

Города растяжимая
жгута Ленинград
Большой СССР
АМ. В. И. ЛЕ 144

у
β-4



~~ОПИСАНИЕ~~ ш. В-Ч
1961.

ВЬЮЧНОЙ КУХНИ

Системы
Грумъ-Гржимайло:

приложеніемъ наставленія для обращенія съ кухней,
чертежей и техническихъ условій для приема.



ПЕТРОГРАДЪ.

Невская типографія, Торговая ул., д. 13—15.

1916 г.

ОПИСАНИЕ ВЬЮЧНОЙ КУХНИ

Системы Грумъ-Гржимайло.

Съ приложеніемъ чертежей и техническихъ условій
для приема.

Вьючнаѧ кухня состоитъ:

- 1) изъ двухъ котловъ въ изолирующихъ кожухахъ (Л I. Ч.—1. Ч.—2. Ч.—3).
- 2) изъ одного металлическаго ленчика, (Л I. Ч.—1. Ч.—2).
- 3) кожаннаго прибора для амуниченія вьючнаго животнаго (лошади или мула) (Л II и Л III).

Котелъ 1 (Л I Ч.—1 разрѣзъ) могущій быть закрытымъ герметически круглой крышкой, сдѣланъ изъ мѣднаго листа, внутри луженаго, полуокруглой формы, съ выдающейся призматической частью въ сторонѣ, обращенной къ лошади. Въ нижней передней цилиндрической части его помѣщается топливникъ—2, вдающійся внутрь котла, въ видѣ призмы со сводомъ въ верхней части. Въ сводѣ топливника виаяна цилиндрическая мѣдная колѣнчатая труба — 3, проходящая че-резъ верхнюю часть котла; въ верхнюю часть трубы

вставляется желѣзная съемная дымовая труба—4, съ металлической сѣткой—5 (искротушитель). Верхъ котла имѣеть герметическую круглую приточенную или точно штампованную крышку—6, удерживающуюся на мѣстѣ плоской пружиной (Ч.—3, 7), съ эксцентрическимъ рычагомъ (Ч.—3, 8). Внутрь котла вставляется ведро—9 съ пробитыми мелкими отверстіями для помѣщенія продуктовъ, полагающихся для варки. Сбоку ввинчивается кранъ—10 для выпуска варева; отверстіе запилено вкладной сѣткой. На верхнемъ днищѣ котла поставленъ предохранительный клапанъ Р.

Изолирующий кожухъ—11 соотвѣтствуетъ по формѣ въ точности формѣ котла и открытъ сверху. Въ части, обращенной къ лошади, онъ имѣеть въ верхней части два кольца—12, коими навѣшивается на крючки сѣдла—18, а въ средней части два подвижныхъ упора—13, упирающихся въ стальныя полосы на крыльѣ-подушкѣ сѣдла, регулирующихъ вертикальность положенія оси котла въ навьюченномъ видѣ. Въ передней полукруглой части кожуха, соотвѣтственно топливнику котла, сдѣланъ дверца—19. Въ нижней части кожуха имѣется отверстіе, закрываемое крышкой—зольникомъ—15, въ это отверстіе вставляется зольниковая решетка—14. Къ бокамъ кожуха приклепываются по одной металлической ручкѣ—17. Сбоку кожуха имѣется отверстіе для прохода крана—10, котла. Въ задней части приклепаны двѣ петли—21 для помощныхъ подпругъ. Кожухъ сдѣланъ изъ двойного листового желѣза съ прокладкой изъ азbestовой папки. Въ днѣ и

бокахъ кожуха имѣются отверстія для протока воздуха. Между кожухомъ и котломъ имѣется пустота для лучшей изоляціи кожуха отъ жара котла.

Металлический ленчикъ состоитъ изъ двухъ желѣзныхъ симметрическихъ полокъ—22 правой и лѣвой соединенныхъ луками—23 изъ углового желѣза, вогнутаго въ нижней части по формѣ полокъ, а въ боковой по формѣ кожуха. Къ нижнему краю полокъ прикрепляются по 3 антапки—20 для прикрепленія къ нимъ подпружныхъ ремней. Ленчикъ концами своихъ полокъ входитъ въ карманы подушки—крыла сѣдельного убора и этимъ путемъ скрѣпляется съ нимъ.

Кожанныя части состоятъ изъ 1) 2-хъ подушекъ, крыльевъ (Л II Ч.—4) съ тремя подпружными (аа) подпружными гортами (Л III Ч.—10) и стальными полосами (бб), 2) одного нагрудника (Л III Ч.—10) съ гортами, 3) одной шлеи (Л III Ч.—9) съ спиннымъ ремнемъ и гортами, 4) одной узды недоуздука (артил. обр.) съ чумбуромъ и поводьями, 5) одного потника (Л II Ч.—5) 6) двухъ помощныхъ подпругъ (Л III Ч.—19), 7) крышки—брзента (Л III Ч.—20), укрывающаго сѣдло сверху.

Крыло-подушка (Л II Ч.—4) состоитъ изъ прямоугольного крыла, сдѣланнаго изъ мостовья съ подшитой къ нему снизу подушкою изъ бумаги;*) мостовье и бумага, послѣ прикрепленія второй къ кожѣ, по краямъ обли-

*) Вместо бумаги можетъ быть иная хлопчато-бумажная или пеньковая и льняная матерія, плотная и мягкая.

мовываются кожею. Подушка состоять изъ пяти валиковъ, изъ коихъ верхній, болѣе широкій, имѣть отверстіе, обшитое полотномъ и зашнуровывающееся. Нижніе валики глухіе, набиваются оленьей шерстью или мягкимъ волосомъ, а верхній волосомъ высокаго качества; перемѣщеніе волоса по длине и высотѣ валика, для лучшей пригонки ленчика къ спинѣ лошади, производится съ помощью, вводимой въ валикъ черезъ разшнурованное отверстіе, руки. На поверхности крыла имѣются а) два нашитыхъ клапана сырьомятной кожи для образованія кармановъ для концовъ полокъ ленчика, б) два такихъ-же кармана для концовъ стальной полосы, в) соединительный ремень (сыромятный) съ 2-мя кольцами для пристегиванія шлей и нагрудника съ помощью соединительныхъ шлейныхъ и нагрудныхъ гортовъ и г) 6 колецъ на гортахъ, изъ коихъ два верхнихъ имѣютъ прикрепленными 2 ремешка для пристегиванія потника и пропуска шейнаго ремня нагрудника. Всѣ 3 подпружи передняя, задняя и средняя сдѣланы одинаково и имѣютъ по кольцу на концахъ со вплетенными между ними шнуромъ (пеньковымъ), образующимъ струны. Передняя и задняя подпружи одинаковы по ширинѣ, а средняя шире; кромѣ того на средней подпружѣ нашита подушка, состоящая изъ кожаннаго прямоугольника изъ мостовья, подбитаго войлокомъ или фильцемъ. На кожанной части подушки нашита шлевка, черезъ которую проходятъ помощныя подпружи и спереди на пришитомъ гортике кольцо для пристегиванія подгруднаго ремня. Подпружные ремни

изъ сырьомяты имѣютъ со стороны, где пришита пряжка, обратную и прямую шлевку. Въ кольцо подпружи вводится подпружный горть своимъ концомъ, послѣ чего этотъ конецъ вводится въ обращенную внутрь шлевку и ремень вытягивается до конца.

Нагрудникъ (Л III Ч.—8) состоить изъ средней части, двухъ нагрудныхъ соединительныхъ гортовъ, шейнаго ремня и подгруднаго ремня. Средняя часть сдѣлана, или изъ широкаго ремня дубленой кожи, раздѣланой подъ глянецъ, или подпружной тесьмы съ нашитой сырьомятной настрочкой; средняя часть по концамъ подстрочена кускомъ дубленой кожи. По концамъ средней части пробиты прямоугольныя отверстія для ввода въ нихъ нагрудныхъ соединительныхъ гортовъ. Сверху пришиты и приклепаны одной заклепкой: по серединѣ нижнаго края кольцо на сырьомятномъ гортике; по верхнему краю два кольца, къ которымъ пришиты два плечевыхъ ремня, сдѣланныхъ изъ сырьомяты, каждый съ пряжкой и двумя шлевками, а по концамъ два кольца на сырьомятныхъ гортикахъ для ввода соединительныхъ гортовъ нагрудника. Соединительный горть (Л III Ч.—14) сдѣланъ изъ сырьомятнаго ремня съ пряжкой и прямой и обратной шлевкой.

Шейный ремень (Л III Ч.—18) сдѣланъ изъ сырьомятнаго ремня съ пробитыми по концамъ отверстіями и подстрочкой изъ мягкаго мостовья, раздѣланного подъ глянецъ.

Подгрудный ремень (Л III Ч.—11) сдѣланъ изъ сыромятнаго ремня съ гортами по концамъ и двумя пряжками и шлевками.

Шлея (Л III Ч.—9) состоять изъ средней части, двухъ соединительныхъ шлейныхъ гортовъ, ремней, крестовины и спиннаго ремня. Средняя часть, на подобіи средней части нагрудника, сдѣлана изъ дубленой кожи или изъ троичной тесьмы съ сыромуятной настрочкой и подстрочками изъ мягкаго мостовья. По концамъ средней части пробиты прямоугольныя отверстія для пропуска соединительныхъ шлейныхъ гортовъ. Къ этимъ-же концамъ пришиты и приклепаны два сыротяные гортика въ взаимно перпендикулярномъ направлении съ вшитыми кольцами; одно кольцо служить для пропуска соединительнаго горта, другое для пришивки напряжника съ пряжкой и шлевкой спиннаго ремня. Спинной ремень (Л. III Ч.—17) съ крестовиной состоять изъ двухъ частей: а) изъ сыромуятнаго ремня, имѣющаго на одномъ концѣ горть, а на другомъ загибающагося и образующаго петлю съ пришитой къ концу этого ремня пряжкой и шлевкой; эта часть ремня подшивается полосой мостовья, раздѣланныго подъ гланецъ и обраzuетъ крестовину, ложащуюся на крестецъ лошади, б) изъ откоснаго шлейнаго ремня (Л III Ч.—12) сдѣланного изъ сыромуятнаго ремня съ отверстіями по концамъ; этотъ ремень проходитъ черезъ петлю крестовины и застегивается на пряжки напряжниковъ средней части шлеи.

Узда недоуздокъ съ удиломъ, чумбуромъ и поводьями по типу недоуздка горной Артиллеріи. Разница слѣдующая, подбородникъ идетъ рядомъ съ щечнымъ ремнемъ, кольца прямоугольныя, поводъ составной, Чумбуръ въ 2 поводка.

Помникъ (Л II Ч.—5) состоять изъ войлочной полосы, обметанной кругомъ. На полосу для прочности напиты по серединѣ и по краямъ ушковая тесьма или иная, какая можетъ быть найдена въ продажѣ, ширинною около дюйма; къ верхнимъ боковымъ краямъ прививаются четыре кольца для пристегивания къ ремешкамъ подушки-крыла.

Помощные подпруги (Л III Ч.—19) служатъ для соединенія кухонъ подъ брюхомъ лошади; они сдѣланы изъ сырости и имѣютъ по концамъ пришитыми пряжки со шлевками и горты. Помощные подпруги просовываются подъ петлю на подушкѣ средней подпруги, при чёмъ тутъ они перекрещиваются.

Крыша брезентная (Л III Ч.—20) представляетъ изъ себя прямоугольникъ брезентовой ткани съ пришитыми или привязанными къ отверстіямъ съ люверсами сыротяными ушивочными ремнями; она служить для защиты средней части съдла отъ пыли и дождя; ремешками брезентъ привязывается къ кольцамъ крыльевъ—подушекъ.

Техническія условія.

Металл. Луки ленчика изготавляются изъ угловаго желѣза $\frac{7}{8}'' \times \frac{7}{8}'' \times \frac{1}{8}''$ или $1'' \times 1'' \times \frac{1}{8}''$; полки изъ штампованныаго желѣза, толщиной около 2,25 м/м.

Кожухъ кухни дѣлается изъ желѣза листового для наружной части въ 10—12 ф. для внутренней изъ 8—10 ф.

Толщина азбестовой прокладочной папки должна быть около 2—3 м/м.

Дверцы изъ желѣза по шкалѣ № 20.

Дымовая труба и зольникъ, по шкалѣ № 19.

Котель изъ листовой мѣди или латуни толщиной 0,75 м/м. Верхнее днище изъ листовой мѣди 1 м/м. Нижнее днище и труба изъ красной листовой мѣди отъ 1 до 1,2 м/м.

Кольцо для герметического запора дѣлается изъ желѣза или латуни и лудится какъ и весь котель внутри и крыша наружу.

Уѣтчатый сосудъ для продуктовъ дѣлается изъ желтой или красной листовой мѣди толщиной 0,5 м/м.

Запорная полоса дѣлается изъ стали Арматура изъ литой латуни торгового сорта.

Кожа.

Мостовые берется толщиной около 4 м/м.

Сыромятные ремни отъ 2 $\frac{1}{2}$ до 3 м/м.

Сыромять на подстручки отъ 1 $\frac{1}{2}$ до 2 м/м. Дубный товаръ около 2 м/м.

Брезентная ткань берется озонеритовая или химически пропитанная.

Подбой. Ткань бумажная или пеньковая или льняная хорошаго сорта.

Волосъ конскій лучшій около 3 ф. на 2 подушки.

Шерсть оленья, чистая, мытая 4 ф. на 2 подушки.

Пряжки желѣзныя луженые или цинкованные.

Наставление для обращенія съ выючной кухней системы Грумъ-Гржимайло и варки въ ней пищи.

Выючная кухня системы Грумъ-Гржимайло приспособлена для варки жидкой пищи и кипятка. Въ случаѣ необходимости варить кашу, ее можно готовить, но въ очень разжиженномъ видѣ т. е. въ видѣ похлебки, такъ какъ поверхность нагрева котла, сравнительно съ объемомъ кухни, очень велика и для устраненія пригоранія необходимо частое помѣшиваніе. Время приготовленія пищи колеблется отъ 1 час. 15 мин. до 1 час. 45 мин., въ зависимости отъ качества дровъ и болѣе или менѣе внимательной топки.

Кухня можетъ быть употреблена на ходу въ навьюченномъ видѣ, на что главнымъ образомъ и было обращено вниманіе изобрѣтателя, и на мѣстѣ.

По своему объему и вѣсу, какъ будетъ указано ниже, она способна приготовить пищу на мѣстѣ на 85 человѣкъ; на ходу-же, имѣя въ виду выючное животное средней силы, на 65 человѣкъ; если же выючное животное мулъ или слабосильный верблюдъ, то полное количество 85 человѣкъ; (расчетъ ведется по нормальной пищевой раскладкѣ мирнаго времени, т. е. при $\frac{1}{2}$ фун. порціи мяса).

При варкѣ на ходу надо обратить вниманіе на правильную сѣдловку и пригонку всѣхъ частей аммуниціи, имѣя въ виду, что хотя центр тяжести пары кухонь въ горизонтальной плоскости, почти проходить черезъ центр тяжести животнаго, такъ что равновѣсіе является безразличнымъ, но въ вертикальной плоскости центры тяжести кухонь отстоятъ отъ плоскости симметріи животнаго въ разстояніи около 20 дюймовъ, т. е. раскачивающій моментъ довольно великъ и потому для облегченія хода животнаго необходимо, чтобы случайнѣе толчки, получающіеся животнымъ, отъ неровностей мѣстности, не могли смѣстить сѣдла съ нормального его мѣста, что достигается рациональной пригонкой. Способъ пригонки указанъ въ приложениі.

При варкѣ на мѣстѣ, надо ставить кухню съ открытой зольниковой крышкой, надъ узкимъ ровикомъ, чтобы потокъ воздуха подъ колосникъ былъ свободенъ, что предохраняетъ рѣшетку отъ перегоранія. Полезно также ставить кухню на возвышеніе, напримѣръ на столъ, табуретку и т. п. для облегченія работы кашевара.

Дрова надо заготовлять за ранѣе длиною около 6-ти вершковъ и не крупно колотыми, примѣрно въ $\frac{3}{4}$ — 1 кв. вершокъ. Для варки нужно около 17 ф. березовыхъ сухихъ дровъ. Въ случаѣ малой команды, одна изъ кухонь можетъ быть употреблена для кипятка.

Вмѣстимость каждого котла до краевъ составляетъ 2 п. 10 ф. воды температурой + 8. Р. т. е. 3 ведра. Количество воды, помѣщающейся въ котлы для варки, т. е. съ помѣщенными продуктами, дасть возможность

готовить пищу на 40 человѣкъ по прилагаемой раскладкѣ № 1. Но такъ какъ при движении на выюкѣ, если подъ сѣдломъ находится лошадь, а не мулль (Каттеръ, Каширъ) или верблюдъ, грузъ этотъ будетъ великъ, то мы должны будемъ варить всего на 30 человѣкъ т. е. варить по раскладкѣ № 2 въ каждомъ котлѣ, уменьшивъ пропорционально количества воды.

| Продукты на 100 человѣкъ. | Раскладка № 1 на 40 человѣкъ. | Раскладка № 2 на 30 человѣкъ. |
|------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
|------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|

| | | | |
|-----------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Мяса | 37 $\frac{1}{2}$ ф. | 15 ф. | 11 $\frac{1}{4}$ ф. |
| Капусты сырой | | | |
| квашеной . . . | 30 " | 12 " | 9 " |
| Луку | 4 " | 1 " 58 з. | 1 " 20 з. |
| Соли | 6 " | 1 " 58 " | 1 " 20 " |
| (изъ нихъ около 2 ф. розсыпью) | | | |
| Овсяныхъ крупъ | | | |
| или подправоч- | | | |
| ной муки . . . | 1 " | — 88 " | — 1 29 " |
| Перцу | — 4 з. | — 1 $\frac{1}{2}$ " | — 1 $\frac{1}{2}$ " |
| Лавроваго листа . | — 6 " | — 2 $\frac{1}{2}$ " | — 2 " |
| Воды | 6 ведерь. | | |

Рекомендуется слѣдующій способъ варки. Въ ведро съ отверстіями, вставленное въ котель, кладется мясо, разрѣзанное на куски такъ, чтобы помѣщалось по плотнѣе, всыпается соль и кладется перецъ и лавровый листъ: ведро вставляется въ котель и наливается вода такъ, чтобы укрывало мяса примѣрно на палецъ толщины, при этомъ наблюдается, чтобы вода была на

одной высотѣ въ обѣихъ кухняхъ. По разведеніи въ очагахъ огня, кухни навыочиваются на сѣдло и производится медленная топка. (Для закипанія воды понадобится отъ 30 до 40 минутъ. Давъ прокипѣть мясу до свара на легкомъ огнѣ, на что понадобится отъ 15 до 20 минутъ кипѣнія, т. е. всего отъ начала варки около 1 часа, перестаютъ подкладывать дрова, мясо вынимаютъ, отдѣляютъ отъ хрящей и костей и кладутъ въ ящикъ для мяса, а кости и хрящъ кладутъ обратно въ ведро, въ которое предварительно положена капуста или картофель, крупа и другіе продукты. Вставивъ ведро въ котель, доливаютъ водой до верха и закрываютъ крышку вновь герметически и подкладываютъ топливо, чтобы вызвать сильное кипѣніе.

Кипятить минутъ 30—45, послѣ чего сбавлиютъ пламя вынимаютъ кости, кои выбрасываютъ и кладутъ въ ведро мясо нарѣзанное на порціи и закрываютъ крышку котла. Щи или супъ считаются готовыми т. е. на варку надо отъ 1 ч. 30 м. до 1 ч. 45 м. Для поддержанія температуры варева можно, если углей не достаточно и время холодное, подкладывать по маленьку дрова, не давая пищи кипѣть. Подливаніе воды дѣлается по усмотрѣнію кашевара, чтобы къ моменту обѣда или ужина пищи по объему было достаточно. Разливаніе пищи можетъ быть сдѣлано выпускомъ жидкости черезъ кранъ, а мяса и картофеля и капусты, выниманіемъ изъ ведерка ложкой. Надо наблюдать, чтобы продукты не попадали въ котель, такъ какъ можетъ быть засорено отверстіе выпускного крана.

Послѣ каждой варки слѣдуетъ котель прополоскать и обмыть.

Накипъ снимается послѣ варки мяса до его выниманія изъ ведра.

Въ случаѣ желанія приготовить жидкую кашицу съ небольшимъ количествомъ мяса, слѣдуетъ крупу и приправу положить въ ведро, а мясо нарѣзавъ мелкими кусочками бросить въ котель. Послѣ сварки крупы, что продолжится около 1 часа можно сварившуюся крупу, вывалить въ котель для размѣшиванія при этомъ, въ топливникѣ слѣдуетъ оставлять только угли, что бы не было подгоранія кашицы; кашицу придется раздавать, вычерпывая ее изъ котла. Послѣ такой варки необходимо кухню тщательно обмыть и промыть кранъ.

Приложение 1.

О выборѣ выючнаго животнаго и о пригонкѣ выючнаго сѣдла.

Такъ какъ правильность движенія выючнаго животнаго подъ выюкомъ зависитъ отъ отношенія вѣса выюка къ вѣсу животнаго, и это отношеніе желательно имѣть около $\frac{1}{4}$, чтобы масса животнаго свободно преодолѣвала инерцію, развивающуюся при раскачиваніи выюка, то имѣя въ виду вѣсъ походныхъ кухонь съ полной нагрузкой пищею около 6—6 $\frac{1}{2}$ пудовъ, необходимо подбирать возможно тяжелое и плотное животное, на короткихъ ногахъ, дабы опрокидывающій моментъ, т. е. произведеніе изъ вѣса выюка на разстояніе его центра

тяжести до горизонта земли, быть возможно меньше. При одинаковомъ вѣсѣ двухъ экземпляровъ слѣдуетъ выбирать животное съ наиболѣе прямой спиной, и болѣе флегматичное. Наиболѣе пригоднымъ животнымъ подъ выюкъ кухни слѣдуетъ считать мулла.

Пригонка выючного сѣдла состоять въ пригонкѣ ленчика и пригонки шлеи и нагрудника. Для пригонки ленчика слѣдуетъ найти мѣсто центра тяжести животнаго, который находится въ центрѣ желудка; для этого надо мысленно раздѣлить толицу туловища животнаго пополамъ и найти 7-ое ребро считая съ задняго, т. е. начиная счетъ съ ложныхъ (заднихъ) реберъ; на пересѣченіи задняго края этого ребра съ горизонтальной линіей, проходящей черезъ середину толицы туловища животнаго будетъ находиться та точка, черезъ которую идетъ горизонтальная линія, (перпендикулярная къ плоскости симметріи животнаго) проходящая черезъ центръ тяжести животнаго.

Вертикальная линія, идущая черезъ эту найденную на тѣлѣ животнаго точку, должна дѣлить полку ленчика на двѣ равныя части т. е. приходиться на серединѣ длины полки; этимъ опредѣляется правильное положение ленчика на спинѣ; которое замѣчается разъ на всегда, напримѣръ отмѣтивъ въ какомъ разстояніи, при такомъ положеніи, находится передняя лука ленчика отъ холки. Надѣвъ крылья—подушки на концы полокъ ленчика, кладутъ сѣдло на лошадь и надавивъ на него сверху съ помощью другого лица, ощупью замѣчаютъ (пропустить ладонь между тѣломъ лошади и сѣдломъ)

вездѣ ли оно плотно прикасается къ тѣлу лошади. Если замѣчается неравнѣрное прикосновеніе, то распустивъ шнуровку въ верхней части подушекъ крыльевъ, передвигаютъ волосъ съ мѣста на другое; уложивъ волосъ, какъ слѣдуетъ, надо вновь зашнуровать подушки. Подъ сѣдло на лошадь кладутъ войлочный потничекъ. Подвѣсивъ подпруги съ помощью трехъ подпружныхъ ремней къ правымъ антапкамъ, приклепаннымъ къ полкѣ ленчика (средняя подпруга имѣть подушку съ кольцомъ, обращеннымъ къ головѣ лошади), кладутъ сѣдло на потничекъ и пристегиваютъ его ремнями къ верхнимъ кольцамъ подушекъ; подтягиваются подпруги съ лѣвой стороны, при этомъ задняя подпруга должна быть подтянута не сильно.

Къ переднему кольцу сыромуятнаго ремня, нашитаго на крыло—подушку, пристегиваютъ къ правой сторонѣ съ помощью нагруднаго соединительного горта нагрудникъ, послѣ чего, отстегнувъ правую сторону шейнаго ремня перекидываютъ его черезъ шею лошади и вновь застегиваютъ. Лѣвый нагрудный соединительный гортъ пристегиваютъ къ кольцу сыромуятнаго ремня на крылѣ—подушкѣ; при этомъ соединительные горты подтягиваются такъ чтобы весь нагрудникъ ложился на грудь лошади съ зазоромъ не болѣе толщины ладони, чтобы при малѣйшемъ смыщеніи сѣдла къ крупу лошади, нагрудникъ натягивался; подгрудный ремень застегиваются на кольца подушки средней подпруги съ такимъ расчетомъ длины, чтобы нагрудникъ не могъ лечь на конецъ дыхательнаго горла лошади. Шейный ремень пристегивается къ

крыльямъ подушекъ тѣми же ремешками, коими притягивается потникъ.

Къ заднemu кольцу сыромятнаго ремня, нашитаго на правое крыло-подушку пристегиваютъ соединительный гортъ шлеи. Отстегиваютъ правый откосный ремень и пропустивъ въ петлю спиннаго ремня, вновь застегиваютъ. Конецъ спиннаго, ремня перекидываютъ черезъ заднюю горизонтальную луку сѣдла и застегиваютъ. Подправляютъ шлею подъ хвостъ лошади и застегиваютъ лѣвый соединительный гортъ шлеи къ кольцу ремня, нашитаго на лѣвую подушку—крыло; при этомъ шлею подтягиваютъ такъ, чтобы между окорокомъ лошади и шлеей помѣщалась ладонь поставленная на ребро. Конецъ спиннаго ремня не долженъ прикасаться къ крестцу лошади. Откосные ремни должны подтягиваться такъ, чтобы шлея спускалась не ниже ладони отъ выступающихъ частей тазовыхъ костей.

При перевозки кухни безъ воды и продуктовъ, нѣть нужды подтягивать среднюю и заднюю подпружи; достаточно подтянуть переднюю подпругу.

Вообще въ виду того, что горизонтальная линія, соединяющая центры тяжести кухонь, расположенныхъ по обѣ стороны лошади проходить почти черезъ центръ тяжести лошади, нѣть нужды подтягивать подпруги туго, такъ какъ вся система находится въ безразличномъ равновѣсіи.

Для выючки кухонь желательно имѣть не менѣе 2 человѣкъ, а если кухни заварены и въ очагахъ зажжены дрова, то 4 человѣкъ; кухни подносятся одно-

временно къ лошади; поднявъ ихъ повыше, закидываютъ кольца кухни на крюки лука и плавно опускаютъ; черезъ петлю подушки средней подпружи пропускаютъ помощныя подпружи, скрещивая на этой подушкѣ и пристегиваютъ къ антакамъ, приклепаннымъ къ днищамъ кухонь. Надо обращать особенное вниманіе, чтобы подвижные деревянные кулачки кухонь, плотно ложились на стальную полосу подушки—крыла; если бы почему либо одинъ изъ кулачковъ не ложился, то слѣдуетъ на кулачекъ набить или привязать дощечку, чтобы прикосновеніе было полное и плотное.

Приложение 2.

Вѣса частей кухни.

Сѣдло 16 фунтовъ.

Котель 28 "

Труба 3 "

Очагъ 27 "

Вѣсъ воды въ полномъ котлѣ 2 п. 10 ф.

Вѣсъ 2-хъ кухонь при началѣ варки около $5\frac{1}{2}$ пуд.

Вѣсъ кухонь при полной нагрузкѣ около 7 пуд.

Центръ тяжести въ 20 дюймахъ отъ центра тяжести лошади.

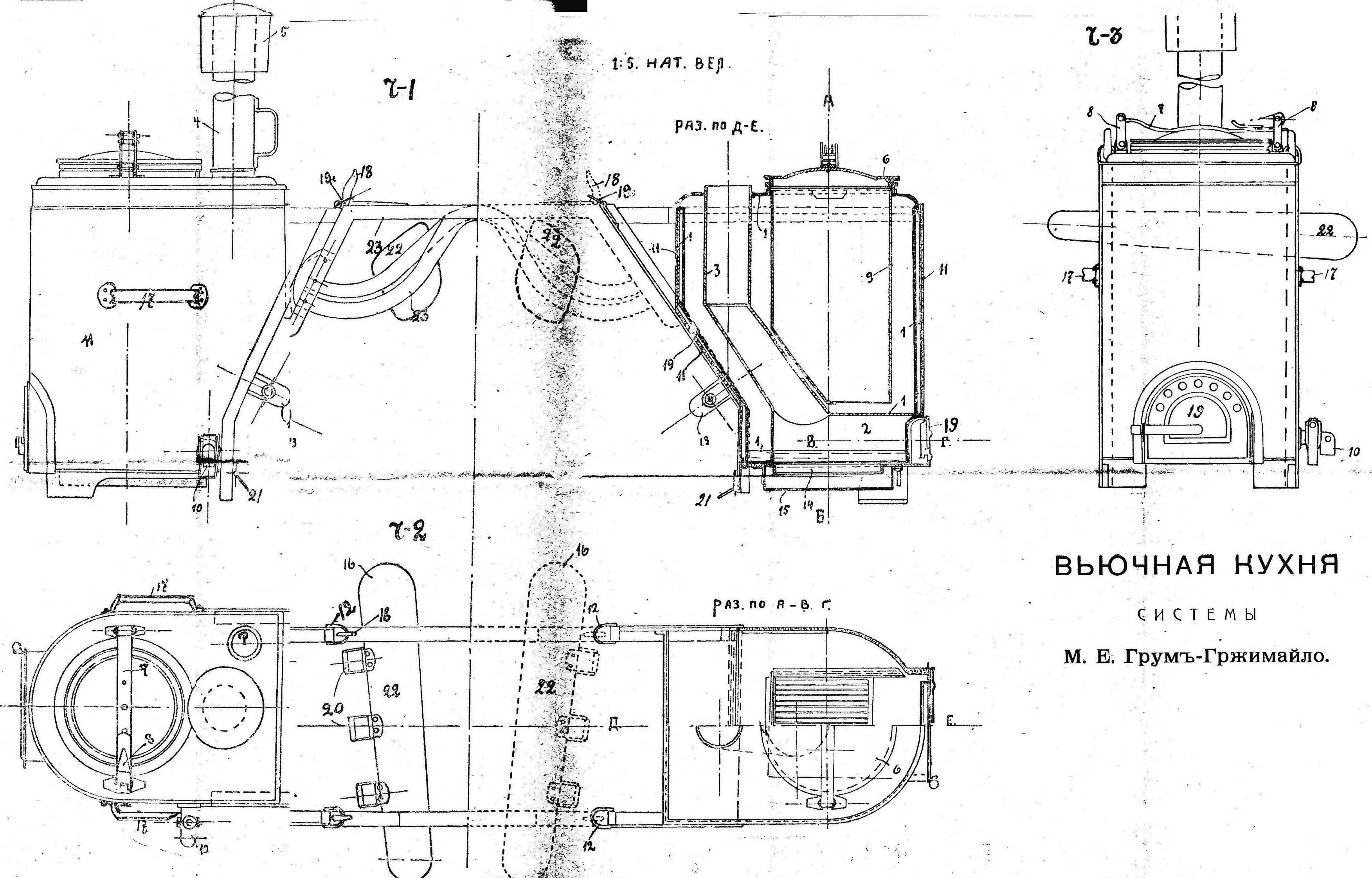
Примѣчаніе. Такъ какъ варка продолжается всего около 1 ч. 45 мин. при чѣмъ полная нагрузка кухонь бываетъ на протяженіи около 45 мин., то нагрузкѣ въ 7 пуд. можно считать допустимой, даже для лошади средней силы. Кухни по легкой конструкціи для уменьшения мертваго груза требуютъ внимательнаго въ себѣ отношенія, по этому желательно въ кашевары или въ коноводы кухни выбирать акуратныхъ людей.

Генераль-Майоръ *M. E. Грумъ-Гржимайло.*

alex--1967 scanned

Опечатки

| Напечатано. | Слѣдуетъ. |
|-----------------------------|------------------------------|
| На стр. 10, 8 строка сверху | 0,75 м/м. 0,5—075 м/м. |
| " " 10, 8 " " | мѣди 1 м/м. мѣди 0,75—1 м/м. |



ВЫЮЧНАЯ КУХНЯ

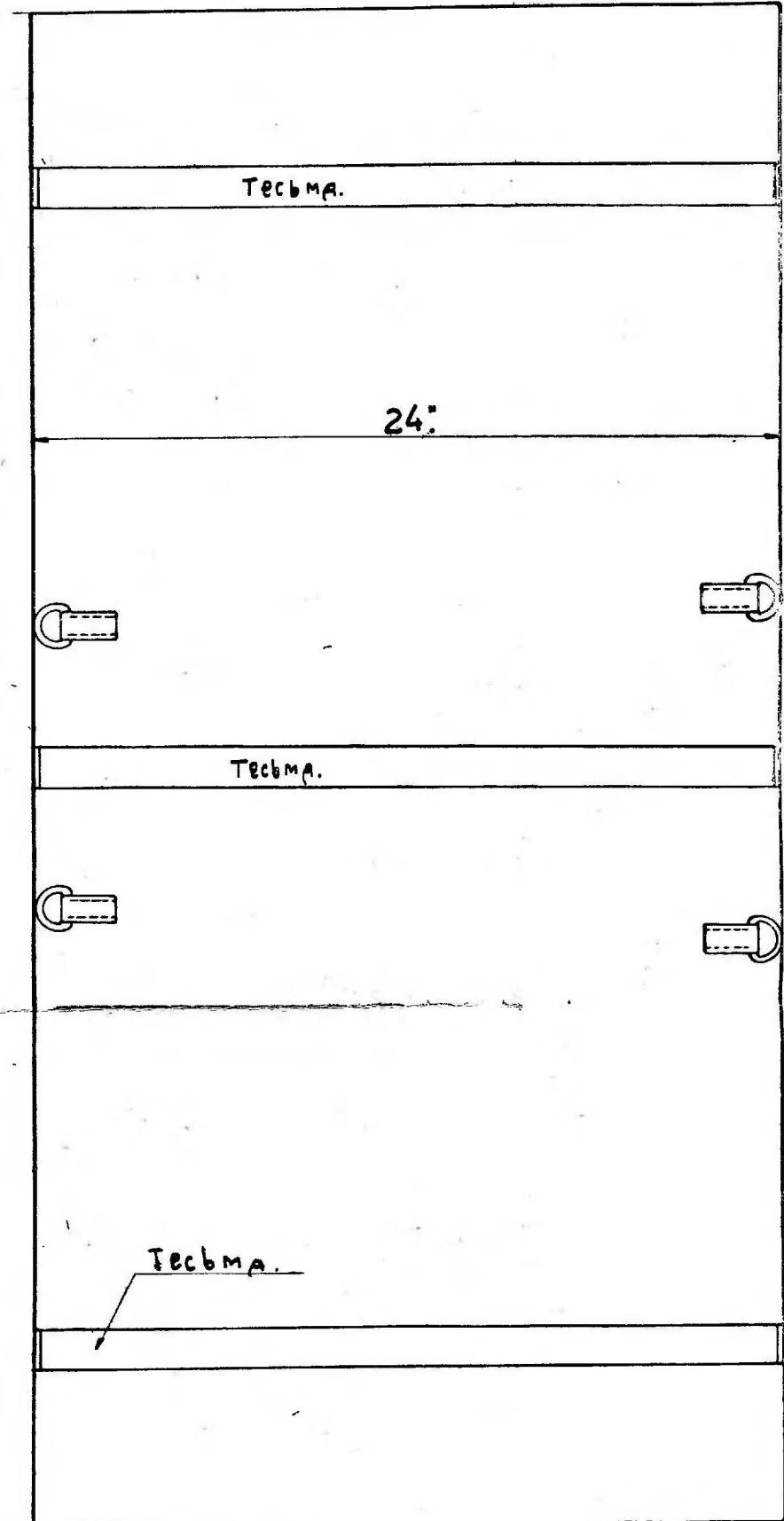
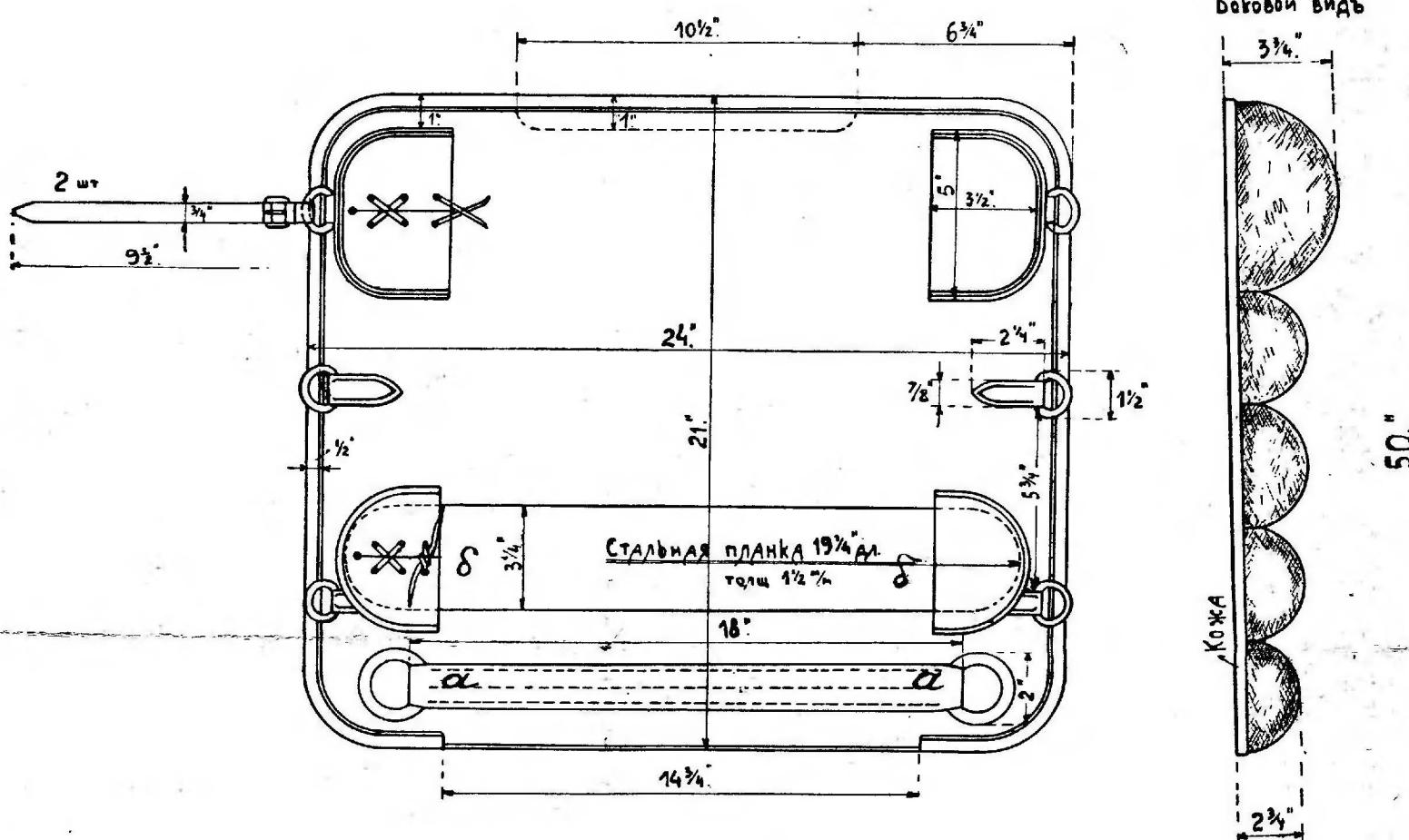
СИСТЕМЫ

М. Е. Грумъ-Гржимайло.

2-5
Войлоковой постинка.
1 шт.

Правая и левая подушка-крыло.
2 шт.

2-4



1ф 2ф 3ф

Ч-10. Головной убор.

/6 шт. на сбрую./

Ч-11. Подгрудной ремень.

/1 шт./

Ч-12. Спинной ремень.

/1 шт./

Ч-13. Грудной ремень.

/1 шт./

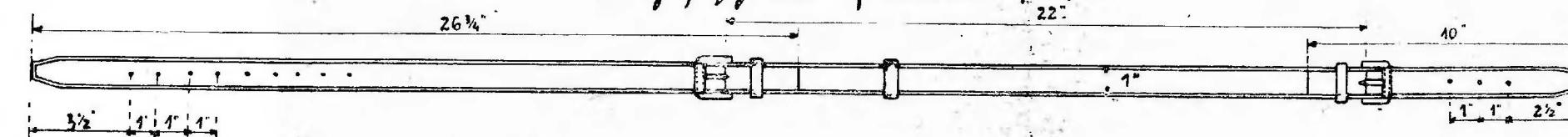
Ч-14. Борта к жаруднику и шлему.

/2 шт. + 2 шт. x = всего 4 шт.

Ч-15.

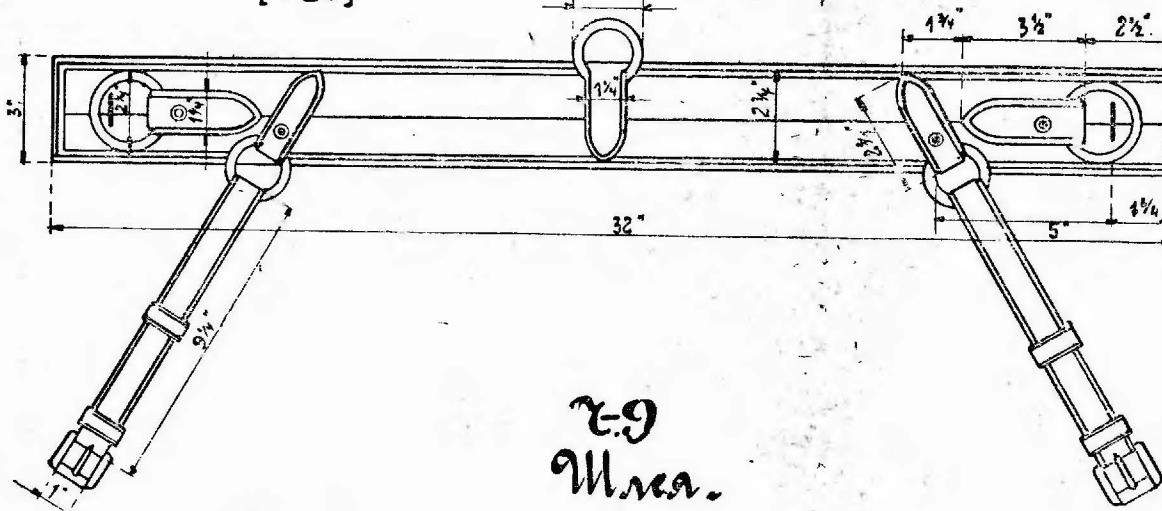
Подгрудной ремень. /1 шт./

22"



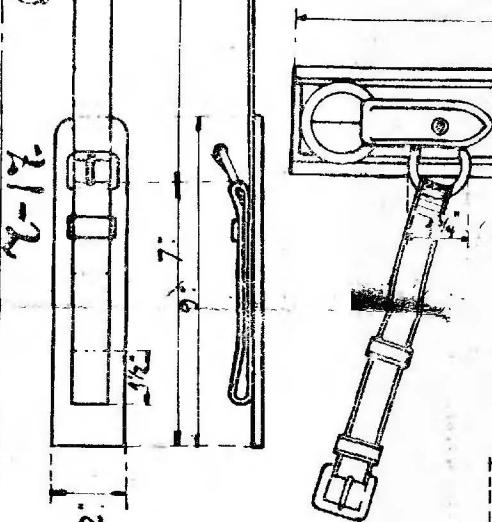
Ч-16. Жарудник.

[1 шт.]



Ч-17. Шлея.

[1 шт.]



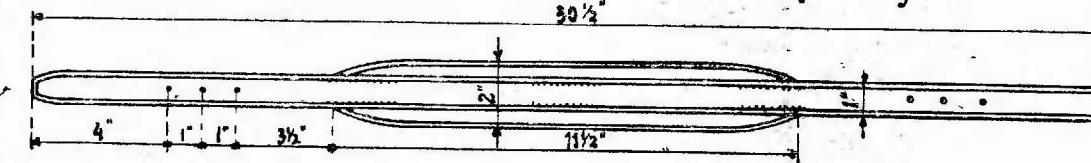
Ч-18. Откосный членной ремень. - шт.

7 дюйм.

Всего 35"

Ч-19. Членной ремень.

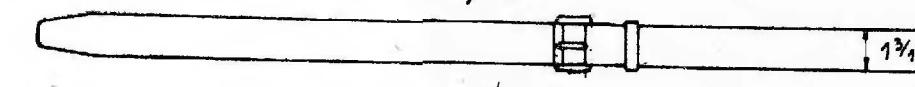
/1 шт./



Ч-20.

Помощная подсуга.

/2 шт. на сбрую./

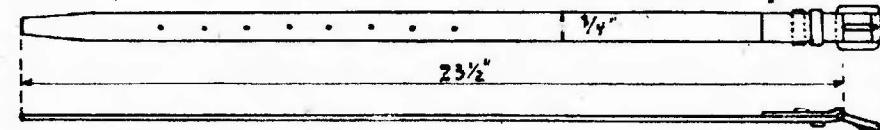


Ч-21.

Борта к жаруднику и шлему

и шлем.

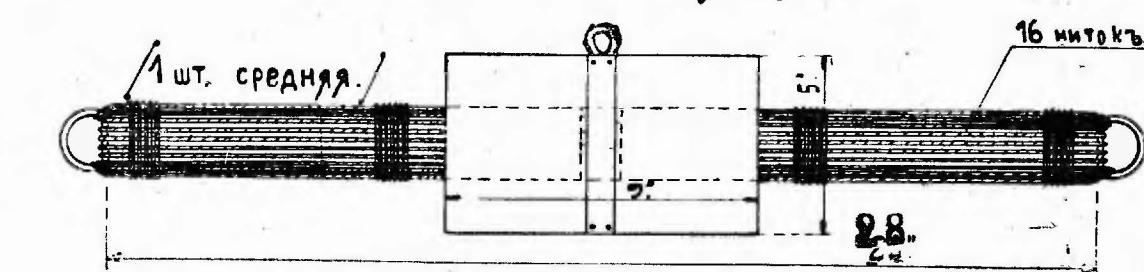
2 шт. + 2 шт. x = всего 4 шт.



/x, а для шлем 29" АЛ/

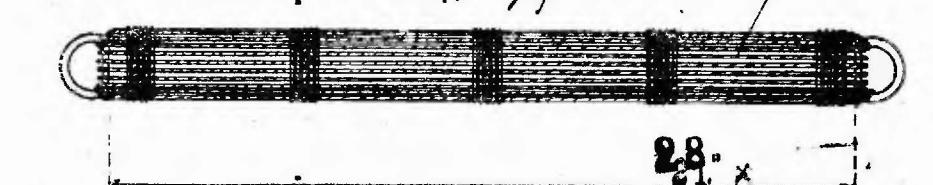
Ч-22.

Веревочная подсуга.



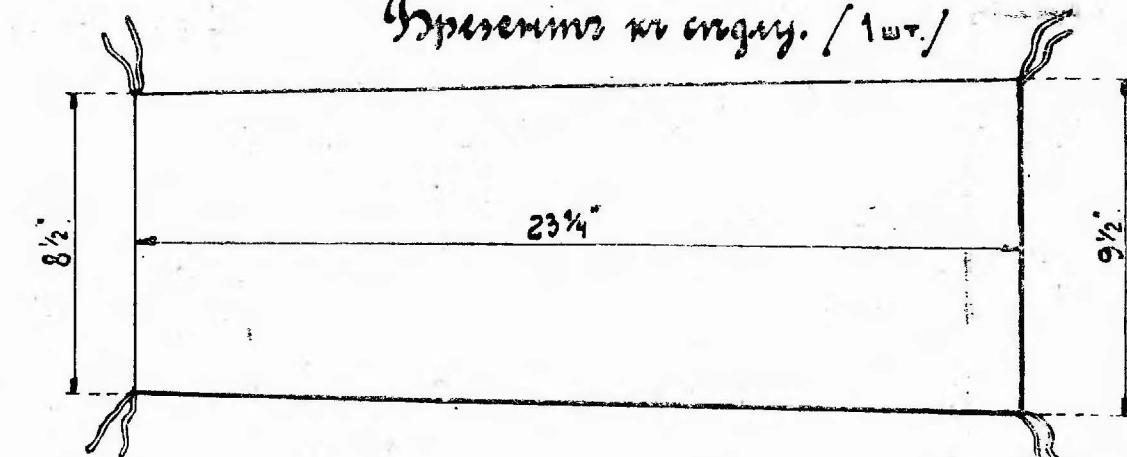
Ч-23. Веревочная подсуга.

/2 шт. краиня./

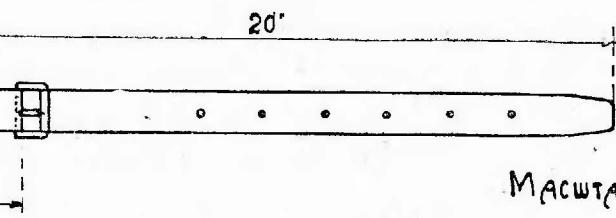


Ч-24.

Брезентка к споду. /1 шт./



Ремешки для завязки.



Масштаб в дюймах.