъ выступленіемъ роты, въ котелъ подвижной кухни положены слѣдующіе продукты:

Говядины	1 п. 5 ф.
Капусты	— „ 36 „
Бураковъ	— „ 16 „
Картофеля	— „ 18 „
Луку	— „ 7 „
Соли	— „ 8 „
Муки	— „ 3 $\frac{1}{2}$ ф.
Перцу	— „ — „ 20 зол.
Листу	— „ — „ 20 „
Воды 9 ведеръ	6 „ 30 „

А всего 10 п. 3 ф. 88 зол.

Послѣ сего кухня двинулась за ротой и за обозомъ съ мишенями; на разстояніи верстъ около 2 отъ лагерей остановили кухню (для того), чтобы начать топку котла. Топливомъ служили хворостъ сырой и щепки. Подброска топлива и помѣшиваніе пици производились на ходу во время движенія кухни шагомъ. Вода закипѣла спустя 40 мин. Мясо уварилось черезъ 1 часъ 45 мин. отъ начала топки котла. Такъ какъ обѣдать рѣшено было на бивуакѣ, то мясо вынули (во избѣжаніе его разваренія) и положили въ ведро; затѣмъ подлили воды взамѣнъ выкипѣвшей, прибавили подболтки. Кухня двинулась рысью, чтобы догнать роту съ обозомъ. Борщъ былъ готовъ спустя два часа отъ начала топки, каковую тотчасъ-же прекратили. Людямъ раздали пицу по прибытіи къ бивуаку. Пица оказалась доброкачественною, вкусною, горячею, почти кипящей. На приготовленіе борща израсходовали топлива въ количествѣ 1 п. 32 ф. По раздачѣ борща приступили къ вар-

къ пищи, но люди заявили желаніе получать кашу вмѣстѣ съ кашницей къ ужину.

Испытаніе на мѣстѣ.

Приготовленіе ужина. Въ 6 час. 15 мин. кухня отправилась къ ближайшему колодцу по воду; по возвращеніи къ бивуаку затопили котель. Въ 6 ч. 50 м. закипѣла вода, въ тоже время въ котель положили слѣдующіе продукты:

Картофеля	12 ф.
Сала	3 "
Крупы	10 "
Соли	3 "
Луку	2 "
Перцу	— " 15 з.
Листу	— " 15 з.
Воды 10 ведеръ	— " — "
<hr/>	
Всего	1 п. 27 ф.

Котель отапливался мокрымъ хворостомъ и мокрыми щепками, такъ какъ ливень, шедшій во время бури, размочилъ ихъ. Ужинъ былъ готовъ въ 7 ч. 45 м., т. е. спустя 1 ч. 30 м. отъ начала топки. Люди получили ужинъ послѣ окончанія ливня. 17 Августа утромъ въ подвижной кухнѣ сваренъ нижнимъ чинамъ чай (на мой счетъ), въ теченіи 40 минутъ одна партія получила чай тотчасъ же на мѣстѣ, другая партія въ числѣ 45 чел. получила чай спустя 1 ч. 30 м., такъ какъ находилась на мѣстѣ разстановки мишеней. Не смотря на то, что отапливаніе котла было тотчасъ же по вскипаченіи воды прекращено, вторая партія получила свой чай горячимъ, почти кипящимъ. Количество израсходованныхъ дровъ для приготовленія ужина 16 Августа и чая 17 Августа невозможно было опредѣлить въ отдѣльности въ виду того, что оставшагося топлива послѣ обѣда 16 Августа въ количествѣ 1 п. 28 ф. (всего же взято изъ лагеря 3 п. 20 ф.) въкоторая часть его взята людьми безъ взвѣшиванія для разведенія костровъ во время бури.

Приготовленіе супа къ обѣду.

Въ 10 час. утра кухня отправилась по воду. По ея возвращеніи къ бивуаку, въ котель положены слѣдующіе продукты:

Мяса	1 п. 5 ф.
Картофеля	— " 20 "
Соли	— " 4 "
Листу	— " — " 20 зол.
Воды 6 ведеръ	9 " 30 "

Перловыхъ крупъ	— п. 9 ф.
Рисовыхъ крупъ	— " 9 "
Перцу	— " — " 20 зол.
Луку	— " 8 "

А всего . 11 п. 37 ф. 40 зол.

Въ 10 ч. 15 м. затѣпили кухню. Въ 10 ч. 45 м. вскипѣла пища. Въ 11 ч. 52 м. уварилось мясо, которое и вынули изъ котла, въ котель всыпали перловую и рисовую крупу. Въ 12 ч. 8 м., т. е. спустя 1 ч. 53 м. отъ начала топки, былъ готовъ супъ. Отапливаніе прекратили; всего израсходовано топлива 1 п. 27 ф. сучьевъ съ листьями, сорванными наканунѣ бурей. Супъ розданъ людямъ спустя 2 часа отъ прекращенія отапливанія котла, такъ какъ они находились на мѣстѣ боевой стрѣльбы для собиранія гильзъ; не смотря на такой промежутокъ времени, люди получили пищу еще горячею.

Приготовленіе каши къ обѣду.

Сейчасъ по раздачѣ супа приступили къ закладкѣ варки каши, для чего въ котель налили воды и затѣпили кухню. Спустя 15 м. въ котель положили слѣдующіе продукты:

Крупы	25 ф.
Соли	2 "
Воды	9 "
Сала	4 "
Луку	3 "

Спустя 45 мин. отъ начала топки каша была готова и оказалась доброкачественной, вкусной. Топлива израсходовано, т. е. дренесныхъ сучьевъ въ количествѣ 15 ф.

Испытаніе во время пути и возвращенія ротъ.

Набравъ предварительно въ подвижную кухню въ лагерѣ воды въ 5 ч. 25 м., по закладкѣ варки супа съ фасолей къ ужину, въ котель положили слѣдующіе продукты:

Фасоли	16 ф.
Луку	2 "
Листу	— " 10 зол.
Соли	2 "
Сала	3 "
Воды 8 ведеръ	— "

А всего 9 п. 20 ф. 10 з.

Въ 5 ч. 35 м. затопили котель и кухня двинулась за ротой и обозами. Спусти 27 мин. закипѣла пища. Фасоль уже уварилась въ 7 ч. 45 м., т. е. чрезъ 2 ч. 10 м. отъ начала топки котла, каковая была прекращена. Топлива израсходовано сучьями и щепками, взятыми изъ побитыхъ мишеней, въ количествѣ 1 пуд. Ужинъ розданъ людямъ на мѣстѣ въ лагеряхъ вкуснымъ и горячимъ.

Изъ всѣхъ испытаній походной кухни замѣчено мною слѣдующее: 1) по легкости движенія походная кухня имѣетъ то удобство, что можно ея ѣздить рысью, не расплескивая пищи, не препятствуя процессу варки пищи и не представляя для лошади особыхъ усилій. Такъ, на обратномъ пути кухня шла рысью около 3 версты, не смотря на то, что имѣла на себѣ кромѣ конюха еще двухъ кашеваровъ и что дорога была грязная; 2) по храненію жара мною замѣчено, что кухня, по прекращеніи отапливанія, держитъ теплоту очень продолжительное время, такъ какъ при варкѣ чая—таковой остался горячимъ 2½ часа отъ прекращенія отапливанія. Супъ же къ обѣду 17 Августа спустя 2 часа былъ горячимъ, почти кипяченнымъ; 3) по скорости варки пищи замѣчено мною слѣдующее: напримѣръ, фасоль уваривается въ 2 ч. 10 м., вода вскипаетъ не болѣе чѣмъ за 40 мин.; 4) по пригодности отапливающихъ ее матеріаловъ можно сказать, что всѣ испробованные мною матеріалы, какъ-то: хворостъ, щепки, сучья съ листьями и солома одинаково пригодны для отапливанія.

Вр. командующій ротой поручикъ *Литвинъ*.

11 РОТА
59-го ПѢХОТНАГО
ЛЮБЛИНСКАГО
ПОЛКА.

26-го Августа 1893 г.

№ 82.

Листъ при г. Одессѣ.

*Командиру 3-го баталіона 59-го
Люблинскаго пѣхотнаго полка.*

Репортъ.

По произведенному испытанію приготовленіе пищи въ походной кухнѣ системы техника Якова Фриедланда на бывшихъ маневрахъ съ десантомъ, оказалось нижеслѣдующее: 22 Августа походная кухня, запряженная въ одну лошадь, прибыла съ ротой на бивуакъ у мареграфической станціи, что на карантинномъ молѣ; въ 2 ч. 15 мин. кухню растопили каменнымъ углемъ, при чемъ въ котель было вложено по числу 122 нижнихъ чиновъ воды 12 ведеръ, мяса 1 п. 21 фунтъ, капусты и бураковъ свѣжихъ 1 п. 32 фун., пшена 3½ фун., луку 2 ф. 35 зол., соли 3½ ф., перцу и лавроваго листу по 7 зол. и лимонной кислоты по вкусу. Содержимое въ котлѣ закипѣло въ 3 ч. 15 м., прокипѣвъ 1 ч. 10 м. мясо и остальные пищевые продукты были совершенно уварены. Борщъ былъ готовъ отъ начала растопки до начала раздачи въ 2 ч. 10 мин.; пища была вкусна, безъ гари или какого-либо посторонняго запаха и вкуса. Угля израсходовано 30 фун. Послѣ раздачи борща приступлено было къ варкѣ крутой гречневой каши; въ котель вложено крупы 36½ ф., сала 6 ф., луку 2 фун. 25 зол., соли 4 ф. 72 зол. затоплена кухня въ 4 ч. 50 мин. Каша сварилась въ 5 ч. 40 м.; угля израсходовано 8 ф.; всего на приготовленіе обѣда израсходовано 38 ф. угля и употреблено времени 3 часа. По окончаніи раздачи каши котель былъ тщательно вымытъ и приступлено было къ варкѣ кипятку для чая. Воды налито 15 ведеръ; растоплена кухня въ 1 ч. 35 мин.; черезъ часъ вода кипѣла и былъ заваренъ чай. Угля израсходовано 33 ф.

23 Августа въ 1 ч. 5 мин. пополудни была затоплена кухня для приготовленія завтрака, въ котель было вложено: воды 12 ведеръ, крупы гречневой 18 ф., мяса 1 п. 21 ф., соли 3½ фун., перцу и лавроваго листу по 7 зол.; пища была готова въ 2 час. 40 мин. Угля израсходовано 33 ф.

Обѣдъ былъ приготовленъ изъ консервовъ, щи съ мясомъ съ кашей. По числу 122 человекъ воды 6 ведеръ, консервовъ 122 порціи, при чемъ жестянки раскупоривались; затоплена кухня въ 11 ч. 10 м.; въ 11 ч. 40 мин. вода закипѣла. Консервы всыпаны въ котель въ 12 час. Обѣдъ былъ уваренъ. Угля израсходовано свѣжаго 10 ф. съ добавленіемъ потушеннаго 10 ф., оставшагося отъ 22 августа; въ 4 ч. 40 м. затоплена была кухня для приготовленія кипятку для чая—воды влито въ котель 15 ведеръ; черезъ 35 мин. вода закипѣла; угля употреблено 26 фун.

24 Августа въ 3 часа ночи затоплена кухня для приготовления завтрака; вложено въ котелъ воды 12 ведеръ, мяса 1 п. 21 ф., крупы гречневой 18 ф., соли 3½ ф., перцу и лаврового листу по 7 зол. Завтракъ былъ готовъ въ 5 час.; 3 взвода позавтракали немедленно, а 4-й взводъ, бывший на практической гавани, позавтракалъ въ 7 час., при чемъ пища была горячая, хотя огонь былъ потушенъ въ кухнѣ, какъ только сварился завтракъ. Угля израсходовано на приготовленіе завтрака 25 ф. съ добавленіемъ потушеннаго остатка отъ предыдущаго дня. Общій выводъ: Кухня въполнѣ отвѣчаетъ своему назначенію. Поверхности кухни не накаливаются и лучина приложенная къ поверхности около поддувала во время самой сильной топки, необходимой для кипѣнія, не обугливается; вода въ котлѣ закипаетъ скорѣе, если кухня поставлена топкою къ сторонѣ вѣтра. Пища получается безъ пригорѣлости и дымнаго запаха. По уходѣ роты съ бивуака, кухня была прикрѣплена къ повозкѣ въ одну лошадь и слѣдовала до д. Люсдорфъ и обратно въ лагерь. Командующій ротой Капитанъ *Дренковскій*.

Представлено Его Высокоблагородію Командиру 59 пѣхотнаго Люблинскаго полка. Командиръ 3 баталіона Подполковникъ *Толочко*. 26 Августа 1893 г. № 219. Лагерь при г. Одессѣ.

5 рота
59-го ПѢХОТНАГО
ЛЮБЛИНСКАГО
ПОЛКА.

Командиру того-же полка.

3-го Сентября 1893 г.

№ 103.

г. Одесса.

Рапортъ.

*О результатѣ испытанія
походной кухни.*

Довошу Вашему Высокоблагородію, что варка пиши въ походной кухнѣ производилась въ теченіе 4-хъ дней подвижнаго сбора, т. е. съ 27 по 30 Августа включительно. Пища приготовлялась на 129 человекъ нижнихъ чиновъ и была слѣдующая: 27 и 29 августа супъ изъ перловыхъ крупъ и рисовыхъ (пополамъ); 28 и 30 августа борщъ. Ежедневно утромъ, кромѣ 27 числа, на завтракъ готовилась кашница, а вечеромъ на ужинъ кипятокъ для чая по 2 раза для всего баталіона, каждый разъ на 2 роты. Крутая каша была приготовлена въ походной кухнѣ только одинъ разъ 27 числа, такъ какъ найдено было неудобнымъ послѣ раздачи борща или супа, ожидать людямъ въ теченіе 1½ часа приготовления каши, почему въ остальные дни каша готовилась въ особомъ чугунномъ котлѣ, взятомъ изъ лагерь. Всѣ продукты вкладывались по раскладкѣ и варка пиши производилась обыкновеннымъ порядкомъ, какъ и въ ротныхъ котлахъ. Приготовленіе борща или супа, а также кашницы на мѣстѣ требовало 2-хъ 2½ часовъ времени. Каша приготовлялась въ теченіе 1½ часа, а кипятокъ для чая 1—1¼ часа. Топливо, употребившееся для этой варки, было: каменный уголь, кирпичъ и дрова (послѣднія на запаль), въ количествѣ угля около 35 — 45 фун. на борщъ или супъ съ кашей; безъ каши 30—35 ф. угля, кирпича 2½—3 пуда; такое-же количество топлива требовалось и на кашницу; кромѣ того, дровъ на распаль около 4—6 фунтовъ. Кипятокъ для чая на двѣ роты, около 250 человекъ, требовалось 20 — 25 ф. угля или 1½—2 пуда кирпича. Приготовленная пища въ походной кухнѣ всегда хорошо уваривалась, была вкусна, чѣмъ въ ротныхъ котлахъ и очень нравилась людямъ. 29 Августа походная кухня слѣдовала за полкомъ и варка пиши приготовлялась за время движенія, какъ шагомъ такъ и рысью, при этомъ не замѣчалось разливанія пиши черезъ крышку и очагъ, не смотря на кажущуюся его недостаточную высоту надъ горизонтомъ земли, нигдѣ не задѣвался, не представлялъ какихъ либо неудобствъ. Супъ приготовленъ былъ на походѣ по истеченіи 3 часовъ времени.

О вышеизложенныхъ результатахъ испытанія походной кухни довошу Вашему Высокоблагородію.

Справка. Приказаніе по полку отъ 1 Сентября за № 253, § 9. Командиръ роты, Капитанъ *Михайловъ*.

АКТЪ.

27 Сентября 1893 года мы, нижеподписавшіеся, согласно приказа по баталіону, за № 267 § 6, производили испытаніе полевой походной кухни техника Фриедланда; испытаніе заключалось въ слѣдующемъ: готовили обѣдъ на 200 человѣкъ по слѣдующей раскладкѣ:

Мяса	2 п.	20 фун.
Капусты	1 п.	30 фун.
Бураковъ		30 фун.
Луку		10 фун.
Муки пшеничной		6 фун.
Перцу		5 зол.
Лавроваго листу		5 зол.
Ячной крупы		5 фун.
Воды	12	ведеръ.

Налили воду, положили мясо и начали топку въ 8 ч. 20 м. утра, въ 9 час. вода закипѣла и въ это время были положены продукты: капуста и проч.; черезъ 2 ч. 15 м. послѣ начала топки пища была совершенно готова для роздачи; по вкусу она оказалась вполне хорошей. Топка производилась вербовыми дровами съ прибавкой каменнаго угля; по этой раскладкѣ топлива вышло: дровъ 1 п. и угля домбровскаго 15 ф. Во время варки повозка была въ движеніи, которое не оказало никакого вреднаго вліянія ни на варку, ни на топку, ни на силы лошади, не смотря на то, что кругомъ Куликоваго поля лошади прошла рысью одинъ разъ и на повозкѣ стояло 3 человѣка. Пища во время движенія совершенно не расплескивалась. Во все время топки наружная поверхность котла не накаливалась настолько, чтобы обугливать, а тѣмъ болѣе воспламенять бумагу или лучину при прикосновеніи съ нею. Въ общемъ конструкція печи должна быть признана цѣлесообразной, съ нѣкоторыми маловажными измѣненіями, не нарушающими принципъ, на которыхъ основано проектированіе печи, а касающіеся печи, какъ повозки, а именно: желательнo поднятiе дна печи вершка на два безъ увеличенія вѣса повозки, увеличенія сидѣнія на столько, чтобы могъ сидѣть и кашеваръ; удлиненіе оглобель и приданія имъ искривленія, чтобы они не беспокоили лошадей. Въ заключеніе остается пожелать **пріобрѣтенія этой печи на военное время.** Заключеніе свое свидѣтельствуемъ подписями и приложеніемъ казенной печати.

Предсѣдатель коммисіи, Командиръ 11 Сапернаго баталіона, Полковникъ *Косинскій*. Члены: Капитанъ *Готовскій*, Капитанъ *Шинкинъ*. (М. П.) № 2929.

АКТЪ.

29 Сентября 1893 года, мы, нижеподписавшіеся, производили испытаніе полевой походной кухни техника Фриедланда. Испытаніе заключалось въ приготовленіи обѣда (борща) на 118 человѣкъ по слѣдующей раскладкѣ:

Мяса	1 п.	19 фун.
Капусты		34 фун.
Картофеля		34 фун.
Луку		7 ¹ / ₂ фун.
Ячневой крупы		2 ³ / ₄ фун.
Муки пшеничной		7 ¹ / ₃ фун.
Перца		3 ³ / ₄ зол.
Лавроваго листа		3 ³ / ₄ зол.
Воды	6 ¹ / ₂	ведеръ.

Въ котелъ воду начали лить въ 7 ч. 55 м. утра. Топить начали въ 8 ч. 3 м. Мясо было положено въ 8 ч. 15 м. Въ 9 час. 5 мин. вода закипѣла, въ это же время была положена картофель, капуста и крупа. Въ 10 ч. 35 м. было вынуто мясо; въ это же время были положены: перецъ, лавровый листъ, лукъ. Въ 10 ч. 42 м. была влита подболтка.

Борщъ былъ готовъ въ 10 ч. 45 м. Топка производилась каменнымъ углемъ Домбровскихъ коней. Топлива пошло всего 27 ф. и растопки 2 ф.

Топливо было положено съ начала топки: 25 ф. каменнаго угля и 2 ф. распала, остальные 2 ф. подложены въ концѣ варки.

Варка пиши производилась на мѣстѣ, въ движеніи не испытывалась.

Устройство кухни самое простое: всякіе поврежденія въ повозкѣ и очагѣ легко исправимы собственными средствами части.

Благодаря особому устройству, оси повозки во время варки не нагрѣвались. Наружныя стѣны во все время топки не накаливались на столько, чтобы обугливать, а тѣмъ болѣе воспламенять бумагу или лучину при прикосновеніи къ нимъ.

По окончаніи топки кухня сохраняетъ въ теченіе часа теплоту на столько, что пища продолжаетъ кипѣть, а въ теченіе слѣдующихъ двухъ часовъ теплота сохраняется на столько, что поддерживаетъ пищу въ горячемъ состояніи.

Въ общемъ конструкція печи должна быть признана цѣлесообразной при нѣкоторыхъ усовершенствованіяхъ, а именно:

Желательно было бы устроить поддувало такимъ образомъ, чтобы было возможно регулировать количество воздуха, входящаго въ топливникъ; а вмѣстѣ съ тѣмъ регулировать и величину пламени въ топливникѣ какъ на мѣстѣ, такъ и въ движеніи, такъ

какъ при варкѣ пици постояннаго большаго кипѣнія не требуется, а иногда нуженъ малый огонь для поддержанія меньшаго кипѣнія (для упрѣванія борща). Въ заключеніе остается пожелать, чтобы походная кухня была бы введена **въ штатъ интендантскаго обоза.**

Предсѣдатель Коммисіи, Командиръ 12 Сапернаго баталіона, Полковникъ *Спичицкій*, Члены: Капитанъ *Трабша*, Капитанъ *Крыжиновскій*, Штабсъ-Капитанъ *Кисилевъ*, Штабсъ-Капитанъ *Смирновъ*, Штабсъ-Капитанъ *Гейманъ*.

А К Т Ъ .

30 Сентября 1893 г. мы, нижеподписавшіеся, согласно приказа по 13 Саперному баталіону за № 271 § 11, производили испытаніе полевой походной кухни, построенной на механическомъ заводѣ Инженера Гарриса по проекту техника Фриедланда; испытаніе заключалось въ варкѣ щей съ капустою на 130 человекъ, а продукты клалась по раскладкѣ, утвержденной Его Сіятельствомъ Начальникомъ 5 Саперной бригады.

Топка кухни началась въ 9 ч. 20 м. утра. Въ 10 ч. закипѣла вода, въ 11 ч. 45 м. мясо хорошо уварилось и въ 12 час., т. е. черезъ 2 часа 40 м. послѣ начала топки пища была совершенно готова для раздачи; по вкусу щи оказались очень хорошими. Топка производилась вербовыми дровами и соломой, причемъ всего израсходовано дровъ 20 ф. и соломы 1 п. 16 фун. (32 ф. сноповой и 24 ф. мятой изъ тюфяковъ).

Съ своей стороны считаемъ нужнымъ добавить, что походная кухня г. Фриедланда вполне удобна для роты въ полномъ составѣ, т. е. для варки пици на 200 человекъ.

Г. Одесса, Октября 6 дня 1893 г. Командиръ 13 Сапернаго баталіона, Полковникъ *Малыгинъ*, Командиръ 5 роты, Капитанъ *Ботневъ*. (М. П.) № 3573.



ВКГ
Р. 13