

INFANTERIE-KEUKENWAGEN.

VELDKEUKENS

Een behoorlijke verpleging van de troepen te velde was en is nog steeds een der moeilijkste problemen, die zich bij de oorlogvoering voordoen. „Door de maag naar het hart" geldt zeker voor den soldaat en vooral voor den Nederlandschen militair, die allesbehalve sober is en in dit opzicht nog al eischen heeft. Het is hem niet gauw naar den zin. Moppert hij in het algemeen spoedig, wat de voeding betreft geldt dit in hooge mate. Daarbij laat hij door slechte elementen zeer snel invloed op zich uitoefenen, zoodat, waar officieren het eten goedkeuren, het kan voorkomen, dat mindere militairen daarover klachten uitbrengen. Plezierig is dit niet, maar eenmaal dat feit vastgesteld, dienen de troepencommandanten en de intendance er voor te waken, wil er een goede geest in den troep blijven, dat het eten overvloedig en goed is. Daar dit zich weer niet verdraagt met den koopmansgeest, die den Hollander van nature eigen is, zien wij, dat het verplegingsvraagstuk ook heden ten dage nog zeer lastig is.

Er is een tijd geweest, dat de operaties zelfs geheel door de eischen der verpleging werden beheerscht. Die tijd is gelukkig voorbij. Onder Lodewijk XIV bestond de z.g. magazijnsverpleging. Telkens als de legers eenige dagmarschen vooruitgerukt waren, werden ten behoeve der verpleging, groote magazijnen opgericht, waaruit de troepen konden putten. Dit stond natuurlijk in nauw verband met de toentertijde gebrekkige verkeersmiddelen, maar daardoor waren de operaties ook geheel aan het verplegingsvraagstuk ondergeschikt. De revolutie heeft met dit systeem grondig gebroken en Napoleon grondvestte de geheele voeding van den soldaat op moderne basis. Daar het Frankrijk der omwentelingslegers geen geld genoeg had tot het bouwen van dure depots, werd het parool, te leven van de landstreek waar men zich bevond. In plaats van het magazijnsstelsel, trad het requisitiesysteem in werking, zooals dat thans nog bestaat. Onwillekeurig denken wij hier aan de talrijke opvorderingen, die de Duitschers in België gedaan hebben. Napoleon had dit systeem natuurlijk noodig bij de verrassende snelheid, waarmee hij met zijn legers optrad en waarbij hij zich natuurlijk niet door magazijnen kon laten binden.

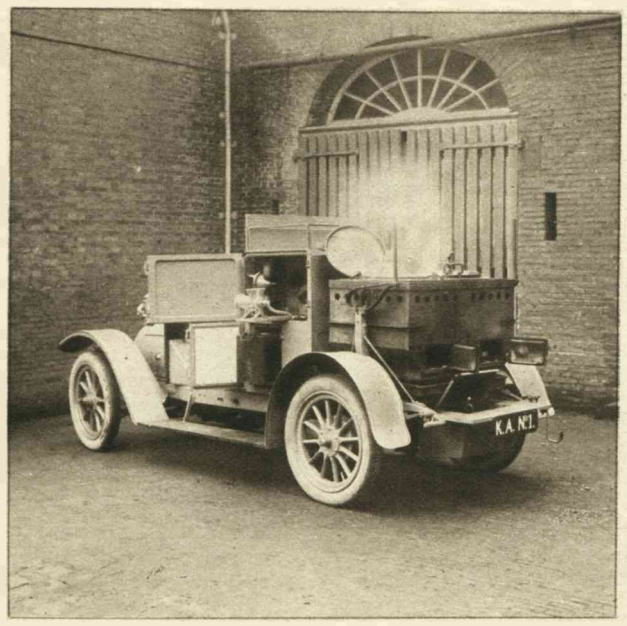
Sindsdien is dit stelsel behouden en verbeterd en geldt dus als beginsel, dat de troep te velde zich in de eerste plaats voedt met wat ze ter plaatse vindt. Eerst wanneer de landstreek, waar geopereerd wordt, den troep in den steek laat, heeft aanvulling van achteren plaats.

Elk tactisch onderdeel beschikt over een z.g. trein, die verdeeld wordt in de gevechts- en bagagetrein. Eerstgenoemde, waartoe ook de veldkeukens behooren, volgt den troep zelfs op het gevechtsveld, laatstgenoemde blijft meer buiten de eigenlijke gevechtssfeer. In dien bagagetrein nu zitten verschillende voorraden, waaruit de troep in geval van nood kan putten. Wordt er iets uit den bagagetrein verbruikt, dan moet dit onmiddellijk worden aangevuld, opdat, wanneer de troep werkelijk zoo geïsoleerd is, dat ze niets kan koopen of aangevuld kan krijgen, ze geen honger behoeft te lijden. Te dien einde bezit de man zelf ook nog het z.g. noodrantsoen, dat hij alleen mag opeten in uitersten nood. De troepencommandant gelast, wanneer dit noodrantsoen aangesproken mag worden. Het bestaat uit een soort scheepsbeschuit en verduurzaamd vleesch.

Verder heeft een daarvoor in aanmerking komend tactisch onderdeel een z.g. verplegingsofficier, die, staande onder den commandant van dat onderdeel, speciaal voor de voeding van den troep zorgt. Zoo spoedig als hij weet, waar de troep gelegerd wordt, snelt hij dezen vooruit, opdat hij tijdig door aankoop of requisitie in het benoodigde kan voorzien. Een zeer verantwoordelijke betrekking dus, die veel tact en handigheid eischt en waaraan, naast het kokspersoneel, de troep het voor een groot gedeelte te danken heeft, hoe ze gevoed wordt.

Maar al heeft dus de verplegingsofficier de benoodigde levensmiddelen aangeschaft, daarmee zijn ze nog niet bereid. Ook dit bereiden is weder een lange lijdensperiode geweest, voor de troep onmiddellijk na marsch of gevecht een warmen maaltijd kon nuttigen.

Gaan wij die lijdensperiode in ons eigen land na, dan waren en zijn de groote manoeuvres feitelijk de eenige gelegenheid, waarbij belangrijke troepenmassa's te velde worden gevoed. De exceptioneele mobilisatietoestand van



AUTO-KEUKENWAGEN.

tegenwoordig kunnen wij eigenlijk niet meerekenen. Eenige jaren terug werd bij de groote manoeuvres de voeding zoodanig geregeld, dat hiervoor de inwoners zorgden. Het was het z.g. inkwartieren met voeding dat toen regel was. De Generale Staf had van te voren een treffen tusschen twee partijen zoodanig uitgezocht, dat men precies wist, waar de troepen na afloop van een gevecht gelegerd en gevoed zouden worden. Dit nu was gekunsteld. Het bond de partij-commandanten veel te veel. Deze werden in een bepaalde richting gedreven en eigenlijk waren dus ook hier weder de operaties van de verpleging afhankelijk.

In het buitenland, vooral in Rusland, waren de veldkeukens in staat van wording. Wij hadden nog niets van dien aard. Ons land heeft toen eerst proeven genomen



ARTILLERIE-KEUKENWAGEN.

met de z.g. hooikistwagens. Eten, dat den vorigen dag gekookt was, werd in den hooikistwagen warm gehouden en na afloop van het gevecht of den marsch aan de troepen uitgereikt. Op die wijze heeft men de nieuwe aera op het gebied der verpleging bij ons ingewijd. Het voldeed echter allerminst. De troep, die doodmoe in haar legeringsgebied aankwam, moest nog een veldkeuken graven, aardappelen schillen enz. waarna het kokspersoneel kon gaan koken. Dat moest de ketels schoonmaken, deze met nieuwe spijs vullen en daarna in den wagen zetten. Aangezien dit schoonmaken niet altijd even zorgvuldig gebeurde, verzuurde dit eten soms en was den volgenden dag ongenietbaar.

Gebleken was er evenwel, dat een dergelijke wijze van verpleging, onafhankelijk van de inwoners, de troepenleiding veel meer vrijheid liet en dat dus de oorlogstoestand beter nagebootst werd.

Ons legerbestuur had echter ingezien, dat in de veldkeukens, de keukenwagens, de eigenlijke oplossing gezocht moest worden. In die keukenwagens wordt het eten tijdens den marsch bereid en in de rust krijgen de manschappen dus een warmen, voedzamen maaltijd, zonder dat ze nog een keuken behoeven te graven of bang behoeven te zijn, dat het eten verzuurd is. Rusland was op dit gebied al zeer ver en dit blijkt ook uit dezen oorlog. Want de Duitschers zijn zeer blij, wanneer ze Russische veldkeukens kunnen inpikken, daar deze zoo goed ingericht zijn. Ook de overige groote mogendheden hebben ze in grooten getale.

Bij ons is een artillerie-officier van de Constructiewerkplaatsen te Delft, de 1ste Luitenant Van der Werff, naar Boeda-Pest geweest, om het vraagstuk daar ter plaatse te bestudeeren. Wij maken ze thans zelf en de afbeeldingen toonen aan, dat zij er mogen zijn. De infanterie en artillerie hebben keukenwagens, die een weinig verschillen. Zoo wordt die voor de infanterie van den bok gereden en die voor de artillerie is met twee paarden bespannen en wordt uit het zadel gereden. Aanvankelijk zou de cavalerie de auto-keukenwagen krijgen, maar waarschijnlijk wordt die oplossing toch nog in andere richting gezocht.

In die keukenwagens bevindt zich alles, wat men in een keuken behoort aan te treffen (Zie afbeeldingen). Tijdens den marsch wordt een vuurtje gestookt en bereidt het kokspersoneel het eten. Daar de keukenwagens den troep ook desnoods op het gevechtsveld moeten volgen, kan den manschappen dus ook hier een warmen, voedzamen maaltijd uitgereikt worden.

Tenslotte is men geheel onafhankelijk van de bewoners. De veldkeukens hebben dus wel een nieuwe aera ingeleid.



ARTILLERIE-KEUKENWAGEN.



INFANTERIE-KEUKENWAGEN.