

H. Dv. 86

M. Dv. Nr. 894

L. Dv. 86

Feldkochbuch

Vom 16. 8. 1941

Berlin 1941

Gedruckt bei © Erich Zander Druck- und Verlagshaus, Berlin SW 29


H. Dv. 86

M. Dv. Nr. 894

L. Dv. 86

Feld

Von

Gedruckt bei  Erich Za

H. Dv. 86

M. Dv. Nr. 894

L. Dv. 86

Feldkochbuch

Vom 16. 8. 1941

Berlin 1941

Gedruckt bei ② **Erich Zander Druck- und Verlagshaus, Berlin SW 29**

Oberkommando
der Wehrmacht

Vorliegendes Feld
den Feldkoch und a
Feldköche.

Damit tritt das F
H.Dv. 86, M.Dv. Nr.

Oberkommando
der Wehrmacht

Berlin, den 16. August 1941.

Vorliegendes Feldkochbuch dient als Anleitung für
den Feldkoch und als Lehrbuch für die Ausbildung der
Feldköche.

Damit tritt das Feldkochbuch vom 4. August 1938
H.Dv. 86, M.Dv. Nr. 894, L.Dv. 86 außer Kraft.

Im Auftrage
Osterkamp.

Inha

I. A n d e n F e l

II. V e r z e i c h n

III. Z u b e r e i t u

A. A l l g e m e i n e

1. N a c h s c h

m i t t e l a

2. H i n w e i s

a n w e i s u r

B. G r u n d r e g e l

1. V o r b e r e

2. G a r m a c h

k o s t . . .

3. B e h a n d l

m i t t e l .

a) F l e i s c h

b) F i s c h

c) K a r t o

d) B r a t l

e) B i n d e

4. A n r e i c h

d e r K o s

5. B e r e c h n

6. B e h e l f s

7. G a r z e i t e

IV. K o c h a n w e i

A. E i n t o p f g e r

B. E i n z e l g e r i c h

1. S u p p e n

2. F l e i s c h

Inhaltsübersicht

	Seite
I. An den Feldkoch	7
II. Verzeichnis der Gerichte	9
III. Zubereitung	
A. Allgemeines	
1. Nachschub und Entnahme der Lebens- mittel aus dem Lande	17
2. Hinweis auf die angeführten Koch- anweisungen	18
B. Grundregeln der Zubereitung	
1. Vorbereitung der Lebensmittel	20
2. Garmachungsarten im Rahmen der Feld- kost	21
3. Behandlung und Verwendung der Lebens- mittel	22
a) Fleisch	22
b) Fisch	24
c) Kartoffeln, Gemüse usw.	25
d) Bratlingspulver	29
e) Bindemittel	30
4. Anreichern, Würzen und Abschmecken der Kost	32
5. Berechnung der Zutatenmenge	38
6. Behelfsmäßige Maße	41
7. Garzeiten	42
IV. Kochanweisung	
A. Eintopfgerichte	45
B. Einzelgerichte	
1. Suppen	65
2. Fleisch	67

	Seite
3. Fisch	72
4. Tunken	73
5. Kartoffeln, Gemüse usw.	74
6. Salate	79
7. Süßspeisen	80
8. Brotaufstrich	83
C. Mehrtopfgerichte	
Zusammenstellung und Arbeitsgang	
1. in der Feldküche ohne Brateinrichtung und ohne Behelfsgeräte	85
2. in der Feldküche unter Zuhilfenahme von Behelfsgeräten	87
3. in der Feldküche mit Brateinrichtung ..	91
D. Vorschläge für warme Abendkost	95
V. Technische Hilfsmittel	
A. Behelfsmäßige Kochstellen und Geräte ...	97
B. Praktische Hinweise	98
VI. Anlagen	
Anlage 1. Beschaffenheit der Lebensmittel ..	101
Anlage 2. Leitsätze für die Behandlung von Gefrierfleisch und tiefgefrorenen Lebensmitteln	103
Anlage 3. Vitaminmerkblatt	106
Anlage 4. 10 Gebote für den Feldkoch	107
Anlage 5. Befehlsgebung an die Feldküche und Zeiteinteilung an der Feld- küche	109
Anlage 6. Merkblatt über Behandlung und Rückführung der Packmittel für Verpflegung	114
Anlage 7. Bild 1—7	117
Anlage 8. Gewürzkräutertafel	125

An den Fe

Bist du als Koch
fasse dich immer w

Nimm jede Gel
der aufgeführten
Bemühe dich neb
bei jeder gegeben
kochte Mehrtopfg
Zugabe frischer, a
auf. Übe größte Sa
und deinen Gerä
deiner Kamerader

Die Gulaschkar
gilt auch mit ih
steigerst die Sti
deiner Kamerade
lieferst, die gut s
antwortungsvoller
ein F

Seite

72

73

74

79

80

83

ang

einrichtung

85

hilfenahme

87

ichtung ..

91

ost

95

Geräte

97

.....

98

nsmittel ..

101

ndlung von

efgefrorenen

103

.....

106

och

107

Feldküche

der Feld-

109

dlung und

kmittel für

114

.....

117

.....

125

I

An den Feldkoch!

Bist du als Koch an der Feldküche tätig, so be-
fasse dich immer wieder mit diesem Feldkochbuch.

Nimm jede Gelegenheit wahr, dich im Kochen
der aufgeführten Gerichte fortlaufend zu üben.
Bemühe dich neben dem schmackhaften Eintopf
bei jeder gegebenen Gelegenheit um getrennt ge-
kochte Mehrtopfgerichte. Werte das Essen durch
Zugabe frischer, auch roher Gemüse und Kräuter
auf. Übe größte Sauberkeit an dir, deiner Kleidung
und deinen Geräten, weil du sonst die Gesundheit
deiner Kameraden gefährdest.

Die Gulaschkanone ist deine Spezialwaffe. Es
gilt auch mit ihr den Krieg zu gewinnen. Du
steigerst die Stimmung und Leistungsfähigkeit
deiner Kameraden, wenn du ihnen eine Kost
lieferst, die gut schmeckt. Zeige dich deiner ver-
antwortungsvollen und schweren Aufgabe würdig,
ein Feldkoch zu sein!

Verzeichnis

A. Eintopfgerichte

Grundzubereitung u

- a) mit Fleisch (fr
frozen)
- b) mit Fleischko
- c) mit Kochdaue

1. Gerichte unter feln

- a) Grundgericht
- b) Andere Arten
 - Tomatenka
 - Kartoffeln
 - Zwiebelkar
 - Selleriekart
 - Saure Kart
- c) Geeignete Zu
 - Kartoffeln
 - Kartoffeln
 - Kartoffeln
 - Kartoffeln

2. Gerichte unter

- a) Grundgericht
- b) Geeignete Z
 - Weißkohl
 - Kohlrüben
 - Kohlrüben
 - Möhren n
 - Gemischte
 - suppenl

II

Verzeichnis der Gerichte

Seite

A. Eintopfgerichte

Grundzubereitung und Arbeitsgang

- a) mit Fleisch (frisch, gepökelt, geräuchert, gefroren) 45
- b) mit Fleischkonserven 46
- c) mit Kochdauerwurst 46

1. Gerichte unter Verwendung von Kartoffeln

- a) Grundgericht 50
- b) Andere Arten des Gerichts 51
 - Tomatenkartoffeln
 - Kartoffeln mit Gewürzgurken
 - Zwiebelkartoffeln
 - Selleriekartoffeln
 - Saure Kartoffeln
- c) Geeignete Zusammenstellungen 51
 - Kartoffeln mit Sauerkohl
 - Kartoffeln mit Kohl
 - Kartoffeln mit grünen Bohnen
 - Kartoffeln mit gemischtem Gemüse

2. Gerichte unter Verwendung von Gemüse

- a) Grundgericht 52
- b) Geeignete Zusammenstellungen 53
 - Weißkohl mit Kartoffeln
 - Kohlrüben mit Kartoffeln
 - Kohlrüben mit Nudeln und Gewürzgurken
 - Möhren mit Kartoffeln und Erbsen
 - Gemischtes Gemüse mit Wehrmachtsuppenkonserven

Sauerkohl mit Kartoffeln	
Sauerkohl mit Erbsen	
3. Gerichte unter Verwendung von Hülsenfrüchten	
a) Grundgericht	54
b) Geeignete Zusammenstellungen	55
Bohnen mit Kartoffeln und getrockneten grünen Bohnen	
Bohnen mit Möhren	
Bohnen mit Graupen	
Erbsen mit Kartoffeln und Möhren	
Erbsen mit Wirsingkohl	
Erbsen mit Sauerkohl	
Linsen mit Sellerie, Möhren und Kartoffeln	
Linsen (auch Erbsen) mit Nudeln (sauer)	
4. Gerichte unter Verwendung von Graupen	
a) Grundgericht	56
b) Andere Arten des Gerichts	57
Tomatengraupen	
Graupen mit Gewürzgurken	
Selleriegraupen	
c) Geeignete Zusammenstellungen	57
Graupen mit Kartoffeln	
Graupen mit Kartoffeln und Kohl	
Graupen mit Möhren	
Graupen mit Linsen	
5. Gerichte unter Verwendung von Reis	
a) Grundgericht	58
b) Andere Arten des Gerichts	59
Tomatenreis	
Reis mit Gewürzgurken	
Selleriereis	
c) Geeignete Zusammenstellungen	59
Reis mit Wirsing	

Reis mit Möhren
Reis mit Erbsen
Reis mit Wirsing
6. Gerichte unter Verwendung von Nudeln
a) Grundgericht
b) Andere Arten
Tomatennudeln
Nudeln mit Erbsen
c) Geeignete Zusammenstellungen
Nudeln mit Erbsen
Nudeln mit Wirsing
Nudeln mit Wirsing
7. Gerichte unter Verwendung von Wehrmächten
a) Grundgericht
b) Andere Arten
Wehrmächten Brot
c) Geeignete Zusammenstellungen
Wehrmächten getrockneten Kartoffeln
Wehrmächten getrockneten Kohl
Wehrmächten getrockneten Gemüse
B. Einzelgerichte
1. Suppen
a) Klare Suppen
Reis
Teigwaren
Gemüse

Hülsen-

54

55

getrockneten

Möhren

en und Kar-

Nudeln (sauer)

n Graupen

56

57

n

gen 57

ad Kohl

on Reis

58

59

en 59

Reis mit Möhren

Reis mit Erbsen

Reis mit Wehrmachtsuppenkonserven

6. Gerichte unter Verwendung von Teigwaren

a) Grundgericht 60

b) Andere Arten des Gerichts 61

Tomatennudeln

Nudeln mit Gewürzgerken

c) Geeignete Zusammenstellungen 61

Nudeln mit Kartoffeln

Nudeln mit Weißkohl

Nudeln mit Lauch und Möhren

Nudeln mit Sauerkohl

7. Gerichte unter Verwendung von Wehrmachtsuppenkonserven

a) Grundgericht 62

b) Andere Art des Gerichts 63

Wehrmachtsuppenkonserven mit geröstetem Brot

c) Geeignete Zusammenstellungen 63

Wehrmachtsuppenkonserven mit getrockneten Kartoffeln

Wehrmachtsuppenkonserven m. gem. Gemüse

Wehrmachtsuppenkonserven mit Sauerkohl

Wehrmachtsuppenkonserven mit Reis

Wehrmachtsuppenkonserven mit Rotwein

B. Einzelgerichte

1. Suppen

a) Klare Suppen mit 65

Reis

Teigwaren

Gemüse

11

b) Gebundene Suppen mit

Seite

65

- Kartoffeln
- Möhren
- Sellerie
- Lauch
- Weißkohl
- Wirsing
- Blumenkohl
- Tomaten
- Graupen
- Roggenschrot
- Griß
- Flocken

c) Brotsuppen

66

- Brotsuppe mit Kräutern
- Süße Brotsuppe

2. Fleisch

a) In größeren Stücken

- Gekochtes Fleisch 67
- Schmorbraten 67
- Sauerbraten 67
- Schweinebraten 68

b) Als Fleischschnitten

- Geschmorte Rinderschnitten 68
- Geschmorte Schweineschnitten 68
- Fleischrollen (Rouladen) 68
- Gebratene Schweineschnitten (Schnitzel) 69
- Ungarische Koteletts 69

c) Als Kleinfleisch

- Gulasch 69
- Szegediner Gulasch 69
- Braunes Würzfleisch 69
- Sauerfleisch 70
- Schweinepfeffer 70
- Braunes Ragout 70
- Weißes Ragout 70

d) Als Hackfleisch

- Königsberg
- Bratklopse
- Kohlrollen
- Haschee

3. Fische

a) Als ganzer Fisch

- Gekochter

b) Als Fischschinken

- Fischkoteletts
- Fischfilet

c) In Würfeln

- Fischfrikas
- Fischragout

d) Gehackt

- Fischklöße

e) Klippfisch

4. Tunken

a) Helle Grundtunke

- Kräutertunke
- Dilltunke
- Schnittlauchtunke
- Majoranttunke
- Senftunke
- Tomatentunke
- Bechameltunke
- Meerrettichtunke

b) Dunkle Grundtunke

- Kräutertunke
- Gurkentunke
- Senftunke

c) Tunken mit

- mittel

d) Als Hackfleisch	
Königsberger Klops	71
Bratklopse	71
Kohlrollen (Kohlrouladen)	71
Haschee	71

3. Fische

a) Als ganzer Fisch	
Gekochter Fisch	72
b) Als Fischschnitten	
Fischkotelett	72
Fischfilet	72
c) In Würfeln	
Fischfrikassee	72
Fischragout	72
d) Gehackt	
Fischklöße	72
e) Klippfisch	72

4. Tunken

a) Helle Grundtunke	73
Kräutertunke	
Dilltunke	
Schnittlauchtunke	
Majorantunke	
Senftunke	
Tomatentunke	
Bechameltunke	
Meerrettichtunke	
b) Dunkle Grundtunke	74
Kräutertunke	
Gurkentunke	
Senftunke	
c) Tunken mit geriebenem Weißbrot als Binde- mittel	74

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge Dmitry Bushmakow Restoration BUSHMAKOW.COM

5. Kartoffeln, Gemüse usw.

a) Kartoffeln 74

Salz- und Pellkartoffeln

Tunkenkartoffeln

Tomatenkartoffeln

Majorankartoffeln

Kräuterkartoffeln

Dillkartoffeln

Senfkartoffeln

b) Frische Gemüse 75

Weißkohl

Wirsing

Möhren

Kohlrüben

Grünkohl

Rotkohl

Spinat

c) Getrocknete Gemüse 75

d) Eingelegte Gemüse 75

Sauerkohl

e) Graupen und Grütze 76

Gedünstete Graupen

Gedünstete Graupen mit Gurken

Tomatengraupen

Geröstete Graupen

Roggengrütze

f) Reis 76

Gekochter Reis

Gedünsteter Reis

Gedünsteter Reis mit Gemüse

Tomatenreis

g) Teigwaren 77

Nudeln, Makkaroni, Hörnchen

Tomatennudeln

Schinkennudeln

h) Wehrmachtsu

als Erbsen

als Erbsen

i) Klöße aus M

Mehlklöße

Brotklöße

6. Salate

a) Salate aus ge

Kartoffeln

Kohlrüben

Rote Rübe

Möhren

Sellerie

Weißkohl

Rotkohl

Wirsing

Grüne Bol

b) Salate aus h

Weißkohl

Rotkohl

Wirsing

c) Salate aus r

Möhren

Kohlrüben

Sellerie

Sauerkohl

Gurken

Blattsalate

d) Geeignete Z

Kartoffeln

Kartoffeln

Kartoffeln

Kartoffeln

Reis-Möh

Gurken-E

h) Wehrmachtsuppenkonserven 77
als Erbsenmus
als Erbsenmus mit Kartoffeln

i) Klöße aus Mehl oder Brot 78
Mehlklöße
Brotklöße mit Kräutern

6. Salate

a) Salate aus gekochten Kartoffeln u. Gemüse 79
Kartoffeln
Kohlrüben
Rote Rüben
Möhren
Sellerie
Weißkohl
Rotkohl
Wirsing
Grüne Bohnen

b) Salate aus halbgar gekochtem Gemüse ... 79
Weißkohl
Rotkohl
Wirsing

c) Salate aus rohem Gemüse 79
Möhren
Kohlrüben
Sellerie
Sauerkohl
Gurken
Blattsalate .

d) Geeignete Zusammenstellungen 80
Kartoffeln-Möhren-Weißkohl
Kartoffeln-Gurken
Kartoffeln-Grüne Bohnen
Kartoffeln-Sellerie-Äpfel
Reis-Möhren-Sellerie
Gurken-Blattsalat

	Seite
Tomaten-Blattsalat	
Kohlrüben-Wirsing Sellerie	
e) Salattunke (Marinade)	80
7. Süßspeisen	
a) Süßspeisen aus	
Puddingpulver	80
Reis	80
Graupen	80
Grieß	80
Haferflocken	80
Graupen oder Reis mit Kunsthonig	81
Graupen oder Reis mit Karamel	81
Quark	82
Quark und Graupen	82
b) Süße Tunken aus	
Puddingpulver	82
Marmelade oder gedicktem Fruchtsaft	82
c) Kaltschalen aus	
Puddingpulver	82
Marmelade oder gedicktem Fruchtsaft oder Obst	82
d) Kompott	
Frischobst	82
Backobst	82
8. Brotaufstrich aus	
Bratlingspulver	83
Käsepulver	84
Marmeladenpulver	84
C. Mehrtopfgerichte	
Zusammenstellung und Arbeitsgang	
1. in der Feldküche ohne Brateinrichtung und ohne Behelfsgeräte	85
2. in der Feldküche unter Zuhilfenahme von Behelfsgeräten	87
3. in der Feldküche mit Brateinrichtung	91
D. Vorschläge für warme Abendkost	95

Zu

A. Allgemeines

1. Nachschub und dem Lande

Durch Nachschub Lebensmittel a ihre Verpflegung.

Der Nachschub is meinen Ernährungs-la macht, der Transport militärischen und w

Lebt die Truppe kommen aus Gründe des Gewichts in ers andere Dauerwaren Verzehr.

Am günstigsten li Lebensmittel nehmen kann, gemüserreichen Gege stets eine abwech frischer Kost me

Anders ist es da gesogenen und verw

Die Überschneidu der Lebensmittel au

Die Portionssätz H. Dv. 86/1, Anl. 1 Feldkost- bzw. Spe men.

III

Zubereitung

A. Allgemeines

1. Nachschub und Entnahme der Lebensmittel aus dem Lande

Durch Nachschub und Entnahme der Lebensmittel aus dem Lande erhält die Truppe ihre Verpflegung.

Der Nachschub ist häufig abhängig von der allgemeinen Ernährungslage, der Bestandslage bei der Wehrmacht, der Transportlage, der Jahreszeit und anderen militärischen und wirtschaftlichen Umständen.

Lebt die Truppe ausschließlich vom Nachschub, so kommen aus Gründen der Haltbarkeit, des Raumes und des Gewichts in erster Linie Konserven, Trocken- und andere Dauerwaren mit geringer Abwechslung zum Verzehr.

Am günstigsten liegt der Fall, wenn die Truppe ihre Lebensmittel restlos aus dem Lande entnehmen kann, vor allem in vieh-, kartoffel- und gemüsereichen Gegenden. Unter diesen Umständen ist stets eine abwechslungsreiche Verpflegung mit frischer Kost möglich.

Anders ist es dagegen in einem unfruchtbaren, ausgesogenen und verwüsteten Land.

Die Überschneidungen von Nachschub und Entnahme der Lebensmittel aus dem Lande sind mannigfach.

Die Portionssätze für die Verpflegung sind der H. Dv. 86/1, Anl. 1 und den im H. V. Bl. erscheinenden Feldkost- bzw. Speisenzusammenstellungen zu entnehmen.

2. Hinweis auf die angeführten Kochanweisungen

Der Feldkoch hat die Pflicht, aus den verfügbaren Lebensmitteln eine kräftige, schmackhafte und nach Möglichkeit abwechslungsreiche Kost herzustellen. Er hat außerdem die wichtige Aufgabe, sie durch Zusätze selbst kleinster Mengen von frischen Kartoffeln, Gemüsen und Kräutern zu beleben und aufzuwerten.

In der Feldküche müssen Gewürze stets vorrätig gehalten werden, um eine geschmacklich abwechslungsreiche Kost zu sichern.

Die Art der Zubereitung ist in hohem Maße davon abhängig, ob sich die Truppe auf dem Marsch oder in Ruhe befindet. Die angeführten Kochanweisungen nehmen darauf weitgehend Rücksicht.

Die Eintopfgerichte auf Seite 45 sind in erster Linie als leicht herzustellende Gerichte für die Bewegung gedacht. Das Grundgericht zeigt den jederzeit durchführbaren Arbeitsgang. Dieser bringt durch geringe Abwandlungen andere Arten des Gerichts. Durch die geeigneten Zusammenstellungen kann man die jeweils vorhandenen Lebensmittel zweckmäßig verwenden.

Die Einzelgerichte, Seite 65, sind im wesentlichen für Tage der Ruhe vorgesehen. Unter den Mehrtopfgerichten, Seite 85, werden ihre Zusammenstellung und der Arbeitsgang mit Angabe der Geräte als Anhalt vorgeschlagen.

Folgende Zusammenstellungen von Einzelgerichten sind zu unterscheiden:

1. bei der Feldküche ohne Brateinrichtung und ohne Behelfsgeräte, Seite 85,
2. bei der Feldküche unter Zuhilfenahme von Behelfsgeräten (die durch Bilder in der Anlage 7 erläutert sind), Seite 87, und
3. bei der Feldküche mit Brateinrichtung, Seite 91.

Der Kaffeeessel wird nur ausnahmsweise beim Herstellen von Mehrtopfgerichten aus Einzel-

gerichten, also nur in
dings kommt hierbei
reine Kochen in
in Betracht, niemals
Schmoren und
darunter stark leidet.
Ablassen des Wassers
das Feuer herauszun
gesetzt wird, daß in
gründlichen Reinigung
keinen fremden Gesc
Was der Feldkoch
kommt der Truppe
zugute.

Ist die Gelegenheit
Quartieren gegeben,
in ortsfesten Küchen
Essen mühelos herges

Die sachgemäße B
476/3 zu entnehmen.

Kochanweisungen

den verfügbaren
ckhafte und nach
t herzustellen. Er
sie durch Zusätze
n Kartoffeln, Ge-
aufzuwerten.

erze stets vorrätig
lich abwechslungs-

ohem Maße davon
em Marsch oder in
Kochanweisungen
t.

Seite 45 sind in
e Gerichte für die
ericht zeigt den
itsgang. Dieser
n andere Arten
gneten Zusam-
jeweils vorhandenen
n.

65, sind im wesent-
Unter den Mehr-
den ihre Zusam-
sgang mit Angabe
n.

Einzelgerich-

e Brateinrich-
äte, Seite 85,

Zuhilfenahme
ch Bilder in der An-

t Brateinrich-

usnahmsweise
richten aus Einzel-

gerichten, also nur in Ruhestellung mitbenutzt. Aller-
dings kommt hierbei wie beim Speisenkessel nur das
reine Kochen in genügender Flüssigkeit
in Betracht, niemals aber das Rösten, Braten,
Schmoren und Schwitzen, weil das Gerät
darunter stark leidet. Aus gleichen Gründen ist vor dem
Ablassen des Wassers beim Kochen von Kartoffeln usw.
das Feuer herauszunehmen oder abzulöschen. Voraus-
gesetzt wird, daß in diesem Fall genügend Zeit zur
gründlichen Reinigung vorhanden ist, damit das Getränk
keinen fremden Geschmack annimmt.

Was der Feldkoch dadurch an Mehrarbeit leisten muß,
kommt der Truppe durch wesentlich verbesserte Kost
zugute.

Ist die Gelegenheit zu längerer Ruhe und festen
Quartieren gegeben, so ist zur Entlastung der Feldküche
in ortsfesten Küchen zu kochen, in denen getrenntes
Essen mühelos hergestellt werden kann.

Die sachgemäße Bedienung des Geräts ist der H. Dv.
476/3 zu entnehmen.

B. Grundregeln der Zubereitung

1. Vorbereitung der Lebensmittel

Waschen. Lebensmittel, möglichst unzerkleinert, kurz aber gründlich kalt waschen. Fleisch, auch Dauerfleisch, in großen Stücken waschen. Bei Frischfleisch während der warmen Jahreszeit Essig- oder Salzwasser verwenden. Junge Wurzelgemüse wie Möhren, Sellerie bürsten. Durch Zerkleinern vor dem Waschen gehen wertvolle Stoffe verloren. Getrocknete Gemüse, getrocknete Kartoffeln, Hülsenfrüchte müssen gewaschen werden. Hülsenfrüchte, Graupen und Reis vor dem Waschen verlesen.

Flocken, Grieß, Grütze, Teigwaren nicht waschen, weil ihre Beschaffenheit darunter leidet.

Reinigen — Putzen. Kartoffeln und Rüben sparsam schälen, Abfälle bei Kohl und anderen Gemüsen auf ein Mindestmaß beschränken. Grüne Kohlblätter und Kohlrabiblätter mitverwenden. Kohlstrünke, Selerieschalen und -blätter zur Brühe auskochen.

Fisch nach Art der Verwendung schuppen oder enthäuten. Bauchseite aufschneiden und Eingeweide herausnehmen. Graue Innenhaut abziehen.

Einweichen. Verlesene und gewaschene Hülsenfrüchte möglichst am Tage vorher, getrocknete Gemüse 2 bis 3 Stunden einweichen. (Speisenkessel, Eimer, Speisenträger.) Einweichwasser beim Kochen mitverwenden. Eingeweichte Gemüse sind ergiebiger und werden schneller gar.

Wässern. Stark salzhaltigen Lebensmitteln wie Klippfisch, Salzhering, Salzgemüse muß Salz entzogen werden. Darum in reichlich Wasser unter mehrmaligem Wasserwechsel — möglichst in besonderen Gefäßen — wässern. Wasser nicht mitverwenden. Eingelegte Gemüse mit geringem Salzgehalt nicht wässern.

Auftauen. (Siehe Anlage 2.) Gefrorene Lebensmittel nach dem Auftauen wie frische weiter behandeln.

2. Garmachungsarten

Kochen oder Sieden. der Flüssigkeit.

Anzuwenden bei Gemüse nur in so reitung erforderlich

Dämpfen. Garmacher

Anzuwenden bei Salat. Dämpfeinsatz zwischen Kesselbo Dämpfwasser bleib

Dünsten.)* Garmache von Fett, Brühe o zu bräunen.

Anzuwenden bei Verbesserung von gerichten.

Schmoren.)* Scharfes keit garen.

Anzuwenden bei

Braten.)* Garmache ohne Zugabe von und im gewonnen

Anzuwenden bei Koteletts und Bra

Rösten.)* Veränderung des Lebensmittel trocken oder unt

Anzuwenden bei Grieß, Flocken, B

Schwitzen.)* Eine V unter Zusatz von geschmacks und stoffe.

*) Durchzuführen in c niemals im Kaffeekessel

itung

zerkleinert, kurz
sch, auch Dauer-
Bei Frischfleisch
Essig- oder Salz-
müse wie Möhren,
einern vor dem
verloren. Getrock-
eln, Hülsenfrüchte
nfrüchte, Graupen
sen.
ren nicht waschen,
leidet.

nd Rüben sparsam
deren Gemüsen auf
Grüne Kohlblätter
n. Kohlstrünke, Sel-
ne auskochen.

ung schuppen oder
en und Eingeweide
abziehen.

ehene Hülsenfrüchte
eknete Gemüse 2 bis
essel, Eimer, Speisen-
beim Kochen mit
müse sind ergiebiger

smitteln wie Klipp-
3 Salz entzogen wer-
unter mehrmaligem
besonderen Gefäßen
it verwenden.
a Salzgehalt nicht

rorene Lebensmittel
weiter behandeln.

2. Garmachungsarten im Rahmen der Feldkost

Kochen oder Sieden. Garmachen in reichlich wallen-
der Flüssigkeit.

Anzuwenden bei Fleisch, Kartoffeln, Gemüse usw.
Gemüse nur in so viel Wasser kochen, als zur Zube-
reitung erforderlich ist.

Dämpfen. Garmachen in Dampf.

Anzuwenden bei Kartoffeln und Frischgemüse zu
Salat. Dämpfeinsatz bzw. Sieb ist erforderlich, damit
zwischen Kesselboden und Dämpfgut Raum für das
Dämpfwasser bleibt. Lebensmittel vorher salzen.

Dünsten. *) Garmachen im eigenen Saft unter Zusatz
von Fett, Brühe oder Wasser, ohne das Lebensmittel
zu bräunen.

Anzuwenden bei Suppengemüse und Zwiebeln zur
Verbesserung von Suppen, Tunken und Eintopf-
gerichten.

Schmoren. *) Scharfes Anbraten, dann mit wenig Flüssig-
keit garen.

Anzuwenden bei Schmorbraten, Gulasch.

Braten. *) Garmachen in heißem Fett. Fetttes Fleisch
ohne Zugabe von Fett mit wenig Wasser ansetzen
und im gewonnenen Fett fertigbraten.

Anzuwenden bei Schweine-, Kalb-, Rindfleisch,
Koteletts und Bratklopsen.

Rösten. *) Veränderung von Geschmack und Farbe
des Lebensmittels durch Einwirkung von Hitze,
trocken oder unter Zugabe von Fett.

Anzuwenden bei Speck, Zwiebeln, Mehl, Graupen,
Grieß, Flocken, Brot.

Schwitzen. *) Eine Vorbehandlung des Mehles in Hitze
unter Zusatz von Fett zur Beseitigung des Rohmehl-
geschmacks und zur Gewinnung neuer Geschmacks-
stoffe.

*) Durchzuführen in der Brateinrichtung oder in Behelfsgeräten,
niemals im Kaffeekessel

3. Behandlung und Verwendung der Lebensmittel

a) Fleisch

Frisches Fleisch

Auslösen der Knochen — Zerlegen des Fleisches

Ein zweckmäßiges Zerlegen des Fleisches ist erforderlich, wenn es nach der Zubereitung portioniert werden soll.

Das Fleisch ist in Richtung der Fleischfaser zu zerlegen und darf nicht beliebig in Stücke geteilt werden. Hat der Koch darin nicht genügend Erfahrung, so soll er sich vom Fachmann (Fleischer) unterweisen lassen.

Fleischscheiben aus rohem oder gekochtem Fleisch sind quer zur Muskelfaser zu schneiden.

Zur Schaffung eines Fettvorrates ist überflüssiges Fett vom Fleisch abzulösen und auszulassen. Zum gleichen Zweck ist die Fettschicht bei Brühen, Suppen, Tunken und Fleischkonserven abzunehmen. Abgeschöpftes Fett auskochen, damit es nicht verdirbt.

Ausnutzen der Knochen zur Brühe

Zum Entziehen der wertvollen und geschmackgebenden Stoffe sind die zerkleinerten Knochen kalt anzusetzen und mit Suppengemüse zusammen mehrere Stunden auszukochen. Ist dies an einem Tage wegen anderweitiger Benutzung des Kessels nicht durchführbar, so ist es am folgenden Tage fortzusetzen. Vor der Aufbewahrung der Knochen ist das Suppengemüse, das leicht säuert, wegzunehmen. Anhängende Fleischteile sind nach dem ersten Abkochen zu entfernen. Zum Aufbewahren der Knochen eignen sich Speisenträger, Eimer, Behelfsgeräte sowie Brateinrichtung und Speisenkessel. Aufbewahrungsbekälter dürfen nicht fest verschlossen sein.

Zur Vermeidung von Knochensplintern im fertigen Gericht und zur Arbeitserleichterung sind die Knochen in Sieben, Leinensäcken oder feinmaschigen Netzen auszukochen.

Durch vorherige Fett in der Brateinrichtung wird eine braune Kruste bilden, die sich besonders für Fleischverwendung eignet.

(etwa den Schmelzpunkt des Fettes)

Der Erfolg der Bratung ist von dem Maße von der zweiten Güteklasse an abwärts, weder zarten Schmelzpunkt

Nach Sorte bzw. dermaßen zu verwenden

1. Sorte (etwa Schmelzpunkt) Fleisch junger Tiere im allgemeinen hellroter Farbe für Schmorbraten

2. Sorte (etwa Schmelzpunkt) Fleisch älterer Tiere für gedämpfte Sauerbraten, C

3. Sorte (etwa Schmelzpunkt) Fleisch alter Tiere im allgemeinen dunkler Farbe für Hackfleisch, Buletten, Has

Gefrierfleisch u. tiefgefrorenes

Geräuchertes Fleisch allgemein schon kurz und gründlich

Fleischkonserven. Bei

um abschneiden,

Entleeren. Fett

Herausnehmen d

Kessels oder in w

Inhalt leicht he

Fleischkonserven

Zeit lagern. Im

kochen, damit

Grunde nicht un

der Lebensmittel

Zerlegen des

es Fleisches ist er-
bereitung portioniert

Fleischfaser zu zer-
Stücke geteilt wer-
genügend Erfahrung,
eischer) unterweisen

er gekochtem Fleisch
hneiden.

ates ist überflüssiges
nd auszulassen. Zum
schicht bei Brühen.
nserven abzunehmen.
damit es nicht ver-

a zur Brühe.

n und und geschmack-
inerten Knochen kalt
äusen zusammen meh-
dies an einem Tage
ng des Kessels nicht
lgenden Tage fortzu-
der Knochen ist das
rt, wegzunehmen. An-
dem ersten Abkochen
n der Knochen eignen
Behelfsgeräte sowie
el. Aufbewahrungs-
lossen sein.

asplitteln im fertigen
terung sind die Kno-
oder feinmaschigen

Durch vorheriges Anbräunen der Knochen ohne Fett in der Brateinrichtung oder in Behelfsgeräten wird eine braune, kräftige Brühe erzielt. Hierzu eignen sich besonders Schweine- und Kalbsknochen. Fleischverwendung nach Güteklassen (etwa den Schlachtwertklassen entsprechend)

Der Erfolg der Fleischzubereitung hängt in hohem Maße von der zweckmäßigen Verwendung der einzelnen Güteklassen ab. Es ergibt z. B. altes Kuhfleisch weder zarten Schmorbraten noch gutes Kochfleisch.

Nach Sorte bzw. Güteklasse ist das Fleisch folgendermaßen zu verwenden:

1. Sorte (etwa Schlachtwertklasse A)
Fleisch junger Tiere, im allgemeinen erkennbar an feiner Faser und hellroter Farbe, für Schmorbraten und Kochfleisch.
2. Sorte (etwa Schlachtwertklasse B)
Fleisch älterer Tiere, für gedämpfte Schnitten, geschmorte Schnitten, Sauerbraten, Gulasch usw.
3. Sorte (etwa Schlachtwertklasse C)
Fleisch alter Tiere, im allgemeinen erkennbar an grober Faser, dunkler Farbe, gelbem Fett, für Hackfleischgerichte, wie Klopse, Hackbraten, Buletten, Haschee.

Gefrierfleisch u. tiefgefrorenes Fleisch (siehe Anlage 2).

Geräuchertes Fleisch (Dauerfleisch). Dauerfleisch ist im allgemeinen schon küchenfertig. Vor dem Zusetzen kurz und gründlich abwaschen.

Fleischkonserven. Beim Öffnen der Dosen Deckel ringsum abschneiden, dadurch schnelles und vollständiges Entleeren. Fett abnehmen (Fettvorrat). Vor dem Herausnehmen des Fleisches Dose auf dem Rand des Kessels oder in warmem Wasser erwärmen, damit der Inhalt leicht herausgeht und nichts zurückbleibt. Fleischkonserven in Schwarzblechdosen nicht längere Zeit lagern. Im Gericht nur erhitzen, nicht mitkochen, damit es nicht zerfällt; aus dem gleichen Grunde nicht unnötig im fertigen Gericht rühren.

b) Fisch

Seefisch

Frischen Seefisch vor der Zubereitung kühl und sauber aufbewahren. Er muß in tadellosem Zustande sein und frisch riechen. Vor dem Portionieren nochmals kurz und gründlich waschen und dann sofort weiterbehandeln.

Tiefgefrorener Fisch ist nach langsamem Auftauen wie frischer Fisch zu behandeln.

Durch Marinieren, Behandeln mit würzender Brühe oder trockener Masse aus Zitronenschale, Kräutern usw. wird der Seefischgeschmack genommen. Würzbrühe mit Essig macht das Fischfleisch fester. Längeres Einsalzen vermeiden, weil dem Gewebe dadurch Saft entzogen wird.

Bei Verwendung zu Bratfisch den Fisch leicht ausdrücken, da sonst die Panierung infolge des hohen Wassergehaltes abgestoßen wird und breiartig zerfällt. Dagegen hilft auch vorheriges Wenden in Mehl.

Klippfisch. Klippfisch ist stark gesalzen und getrocknet. Er ist in Streifen zu schneiden und 48 Stunden unter zeitweisem Wasserwechsel, möglichst unter Essigzusatz zu wässern. Zu beachten ist, daß er immer mit Wasser bedeckt sein muß. Zum Säubern gehören Abziehen der Haut, Entfernen der größeren Gräten. Er läßt sich wie frischer Fisch weiterverarbeiten.

Stockfisch. Stockfisch unterscheidet sich von Klippfisch dadurch, daß er ungesalzen ist. Er ist wie Klippfisch zu behandeln.

c) Kartoffeln, Gemüse

Kartoffeln. Eine weiße Kartoffel, die beim das Kochen oder Dämpfen Kartoffeln lassen sich gut für Kartoffelsalat, Turbot, Verwendung als Kräuter-, Sellerie-, Senf-, Tomaten-

Geschälte Kartoffeln im Wasser kochen, um den Verlust zu vermeiden, müssen sie unzerhackt in Wasser eingefüllt werden. Die zerschnittene Kartoffel am Brauchstage ist an der Luft zu trocknen.

Die geschälten Kartoffeln beim Kochen garen lassen. Beim Kochen vorzuziehen, weil die Nährsalze auslaugen und die Kartoffeln schöner werden. Nach dem Kochen schmecken sie. Die Kartoffeln zum Kochen zu bringen, ist nicht zu empfehlen.

Das Kochwasser (siehe Seite 98) abgezogen.

Frische Gemüse. Die Kartoffeln und Gemüse liegen in Wasser, um die Nährsalze zu erhalten. Die Zubereitung der Gemüse mit Schonung der Wasserlöslichkeit von Luft oder Wasser. Das wird erreicht durch die

Behandlung, weil wasserlöslich.

Gemüse unzerhackt im Wasser liegen lassen, das spätere Kochen, weil luftempfindlich.

Gemüse nicht zerhackt, sondern in Stücke an der Luft

c) Kartoffeln, Gemüse usw.

Kartoffeln. Eine weitgehend schonende Zubereitung ist das Kochen oder Dämpfen in der Schale. Aus Pellkartoffeln lassen sich vorzügliche Gerichte herstellen, wie Kartoffelsalat, Tunkenkartoffeln und deren Abwandlung als Kräuter-, Petersilien-, Dill-, Majoran-, Zwiebel-, Senf-, Tomatenkartoffeln.

Geschälte Kartoffeln erleiden durch längeres Stehen im Wasser Verluste. Um diese Verluste zu mildern, müssen sie unzerteilt gewaschen und erst vor dem Einfüllen zerschnitten werden. Das Schälen am Verbrauchstage ist anzustreben.

Die geschälten Kartoffeln werden durch Dämpfen oder Kochen garm gemacht. Das Dämpfen ist stets dem Kochen vorzuziehen, weil das Wasser Vitamine und Nährsalze auslaugt. Je schneller gedämpft wird, desto schöner werden die Kartoffeln und desto besser schmecken sie. Deshalb ist das Dämpfwasser zum Kochen zu bringen, bevor die Kartoffeln in den Kessel kommen.

Das Kochwasser kann mittels Schlauch (siehe Seite 98) abgezogen werden.

Frische Gemüse. Der besondere Wert von Gemüsen und Kartoffeln liegt in ihrem Gehalt an Vitaminen und Nährsalzen. Die wesentliche Aufgabe der Zubereitung ist die Erhaltung und Schonung dieser Stoffe, die teils in Wasser löslich, teils gegen Einwirkung von Luft oder Hitze empfindlich sind. Das wird erreicht durch folgende

Behandlung,

weil wasserlöslich:

Gemüse unzerkleinert waschen und nicht im Wasser liegen lassen. Aus dem gleichen Grunde das spätere Kochwasser mitverwenden;

weil luftempfindlich:

Gemüse nicht unnötig lange in zerkleinertem Zustande an der Luft liegen lassen, bei geschlosse-

nem Deckel kochen sowie unnötiges Umrühren vermeiden; weil hitzeempfindlich:

nur so lange kochen, als notwendig ist und die Garzeiten beachten.

Alle Pflanzenteile gut verwerten. Kohlstrünke schälen und den zarten Kern im Gemüse mitkochen. Harte Kohlstrünke, holzige Möhren, Sellerieschalen und -blätter, für das Gericht selbst ungeeignet, sind für Brühen noch brauchbar. Sie werden zusammen mit den Knochen ausgekocht.

Frische Gemüse werden — mit Ausnahme der Kartoffeln — in das kochende, leicht gesalzene Wasser gegeben. Dadurch wird die Garzeit verkürzt. Es ist zu beachten, daß Gemüse durchweg viel Flüssigkeit abgeben. Deshalb nur wenig Wasser nehmen, damit das Gericht nicht verwässert wird. Beim Kochen stark unangenehm riechender Gemüse — namentlich bei Kohlsorten und Kohlrüben — ist der Kesseldeckel einige Male zu öffnen, der Inhalt umzurühren. Am Deckel hängende Tropfen sind mit einem sauberen Tuche abzuwischen.

Zum Aufwerten der Gerichte wird ein kleiner Teil der Gemüse zurückbehalten und nach dem Garen roh, feingehackt oder gerieben, untermischt. (Spinat, Möhren, Sellerie, Sauerkohl.)

Gemüse, die besondere Behandlung erfordern

Rotkohl: Zum Erhalten der roten Farbe nach dem Schneiden Essigwasser untermischen.

Kohlrabi: Gute grüne Blätter einschneiden und mitverwenden; sehr zarte Blätter wiegen und roh wie Petersilie zugeben.

Junge Möhren und Sellerie: Gründlich waschen und bürsten. Dadurch wird Schaben oder Schälen erübrigt.

Blumenkohl: Zum Vermeiden des Braunwerdens mit Zusatz von Milch kochen. Salz erst später zugeben. Gute Blätter zu Suppe und Eintopf verwenden.

Folgende Gemüse eignen sich als Eintopfgerichte:

Weißkohl
Möhren

als Zusatz: Sellerie,
Spargel,

als Einzelgerichte: A
Spinat,

als Salate, vorher

Weißkohl
Möhren

halbg

Weißkohl

roh,

schne

Weißkohl

Kohlrü

ken.

Die Salate können leicht reichert werden.

Suppengemüse besteht aus Möhren und Petersilienwurzeln und

Es dient

kleingeschnitten, in

den Gerichten be

der Gesc

kleingeschnitten, gekocht oder roh zugeben

dem Aufv

richten au

Teigwaren

feingehackt, k

dem besse

Eintopfgeri

**Folgende Gemüse eignen sich gut
als Eintopfgerichte:**

Weißkohl, Wirsing, Kohlrabi, Bohnen,
Möhren, Kohlrüben, Grünkohl;

als Zusatz: Sellerie, Lauch, Blumenkohl, Schoten,
Spargel, Pilze;

als Einzelgerichte: Alle vorstehenden Gemüse, ferner
Spinat, Grün- und Rotkohl;

als Salate, vorher gekocht oder gedämpft:
Weißkohl, Rotkohl, Blumenkohl, Bohnen,
Möhren, Kohlrüben, Sellerie;

halbgar gekocht:

Weißkohl, Rotkohl, Wirsing;

roh, gerieben oder feinge-
schnitten:

Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Möhren,
Kohlrüben, Sellerie, Rettich, Kürbis, Gur-
ken.

Die Salate können einzeln oder gemischt verar-
beitet werden.

Suppengemüse besteht in der Regel aus Lauch, Sellerie
und Möhren. Je nach Vorhandensein auch nur aus
zwei dieser Gemüse. Ergänzt wird es durch Peter-
silienwurzeln und -kraut.

Es dient

kleingeschnitten, in Fett oder wenig Brühe gedünstet
den Gerichten beigegeben

der **Geschmacksverbesserung,**

kleingeschnitten, gegen Ende der Garzeit kurz mit-
gekocht oder roh, gerieben an das gare Gericht ge-
geben

dem **Aufwerten** vitaminarmer Kost, wie Ge-
richten aus Hülsenfrüchten, Graupen, Reis,
Teigwaren usw.,

feingeschnitten, kurz mitgekocht als Einlage
dem **besseren Aussehen** von Suppen und
Eintopfgerichten,

angeröstet (zusammen mit Zwiebeln, Mehl, auch Knochen) mit Brühe oder Wasser ausgekocht der Verbesserung von Tunken.

Getrocknete Gemüse sind nach vorherigem Einweichen wie frische Gemüse zu behandeln und können überall an ihre Stelle treten. Das Einweichwasser ist mitzuverwenden.

Tiefgefrorene Gemüse ohne vorheriges Auftauen in den Kessel geben (siehe Anlage 2).

Eingelegte Gemüse ohne Salzzugabe wie frische Gemüse behandeln. Bei Sauerkohl einen Teil, bis zu einem Drittel, roh untermischen. Sauerkohl, vorher feingehackt, zu Salat geeignet.

Gemüsekonserven in Dosen nur kurz aufkochen, weil das Gemüse bereits gar ist.

Mischkonserven nur erhitzen.

Hülsenfrüchte. Bei Bohnen, Erbsen, Linsen auf Steine und Fremdkörper achten. Mit dem Einweichwasser ansetzen. Kochvorgang nicht unterbrechen. Nachträglich salzen.

Das Garwerden wird erschwert durch Unterbrechen des Kochvorganges, bei Nachlassen der Feuerung, Zugießen von kaltem Wasser, Zugeben von Essig oder Mitkochen von Sauerkohl. Essig erst ans gare Gericht geben. Sauerkohl getrennt kochen und dann zugeben oder, wenn das nicht durchführbar, den Sauerkohl den fast weichen Hülsenfrüchten zusetzen und darin garkochen.

Das Garwerden wird erleichtert und die Kochzeit verkürzt durch Einweichen in vorher gekochtem und dann wieder abgekühltem Wasser.

Graupen, Reis, Haferflocken in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Bei Reis, körnig zubereitet, auf 1 Teil Reis $2\frac{1}{2}$ bis 3 Teile Brühe oder Wasser nehmen.

Graupen, Grieß, sichtiges Anrösten

Grütze, Grieß und Speisenkessel in Flüssigkeit

Teigwaren unter Umrühren und weiterkochen, zusammenkleben. Wenn Wasser zugießen (oder) aufhört.

Durch Zugabe Kochens bleibt die Konsistenz längerem Stehen, bei

d) Bratlingspulver

Bratlingspulver ist ein Getreide-, Milcheiweiß- und verschiedenen Kräutern zugesetztes Streckungsmittel zu geringem Wert der Kost.

Bratlingsmasse

Beachte! Bratlingsmasse Die Masse entsteht durch Zugabe von Wasser.

Das grundsätzliche Rezept für zu kochendem Wasser: 1 Teil Bratlingspulver auf 2 l kochendes Wasser.

Bratlingspulver wird ehe es als Fleischersatz in gerichten weiterverwendet.

Herstellung der Bratlingsmasse

Bratlingspulver wird in einer Menge kochenden Wassers unter ständigem Umrühren ausgequollen, d. h. bis der Topf löst.

Die ausgequollene Masse ehe sie weiter verwendet wird.

wiebeln, Mehl, auch
ausgekocht
Tunken.

vorherigem Einweichen
eln und können über-
inweichwasser ist mit-

riges Auftauen in den

wie frische Ge-
en Teil, bis zu

Salat geeignet.

aufkochen, weil

Linsen auf Steine
dem Einweich-
nicht unterbrechen.

rt durch Unterbrechen
ssen der Feuerung, Zu-
ugeben von Essig oder
g erst ans gare Gericht
hen und dann zugeben
bar, den Sauerkohl den
zusetzen und darin gar-

htert und die Kochzeit
vorher gekochtem und

des, leicht ge-
ornig zubereitet,
röhe oder Wasser

Graupen, Grieß, Haferflocken erhalten durch vor-
sichtiges Anrösten einen kräftigeren Geschmack.

Grütze, Grieß und Mehl vor dem Einrühren in den
Speisenkessel in Flüssigkeit kalt anrühren.

Teigwaren unter Umrühren in wallendes Wasser geben
und weiterkochen, damit die Teigwaren nicht zu-
sammenkleben. Wenn sie fast gar sind, etwas kaltes
Wasser zugießen (abschrecken), damit das Kochen
aufhört.

Durch Zugabe von etwas Essig während des
Kochens bleibt die Form der Teigwaren, auch bei
längerem Stehen, besser erhalten.

d) Bratlingspulver

Bratlingspulver ist ein feinkörniges Gemisch aus Soja-,
Getreide-, Milcheiweiß- und Hefeerzeugnissen, die mit
verschiedenen Kräutern gewürzt sind. Es ist als Fleisch-
streckungsmittel zu verwenden und erhöht den Nähr-
wert der Kost.

Bratlingsmasse

Beachte! Bratlingspulver ist keine Bratlingsmasse.
Die Masse entsteht erst durch Ausquellen des Pulvers
mit Wasser.

Das grundsätzliche Verhältnis von Bratlingspulver
zu kochendem Wasser ist 1:2. Also 1 kg Bratlings-
pulver auf 2 l kochendes Wasser.

Bratlingspulver muß immer erst gekocht werden,
ehe es als Fleischstreckungsmittel und zu Bratlings-
gerichten weiterverarbeitet wird.

Herstellung der Bratlingsmasse. Die erforderliche Menge
Bratlingspulver wird langsam in die vorgeschriebene
Menge kochenden Wassers gestreut und bei kleinem
Feuer unter ständigem Rühren zu einem steifen Brei
ausgequollen, d. h. gekocht, bis sich der Inhalt vom
Topf löst.

Die ausgequollene Masse muß erst völlig erkalten,
ehe sie weiter verarbeitet werden kann. Aus dem

Topf nehmen, austreichen und auskühlen lassen. Bei größeren Mengen empfiehlt es sich daher, die Masse am Abend vorher zu kochen und über Nacht kalt werden zu lassen.

Kochanweisung für Brotaufstrich aus Bratlingspulver siehe Seite 83.

e) Bindemittel

Unter Binden ist das Sämigmachen von Flüssigkeit zu verstehen.

Tunken bestehen aus würziger Brühe und Bindemitteln. Dazu dienen feinzerteilte Nahrungsmittel, die reich an quellfähiger Stärke sind wie Mehl, Grütze, Kartoffelmehl, Kartoffeln, geriebenes Weißbrot usw.

Gemüse- und andere Gerichte werden gebunden, damit sich feste und flüssige Teile miteinander verbinden und gleichmäßig im Gericht verteilen.

Von der Wahl des Bindemittels ist der gute Geschmack der Gerichte sehr stark abhängig. Das einfachste Bindemittel ist kalt angerührtes Mehl, das mit dem Gericht einige Minuten mitkochen muß, damit der Rohmehlgeschmack gemildert wird. Dieses Verfahren ist anzuwenden, wenn es unmöglich ist, eine Mehlschwitze herzustellen. Eine leichte Bindung wird durch Verkneten von kaltem Fett und Mehl und Aufziehenlassen im Gericht erreicht.

Mehlschwitze ist ein vorzügliches Bindemittel, herzustellen in der Brateinrichtung oder im Behelfsgerät. Man unterscheidet helle und dunkle Mehlschwitzen.

Helle Mehlschwitze: Zwiebeln in Fett leicht dünsten, Mehl hinzugeben bis es hellgelb ist.

Anzuwenden für helle Tunken wie Meerrettich-, Kräutertunke und dergl., ferner für Gemüse, wie Möhren, Rüben, Weißkohl, Wirsing und besonders auch für saure Tunkenkartoffeln.

Die Schwitze wird einige Minuten im Gericht mitgekocht.

Dunkle Mehlschwitze: dunkelgelb bis braun, bis zu der gewünschten Farbe zugeben und kurz kochen lassen.

Anzuwenden für Gerichte wie Tomaten-, Gurken-, für grüne Bohnen, Erbsen, etc., z. B. Sauerbraten.

Zur Beachtung

Mehlschwitze länger bewahren. Sie kann auch verwendet werden, ist jedoch nicht für Gerichte, die nicht gerührt werden, geeignet.

Grütze, auch Roggenmehl, als Bindemittel für Gerichte verwendet werden. Entsprechend ihrer Verwendung.

Geriebenes Weißbrot als Bindemittel ein Aufkochen des Gerichts, wenn mehr möglich ist.

Kartoffeln, gekochte Gemüse- und Kartoffeln, Roh geriebene sind besonders geeignet und Gemüseintelligenz Minuten mitgekochen. Bindekraft geriebenen Kartoffeln.

und auskühlen lassen.
zieht es sich daher, die
kochen und über Nacht

fstrich aus Bratlingspulver

ämigmachen von Flüssig-

ziger Brühe und Binde-
erteilte Nahrungsmittel,
ind wie Mehl,
ebenenes Weiß-

en gebunden,
teinander ver-
erteilen.

der gute Ge-
hängig. Das ein-
hrtes Mehl, das
mitkochen muß,
ildert wird. Dieses
es unmöglich ist,
eine leichte Bindung
tem Fett und Mehl
t erreicht.

zügliches Bindemittel,
ntung oder im Behelfs-
elle und dunkle Mehl-

Zwiebeln in Fett leicht
bis es hellgelb ist.

Tunken wie Meerrettich,
für Gemüse, wie
und besonders

n im Gericht mit-

Dunkle Mehlschwitze: Mehl in Fett langsam
dunkelgelb bis braun rösten, kurz vor Erreichung der
gewünschten Farbe die geschnittenen Zwiebeln hin-
zugeben und kurz mitrösten.

Anzuwenden für braune Tunken wie Braten-, Kräu-
ter-, Tomaten-, Gurken-, Zwiebel-, Senftunke. Ferner
für grüne Bohnen, Hülsenfrüchte und säuerliche Ge-
richte, z. B. Sauerfleisch, saure Tunkenkartoffeln usw.

Zur Beachtung

Mehlschwitze läßt sich in Dosen mehrere Tage auf-
bewahren. Sie kann deshalb auf Vorrat hergestellt
werden, ist jedoch beim Verbrauch zu zerbröckeln
und in dem Gericht oder in der Tunke gut zu ver-
rühren.

Grütze, auch Roggen-, Hafer- und Gerstengrütze, kann
als Bindemittel für Gemüse- und Eintopfgerichte ver-
wendet werden. Die Grütze ist einzurühren und ent-
sprechend ihrer Garzeit mitzukochen.

Geriebenes Weißbrot ist vor allem anzuwenden, wenn
ein Aufkochen der Tunke oder eines Gerichtes nicht
mehr möglich ist, z. B. im Speisenträger.

Kartoffeln, gekocht und gequetscht, sind geeignet für
Gemüse- und Kräutersuppen sowie Eintopfgerichte.
Roh geriebene Kartoffeln (Reibeisen, Behelfsgerät)
sind besonders geeignet zum Binden von Sauerkohl
und Gemüseeintöpfen. Die Kartoffeln werden einige
Minuten mitgekocht. Bei längerem Stehen läßt die
Bindekraft geriebener roher Kartoffeln nach.

4. Anreichern, Würzen und Abschmecken der Kost

Durch das Kochen werden die in der Nahrung enthaltenen rohen Bestandteile gar, das heißt die Zellwände der Nahrungsmittel werden weich und die darin enthaltenen Stoffe für den Körper leichter verwertbar.

Gleichzeitig werden angenehme Geschmackstoffe entwickelt, die durch sorgsame Zubereitung wie Rösten, Dünsten, Braten noch gesteigert werden können.

Der gute Geschmack der Kost hebt die Eßlust, von der sowohl die Stimmung der Truppe als auch die Ausnutzung der aufgenommenen Nahrung in hohem Maße abhängen.

Während des gesamten Kochvorganges, der Vorbereitung und der Zubereitung ist die schonende Behandlung oberstes Gebot. Dazu gehört auch das gewissenhafte Einhalten der Garzeiten (siehe Seite 42), weil unnötig langes Kochen und Warmhalten die Kost durch Zerkochen unansehnlich macht und ihren Wert mindert, z. B. ihre Vitamine zerstört.

Liegt die Truppe in Ruhestellung, so lassen sich die notwendigen Garzeiten mit der Essenausgabe so abstimmen, daß überflüssig langes Warmhalten vermieden wird.

Befindet sich dagegen die Truppe auf dem Marsch oder im Kampf, so ist der Zeitpunkt selten vorher genau anzusetzen. Längeres Warmhalten und die damit verbundene Entwertung sind daher oft unvermeidbar.

Anreichern

Durch Anreichern oder Aufwerten läßt sich der Verlust in diesem Fall ausgleichen. Darüber hinaus kann man in jedem Fall den gesundheitlichen Wert der Kost und somit die Leistungsfähigkeit der Truppe erhöhen. Die Möglichkeiten hierzu sind gegeben durch Zugabe von:

Frischen Kartoffeln
feingeschnittenen Gemüse

} 30 Minuten vor
Essenausgabe
zusetzen

roh gehackten oder
Gemüsen, wie
Spinat, Möhre
Sauerkohl usw.

roh gehackten Kräu
Petersilie, S

Brennnessel, K

Zitronensaft

Tomatenmark

Condimento (T

Tomatenpulve

Gewürz- und S

Hefeextrakt, a

Speisewürze

Milch

Milcheiweiß

Käsepulver

Vollsoja

Bratlingspulv

Tomatenmark, Co

Tomatenpulver

Tomatenmark
durch seine Säure
Nach Beendigung
das fertige Essen
kochen. Bei Verv
Verrühren im Ge
wenig kaltem Wa
eignet zum Beleb
Teigwaren, als

Abschmecken der Kost

die in der Nahrung ent-
gar, das heißt die Zell-
rden weich und die darin
örper leichter verwertbar,
me Geschmackstoffe ent-
Zubereitung wie Rösten,
ert werden können.

ost hebt die Eßlust, von
Truppe als auch die Aus-
ahrung in hohem Maße

vorganges, der Vorberei-
nende Behand-
das gewissen-
eite 42), weil
ie Kost durch
n Wert min-

lassen sich die
ausgabe so ab-
armhalten ver-

auf dem Marsch
nkt selten vorher
alten und die damit
t oft unvermeidbar.

rten läßt sich der Ver-
i. Darüber hinaus kann
neitlichen Wert der Kost
keit der Truppe erhöhen.
ad gegeben durch Zugabe

10 Minuten vor
ssenausgabe
zusetzen

roh gehackten oder roh geriebenen

Gemüsen, wie
Spinat, Möhren, Sellerie,
Sauerkohl usw.

roh gehackten Kräutern, wie
Petersilie, Schnittlauch,
Brennnessel, Kerbel usw.

Zitronensaft

Tomatenmark

Condimento (Tomatenerzeugnis)

Tomatenpulver

Gewürz- und Salzgurken

Hefeextrakt, auch Nährhefe

Speisewürze

Milch

Milcheiweiß

Käsepulver

Vollsoja

Bratlingspulver

unmittelbar vor
der Ausgabe
unter das
fertige Gericht
mengen

im Gericht
kurz mitkochen
lassen

Tomatenmark, Condimento (Tomatenerzeugnis) und

Tomatenpulver

Tomatenmark ist reich an Vitaminen, erfrischend
durch seine Säuren und ausgezeichnet im Geschmack.
Nach Beendigung des Kochvorganges wird es unter
das fertige Essen gemischt, ohne noch einmal aufzu-
kochen. Bei Verwendung geringer Mengen genügt ein
Verrühren im Gericht. Größere Mengen dagegen mit
wenig kaltem Wasser anrühren. Es ist besonders ge-
eignet zum Beleben von Gerichten aus Graupen, Reis,
Teigwaren, als Zusatz von Tunken und Eintopf-

gerichten und verleiht ihnen ein appetitliches Aussehen.

Tomatenmark in geschlossenen Behältern aufbewahren; angebrochene Dosen durch Zugabe von wenig Öl von der Luft abschließen.

Condimento ist wie Tomatenmark zu verwenden.

Tomatenpulver durch Zugabe von Wasser (4 Teile Pulver, 6 Teile Wasser) vorsichtig zu einem Brei verrühren und wie Tomatenmark weiter verwenden.

Gewürz- und Salzgurken sind erfrischend und beleben besonders Gerichte aus Kartoffeln, Graupen, Teigwaren, ferner Eintöpfe und Tunken. Vor der Ausgabe ohne Aufkochen in Würfel geschnitten zusetzen.

Hefeextrakt und andere Hefeerzeugnisse sind sehr vitaminhaltig und wirken appetitanregend. In heißem Wasser auflösen und dem fertigen Gericht zusetzen, nicht kochen lassen. Gut geeignet zu Graupen, Reis, Teigwaren, ferner zu Eintopfgerichten und Tunken.

Speisewürze wirkt appetitanregend. Nur in geringen Mengen verwenden, da sie leicht allen Gerichten einen gleichen, einheitlichen Geschmack verleiht. Sie darf niemals in einem Gericht vorherrschen. Nicht aufkochen lassen.

Milcheiweiß ist wertvolles Eiweiß. Mit kaltem Wasser anrühren und ans fertige Gericht geben.

Käsepulver ist größtenteils wertvolles Eiweiß und verleiht Gerichten wie Reis, Teigwaren, hellen Tunken einen kräftigen, eigenartigen Geschmack. Mit Wasser anrühren und unter das fertige Gericht mengen oder bei trockeneren Gerichten überstreuen.

Vollsoja enthält sehr wertvolle Stoffe. Mit kaltem Wasser anrühren, ans fertige Gericht geben und nur kurz darin aufkochen. (Zum Herstellen von Mehlschwitzen ist Vollsoja nicht geeignet.)

Bratlingspulver ist fertige Gericht dem Gericht zu (siehe Seite 29).

Würzen. Die m leben und würz

Als geschmack erster Stelle. Pf von zum Würzen licher Verwendu halb ebenso wie prika usw. sparsa Würzen stumpft schädlich. Es ist wechseln, damit und infolgedesse

Eine Reihe v konserven, gep Kochdauerwurst suppenkonserven Zubereitung zu

Große Abweo kräuter, die fri vermahlen dem

In frischem Z hackt ans fertige hierbei Bohnen Sellerie usw., di müssen.

Getrocknete

Gewürze in I Körner, Frücht Pfefferkörner, mitkochen.

Einen Anha zen, Würzkräut Zutaten bietet

n ein appetitliches Aus-
rossenen Behältern auf-
losen durch Zugabe von
schließen.

atenmark zu verwenden.
gabe von Wasser (4 Teile
vorsichtig zu einem Brei
atenmark weiter verwenden.

frischend und beleben
ffeln, Graupen, Teig-
aken. Vor der Ausgabe
schnitten zusetzen.

nd sehr vita-
. In heißem
cht zusetzen,
raupen, Reis,
nd Tunken.

ir in geringen
Gerichten einen
erleicht. Sie darf
chen. Nicht auf-

Mit kaltem Wasser
geben.

olles Eiweiß und ver-
waren, hellen Tunken
Geschmack. Mit Wasser
ge Gericht mengen oder
berstreuen.

fe. Mit kaltem
at geben und nur
stellen von Mehl-
eignet.)

Bratlingspulver ist reich an Nährwerten. Ins nahezu fertige Gericht einstreuen oder vorher kalt angerührt dem Gericht zugeben und kurz mitkochen lassen (siehe Seite 29).

Würzen. Die meisten der anreichernden Zutaten beleben und würzen zugleich.

Als geschmackgebende Zutat steht das Salz an erster Stelle. Pflanzliche Lebensmittel benötigen davon zum Würzen mehr als die tierischen. Bei zu reichlicher Verwendung erzeugt das Salz Durst und ist deshalb ebenso wie die scharfen Gewürze Pfeffer, Paprika usw. sparsam zu verwenden. Übermäßig scharfes Würzen stumpft den Geschmackssinn ab und wirkt schädlich. Es ist erforderlich, mit den Gewürzen zu wechseln, damit der Körper sich nicht daran gewöhnt und infolgedessen den Reiz nicht mehr empfindet.

Eine Reihe von Verpflegungsmitteln wie Fleischkonserven, gepökeltes Fleisch, Dauerfleisch, Speck, Kochdauerwurst, Mischkonserven und Wehrmachtsuppenkonserven sind bereits gesalzen, was bei der Zubereitung zu berücksichtigen ist.

Große Abwechslung im Würzen bieten die Würzkräuter, die frisch, getrocknet und auch zu Pulver vermahlen dem Körper wertvolle Stoffe zuführen.

In frischem Zustande werden die meisten roh gehackt ans fertige Gericht gegeben. Ausnahmen machen hierbei Bohnenkraut, Majoran, Thymian, auch Lauch, Sellerie usw., die eine Zeitlang im Gericht mitkochen müssen.

Getrocknete Kräuter mitkochen.

Gewürze in Pulverform nur kurz aufkochen lassen. Körner, Früchte und Samen, z. B. Gewürzkörner, Pfefferkörner, Kümmel, Lorbeerblätter im Gericht mitkochen.

Einen Anhalt für die Verwendung von Gewürzen, Würzkräutern und weiteren geschmackgebenden Zutaten bietet folgende Aufstellung:

Ganz mitkochen
(bei Beginn des Kochens zugeben)

Kümmelkörner

Lorbeerblatt

Nelkenblüte

Paprika

Pfefferkörner

Lauch

Sellerie

Zwiebeln

Kurz mitkochen
(während des Kochens zugeben und kurz mitkochen lassen)

Basilikum

Beifuß

Bohnenkraut

Knoblauch

Liebstockel

Majoran

Thymian

Getrocknete Kräuter an Stelle frischer Kräuter

Lauch

Sellerie

Zwiebeln

Verwendung

Weißkohl, Sauerkohl, Kohlrüben, Kartoffeln

Hülsenfrüchte, säuerliche, warme Gerichte, braune Tunken

Rotkohl, dunkle Tunken

Fleischschnitten, Gulasch, Eintopf

Braten, Hackfleischgerichte, Eintopf

Brühe, Tunken, Schmorbraten

fast alle Gerichte

Verwendung

Fleisch-, Fischgerichte, Kohlrüben, Tunken, Hülsenfrüchte

Braten, Eintopf

Grüne Bohnen, Hülsenfrüchte, Tunken

Braten, Eintopf, Tunken

Suppen, Tunken, Eintopf, Salate

Erbsen, Linsen, Kartoffeln, Kohlrüben

Hülsenfrüchte, braune Tunken, säuerliche, warme Gerichte

Eintopf, Suppen (als Einlage)

fast alle Gerichte

Nicht mitkochen
(ans fertige Gerichte geben)

Brennessel

Borretsch

Dill

Essig

Estragon

Kerbel

Kresse

Kümmelkraut

Löwenzahn

Muskatnuß

Petersilie

Pimpinelle

Sauerampfer

Schnittlauch

Senf

Abschmecken

Die letzten Fein-
das Abschmecken

Allerdings lassen
durch das Abschme-

Der Eigengeschmack
bleiben und durch
niemals verdeckt w

Das Abschmecken
vor der Ausgabe
den Zutaten das

und Duftstoffe en

Verwendung

hl, Sauerkohl, Kohlrüben,
ffeln
rüchte, säuerliche, warme
hte, braune Tunken
l, dunkle Tunken
chnitten, Gulasch, Eintopf
Hackfleischgerichte, Ein-

Schmorbraten

ndung

gerichte, Kohlrüben,
ülsenfrüchte
topf
men, Hülsenfrüchte,
intopf, Tunken
Tunken, Eintopf, Salate
, Linsen, Kartoffeln, Kohl-
n
nfrüchte, braune Tunken,
rliche, warme Gerichte
lle frischer Kräuter
(als Einlage)
ente

Nicht mitkochen

(ans fertige Gericht
geben)

Brennessel

Borretsch

Dill

Essig

Estragon

Kerbel

Kresse

Kümmelkraut

Löwenzahn

Muskatnuß

Petersilie

Pimpinelle

Sauerampfer

Schnittlauch

Senf

Abschmecken

Die letzten Feinheiten werden dem Gericht durch
das Abschmecken gegeben.

Allerdings lassen sich grobe Kochfehler keineswegs
durch das Abschmecken ausmerzen.

Der Eigengeschmack der Lebensmittel muß gewahrt
bleiben und durch geschmackgebende Zutaten gehoben,
niemals verdeckt werden.

Das Abschmecken soll spätestens 10 bis 15 Minuten
vor der Ausgabe erfolgen, damit die geschmackgeben-
den Zutaten das Gericht noch genügend durchdringen
und Duftstoffe entwickeln können.

Verwendung

Eintopf und Kräutertunke

Salate

Säuerliche Gerichte, Tunken, Sa-
late

saure und süßsaure Gerichte,
Marinaden

saure Gerichte

Suppen, Eintopf, Salate

Salate

Kräutertunke, Eintopf

Salate

Fleischbrühe, Hackfleischgerichte,
Wirsing

fast alle Gerichte außer Fleisch,
Wurzeln auch an Fleisch

braune Tunken

Suppen, Eintopf, helle Tunken,
Salate

Suppen, Eintopf, Salate, Quark

Tunken, Haschee, Kohlrübensalat

5. Berechnung der Zutatmenge

Neben dem guten Geschmack der Kost ist größter Wert auf ausreichende Sättigung zu legen.

Der Raum der Feldküche ist begrenzt. Aus der großen Feldküche mit 175 l Speisenkesselinhalt sind 125 bis 225 Mann, aus der kleinen Feldküche mit 110 l Speisenkesselinhalt 60 bis 125 Mann zu verpflegen.

Bei voller Verpflegungsstärke können daher höchstens $\frac{3}{4}$ l Essen je Kopf zubereitet werden. Diese Menge muß eine gesunde und gehaltvolle Kost darstellen. Sie darf nicht zu flüssig sein, sondern soll mehr feste Teile mit Nährstoffen als Wasser enthalten, das lediglich den Magen füllt, aber nicht vorhält. Bei sperrigen Lebensmitteln wie Kartoffeln und anderen Frischgemüsen kann bei Einhaltung der Höchstsätze ein gewisser Raum-mangel eintreten.

Geeignete Zusammenstellung der Gemüseportionen, z. B. frische Kartoffeln in Verbindung mit Hülsenfrüchten oder Reis mit frischem Gemüse schaffen Abhilfe und ergeben darüber hinaus durch Beleben der trockenen Lebensmittel durch frische Gemüse eine gesundheitlich wertvolle Kost.

Neben dem Kochkessel kann auch der Kaffeekeßel in erster Linie zum Kochen fettfreier Gerichte wie Kartoffeln und Gemüse herangezogen werden. Es ist aber erforderlich, daß der Kaffeekeßel nachher gründlich gereinigt wird, weil der Kaffee sonst einen Beigeschmack bekommt.

Es ist beim Zubereiten der meisten Gerichte notwendig, die erforderliche Wassermenge von Anfang an zuzusetzen, weil durch nachträgliches Auffüllen mit kaltem Wasser das Garwerden leiden kann. Beim Ansetzen des Wassers beachte, ob die Lebensmittel stark wasserhaltig sind (z. B. Kartoffeln) oder beim Garen viel Wasser aufnehmen (z. B. Graupen und Hülsenfrüchte).

Beispiel 1

Gemüse eintopf
500 g Kartoffeln
40 g getrocknete
150 g Fleisch o

Dazu Wasser
ergibt

Beispiel 2

Reis mit Erbsen
50 g Reis
60 g Erbsen
120 g Suppengrün
120 g Fleischkon

Dazu Wasser
ergibt

Die Beispiele zeigen verschieden groß ist Wassermenge anzustellen daran festzugesetztes Essen vorhanden.

Während der verdampft ein Verlust richtiger Dauer und Wassernachdem Aufdamit wenig Fahren geht.

Der zu erwartenden Anfangan voller Verpflegungstichtigen. Es gelovon 1 Stunde etwa

enmenge

smack der Kost ist größter
tigkeit zu legen.

ist begrenzt. Aus der großen
senkesselinhalt sind 125 bis
Feldküche mit 110 l Speise
nn zu verpflegen.

ärke können daher höchstens
reitet werden. Diese Menge
haltvolle Kost darstellen. Sie
sondern soll mehr feste Teile
r enthalten, das lediglich der
Bei sperrigen Lebens
Frischgemüsen kann
a gewisser Raum

Gemüseportionen
idung mit Hülsen
emüse schaffen Ab
durch Beleben der
rische Gemüse eine

auch der Kaffeekesse
fettfreier Gerichte
erangezogen werden. E
ler Kaffeekessel nachher
eil der Kaffee sonst einer

der meisten Gerichte not
Wassermenge von Anfang an
nachträgliches Auffüllen mit
erden leiden kann. Beim An
Lebensmittel stark
oder beim Garen
apen und Hülsen

Beispiel 1

Gemüse Eintopf

500 g Kartoffeln geschält etwa	300 g
40 g getrocknetes Gemüse	40 g
150 g Fleisch ohne Knochen etwa	<u>120 g</u>
	460 g
Dazu Wasser	<u>290 g</u>
ergibt	750 g = $\frac{3}{4}$ l

Beispiel 2

Reis mit Erbsen und Fleischkonserven

50 g Reis	50 g
60 g Erbsen	60 g
120 g Suppengemüse gereinigt etwa	100 g
120 g Fleischkonserven	<u>120 g</u>
	330 g
Dazu Wasser	<u>420 g</u>
ergibt	750 g = $\frac{3}{4}$ l

Die Beispiele zeigen, daß die zugesetzte Wassermenge
verschieden groß ist. Das Einweichwasser ist auf diese
Wassermenge anzurechnen. Es ist unter allen Um-
ständen daran festzuhalten, daß zur Ausgabe $\frac{3}{4}$ l fer-
tiges Essen vorhanden ist.

Während des Kochvorganges jedoch
verdampft ein Teil des Wassers. Der
Verlust richtet sich nach Zubereitungs-
dauer und Wärmezufuhr. Deshalb ist
nach dem Aufkochen mäßig zu heizen,
damit wenig Flüssigkeit als Dampf ver-
loren geht.

Der zu erwartende Wasserverlust ist
von Anfang an zu beachten und bei nicht
voller Verpflegungsstärke zu berück-
sichtigen. Es gehen von 100 l bei einer Kochdauer
von 1 Stunde etwa $\frac{1}{10}$ der Flüssigkeit verloren. Das

macht z. B. beim Kochen von Hülsenfrüchten bei zwei Stunden Kochdauer etwa $\frac{1}{5}$ der Flüssigkeitsmenge aus. Diese Menge ist bei ausreichendem Raum, z. B. bei einer Beköstigungszahl von 150 Mann aus der großen Feldküche mitanzusetzen, andernfalls zum Nachfüllen im Kaffeekessel kochend bereitzuhalten. Der Kesselinhalt ist durch die Rührkelle, die mit einer Skala — Meßeinteilung in Litern — versehen ist, festzustellen. (Siehe Bild 7.)

Dickt das Gericht während der Ausgabe oder durch Verzögerung der Ausgabe nach, wie z. B. Wehrmacht-suppenkonserven, Graupen, Nudeln, so muß heiße Brühe oder Wasser bereitgehalten werden.

Beim Berücksichtigen dieser Hinweise und richtigem Einhalten der Garzeiten entsteht ein Gericht von guter Beschaffenheit, das weder zu dünn noch zu dick ist.

6. Behelfsmäßige M

Großer Eimer der Fe

Kleiner Eimer der Fe

Schöpfkelle der Feldk

Inhalt eines Kochgesc

Inhalt eines Kochgesc

Inhalt eines Suppentel

Inhalt einer Tasse No

1 Eßlöffel Mehl

1 Eßlöffel Vollsoja

1 Eßlöffel Zucker

1 Eßlöffel Fett

1 Eßlöffel Kochsalz

1 Eßlöffel Kräuterpulv

1 Eßlöffel getrocknete,

1 l (1 Schöpfkelle) Hü

1 l (1 Schöpfkelle) Gr

1 l (1 Schöpfkelle) Rei

1 l (1 Schöpfkelle) Gr

1 l (1 Schöpfkelle) Me

1 l (1 Schöpfkelle) Bra

1 l (1 Schöpfkelle) Sal

1 l (1 Schöpfkelle) Zu

1 Eimer (15 l) frische

1 Eimer (15 l) getrock

1 Eimer (15 l) getrock

Hülsenfrüchten bei zwei
 der Flüssigkeitsmenge aus,
 ei ausreichendem
 Beköstigungszahl
 großen Feldküche
 nfalls zum Nach-
 el kochend bereit-
 ist durch die Rührkelle,
 eilung in Litern — ver-
 Bild 7.)

l der Ausgabe oder durch
 ch, wie z. B. Wehrmacht-
 Nudeln, so muß heiße
 halten werden.

en dieser Hinweise
 er Garzeiten
 er Beschaf-
 och zu dick

6. Behelfsmäßige Maße

Großer Eimer der Feldküche	18 l
Kleiner Eimer der Feldküche	15 l
Schöpfkelle der Feldküche	1 l
Inhalt eines Kochgeschirrs	1 ³ / ₄ l
Inhalt eines Kochgeschirrdeckels	1/2 l
Inhalt eines Suppentellers	1/4 bis 1/5 l
Inhalt einer Tasse Normalgröße	etwa 1/8 l
1 Eßlöffel Mehl	gestrichen 10 g
1 Eßlöffel Vollsoja	gestrichen 12 g
1 Eßlöffel Zucker	gestrichen 20 g
1 Eßlöffel Fett	gestrichen 20 g
1 Eßlöffel Kochsalz	gestrichen 20 g
1 Eßlöffel Kräuterpulver	gehäuft 20 g
1 Eßlöffel getrocknete, gerebelte Kräuter	gehäuft 7 g
1 l (1 Schöpfkelle) Hülsenfrüchte	800 g
1 l (1 Schöpfkelle) Graupen	800 g
1 l (1 Schöpfkelle) Reis	900 g
1 l (1 Schöpfkelle) Grieß	750 g
1 l (1 Schöpfkelle) Mehl	720 g
1 l (1 Schöpfkelle) Bratlingspulver	600 g
1 l (1 Schöpfkelle) Salz	1000 g
1 l (1 Schöpfkelle) Zucker	900 g
1 Eimer (15 l) frische Kartoffeln	10 kg
1 Eimer (15 l) getrocknete Kartoffeln	2,3 kg
1 Eimer (15 l) getrocknete Gemüse	2,3 kg

7. Garzeiten

Die Garzeiten einhalten heißt, die Lebensmittel nur so lange unter Einwirkung der Hitze lassen, als unbedingt erforderlich ist, z. B. junge Möhren nur $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, weil sie in dieser Zeit gar werden.

Bei zusammengekochten Gerichten sind Lebensmittel mit verschiedenen Garzeiten nacheinander in den Kessel zu bringen.

Die Garzeiten werden beeinflusst durch Alter und Lagerung der Lebensmittel sowie Härte des Kochwassers, besonders bei Hülsenfrüchten. Eine wichtige Voraussetzung für die richtige Zubereitung und die gute Beschaffenheit des Gerichtes ist, daß der Feldkoch möglichst die Zeit der Essenausgabe rechtzeitig erfährt.

Garzeiten werden vom Beginn des Kochens an gerechnet. Aus oben angeführten Gründen können sie nur als Anhalt dienen.

Garzeiten für tierische Lebensmittel*

Frisches Rindfleisch	etwa $2\frac{1}{2}$ —3 Std.
Frisches Schweinefleisch	etwa $1\frac{1}{2}$ —2 Std.
Dauerfleisch, Rind	etwa $3\frac{1}{2}$ Std.
Dauerfleisch, Schwein	etwa $2\frac{1}{2}$ Std.
Dauerfleisch, Speck	etwa $1\frac{1}{2}$ Std.
Kochdauerwurst	kurz durchkochen und 20 Minuten ziehen lassen
Konservenfleisch	nicht kochen, nur im fertigen Gericht erwärmen.

Garzeiten für pflanzliche

Kartoffeln, frische
Spinat, frischer
Wirsing, frischer
Weißkohl, frischer
Rotkohl, frischer
Grünkohl, frischer
Kohlrüben, frische
Möhren, frische
grüne Bohnen, frische
Sellerie, frischer
Tomaten, frische
Zwiebeln, frische
Sauerkohl
Graupen*)
Teigwaren*)
Mehl
Reis
Erbsen
Bohnen
Linsen
Wehrmachtsuppenkonser
Vollsoja

Die mit einem *) ye
längerem Stehen nach.

Für getrocknete Gem
zeiten. Bei Nichteinweic
um eine halbe Stunde.
weichte Hülsenfrüchte.

Garzeiten für pflanzliche Lebensmittel

Kartoffeln, frische	etwa 30 Min.
Spinat, frischer	etwa 10 Min.
Wirsing, frischer	etwa 1 Std.
Weißkohl, frischer	etwa 1 Std.
Rotkohl, frischer	etwa 1—1½ Std.
Grünkohl, frischer	etwa 1—1½ Std.
Kohlrüben, frische	etwa 1—2 Std.
Möhren, frische	etwa 1½—1½ Std.
grüne Bohnen, frische	etwa 1 Std.
Sellerie, frischer	etwa ¾ Std.
Tomaten, frische	etwa 5 Min.
Zwiebeln, frische	etwa 30 Min.
Sauerkohl	etwa 1—1¼ Std.
Graupen*)	etwa ¾—1½ Std.
Teigwaren*)	etwa 10—20 Min.
Mehl	etwa 5 Min.
Reis	etwa 20—30 Min.
Erbsen	etwa 2—3 Std.
Bohnen	etwa 2—3 Std.
Linsen	etwa 1—2 Std.
Wehrmachtsuppenkonserven	etwa 20 Min.
Vollsoja	etwa 2 Min.

Die mit einem *) versehenen Gerichte dicken bei längerem Stehen nach.

Für getrocknete Gemüse gelten die gleichen Garzeiten. Bei Nichteinweichen verlängert sich die Garzeit um eine halbe Stunde. Das gleiche gilt für uneingeweichte Hülsenfrüchte.

Beispiele zur Garzeiten-Tabelle

Gericht	Essens- Ausgabe Uhr	Lebensmittel	Garzeit Std.	Ansetzen Uhr	Kochbeginn Uhr	fertig z. Ab- schmecken Uhr
Schweinefleisch mit Erbsen und Kartoffeln	12	Erbsen	2½	8.00	9.10	11.45
		Schweinefleisch	1½	10.10	10.15	
		Kartoffeln	½	11.05	11.15	
Rindfleisch Kartoffeln Gemüse	13	Wasser, Knochen		8.30	9.30	12.45
		Rindfleisch	2½	9.30	9.35	
		Gemüse	1	11.35	11.45	
		Kartoffeln	½	12.05	12.15	
Nudeln mit Sauerkohl und Fleisch- konserven	14	Sauerkohl	1½	8.20	9.20	10.50
		Nudeln	¼	10.30	10.35	
		Fleisch- konserven	er- hitzen, nicht mehr koch.	10.45	10.45	

Wird das Fleisch portioniert, so wird es um die Zeit entsprechend früher hinzugegeben, die zum Portionieren erforderlich ist.

Im zweiten Beispiel wird Rindfleisch 9.30 Uhr ins kochende Wasser gegeben. Es ist etwa um 12 Uhr gar und zum Portionieren herauszunehmen (wozu bis zur Essenausgabe um 13 Uhr genügend Zeit ist) und warmzustellen.

abelle

smittel	Garzeit Std.	Ansetzen Uhr	Kochbeginn Uhr	fertig z. Ab- schmecken Uhr
	2½	8.00	9.10	
nefleisch	1½	10.10	10.15	
n	½	11.05	11.15	11.45
ochen		8.30	9.30	
h	2½	9.30	9.35	
	1	11.35	11.45	
		12.05	12.15	12.45
		8.20	9.20	
		10.30	10.35	
		10.45	10.45	10.50

o wird es um die Zeit
n, die zum Portionieren

indfleisch 9.30 Uhr ins
ist etwa um 12 Uhr gar
zunehmen (wozu bis zur
ügend Zeit ist) und warm-

Eintopfgerichte

Kochan

A. Eintopfgerichte

Grundzubereitung und A
mit Fleisch, Fleischkonserv

a) Fleisch, frisch oder gep
gefroren.

Die ausgelösten Knochen
gemüse oder Gemüse
Sellerieschalen, Kohlblät
nenbeutel oder Netz mit
zum Kochen bringen. Das
Stücke zerlegen (Fett fü
und in das kochende, ges
keltes und geräuchertes F
in Salzwasser geben, we
Salz abgibt.

Wenn die Zeit reicht,
kochen und im Speisem
baren Behältern warmhal

Nach dem Herausnehm
der Brühe garkochen (sie
menge und Einhalten d
seiner Art entsprechend v

Vor der Essenausgabe
Der Soldat will seine Fl
deshalb möglichst nicht
Gericht gemischt werde
darin enthalten sein. In H
gekochtes Fleisch vor d
oder heißem Wasser aus

IV

Kochanweisung

A. Eintopfgerichte

Grundzubereitung und Arbeitsgang mit Fleisch, Fleischkonserven und Kochdauerwurst.

a) **Fleisch, frisch oder gepökelt oder geräuchert oder gefroren.**

Die ausgelösten Knochen des Fleisches mit Suppengemüse oder Gemüseabfällen wie Kohlstrünke, Sellereschalen, Kohlblätter, Zwiebelschalen im Leinenbeutel oder Netz mit kaltem Wasser ansetzen und zum Kochen bringen. Das Fleisch in 2 bis 3 kg schwere Stücke zerlegen (Fett für den Fettvorrat abnehmen) und in das kochende, gesalzene Wasser geben. Gepökelt und geräuchertes Fleisch (Dauerfleisch) niemals in Salzwasser geben, weil es während des Kochens Salz abgibt.

Wenn die Zeit reicht, Fleisch ohne Gemüse garkochen und im Speisenträger oder anderen verfügbaren Behältern warmhalten.

Nach dem Herausnehmen des Fleisches Gemüse in der Brühe garkochen (siehe Berechnung der Zutatmenge und Einhalten der Garzeiten), das Gericht seiner Art entsprechend würzen und abschmecken.

Vor der Essenausgabe Fleisch in Portionen teilen. Der Soldat will seine Fleischportion sehen. Es darf deshalb möglichst nicht kleingeschnitten unter das Gericht gemischt werden oder gar nur in Fasern darin enthalten sein. In Hülsenfrüchten, Graupen usw. gekochtes Fleisch vor dem Portionieren mit Brühe oder heißem Wasser aus dem Kaffeekessel abspülen.

Verbesserung durch Anbraten des Fleisches. Wo es die Verhältnisse gestatten, wird empfohlen, das ausgebeinte Fleisch vor der Zubereitung gut anzubraten und dann zu kochen, wodurch das Gericht einen besseren Geschmack erhält. Es ist zweckmäßig, etwas Fleisch (etwa $\frac{1}{10}$) von der Portion wegzunehmen, kleingeschnitten in einem Behelfsgerät mit Zwiebeln scharf anzubraten und dem Gericht zuzugeben. Das übrige Fleisch ist wie oben angegeben zu behandeln und zu portionieren.

Die Knochen sind vor der Gemüsezugabe herauszunehmen (siehe auch Auswertung der Knochen S. 22). Sind mit den Knochen auch verwendbare Rüben, Knollen usw. mitgekocht worden, so sind sie in Würfel zu schneiden und dem Gericht beizugeben.

b) **Fleischkonserven.** Gerichte wie Teigwaren, Gemüse und dgl. mit Fleischkonserven haben eine kürzere Zubereitungsdauer, weil Fleischkonserven gar sind und nicht mehr kochen dürfen. In den Stunden, in denen der Kessel frei ist, werden die vom Vortage aufbewahrten oder frischen Knochen mit frischem Suppengemüse bis zu dem Zeitpunkt ausgekocht, an welchem das Gemüse zugesetzt werden muß. Knochen herausnehmen! Nur soviel Wasser mit den Knochen zusetzen, als für das Gericht notwendig ist. Das Gemüse wird in der Knochenbrühe gargekocht. Beim Würzen ist zu berücksichtigen, daß die Konserven schon gesalzen und gewürzt sind. Die vom Fett befreiten Fleischkonserven werden im fertigen Gericht nur noch erhitzt, also nicht mehr gekocht, damit sie nicht zerfallen und fasern.

c) **Kochdauerwurst.** Das Gericht wie unter b) zubereiten, die Kochdauerwurst kurze Zeit durchkochen und etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Anmerkung:

Frische Gemüse wie Möhren, Sellerie, Lauch usw. sind unter Anrechnung auf die Gemüseportion als Suppengemüse den Gerichten wie Graupen, Reis, Teig-

waren, Hülsenfr
setzen.

1. An Stelle vo
si
u

2. An Stelle vo
si
u

Getrocknete C
Berücksichtigung
satzes an Stelle

Beachte hierb
über die Verw
besserung der K

Vergleiche da
H. Dv. 86/1.

g durch Anbraten des
es die Verhältnisse gestatten, wird
eibeinte Fleisch vor der Zubereitung
d dann zu kochen, wodurch das
seren Geschmack erhält. Es ist
Fleisch (etwa $\frac{1}{10}$) von der Por-
kleingeschnitten in einem Behelfs-
scharf anzubraten und dem Ge-
s übrige Fleisch ist wie oben an-
eln und zu portionieren.

d vor der Gemüsezugabe heraus-
ch Auswertung der Knochen S. 22),
ochen auch verwendbare Rüben,
kocht worden, so sind sie in Würfel
dem Gericht beizugeben.

Gerichte wie Teigwaren, Gemüse-
schkonserven haben eine kürzere
weil Fleischkonserven gar sind
ochen dürfen. In den Stunden, in
frei ist, werden die vom Vortage
frischen Knochen mit frischem
zu dem Zeitpunkt ausgekocht, an
se zugesetzt werden muß. Knochen
r soviel Wasser mit den Knochen
as Gericht notwendig ist. Das Ge-
Knochenbrühe gargekocht. Beim
rückichtigen, daß die Konserven
l gewürzt sind. Die vom Fett be-
erven werden im fertigen Gericht
also nicht gekocht, damit sie
ern.

nter b) zube-
t durchkochen

lerie, Lauch usw.
Gemüseportion als
Graupen, Reis, Teig-

waren, Hülsenfrüchten usw. zur Aufwertung zuzu-
setzen.

Beispiele:

1. An Stelle von 100 g Graupen
sind 90 g Graupen
und 120 g Suppengemüse zu nehmen;
2. An Stelle von 150 g Hülsenfrüchten
sind 135 g Hülsenfrüchte
und 120 g Suppengemüse zu nehmen.

Getrocknete Gemüse sind bei allen Gerichten unter
Berücksichtigung des für sie zutreffenden Portions-
satzes an Stelle der frischen einzusetzen.

Beachte hierbei auf jeden Fall die Ausführungen
über die Verwendung des Suppengemüses zur Ver-
besserung der Kost auf Seite 27.

Vergleiche dazu die Anmerkung 3 auf Seite 50 der
H. Dv. 86/1.

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge

Das

zeigt den grundl
weils unter

Andere

aufgeführten Koc
Die

Geeigneter

zeigen weitere A
der im Grundg
Gemüse usw. mi

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge

Das

Grundgericht

zeigt den grundlegenden Arbeitsgang für die jeweils unter

Anderere Arten des Gerichts

aufgeführten Kochanweisungen an.

Die

Geeigneten Zusammenstellungen

zeigen weitere Abwandlungen durch Verbindung der im Grundgericht behandelten Kartoffeln, Gemüse usw. mit anderen Lebensmitteln.

1. Gerichte unter Verwendung von Kartoffeln

a) Grundgericht	Arbeitsgang
mit frischem, gepökeltem od. geräuchertem Fleisch	in kochendem Wasser ansetzen (siehe Grundzubereitung Seite 45).
1500 g frische Kartoffeln od. 150 g getr. Kartoffeln	in die kochende Brühe geben und garkochen, mit Einweichwasser zugeben und garkochen.
mit Fleischkonserven	Kartoffeln in Brühe oder Wasser kochen und Fleisch im garen Gericht erhitzen
mit Kochdauerwurst	Kartoffeln in Brühe oder Wasser kochen. Wurst im fast garen Gericht kurz durchkochen und 20 Min. darin ziehen lassen.
Würzen mit Salz, frischen Kräutern, getrockneten Kräutern, Zwiebeln	gehackt ans gare Gericht, kurz mitkochen, geröstet ans gare Gericht.

Beachte!

Kartoffeln geben beim Kochen Wasser ab. Nicht zuviel Brühe oder Wasser ansetzen. Kartoffeln werden mit Sauerkohl zusammen nicht weich. Deshalb Sauerkohl erst an die garen Kartoffeln geben. Getrocknete Kartoffeln vor dem Einweichen waschen. Einweichwasser mitverwenden.

b) Andere

Tomatenkartoffeln

Kartoffeln mit Gewürzgurken

Zwiebelkartoffeln

Selleriekartoffeln

Saure Kartoffeln

c) Geeignete

Kartoffeln mit Sauerkohl 120 9

Kartoffeln mit Kohl 100 40
 oder grünen Bohnen 40
 oder gem. Gemüse 40

unter Verwendung von Kartoffeln

Arbeitsgang

eltem
leisch in kochendem Wasser
ansetzen (siehe Grund-
zubereitung Seite 45).

offeln in die kochende Brühe
geben und garkochen,
offeln mit Einweichwasser zu-
geben und garkochen.

n Kartoffeln in Brühe oder
Wasser kochen und Fleisch
im garen Gericht er-
hitzen

t Kartoffeln in Brühe oder
Wasser kochen. Wurst
im fast garen Gericht
kurz durchkochen und
20 Min. darin ziehen las-
sen.

ern gehackt ans garen Gericht,
kurz mitkochen,
geröstet ans garen Gericht.

ab. Nicht zuviel

amen nicht weich.
Kartoffeln geben.
weichen waschen.

b) Andere Arten des Gerichts

Tomatenkartoffeln

Das gare Gericht mit To-
matenmark bis zu 25 g ab-
schmecken.

Kartoffeln mit Gewürzgerken

50 g (etwa $\frac{1}{2}$ mittelgroße
Gurke) in Würfel schnei-
den und erst kurz vor der
Essenausgabe unter das
gare Gericht mengen,
nicht kochen.

Zwiebelkartoffeln

Statt der Suppenkräuter
bis zu 10 g frische oder
2 g getrocknete Zwiebeln
im Gericht mitkochen,
wenn möglich vorher an-
rösten.

Selleriekartoffeln

Bis zu 50 g frischen oder
5 g getrockneten Sellerie
unter Anrechnung auf die
Gemüseportion mitkochen.

Saure Kartoffeln

Im Gericht Lorbeerblätter,
Gewürzkörner mitkochen
und das fertige Gericht
mit Essig abschmecken.

c) Geeignete Zusammenstellungen

Kartoffeln	1200 g	Sauerkohl, roh, feinge-
mit Sauerkohl	90 g	hackt, kurz vor Essenaus-
		gabe im fertigen Gericht
		erhitzen.

Kartoffeln	1000 g	Das Gemüse entsprechend
mit Kohl	400 g	der Garzeit in kochender
oder grünen Bohnen	400 g	Brühe oder Wasser vor-
oder gem. Gemüse	400 g	kochen.

2. Gerichte unter Verwendung von Gemüsen

wie Blatt-, Wurzelgemüse, grünen Bohnen und Kartoffeln

a) Grundgericht

Arbeitsgang

mit frischem, gepökeltem
od. geräuchertem Fleisch

in kochendem Wasser
ansetzen (siehe Grund-
zubereitung Seite 45).

600 g fr. Gemüse oder
30 g getrockn. Gemüse
750 g fr. Kartoffeln oder
75 g getr. Kartoffeln

unter Berücksichtigung
der Garzeiten in die ko-
chende Brühe geben und
garkochen.

mit Fleischkonserven

Gemüse und Kartoffeln
in Brühe oder Wasser
kochen und Fleisch in
dem Gericht erhitzen.

mit Kochdauerwurst

Gemüse und Kartoffeln
in Brühe kochen. Wurst
im fast garen Gericht
kurz durchkochen und
20 Min. darin ziehen las-
sen.

Würzen mit
Salz
Zwiebeln
frischen Kräutern

im Gericht mitkochen,
gehackt ans gare Gericht.

Beachte!

Gemüse schonen! Gemüsewasser mitverwenden.
Statt frischer Gemüse können getrocknete unter Berück-
sichtigung der für sie maßgebenden Mengen eingesetzt
werden.

Getrocknete Gemüse waschen, einweichen. Einweich-
wasser mitverwenden.

b) Geeignete

Weißkohl
mit Kartoffeln

Kohlrüben
mit Kartoffeln

Kohlrüben
mit Nudeln
und Gewürzgurken

Möhren
mit Kartoffeln
und Erbsen

Gemischtes Gemüse
mit Wehrmacht-
suppenkonserven

Sauerkohl
mit Kartoffeln
oder Sauerkohl
mit Erbsen

unter Verwendung von Gemüsen

nüße, grünen Bohnen und Kartoffeln

Arbeitsgang

in kochendem Wasser ansetzen (siehe Grundzubereitung Seite 45). unter Berücksichtigung der Garzeiten in die kochende Brühe geben und garkochen.

Gemüse und Kartoffeln in Brühe oder Wasser kochen und Fleisch in dem Gericht erhitzen.

Gemüse und Kartoffeln in Brühe kochen. Wurst im fast garen Gericht kurz durchkochen und 20 Min. darin ziehen lassen.

im Gericht mitkochen, gehackt ans garen Gericht.

b) Geeignete Zusammenstellungen

Weißkohl mit Kartoffeln 800 g 500 g Kümmel im Gericht mitkochen.

Kohlrüben mit Kartoffeln 800 g 500 g Majoran mitkochen.

Kohlrüben mit Nudeln und Gewürzgurken 600 g 75 g Nu fertig im Kaffeekeffel koch geben schrecken, dann zu d üben geben. Gurken fertige Gericht.

Möhren mit Kartoffeln und Erbsen 600 g 250 g 50 g Er , vorher eingewajort, in Brühe kochen. und kleingewürte Kartoffeln nach Gar mit mitkochen. Petersilie zingehackt zugeben.

Gemischtes Gemüse mit Wehrmacht-suppenkonserven 600 g 60 g In das nahezu fertige Gericht die Wehrmachtsuppenkonserven angerührt geben und garkochen.

Sauerkohl mit Kartoffeln oder Sauerkohl mit Erbsen 300 g 500 g 300 g 50 g Kartoffeln bzw. Erbsen garkochen, kurzgeschnittenen Sauerkohl dazugeben und beides zusammen garkochen. Wacholderbeeren mitkochen.

3. Gerichte unter Verwendung von Hülsenfrüchten wie Bohnen, Erbsen, Linsen

a) Grundgericht	Arbeitsgang
mit frischem, gepökeltem od. geräuchertem Fleisch	in kochende Hülsenfrüchte geben und darin garkochen.
150 g Hülsenfrüchte Gerichte	mit dem Einweichwasser ansetzen.
mit Fleischkonserven Gewürze	Hülsenfrüchte in Brühe oder Wasser kochen und Fleisch im garen Gericht erhitzen.
mit Kochdauerwurst	Hülsenfrüchte in Brühe oder Wasser kochen, Wurst im fast garen Gericht kurz durchkochen und 20 Min. ziehen lassen.
Wurzeln mit Salz Zwiebeln Bohnenkraut, Majoran Petersilie, Wildkräutern Essig	möglichst rösten, mitkochen, feingehackt ans garen Gericht geben, ans fertige Gericht.

Beachte!

Hülsenfrüchte beim Waschen auf Fremdkörper (Nägel, Steine) untersuchen. Einweichwasser mitverwenden. Nicht eingeweichte Hülsenfrüchte kochen länger. Hülsenfrüchte werden mit Sauerkohl zusammen nicht weich; deshalb beides getrennt kochen oder Sauerkohl den garen Hülsenfrüchten zusetzen. Alte Hülsenfrüchte in vorher abgekochtem und wieder abgekühltem Wasser einweichen.

b) Geeignete

Bohnen
mit Kartoffeln und
getr. grünen Bohnen

Bohnen
mit Möhren

Bohnen
mit Graupen

Erbsen
mit Kartoffeln
und Möhren

Erbsen
mit Wirsingkohl

Erbsen
mit Sauerkohl

Linsen
mit Sellerie
Möhren
und Kartoffeln

Linsen (auch Erbsen)
mit Nudeln (sauer)

unter Verwendung von
Hülsenfrüchten
 Bohnen, Erbsen, Linsen

Arbeitsgang

in kochende Hülsenfrüchte geben und darin garkochen.
 mit dem Einweichwasser ansetzen.

Hülsenfrüchte in Brühe oder Wasser kochen und Fleisch im garen Gericht erhitzen.

Hülsenfrüchte in Brühe oder Wasser kochen, Wurst im fast garen Gericht kurz durchkochen und 20 Min. ziehen lassen.

möglichst rösten, mitkochen, feingehackt ans gare Gericht geben, ans fertige Gericht.

Waschen auf Fremdkörper (Nägel). Einweichwasser mitverwenden. Hülsenfrüchte kochen länger.

mit Sauerkohl zusammen nicht kochen. Sauerkohl

wieder

b) Geeignete Zusammenstellungen

Bohnen	50 g	unter Berücksichtigung der Garzeiten weiße Bohnen und getrocknete grüne Bohnen mit Einweichwasser kochen, Kartoffeln später zugeben, getr. Majoran oder Thymian mitkochen.
mit Kartoffeln	500 g	
getr. grünen Bohnen	20 g	
Bohnen	100 g	ans fertige Gericht Petersilie geben.
mit Möhren	400 g	
Bohnen	75 g	frische Kräuter, auch Knoblauch zuletzt untermischen.
mit Graupen	50 g	
Erbsen	75 g	Majoran mitkochen.
mit Kartoffeln	375 g	
und Möhren	300 g	
Erbsen	100 g	Basilikum mitkochen.
mit Wirsingkohl	400 g	
Erbsen	120 g	Sauerkohl, feingeschnitten, kurz vor Essenausgabe in garem Gericht erhitzen.
mit Sauerkohl	90 g	
Linsen	50 g	Basilikum mitkochen.
mit Sellerie	200 g	
Möhren	200 g	
und Kartoffeln	500 g	
Linsen (auch Erbsen)	100 g	Nudeln im Kaffeekessel kochen, abschrecken und zu den Linsen geben, mit Essig abschmecken.
mit Nudeln (sauer)	50 g	

4. Gerichte unter Verwendung von Graupen

a) Grundgericht	Arbeitsgang
mit frischem, gepökeltem od. geräuchertem Fleisch	in kochendem Wasser ansetzen (siehe Grundzubereitung Seite 45).
100 g Graupen	in die kochende Brühe geben und zusammen mit dem Fleisch garkochen.
mit Fleischkonserven	Graupen in Brühe oder Wasser kochen und Fleisch im garen Gericht erhitzen.
mit Kochdauerwurst	Graupen in Brühe oder Wasser kochen. Wurst im fast garen Gericht kurz durchkochen und 20 Minuten darin ziehen lassen.
Würzen mit Salz Hefeextrakt Zwiebeln frischen Kräutern	aufgelöst ans gare Gericht, möglichst geröstet ans gare Gericht, feingehackt beimischen.

Beachte!

Graupen nicht zur schleimigen Masse zerkochen. Bei längerem Stehen dicken sie nach, deshalb Brühe oder Wasser zum Nachgießen bereithalten. Durch vorsichtiges Anrösten der Graupen sind weitere Abwandlungen möglich. Unvorsichtiges Anrösten ergibt Geschmack von Getreidekaffee.

b) Andere

Tomatengraupen

Graupen mit Gewürzgurken

Selleriegraupen

c) Geeign

Graupen mit Kartoffeln

Graupen mit Kartoffeln und Kohl

Graupen mit Möhren

Graupen mit Linsen

te unter Verwendung von Graupen

Arbeitsgang
 in kochendem Wasser ansetzen (siehe Grundzubereitung Seite 45).
 in die kochende Brühe geben und zusammen mit dem Fleisch garkochen.

Graupen in Brühe oder Wasser kochen und Fleisch im garen Gericht erhitzen.

Graupen in Brühe oder Wasser kochen. Wurst im fast garen Gericht kurz durchkochen und 20 Minuten darin ziehen lassen.

aufgelöst ans gare Gericht,

möglichst geröstet ans gare Gericht,

fein gemischen.

chen.
 halb Brühe

sind weitere
 rösten ergibt

b) Andere Arten des Gerichts

Tomatengraupen

das gare Gericht mit Tomatenmark bis zu 25 g abschmecken.

Graupen mit Gewürzgurken

50 g (etwa 1/2 mittelgroße Gurke) in Würfel schneiden, kurz vor der Essensausgabe unter das gare Gericht mengen, nicht mehr aufkochen lassen.

Selleriegraupen

bis zu 50 g frischen oder bis zu 5 g getrockneten Sellerie unter Anrechnung auf die Gemüseportion mitkochen.

c) Geeignete Zusammenstellungen

Graupen	80 g	wenn möglich, mit Rauchfleisch kochen. Kartoffeln kleingewürfelt einfüllen. Schnittlauch, Liebstöckel zugeben.
mit Kartoffeln	300 g	

Graupen	50 g	Hefeextrakt aufgelöst zugeben.
mit Kartoffeln	375 g	
und Kohl	300 g	

Graupen	66 g	Petersilie gehackt untermengen.
mit Möhren	400 g	

Graupen	66 g	mit Rindfleisch zubereiten. Sellerielaub oder Liebstöckel kurz mitkochen.
mit Linsen	50 g	

5. Gerichte unter Verwendung von Reis

a) Grundgericht

mit frischem, gepökeltem
od. geräuchertem Fleisch

100 g Reis

Arbeitsgang

in kochendem Wasser
ansetzen (siehe Grund-
zubereitung Seite 45).

in die kochende Brühe
geben, kurz kochen
(5 Min.) und garziehen
lassen.

mit Fleischkonserven

Reis in Brühe oder Wasser
kochen und Fleisch im
garen Gericht erhitzen.

mit Kochdauerwurst

Reis in Brühe oder
Wasser kochen, Wurst
im Gericht durchkochen
oder erst Wurst kochen,
warmhalten und dann
Reis kochen.

Würzen mit
Salz
Hefeextrakt

Zwiebeln

frischen Kräutern

aufgelöst ans gare Ge-
richt.

möglichst geröstet ans
gare Gericht.

feingehackt beimischen.

Beachte!

Der Reis soll gar und körnig, aber nicht breiweich sein.
Wallendes Kochen und unnötiges Umrühren vermeiden.
5 Min. kochen, Feuer herausnehmen, Reis garziehen
lassen.

b) Andere

Tomatenreis

Reis
mit Gewürzgurken

Selleriereis

c) Geeignet

Reis
mit Wirsing

Reis
mit Möhren

Reis
mit Erbsen

Reis
mit Wehrmacht-
suppenkonserven

unter Verwendung von Reis

Arbeitsgang

in kochendem Wasser
ansetzen (siehe Grund-
zubereitung Seite 45).

in die kochende Brühe
geben, kurz kochen
(5 Min.) und garziehen
lassen.

Reis in Brühe oder Wasser
kochen und Fleisch im
garen Gericht erhitzen.

Reis in Brühe oder
Wasser kochen, Wurst
im Gericht durchkochen
oder erst Wurst kochen,
warmhalten und dann
Reis kochen.

aufgelöst ans gare Ge-
richt.

möglichst geröstet ans
e Gericht.

gehackt beimischen.

nicht breiweich sein.
Umrühren vermeiden.
nehmen, Reis garziehen

b) Andere Arten des Gerichts

Tomatenreis

das gare Gericht mit To-
matenmark bis zu 25 g ab-
schmecken.

Reis mit Gewürzgurken

50 g (etwa 1/2 mittelgroße
Gurke) in Würfel schnei-
den und erst kurz vor der
Essenausgabe unter das
gare Gericht mengen,
nicht mehr kochen lassen.

Selleriereis

bis zu 50 g frischen Selle-
rie oder 5 g getrockneten
Sellerie unter Anrechnung
auf die Gemüseportion
mitkochen.

c) Geeignete Zusammenstellungen

Reis 80 g mit Rindfleisch den Garzei-
ten entsprechend kochen.
mit Wirsing 240 g Muskat ans fertige Ge-
richt reiben.

Reis 66 g Hefeextrakt aufgelöst, Pe-
tersilie gehackt zugeben.
mit Möhren 400 g

Reis 66 g Wurst in Scheiben ge-
schnitten im Gericht er-
hitzen (Spanischer Reis).
mit Erbsen 50 g Schnittlauch, Knoblauch
ans fertige Gericht geben.

Reis 80 g Reis in Brühe geben,
wenn aufgeköcht, ange-
rührte Wehrmachtsuppen-
konserven einrühren und
mit Wehrmacht- 25 g garkochen.suppenkonserven

6. Gerichte unter Verwendung von Teigwaren wie Nudeln, Makkaroni usw.

a) Grundgericht	Arbeitsgang
mit frischem, gepökeltem od. geräuchertem Fleisch	in kochendem Wasser ansetzen (siehe Grund- zubereitung Seite 45).
150 g Teigwaren	in die kochende Brühe geben und garkochen.
mit Fleischkonserven	Teigwaren in Brühe od. Wasser kochen u. Fleisch im garen Gericht erhitzen.
mit Kochdauerwurst	Wurst in kochende Brühe oder Wasser geben und garkochen, herausnehmen und warmhalten (Speisen- träger). Teigwaren in der Brühe kochen.
Würzen mit Salz	
Hefeextrakt	aufgelöst ans gare Ge- richt,
frischen Kräutern	feingehackt beimischen.

Beachte!

Die Teigwaren sollen gar, gut ausgequollen, keinesfalls aber verkocht oder verklebt sein. Das Wasser muß beim Zusetzen der Teigwaren stark wallen. Kurzes Umrühren verhindert Ansetzen am Boden. Zugabe von Essig hilft die Form erhalten. Teigwaren nur kurz kochen, Feuer herausnehmen, dann garziehen lassen. Abschrecken (Übergießen mit kaltem Wasser) verhindert das Verkleben.

b) Andere

Tomatennudeln

Nudeln mit Gewürzgu

c) Geeignete

Nudeln
mit Kartoffeln 1
3

Nudeln
mit Weißkohl 1
2

Nudeln
mit Lauch
und Möhren 12
12
12

Nudeln
mit Sauerk 120
90

unter Verwendung von
Teigwaren
Nudeln, Makkaroni usw.

Arbeitsgang

mit kaltem Fleisch in kochendem Wasser ansetzen (siehe Grundzubereitung Seite 45).

in die kochende Brühe geben und garkochen.

Teigwaren in Brühe od. Wasser kochen u. Fleisch im garen Gericht erhitzen.

Wurst in kochende Brühe oder Wasser geben und garkochen, herausnehmen und warmhalten (Speiseträger). Teigwaren in der Brühe kochen.

aufgelöst ans gare Gericht, feingehackt beimischen.

Quellen, keinesfalls Wasser muß beim Umrühren. Kurzes Umrühren. Zugabe von Essig hilft kurz kochen, Feuer lassen. Abschrecken verhindert das Ver-

b) Andere Arten des Gerichts

Tomatennudeln

das gare Gericht mit Tomatenmark bis zu 25 g abschmecken.

Nudeln mit Gewürzgurken

50 g (etwa 1/2 mittelgroße Gurke) in Würfel schneiden und erst kurz vor der Essenausgabe unter das gare Gericht mengen, also nicht mehr kochen.

c) Geeignete Zusammenstellungen

Nudeln mit Kartoffeln

120 g
300 g

Kartoffeln im Kaffeekeessel kochen, dann zu den fertigen Nudeln in den Kessel geben und durchmischen. Wenig Essig zugeben. Reichlich Kräuter beimengen.

Nudeln mit Weißkohl

120 g
240 g

Rauchfleisch besonders gut dazu geeignet. Weißkohl in Brühe kochen, Nudeln zugeben und garkochen. Etwas Essig zur Festigung der Nudeln zusetzen.

Nudeln mit Lauch und Möhren

120 g
120 g
120 g

Gemüse kochen. Nudeln in das fast gare Gericht geben und kurz mitkochen. Etwas Essig zugeben.

Nudeln mit Sauerkohl

120 g
90 g

Nudeln in der Brühe kochen. Sauerkohl kleingehackt hinzugeben.

7. Gerichte unter Verwendung von Wehrmachtsuppenkonserven

a) Grundgericht

mit frischem, gepökeltem od. geräuchertem Fleisch

125 g Wehrmachtsuppenkonserven

Arbeitsgang

in kochendem Wasser ansetzen (siehe Grundzubereitung Seite 45).

mit lauwarmem Wasser angerührt, in die kochende Brühe einrühren und in der auf der Packung vorgeschriebenen Zeit garkochen.

mit Fleischkonserven

in Wehrmachtsuppenkonserven erhitzen.

mit Kochdauerwurst

Wurst in kochende Brühe oder Wasser geben, garziehen lassen, herausnehmen und warmhalten. Wehrmachtsuppenkonserven in Brühe kochen.

Würzen mit Zwiebeln

frischen Kräutern

möglichst geröstet, feingehackt beimischen.

Beachte!

Wehrmachtsuppenkonserven gut zerdrücken und warm anrühren. Sie dicken bei längerem Stehen nach. Deshalb Brühe oder heißes Wasser zum Verdünnen bereithalten. Wehrmachtsuppenkonserven sind schon gesalzen.

b) Andere

Wehrmachtsuppenkonserven mit geröstetem Brot

c) Geeignete

Wehrmachtsuppenkonserven mit getrockneten Kartoffeln

Wehrmachtsuppenkonserven mit gem. Gemüse

Wehrmachtsuppenkonserven mit Sauerkohi

Wehrmachtsuppenkonserven mit Reis

Wehrmachtsuppenkonserven mit Rotwein

unter Verwendung von Wehrmachtsuppenkonserven

Arbeitsgang

in kochendem Wasser
ansetzen (siehe Grund-
zubereitung Seite 45).

mit lauwarmem Wasser
angerührt, in die kochende
Brühe einrühren und in
der auf der Packung
vorgeschriebenen Zeit
garkochen.

in Wehrmachtsuppenkon-
serven erhitzen.

Wurst in kochende Brühe
oder Wasser geben, gar-
ziehen lassen, herausneh-
men und warmhalten.
Wehrmachtsuppenkon-
serven in Brühe kochen.

möglichst geröstet,

beimischen.

ken und warm
nach. Deshalb
en bereithalten
gesalzen.

b) Andere Art des Gerichts

**Wehrmachtsuppen-
konserven
mit geröstetem Brot**

An Stelle der Zwiebeln
können 10 g Brot geröstet
und zugegeben werden.

c) Geeignete Zusammenstellungen

**Wehrmachtsuppen-
konserven 60 g
mit getrockneten
Kartoffeln 75 g**

Eingeweichte Kartoffeln
in Brühe fast garkochen.
Wehrmachtsuppenkonser-
ven angerührt zugeben
und garkochen lassen.
Kerbel, Schnittlauch zu-
geben.

**Wehrmachtsuppen-
konserven 100 g
mit gem. Gemüse 240 g**

Gemüse in Brühe oder
Wasser kochen, kurz vor
dem Garsein Wehrmacht-
suppenkonserven einrüh-
ren und zusammen gar-
kochen.

**Wehrmachtsuppen-
konserven 100 g
mit Sauerkohi 90 g**

Sauerkohl feingehackt
unter das gare Gericht
mischen.

**Wehrmachtsuppen-
konserven 100 g
mit Reis 20 g**

Reis mit den angerührten
Wehrmachtsuppenkonser-
ven in Brühe oder Wasser
garkochen.

**Wehrmachtsuppen-
konserven 125 g
mit Rotwein**

Wehrmachtsuppenkonser-
ven in Wasser kochen und
Rotwein zugeben.

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge Dmitry Bushmakow Restoration BUSHMAKOW.COM

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge Dmitry Bushmakow Restoration BUSHMAKOW.COM

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge Dmitry Bushmakow Restoration BUSHMAKOW.COM

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge Dmitry Bushmakow Restoration BUSHMAKOW.COM

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge Dmitry Bushmakow Restoration BUSHMAKOW.COM

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge Dmitry Bushmakow Restoration BUSHMAKOW.COM

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge Dmitry Bushmakow Restoration BUSHMAKOW.COM

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge Dmitry Bushmakow Restoration BUSHMAKOW.COM

Einzelgerichte

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge Dmitry Bushmakow Restoration BUSHMAKOW.COM

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge Dmitry Bushmakow Restoration BUSHMAKOW.COM

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge Dmitry Bushmakow Restoration BUSHMAKOW.COM

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge Dmitry Bushmakow Restoration BUSHMAKOW.COM

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge Dmitry Bushmakow Restoration BUSHMAKOW.COM

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge Dmitry Bushmakow Restoration BUSHMAKOW.COM

B. Einzelgerichte

die zu Mehrtopfgerichten
gestellt werden können

Die Zutatenmenge
sammenstellung der
folgenden Gerichten
Anhalt.

1. Suppen

Unter Suppen sind
suppen gemeint, die
anzusehen sind. Zu

- a) Klare Suppen mit
- b) Gebundene Suppen

a) Klare Suppen

Die Grundlage zu
oder die Fleischbrühe,
berechnet wird. Als

Reis

Teigwaren

Gemüse

Die Einlagen sind
und garzukochen.

Geschmacksverbesser
gabe von Suppengemüse
können. Die Zugabe
auch Tomatenmark, be

b) Gebundene Suppen

Um etwa $\frac{1}{3}$ l Suppe zu
einzeln oder in Z

B. Einzelgerichte

die zu Mehrtopfgerichten (siehe Seite 85) zusammengestellt werden können.

Die Zutatmenge der Einzelgerichte ist von der Zusammenstellung der Mehrtopfgerichte abhängig. Die bei folgenden Gerichten vorgeschlagenen Mengen gelten als Anhalt.

1. Suppen

Unter Suppen sind in diesem Zusammenhange Vorsuppen gemeint, die nicht als volle Mahlzeit wie Eintopf anzusehen sind. Zu unterscheiden sind:

- a) Klare Suppen mit Einlagen,
- b) Gebundene Suppen (die meisten d. Gemüsesuppen).

a) Klare Suppen

Die Grundlage zu klaren Suppen ist die Knochenbrühe oder die Fleischbrühe, von welcher $\frac{1}{3}$ l für den Mann berechnet wird. Als Einlage eignen sich hierzu:

Reis	}	etwa 20 g
Teigwaren		
Gemüse		etwa 100 g

Die Einlagen sind in die kochende Brühe zu geben und garzukochen.

Geschmacksverbesserung wird erreicht durch Zugabe von Suppengemüsen, die vorher gedünstet werden können. Die Zugabe feingehackter, frischer Kräuter, auch Tomatenmark, belebt diese Suppen.

b) Gebundene Suppen

Um etwa $\frac{1}{3}$ l Suppe zu erhalten, sind folgende Gemüse einzeln oder in Zusammenstellungen geeignet:

Kartoffeln
Möhren
Sellerie
Lauch
Weißkohl
Wirsing
Blumenkohl
Tomaten

} etwa 150 g

Gemüse kleinschneiden, in Brühe oder Wasser kochen.

Die Bindung für Gemüsesuppen ist die Mehlschwitze, welche gegen Ende der Kochzeit untergerührt und aufgekocht wird.

Besteht etwa $\frac{1}{3}$ der Gesamtmenge aus Kartoffeln, so geben diese der Suppe die nötige Bindung.

Geröstete Zwiebeln verbessern den Geschmack wesentlich, ferner die Beigabe von etwas Milch an fast alle Suppen.

Auf der gleichen Grundlage lassen sich Kräutersuppen herstellen:

In die durch Kartoffeln oder Mehlschwitze gebundene Brühe feingehackte Kräuter, auch Wildkräuter geben.

Einfache gebundene Suppen sind solche aus

Graupen
Roggenschrot
Griß
Flocken

} etwa 20 g

weil diese Einlagen schon eine Bindung ergeben.

Zur Geschmacksverbesserung können Graupen, Roggenschrot und Griß vorher angeröstet werden.

c) Brotsuppen

Brotsuppe mit Kräutern. Roggenbrot (etwa 50 g) in Würfel schneiden und in wenig Wasser mehrere Stunden weichen lassen, mit Knochen- oder Gemüsebrühe durchkochen, gut verrühren und wenn nötig durch ein Sieb streichen. Zwiebel in Fett andünsten und mit feingehackten Kräutern zuletzt ins Gericht geben.

Süße Brotsuppe. Roggenbrot in Würfel schneiden und in Wasser weichen. Brot zuschneiden, geviertelt in ein Sieb streichen, abschmecken.

2. Fleisch

a) in größeren Stücken

Gekochtes Fleisch. Das Fleisch in Stücke schneiden, in Wasser mit Suppenbrühe kochen. Das Fleisch, mit Ausnahme des Speiseträgers, beim Kochen drinbelassen. Die Brühe geben, salzen.

Die Brühe zur Zubereitung der Tunke verwenden.

Warmhalten des

Das gare Fleisch aus dem Speiseträger waschen, portionieren oder das Fleisch in eine warme Würzbrühe geben, gleichzeitig der Geschmack.

Schmorbraten. Fleisch

Fett auf allen Seiten nehmen. Zwiebeln und das angebratene Fleisch mit heißer Brühe füllen mit heißer Brühe. Das Fleisch knapp bedecken, garschmoren kochen. Würzen mit Salz. Das gare Fleisch heiß warm halten. Zur Tunke in erforderlicher Menge oder angerührtem Mehl 20 Minuten kochen lassen.

Sauerbraten. Das Rindfleisch in einer Würzbrühe mit Essig dünntem Essig und Kräutern, I

etwa 150 g

Süße Brotsuppe. Roggenbrot (etwa 50 g) in Würfel schneiden und in wenig Wasser mehrere Stunden weichen. Brot zusammen mit gewaschenen, ungeschälten, geviertelten Äpfeln in Wasser kochen, durch ein Sieb streichen, mit Zucker, Zimt und wenig Salz abschmecken.

2. Fleisch

a) in größeren Stücken (2—3 kg)

Gekochtes Fleisch. Die ausgelösten Knochen in kaltem Wasser mit Suppengemüse aufsetzen. Das ausgebeinte Fleisch, mit Ausnahme der Brust, in der die Knochen beim Kochen drinbleiben, in die kochende Knochenbrühe geben, salzen und garkochen.

Die Brühe zur Zubereitung von Suppe, Gemüse und Tunke verwenden.

Warmhalten des gekochten Fleisches: Das garkochte Fleisch aus dem Speisenkessel herausnehmen, im Speisenträger warm halten und vor der Ausgabe portionieren oder das in Scheiben geschnittene Fleisch in eine warme würzige Tunke legen, wodurch gleichzeitig der Geschmack verbessert wird.

Schmorbraten. Fleischstücke salzen, in gut erhitztem Fett auf allen Seiten scharf anbraten und herausnehmen. Zwiebeln und Möhren in diesem Fett rösten und das angebratene Fleisch wieder dazugeben. Auffüllen mit heißer Brühe oder heißem Wasser, bis das Fleisch knapp bedeckt ist, und das Fleisch zugedeckt garschmoren. Fleischsaft mehrmals einkochen. Würzen mit Lorbeerblättern oder Pfeffer. Das garkochte Fleisch herausnehmen, portionieren und warm halten. Zur Tunke Knochenbrühe oder Wasser in erforderlicher Menge nachfüllen, mit Mehlschwitze oder angerührtem Mehl und Vollsoja binden, etwa 20 Minuten kochen lassen und abschmecken.

Sauerbraten. Das Rindfleisch ungesalzen 2 bis 3 Tage in einer Würzbrühe (Marinade), bestehend aus verdünntem Essig, auch Buttermilch, Zwiebeln, Suppenkräutern, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, einlegen.

Bei Zubereitung das Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und wie Rinderschmorbraten weiterbehandeln. Beim Auffüllen die Marinade mitverwenden.

Schweinebraten. Das gesalzene Fleisch mit wenig Wasser in die Bratpfanne legen. Sobald das Wasser verdampft ist, das Fleisch im eigenen Fett braten, Zwiebeln und Möhren begeben und während des Garens von Zeit zu Zeit Brühe oder Wasser nachfüllen. Das garge Fleisch herausnehmen, Flüssigkeit einkochen, Mehl einstäuben, kurze Zeit mitrösten, mit Brühe oder Wasser auffüllen, soviel wie an Tunke erforderlich ist, und 20 Minuten kochen. Beifuß und Majoran als würzende Zutaten geeignet.

b) als Fleischschnitten

Geschmorte Rinderschnitten. Fleisch in Scheiben schneiden, klopfen, salzen, pfeffern und auf beiden Seiten in heißem Fett rasch anbraten. Die Scheiben in Bratpfanne oder Behelfsgerät dicht nebeneinanderstellen. Im zurückgebliebenen Fett Zwiebeln anrösten, mit gewürzter Brühe über die Schnitten geben und zugedeckt garschmoren. Diese Brühe kann zur Abwechslung mit Tomaten, Essig, Lorbeerblatt, Senf oder Gurkenbrühe gewürzt werden.

20 Minuten vor der Garzeit zur Bindung Mehl mit Wasser angerührt hinzugeben, vorsichtig verrühren und mitkochen lassen.

Thymian, auch Gewürzgurken, Gemüse in Streifen geschnitten und mitgeschmort, Buttermilch, Rotwein verbessern den Geschmack.

Geschmorte Schweineschnitten. Das wie bei Rinderschnitten behandelte Fleisch kann einen Zusatz von feingehacktem Sauerkohl bekommen.

Fleischrollen (Rouladen). Die geklopfen Fleischschnitten würzen, mit Senf bestreichen, mit Hackfleisch (mit oder ohne Bratlingsmasse), Zwiebel oder Gurke füllen, aufrollen, dicht nebeneinander legen, anbraten und wie Schnitten schmoren.

Gebratene Schweineschnitten. Gewürzten Fleischschnitten mit geriebenem Wasser andrücken und die Schnitten in Fett ausbacken. Das Fleisch gewinnen.

Ungarische Koteletts. Fleisch in Scheiben schneiden und ausbraten, würzen und ohne Panade anrösten, Paprika oder Wasser auffüllen, fertigen Gericht Tomatenmark zugeben.

c) als Kleinfleisch

Gulasch. Das Fleisch würzen, Zwiebeln hellgelb garen, aus dem Fleisch austreten, Brühe oder Wasser zugeben, wodurch das Fleisch seine Farbe erhält. Mit Gewürzen, Zitronenschale, Knoblauch, zerhackten Tomaten, prika würzen, mit Brühe kurz vor dem Garschluss in kleinen Teilen anrühren, Tomatenmark abschmecken.

Gulasch kann auch nach dem Einkochen ferner durch Mitkochen erhalten.

Szegediner Gulasch (aus Fleischmenge Sauerkohlwürfel schneiden, $\frac{2}{3}$ Sauerkohl zugeben und alle Sauerkohlwürfel fein hacken).

Braunes Fleisch. Schlagen, mit Essig würzen, in kleinen Stücken kochen.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und wie Rinderschmorbraten weiter auffüllen die Marinade mit

Das gesalzene Fleisch mit wenig Wasser legen. Sobald das Wasser verdampft in eigenen Fett braten, Zwiebeln und während des Garens von Zeit zu Zeit oder Wasser nachfüllen. Das garen, Flüssigkeit einkochen, Mehl in die Zeit mitrösten, mit Brühe oder soviel wie an Tunke erforderlich kochen. Beifuß und Majoran als

itten

Schnitten. Fleisch in Scheiben schneiden, pfeffern und auf beiden Seiten in Fett anbraten. Die Scheiben in Bratpfanne dicht nebeneinanderstellen. In eigenen Fett Zwiebeln anrösten, mit Brühe über die Schnitten geben und zum Garen. Diese Brühe kann zur Abfüllen, Essig, Lorbeerblatt, Senf eingegeben werden.

Der Garzeit zur Bindung Mehl mit Wasser hinzugeben, vorsichtig verrühren lassen.

Gewürzgerichte. Gemüse in Streifen schneiden, Milch, Rotwein

Wie bei Rinderschmorbraten Zusatz von

Fleischschnitten Hackfleisch (mit Mehl) in der Gurke füllen, anbraten und

Gebratene Schweineschnitten (Schnitzel). Die geklopften, gewürzten Fleischscheiben in angerührter Vollsoja und geriebenem Weißbrot wenden. Weißbrot fest andrücken und die Schnitten in heißem Fett braten oder in Fett ausbacken. Fett aus dem betreffenden Fleisch gewinnen.

Ungarische Koteletts. Das Fett des Fleisches in Würfel schneiden und ausbraten. Die Fleischscheiben klopfen, würzen und ohne Panade anbraten. Zwiebeln zugeben und anrösten, Paprika und Mehl einstreuen, mit Brühe oder Wasser auffüllen und garschmoren lassen. Dem fertigen Gericht Tomatenmark zugeben.

c) als Kleinfleisch

Gulasch. Das Fleisch würfeln und in Fett, in dem zuvor Zwiebeln hellgelb geröstet wurden, anbraten. Den aus dem Fleisch austretenden Saft einkochen. Wenig Brühe oder Wasser zugeben und nochmals einkochen, wodurch das Fleisch guten Geschmack und schöne Farbe erhält. Mit Gulaschgewürz (etwa zu gleichen Teilen Zitronenschale, Majoran oder Thymian, Kümmel, Knoblauch, zerkleinert und gemischt) oder Paprika würzen, mit Brühe auffüllen und garschmoren. Kurz vor dem Garsein Mehl und Vollsoja zu gleichen Teilen anrühren und im Gericht kochen. Mit Tomatenmark abschmecken.

Gulasch kann auch durch Einstäuben von Mehl nach dem Einkochen des Saftes gebunden werden, ferner durch Mitkochen von altbackenem Brot Bindung erhalten.

Szegediner Gulasch (aus Schweinefleisch) (etwa $\frac{1}{3}$ der Fleischmenge Sauerkohl). Fleisch wie Gulasch in Würfel schneiden, $\frac{2}{3}$ des kurzgeschnittenen Sauerkohls zugeben und alles garschmoren. Den Rest des Sauerkohls zuletzt feingehackt beimischen.

Braunes Würzfleisch. Wie Gulasch zubereiten und zum Schluß kleingeschnittene Gewürzgerichte und Gurken, essig zugeben. Gurken nicht mehr mitkochen.

Sauerfleisch. Gekochtes Fleisch in Streifen schneiden, in brauner Tunke erhitzen und mit Essig, Zucker, Thymian usw. abschmecken.

Schweinepfeffer. Das gewürfelte Fleisch zusammen mit Zwiebeln leicht anbraten, mit Brühe auffüllen, wenn fast gar, Fett abschöpfen, mit Mehlschwitze oder angerührtem Mehl binden, Schweineblut einrühren, durchziehen, aber nicht mehr mitkochen lassen.

Braunes Ragout (aus Rind-, Hammel- oder anderem Fleisch). Fleisch in Würfel schneiden, anbraten, mit Brühe oder Wasser auffüllen, würzen, garkochen und binden, oder Fleisch kochen, in Würfel schneiden und in brauner Tunke erhitzen.

Weißes Ragout. Das gekochte, in Würfel geschnittene Fleisch in eine helle Tunke geben und nach Belieben mit Kräutern würzen.

d) als Hackfleisch *)

Hackfleischbereitung. Hierzu eignet sich am besten folgende Zusammenstellung:

$\frac{2}{3}$ mageres Rindfleisch

$\frac{1}{3}$ mittelfettes Schweinefleisch.

Das magere Fleisch in Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer, Majoran würzen und durch die Hackmaschine treiben. (Messer muß scharf sein.) Auf dem Fleischbrett mit den Händen zerreiben und kneten, dabei kleinere Mengen kalter Bruhe, Wasser oder Milch unterarbeiten.

Zuletzt das fette, mit Zwiebeln durchgetriebene Schweinefleisch untermengen.

Möglichkeiten zum Strecken des Hackfleisches sind:

Bratlingsmasse, aus Bratlingspulver hergestellt

zu Hackbraten 1 Teil Fleisch und
1 Teil Bratlingsmasse,

zu Bratklopsen 1 Teil Fleisch und
1 bis 2 Teile Bratlingsmasse.

*) Der Genuß rohen Hackfleisches ist verboten. Hackfleisch darf nicht früher als 3 Stunden vor der Verwendung hergestellt werden. (Vgl. Hackfleischverordnung vom 24. 7. 36.)

Vollsoja, dick
einem Fünftel der F

4
1

Weißbrot o d
heißem Wasser gew
gedrückt und bis zu
zugegeben, demnach

3
1

Königsberger Klops. A
formen, aufkochen
Aus Brühe und Mel
len und mit Zitrone
wein, Kapern, Herir

Bratklopse. Aus der F
etwas flach drücken

Zur Erleichterung
nur auf beiden Seite
fertigen Tunke garzi

Kohlrollen (Kohlroulad)
den Blattrippen flach
kurz überbrühen, dan
werden, und auf dem

Die kleineren Blätt
die Hackfleischmasse
kleinere, längliche Klo
blätter legen, zusam
Fleischrollen weiterbel

Haschee. Rohes oder ge
schine drehen, mit ge
schwitze zugeben, ver
Haschee aus gekochter
darin rösten, mit Brüh
Fleisch zugeben. Rohes
der Schwitze 10 Minute

Abschmecken
geschnittenen

echtes Fleisch in Streifen schneiden
erhitzen und mit Essig, Zucker
schmecken.

as gewürfelte Fleisch zusammen
anbraten, mit Brühe auffüllen, we
bschöpfen, mit Mehlschwitze oder
al binden, Schweineblut einrühren
nicht mehr mitkochen lassen.

us Rind-, Hammel- oder anderen
in Würfel schneiden, anbraten, mit
asser auffüllen, würzen, garkochen
Fleisch kochen, in Würfel schnei
er Tunke erhitzen.

s gekochte, in Würfel geschnittene
lle Tunke geben und nach Belieben
zen.

*)
g. Hierzu eignet sich am besten
enstellung:

Rindfleisch
tes Schweinefleisch.

ch in Stücke schneiden, mit Salz
würzen und durch die Hack
(Messer muß scharf sein.) Auf dem
len Händen zerreiben und kneten,
engen kalter Bruhe, Wasser oder
en.

te, mit Zwiebeln durchgetriebene
termengen.

Str
s

Hack
ngsr
un
ngsr

sch
eile

ieische
n vor

rdnung
ckfleisch
ergestellt

Vollsoja, dick angerührt untergemengt bis zu
einem Fünftel der Fleischmasse, also

4 Teile Fleisch und
1 Teil Vollsoja.

Weißbrot oder **Feldzwieback**, mit
heißem Wasser geweicht, 3 l auf 1 kg, dann aus-
gedrückt und bis zu einem Viertel der Fleischmasse
zugegeben, demnach

3 Teile Fleisch und
1 Teil gewechtes Brot.

Königsberger Klops. Aus der Hackfleischmasse Klopse
formen, aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen.
Aus Brühe und Mehlschwitze weiße Tunke herstel-
len und mit Zitrone oder Essig, Gurkenbrühe, Weiß-
wein, Kapern, Hering oder Sardellen abschmecken.

Bratklopse. Aus der Hackfleischmasse Klopse formen,
etwas flach drücken und in heißem Fett braten.

Zur Erleichterung der Arbeit und zur Fettersparnis
nur auf beiden Seiten scharf anbraten und in einer
fertigen Tunke garziehen lassen.

Kohlrollen (Kohlrouladen). Große Blätter des Kohles an
den Blattrippen flachschneiden und mit Salzwasser
kurz überbrühen, damit sie elastisch, aber nicht weich
werden, und auf dem Fleischbrett ausbreiten.

Die kleineren Blätter garkochen, hacken und unter
die Hackfleischmasse mengen. Aus der Hackmasse
kleinere, längliche Klöße formen, auf die großen Kohl-
blätter legen, zusammenrollen und in der Art der
Fleischrollen weiterbehandeln.

Haschee. Rohes oder gekochtes Fleisch durch die Ma-
schine drehen, mit gewürzter Brühe auffüllen, Mehl-
schwitze zugeben, verrühren und durchkochen. Bei
Haschee aus gekochtem Fleisch Fett zerlassen, Mehl
darin rösten, mit Brühe oder Wasser auffüllen und
Fleisch zugeben. Rohes Fleisch muß vor der Zugabe
der Schwitze 10 Minuten lang kochen.

Abschmecken mit Salz, wenig Zucker, Essig, Senf,
geschnittenen Gurken, Äpfeln oder Tomaten.

3. Fisch

a) als ganzer Fisch

Gekochter Fisch. Nach entsprechender Vorbereitung (siehe Seite 24) in stark würziger Brühe mit Zwiebel, Lorbeer, Suppengrün langsam garen und vorsichtig herausnehmen. Brühe, mit Mehlschwitze gebunden, als Tunke ausgeben.

b) als Fischschnitten

Fischkotelett. Würzen und die Schnitten in Mehl oder in angerührter Vollsoja und geriebenem Weißbrot oder Feldzwieback wenden und braten.

Fischfilet — gekocht oder gebraten. In Portionen schneiden und wie gekochten Fisch oder Fischkoteletts zubereiten, oder gewürzt in Mehl wenden und braten.

c) in Würfeln

Fischfrikassee. Dicke, helle Grundtunke (siehe unter Tunken Seite 73) mit Essig oder Zitrone, Dill würzen und den großwürflig geschnittenen Fisch 10 Minuten darin garziehen lassen.

Fischragout. Dicke, braune Grundtunke mit Senf oder Gewürzgerurken und Gurkenessig würzen und den großwürflig geschnittenen Fisch 10 Minuten darin garziehen lassen.

d) gehackt

Fischklöße. Entgräteten Fisch mit gekochten Kartoffeln (Reste), Salz und Zwiebeln durch den Wolf treiben, mit Bratlingsmasse, Vollsoja oder eingeweichem Weißbrot wie bei Hackbraten mischen, Klöße formen und 10 Minuten kochen oder braten.

e) Klippfisch.

Nach gründlicher Vorbehandlung (siehe Seite 24) wie frischen Fisch zu Frikassee oder Ragout verwenden.

4. Tunken

etwa $\frac{1}{4}$ Liter für

Grundbestandteil in
mittel, z. B. Mehlschw
Weißbrot (etwa 20 g)

Zu unterscheiden s
Helle Tunke besteh
Mehlschwitze, dunkl
und dunkler Mehlschw

Tunken mit

a) Helle Grundtunke

Fett zergehen lass
kurz darin rösten, Me
gelb schwitzen, mit K
füllen und 20 Minute
verbessert die Tunker

Andere Arten

Kräutertunke

Dilltunke.

Schnittlauchtunke

Majorantunke

Senftunke

Tomatentunke

Bechameltunke

Meerrettichtunke

4. Tunken

etwa $\frac{1}{4}$ Liter für 1 Mann

Grundbestandteil ist Brühe, hinzu kommen Bindemittel, z. B. Mehlschwitze (etwa 8 g) oder geriebenes Weißbrot (etwa 20 g).

Zu unterscheiden sind dunkle und helle Tunken. Helle Tunke besteht aus heller Brühe und heller Mehlschwitze, dunkle Tunke aus dunkler Brühe, und dunkler Mehlschwitze.

Tunken mit Mehl als Bindemittel

a) Helle Grundtunke

Fett zergehen lassen, feingeschnittene Zwiebeln kurz darin rösten, Mehl zugeben, einige Minuten hellgelb schwitzen, mit Knochen- oder Fleischbrühe auffüllen und 20 Minuten kochen. Zugabe von Milch verbessert die Tunken.

Anderer Arten der hellen Grundtunke

Zutaten

Kräutertunke

Würzige Kräuter aller Art, insbesondere Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, auch Wildkräuter.

Dilltunke

Dill.

Schnittlauchtunke

Schnittlauch.

Majorantunke

Majoran.

Senftunke

Senf.

Tomatentunke

Tomatenmark, Tomatenpulver.

Bechameltunke

Ein Drittel Milch unter Anrechnung auf helle Brühe.

Meerrettichtunke

Geriebenen Meerrettich zur Bechameltunke.

b) Dunkle Grundtunke

Mehl in Fett langsam unter ständigem Rühren bis zum Braunwerden rösten. Zwiebeln kurz mitbräunen, mit dunkler Brühe auffüllen und 20 Minuten kochen.

Zu dunkler Brühe kleinere Knochen mit Suppengemüsen anrösten und einige Stunden auskochen. In Ermangelung derselben mit heller Brühe oder heißem Wasser auffüllen und mit Hefeextrakt oder Speisewürze verbessern.

Andere Arten der dunklen Grundtunke

Zutaten

Kräutertunke

Kräuter, besonders Majoran, Thymian.

Gurkentunke,

Gewürzgurken mit dem Gurkenessig.

Senftunke

Senf.

c) Tunken mit geriebenem Weißbrot als Bindemittel

Geriebenes Weißbrot, auch Feldzwieback in der Brühe aufkochen. Im Notfall genügt ein Aufquellen und Verrühren in der kochend heißen Brühe.

Geschmackgebende Zutaten wie bei hellen und dunklen Tunken.

5. Kartoffeln, Gemüse usw.

a) Kartoffeln

Salz- und Pellkartoffeln. Beim Dämpfen der Salz- oder Pellkartoffeln darf das Wasser nur bis zum Siebeinsatz reichen, auf dem das Dämpfgut liegt. Salzkartoffeln möglichst rasch dämpfen, damit sie sich nicht verfärben.

Tunkenkartoffeln. Pellkartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in einer der fertigen hellen oder dunklen Tunken erhitzen.

Tomatenkartoffeln
Majorankartoffeln.
Kräuterkartoffeln.
Dillkartoffeln
Senfkartoffeln usw.

b) Frische Gemüse

Weißkohl

nur in
koche

Wirsing

lich i

Möhren

Wass

Kohlrüben

Gemi

Grünkohl

Zusat

Rotkohl

drück

Spinat

unter

dünst

schnei

und

Zucke

geriebo

in Brü

Etwa b

behalten

gekoch

denen S

c) Getrocknete Gemüse

Im Einweichwasser kochen
behandeln.

d) Eingelegte Gemüse

Ohne Waschen wie fri
kein Salz hinzugeben!
Stark salzige Gemüse vo
wenn Gefahr besteht
das Gemüse versa

dtunke

langsam unter ständigem Rühren
werden rösten. Zwiebeln kurz mit
dunkler Brühe auffüllen und 20 Minuten

Brühe kleinere Knochen mit Suppen-
n und einige Stunden auskochen. In
selben mit heller Brühe oder heißem
n und mit Hefeextrakt oder Speise-

en der dunklen Grundtunke

Zutaten

Kräuter, besonders Majoran,
Thymian.

Gewürzgurken mit dem Gur-
kenessig.

Senf.

geriebenem Weißbrot als Binde

weißbrot, auch Feldzwieback in der
Im Notfall genügt ein Aufquellen
der kochend heißen Brühe.

nde Zutaten wie bei hellen und

nü

en der Salz- oder
r bis zum Sieb-
apfgut liegt. Salz-
n, damit sie sich

hählen, in Scheiben
ertigen hellen oder

Tomatenkartoffeln

Majorankartoffeln

Kräuterkartoffeln

Dillkartoffeln

Senfkartoffeln usw.

in der entsprechenden Tunke
zubereiten

b) Frische Gemüse

Weißkohl

Wirsing

Möhren

Kohlrüben

Grünkohl

Rotkohl

nur in soviel Brühe oder Wasser gar-
kochen, als zur Zubereitung erforder-
lich ist. Beachten, daß Gemüse viel
Wasser abgibt.

Gemüse mit heller Mehlschwitze unter
Zusatz von Zwiebeln oder durch zer-
drückte gekochte oder geriebene rohe
Kartoffeln binden, oder Gemüse
unter Zusatz von Fett oder Speck
dünsten oder schmoren.

schneiden, etwas Essig untermischen
und wie oben unter Zusatz von
Zucker, auch Äpfeln, garkochen. Mit
geriebenen rohen Kartoffeln binden.

Spinat

in Brühe oder Wasser garkochen.
Etwa bis zu $\frac{1}{3}$ des Spinats zurück-
behalten, roh hacken und unter den
gekochten, mit Mehlschwitze gebun-
denen Spinat mengen.

c) Getrocknete Gemüse

Im Einweichwasser kochen und wie frische Gemüse
behandeln.

d) Eingelegte Gemüse

Ohne Waschen wie frische Gemüse behandeln,
kein Salz hinzugeben!

Stark salzige Gemüse vor dem Kochen abspülen,
wenn Gefahr besteht, daß das fertige Gericht durch
das Gemüse versalzen wird.

Sauerkohl unter Zusatz von Fett mit Zwiebeln, Wacholderbeeren oder Kümmel garkochen. Bis zu einem Drittel roh zurückbehalten und feingehackt untermischen. Sauerkohl mit geriebenen Kartoffeln oder Mehl binden.

e) Graupen und Grütze

Gedünstete Graupen. Fett zerlassen, gewürfelte Zwiebeln darin hellgelb rösten. Gewaschene Graupen zugeben, etwa 10 Minuten andünsten, mit Brühe oder Wasser auffüllen und garziehen lassen. Mit Hefeextrakt abschmecken.

Gedünstete Graupen mit Gurken. Dem fertigen Gericht gewürfelte Gewürzgurken und Gurkenbrühe zugeben.

Tomatengraupen. An Stelle des Hefeextrakts dem fertigen Gericht Tomatenmark oder angerührtes Tomatenpulver zusetzen. Frische Tomaten im Gericht dünsten.

Geröstete Graupen. Durch Anrösten bis zum Gelbwerden sind die drei vorhergehenden Gerichte geschmacklich abzuwandeln. Die Graupen nach dem Waschen gut abtropfen lassen.

Roggengrütze. Grobes Roggenschrot mit Wasser ansetzen, etwa $\frac{1}{2}$ Stunde vorquellen lassen. Mit dem Einweichwasser in kochende Brühe oder Wasser geben, feingeschnittenes Suppengemüse zusetzen, mit Kümmel und Salz würzen, 10 Minuten kochen und $\frac{1}{2}$ Stunde nachziehen lassen.

Zur Verbesserung des Geschmacks Roggenschrot in zerlassenem Fett anrösten, mit Brühe oder Wasser auffüllen, Suppengemüse und Kümmel zugeben, zehn Minuten kochen und $\frac{1}{2}$ Stunde garziehen lassen.

f) Reis

Gekochter Reis. Reis in kochendes Salzwasser oder Brühe geben. Nach 5 Minuten Kochzeit bei geschlossenem Deckel 20 bis 30 Minuten aufquellen lassen. Der Reis muß gar, aber körnig sein. Auf

1 l Reis 2 bis 3 l Flüssigkeit
Wassermenge richtet sich nach
und ist demnach verschieden

Gedünsteter Reis. Reis
lassen. Fett oder Öl
werden lassen, den Reis
Mit Brühe oder Wasser
geschlossenen Gefäß
lassen.

Gedünsteter Reis mit Gemüse.
reiten, an Stelle von
Suppengemüse wie
dünsten.

Tomatenreis. Unter den
Reis Tomatenmark od
mengen. Bei Verwendu
mitdünsten oder vorher
chen und unter den Re

g) Teigwaren

Nudeln, Makkaroni, Höcker.
kochen und garziehen la
mit die Form besser
Wasser abschrecken. Da
ziehen und zerlassenes
rühren.

Tomatennudeln. Gericht w
das fertige Gericht Tom
Tomatenpulver mengen.

Schinkennudeln. Unter das
würfel oder angebratene V

h) Wehrmachtssuppenkonserven

Wehrmachtssuppenkonserven
machtssuppenkonserven war
Brühe einrühren und zu die
oder getrocknete Zwiebeln

Zusatz von Fett mit Zwiebeln, Wachol
r Kümmel garkochen. Bis zu einem
rückbehalten und feingehackt unter
kohl mit geriebenen Kartoffeln oder

1 Grütze

en. Fett zerlassen, gewürfelte Zwiebeln
östen. Gewaschene Graupen zugeben.
n andünsten, mit Brühe oder Wasser
arziehen lassen. Mit Hefeextrakt ab-

en mit Gurken. Dem fertigen Gericht
ürzgurken und Gurkenbrühe zugeben.

An Stelle des Hefeextrakts dem fer-
tomatenmark oder angerührtes Toma-
zen. Frische Tomaten im Gericht

n. Durch Anrösten bis zum Gelb-
e drei vorhergehenden Gerichte ge-
uwandeln. Die Graupen nach dem
ropfen lassen.

bes Roggenschrot mit Wasser an-
Stunde vorquellen lassen. Mit dem
in kochende Brühe oder Wasser
enes S... zusetzen, mit
ürze... en kochen und

des Roggenschrot in
rös... e oder Wasser
müs... l zugeben, zehn
id 1/... hen lassen.

Salzwasser oder
Kochzeit bei ge-
Minuten aufquellen
r körnig sein. Auf

1 l Reis 2 bis 3 l Flüssigkeit nehmen. Die benötigte Wassermenge richtet sich nach der Güte des Reises und ist demnach verschieden.

Gedünsteter Reis. Reis waschen und gut abtropfen lassen. Fett oder Öl erhitzen, Zwiebeln darin glasig werden lassen, den Reis zugeben und darin andünsten. Mit Brühe oder Wasser auffüllen und langsam im geschlossenen Gefäß ohne Umrühren aufziehen lassen.

Gedünsteter Reis mit Gemüse. Reis wie oben zubereiten, an Stelle von Zwiebeln feingeschnittenes Suppengemüse wie Möhren, Lauch, Sellerie mitdünsten.

Tomatenreis. Unter den gargekochten oder gedünsteten Reis Tomatenmark oder angerührtes Tomatenpulver mengen. Bei Verwendung frischer Tomaten dieselben mitdünsten oder vorher dünsten, durch ein Sieb streichen und unter den Reis mengen.

g) Teigwaren

Nudeln, Makkaroni, Hörnchen. In Salzwasser kurz kochen und garziehen lassen. Etwas Essig zugeben, damit die Form besser erhalten bleibt. Mit kaltem Wasser abschrecken. Das Wasser mittels Schlauch abziehen und zerlassenes Fett unter die Teigwaren rühren.

Tomatennudeln. Gericht wie oben zubereiten und unter das fertige Gericht Tomatenmark oder angerührtes Tomatenpulver mengen.

Schinkennudeln. Unter das fertige Gericht Schinkenwürfel oder angebratene Wurstwürfel mischen.

h) Wehrmachtssuppenkonserven

Wehrmachtssuppenkonserven als Erbsenmus. Wehrmachtssuppenkonserven warm anrühren, in ungesalzene Brühe einrühren und zu dickem Brei kochen. Frische oder getrocknete Zwiebeln rösten und dazugeben.

Wehrmachtsuppenkonserven als Erbsenmus mit Kartoffeln. Kartoffeln kochen, einen Teil des heißen Wassers abziehen und die Kartoffeln stampfen. Die Wehrmachtsuppenkonserven dickbreiig anrühren, mit heißem Kartoffelwasser und heißer Milch unter die Kartoffeln mengen, kurz aufkochen und garziehen lassen. Geröstete Zwiebeln zugeben.

i) Klöße aus Mehl oder Brot

Mehlkloße. Weizenmehl (200 g) zu dickflüssigem Brei anrühren und so lange bearbeiten, bis sich die Masse vom Löffel löst. Den Brei mit Salz abschmecken. Den Speisenkessel zur Hälfte mit Wasser füllen, Klöße mit dem Löffel vom Teig abstechen, ins kochende Salzwasser geben und kochen, bis sie schwimmen. Aus dem Wasser herausnehmen und in einem Gefäß mit heißem, leicht gesalzenem Wasser bis zur Ausgabe aufbewahren. Als Zugabe zu allen Bratengerichten, auch zu Specktunke und Backobst geeignet.

Brotklöße mit Kräutern

Roggenbrot	150 g
Milch	1/8 l
Ei	1/2 St.
Vollsoja	10 g
Öl	0,01 l
Zwiebeln	5 g
gehackte Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch, Majoran	5 g
Käsepulver	3 g

Roggenbrot klein schneiden, in heißer Milch einweichen, nach dem Weichen mit Ei, Vollsoja, in Öl oder Fett gedünsteten Zwiebeln, Kräutern und Käse mischen und mit Salz abschmecken. Aus der festen Masse Klöße formen und in Salzwasser garziehen lassen.

6. Salate

aus Kartoffeln, verschieden
mit Salat

a) aus gekochten Ka

(Hierzu eignen sich)

Kartoffeln	}	in d schä anm mach Was
Kohlrüben		
Rote Rüben		
Möhren		
Sellerie		
Weißkohl	}	feing Salz trop Getr chen kalte
Rotkohl		
Wirsing		
Bohnen, grüne		

b) aus halbgar geko

Weißkohl	}	feing koche brühe Salat
Rotkohl		
Wirsing		

c) aus rohem Gemüse

Möhren	}	fein r und m
Kohlrüben		
Sellerie		
Sauerkohl		
Gurken		
Blattsalate		un m

konserven als Erbsenmus mit Kar
 n kochen, einen Teil des heißer
 n und die Kartoffeln stampfen. Die
 nkonserven dickbreiig anrühren, mi
 lwasser und heißer Milch unter die
 en, kurz aufkochen und garziehen
 Zwiebeln zugeben.

hl oder Brot

mehl (200 g) zu dickflüssigem Bre
 lange bearbeiten, bis sich die Masse
 Den Brei mit Salz abschmecken. Der
 Hälfte mit Wasser füllen, Klöße mi
 Teig abstechen, ins kochende Salz
 d kochen, bis sie schwimmen. Aus der
 ehmen und in einem Gefäß mi
 gesalzenem Wasser bis zur Ausgabe
 s Zugabe zu allen Bratengerichten
 nke und Backobst geeignet.

utern

150 g

1/8 l

1/2 St.

10 g

0,01 l

5 g

in 5 g

3 g

heißer Milch ei
 Ei, Vollsoja, in
 Kräutern und Kä
 ken. Aus der feste
 Salzwasser garziehe

6. Salate

aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsen usw., angemacht
 mit Salattunke (Marinade)

a) aus gekochten Kartoffeln und Gemüse

(Hierzu eignen sich auch getrocknete Gemüse)

Kartoffeln	}	in der Schale dämpfen oder kochen, schälen, zerkleinern, mit Salattunke anmachen. Kartoffeln vor dem An- machen mit heißer Brühe oder heißem Wasser übergießen.
Kohlrüben		
Rote Rüben		
Möhren		
Sellerie		
Weißkohl	}	feingeschnitten dämpfen oder in wenig Salzwasser kochen. Nach dem Ab- tropfen mit Salattunke anmachen. Getrocknete Gemüse waschen, wei- chen, kochen, heiß anmachen und er- kalten lassen.
Rotkohl		
Wirsing		
Bohnen, grüne		

b) aus halbgar gekochtem Gemüse

Weißkohl	}	feingeschnitten halbgar dämpfen oder kochen. Jüngere Gemüse nur über- brühen, nach dem Abtropfen mit Salattunke anmachen.
Rotkohl		
Wirsing		

c) aus rohem Gemüse

Möhren	}	fein reiben oder sehr fein schneiden und mit Salattunke anmachen.
Kohlrüben		
Sellerie		
Sauerkohl		
Gurken	}	unmittelbar vor der Ausgabe an- machen.
Blattsalate		

d) Geeignete Zusammenstellungen

Kartoffeln, Möhren, Weißkohl

Kartoffeln, Gurken

Kartoffeln, grüne Bohnen

Kartoffeln, Sellerie, Äpfel

Reis, Möhren, Sellerie

Gurken, Blattsalat

Tomaten, Blattsalat

Kohlrüben, Wirsing, Sellerie

e) Salattunke (Marinade)

besteht aus Essig, Öl, feingeschnittenen Zwiebeln, Salz, Zucker nach Geschmack und frischen Kräutern wie Borretsch, Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Brennessel oder auch geriebenem Meerrettich.

Außer den Blattsalaten alle Gemüsesalate, wenn möglich, einige Stunden in der Marinade durchziehen lassen.

7. Süßspeisen

a) Süßspeisen

Dazu Puddingpulver	}	20 g
oder Reis		
oder Graupen		
oder Grieß		
oder Haferflocken		
und Zucker		20 g
und Milch		1/4 l

Hierbei kann ein Teil der frischen Milch durch Wasser, entrahmte Frischmilch oder Magermilchpulver ersetzt werden.

Die Verwendung von Magermilchpulver empfiehlt sich besonders in der heißen Jahreszeit, da Frischmilch bei längerem Stehen säuert.

Magermilchpulver. Für 1
pulver nehmen. Mager
anrühren, das übrige
und das angerührte Pul

Kochanweisung:
bringen oder so lange
Dampf entweicht (Koc
Magermilch zunächst v
Wallen bringen und d
Unter Rühren den Z
pulver oder den Grieß
menge anrühren.

Das gut angerührte
unter ständigem Rühre
und so lange weiterrü
dick ist.

Deckel schließen, Fe
je nach Menge etwa
Kessel garen lassen.

Reis und Haferflock
10 Minuten kochen
lassen. Zitronenschale

Graupen im Wasser
und Zucker sowie Zitro
garquellen lassen. Die
Größe der Graupen.

Wenn Gefäße vorhan
erkalten lassen. In Koch

Graupen oder Reis mit K
wie oben behandeln. An
Kunsthonig zugeben oc
Zuckers durch Kunstho

Graupen oder Reis mit K
wie oben behandeln. D
in der Bratenpfanne rö
einige Minuten kochen la
ist. Die Lösung unter
geben. In diesem Fa

Zusammenstellungen

n, Weißkohl

n

Bohnen

e, Äpfel

lerie

t

at

g, Sellerie

(Marinade)

sig, Öl, feingeschnittenen Zwiebeln
ch Geschmack und frischen Kräutern
chnittlauch, Petersilie, Kerbel, Brenn
n geriebenem Meerrettich.

lattsalaten alle Gemüsesalate, wenn
Stunden in der Marinade durchziehen

20 g

n Milch durch
er Magermilch

pulver empfiehlt
szeit, da Frisch

Magermilchpulver. Für 1 Liter Wasser 80 g Magermilchpulver nehmen. Magermilchpulver mit $\frac{1}{4}$ des Wassers anrühren, das übrige Wasser zum Kochen bringen und das angerührte Pulver hineingeben.

Kochanweisung: Die Flüssigkeit zum Kochen bringen oder so lange erhitzen, bis aus Deckelventil Dampf entweicht (Kochbeginn). Bei Verwendung von Magermilch zunächst wenig Wasser mit Zucker zum Wallen bringen und dann erst die Milch hinzugeben.

Unter Rühren den Zucker hinzufügen. Das Puddingpulver oder den Gries mit der angegebenen Wassermenge anrühren.

Das gut angerührte Pulver oder den Gries langsam unter ständigem Rühren in die heiße Flüssigkeit geben und so langeiterrühren, bis die Masse einheitlich dick ist.

Deckel schließen, Feuer herausnehmen und Speise je nach Menge etwa 10 Minuten in geschlossenem Kessel garen lassen.

Reis und Haferflocken dagegen trocken einrühren. 10 Minuten kochen und etwa 20 Minuten ziehen lassen. Zitronenschale mitkochen.

Graupen im Wasser kalt ansetzen und später Milch und Zucker sowie Zitronenschale zufügen und langsam garquellen lassen. Die Garzeit richtet sich nach der Größe der Graupen.

Wenn Gefäße vorhanden sind, sofort ausfüllen und erkalten lassen. In Kochgeschirrdeckel ausgeben.

Graupen oder Reis mit Kunsthonig. Graupen oder Reis wie oben behandeln. An Stelle von Zucker zerlassenen Kunsthonig zugeben oder auch nur einen Teil des Zuckers durch Kunsthonig ersetzen.

Graupen oder Reis mit Karamel. Graupen oder Reis wie oben behandeln. Den Zucker gelb bis hellbraun in der Bratenpfanne rösten, mit Wasser löschen und einige Minuten kochen lassen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Lösung unter die Graupen oder den Reis geben. In diesem Falle Zitronenschale weglassen.

Quarksüßspeise (etwa 125 g). Den Quark durch gründliches Bearbeiten geschmeidig machen, mit wenig Salz, 20 g Zucker und abgeriebener Zitronenschale abschmecken.

Bei trockenem Quark nach und nach Milch, Wasser oder Fruchtsaft einarbeiten.

Weitere Verbesserungsmöglichkeiten durch Zugabe von Rosinen oder Obst, Marmelade oder Rum.

Quark und Graupen. Die Hälfte der angesetzten Mengen von Graupen und Quark nehmen, wie oben einzeln behandeln und nach dem Abkühlen der Graupen zusammenmischen.

b) Süße Tunken aus

Puddingpulver. Herstellen wie Pudding, aber nur 10 g Pulver auf $\frac{1}{4}$ l Milch nehmen.

Zum Erkalten ausschöpfen und mehrmals umrühren, damit keine Haut entsteht.

Marmelade oder gedicktem Fruchtsaft. Marmelade mit Wasser, wenn geliert mit heißem Wasser möglichst unter Zusatz von Wein anrühren. Mit Zitronenschale und Saft abschmecken.

c) Kaltschalen aus

Puddingpulver wie süße Tunken bereiten. An Stelle von $\frac{1}{4}$ l wird $\frac{1}{3}$ l Flüssigkeit genommen; die übrigen Zutaten in der gleichen Menge wie für süße Tunken.

Marmelade oder gedicktem Fruchtsaft oder Obst mit 3—5 g angerührtem Puddingpulver, das kochend eingerührt wird, binden und kaltwerden lassen.

d) Kompott

Frischobst, Backobst. Obst in Wasser mit Zucker aufkochen und erkalten lassen. Backobst vorher einweichen.

8. Brotaufstrich aus Bratlingspulver

Aus Bratlingspulvermasse herzustellen.

Arbeitsgang zu Herstellung:
Fleisch oder Fisch mit Salz halb garkochen, herausnehmen, durch Fleischwolfmaschine (feinste Scheibe) mahlen, mit 0,05 l Brühe (0,05 l) Bratlingspulver versetzen, mit Fleisch oder Fisch und kräftig mit dem Schneebesen umrühren. Der Aufstrich hell und locker wird.

Mengenangabe für 100 g
des Kochverlustes von 100 g

Bratlingspulver
Wasser
Fett
Fleisch oder Fisch
Suppengrün

Gewürzzusatz für einzelne
berechnet auf 100 g
frische Zwiebeln,
frische Zwiebeln,
trockene Zwiebeln,
Tomatenmark
Senf

An Stelle von Fleisch oder
masse durch zerkleinerte
ken, Bückling, Hering, Sardinen
werden.

Gute Streichfähigkeit wird
statt des Fettes erreicht, um
Fett 0,01 l Öl. Wasser und
Pulver darin zur Bratlingspulver
schmackszusätzen versehen.

etwa 125 g). Den Quark durch gründ-
lich geschmeidig machen, mit wenig Salz
und abgeriebener Zitronenschale ab-

den Quark nach und nach Milch, Wasser
einarbeiten.

Verbesserungsmöglichkeiten durch Zugabe
von Obst, Marmelade oder Rum.

ben. Die Hälfte der angesetzten Mengen
Milch und Quark nehmen, wie oben ein-
gerührt und nach dem Abkühlen der Graupen
einreiben.

aus

herstellen wie Pudding, aber nur 10 g
Milch nehmen.

ausgeschöpfen und mehrmals umrühren
bis die Masse nicht mehr flüssig ist.

mit verdicktem Fruchtsaft. Marmelade mit
heißem Wasser möglichenfalls
mit Wein anrühren. Mit Zitronenschale
abdecken.

arbeiten. An Stelle von
Milch; die übrigen Zutaten
für süße Tunken.

Fruchtsaft oder Obst mit
Wasser, das kochend ein-
gerührt werden lassen.

in Wasser mit Zucker
einweichen. Backobst vorher ein-

8. Brotaufstrich aus Bratlingspulver

Aus Bratlingspulver ist zunächst Bratlings-
masse herzustellen.

Arbeitsgang zu Herstellung der Grundmasse:

Fleisch oder Fisch mit Suppengrün in 0,05 l Wasser
halb garkochen, herausnehmen und durch die Fleisch-
maschine (feinste Scheibe) drehen. In der kochenden
Brühe (0,05 l) Bratlingspulver ausquellen und abkühlen
lassen, mit Fleisch oder Fisch und Fett mischen, salzen
und kräftig mit dem Schneebesen schlagen, bis die Masse
hell und locker wird.

Mengenangabe für 100 g (unter Berücksichtigung
des Kochverlustes von 10 g):

Bratlingspulver	30 g
Wasser	50 g
Fett	15 g
Fleisch oder Fisch	10 g
Suppengrün	5 g
	<hr/>
	110 g

Gewürzzusatz für einzelne Geschmacksrichtungen
berechnet auf 100 g fertige Masse:

frische Zwiebeln, ungeröstet	5 g
frische Zwiebeln, geröstet	5 g
trockene Zwiebeln, geröstet	2 g
Tomatenmark	10—12 g
Senf	8—10 g

An Stelle von Fleisch oder Fisch kann die Bratlings-
masse durch zerkleinerte gekochte Fleischreste, Schin-
ken, Bückling, Hering, Sardellen oder Senf abgeändert
werden.

Gute Streichfähigkeit wird durch Zugabe von Öl
statt des Fettes erreicht, und zwar an Stelle von 15 g
Fett 0,01 l Öl. Wasser und Öl werden aufgekocht, das
Pulver darin zur Bratlingsmasse gekocht und mit Ge-
schmackszusätzen versehen.

Käsepulver

Käsepulver mit kaltem Wasser anrühren und kräftig durchrühren, bis alles gleichmäßig durchfeuchtet ist.

Dann sofort herausnehmen und auf einem Brett oder Tisch in Form eines Blocks oder in kleinere Rollen kneten.

Die Masse festigt sich nach einigen Minuten und soll so geformt sein, daß sie leicht in Portionen geschnitten werden kann.

Die zuzusetzende Wassermenge richtet sich nach der gewünschten Beschaffenheit:

zu schnittfestem Käse auf 1 kg Pulver	1 l Wasser
zu streichfähigem Käse „ 1 kg „	1 ¹ / ₂ l „
zu weichem Käse „ 1 kg „	1 ³ / ₄ l „

Zusätze von Kümmel
Paprika
Pfeffer
Schnittlauch und
Zwiebeln

während des Anmachens dienen als willkommene Abwechslung.

Marmeladenpulver

Den Inhalt der Packung mit der darauf angegebenen Wassermenge in einem Gefäß glattrühren. Danach die beiliegende Zitronensäuremenge kräftig 1 bis 2 Minuten unterrühren.

Die Masse festigt sich in ungefähr 45 Minuten und kann dann in Portionen geteilt werden. Es ergeben die
Eimerpackung (6 kg) 10 kg Marmelade = 50 Portionen
Beutelpackung (600 g) 1 kg Marmelade = 5 Portionen

Wird die Marmelade nicht am gleichen Tage ausgegeben, so muß abgekochtes Wasser verwendet werden.

kaltem Wasser anrühren und kräftig
gleichmäßig durchfeuchtet ist.

ausnehmen und auf einem Brett oder
eines Blocks oder in kleinere Rollen

t sich nach einigen Minuten und so
daß sie leicht in Portionen geschnitten

Die Wassermenge richtet sich nach der
Maffenhheit:

Käse auf 1 kg Pulver	1 l Wasser
Käse „ 1 kg „	1 1/2 l „
„ 1 kg „	1 3/4 l „

mmel
orika
ffer
chnittlauch und
iebeln
machens dienen als willkommene

er
F
der
gl
e k
geben
nach d
Minuten

teilen
steil
uten un
geben d

kg
kg
0 Portionen
5 Portionen

en Tage an
ser verwend

Mehrtopfgerichte

C. Mehrtopfgerichte

Zusammenstellung

Kochanweisung siehe unten

1. In der Feldküche ohne Behälter

(nur möglich, wenn sich die

Gericht: Rindfleisch Br

Gerät: Speisenkessel S

Grundzutaten:

Fleisch

Kartoffeln

frisches Gemüse

davon als

Suppengemüse für Br

und als Gemüsesalat

Arbeitsgang. Knochen au
Knochensack kalt im Ke
großen, etwa 2—3 kg schw
Wasser geben und garko
Speisenträger warmhalten
Portionen schneiden, oder
in heißer Brühe warmhalten

Kartoffeln und Suppengem

Gemüse zu Salat im Kaffee
kochen, in den Eimern mi
und abkühlen lassen.

Bei folgenden Zusammenste
toffel- und Gemüsemengen in
satzes anteilmäßig verschiebba

Gericht: Rindfleisch Senftu

Gerät: Speisenkessel Speisentr

Erst Fleisch kochen, Brühe fr
träger füllen. In der übrigen Brü

C. Mehrtopfgerichte

Zusammenstellung und Arbeitsgang

Kochanweisung siehe unter Einzelgerichte Seite 65

1. In der Feldküche ohne Brateinrichtung und ohne Behelfsgeräte

(nur möglich, wenn sich die Truppe in Ruhe befindet)

Gericht: Rindfleisch Brühkartoffeln Gemüsesalat
Gerät: Speisenkessel Speisenkessel Kaffeekessel

Grundzutaten:

Fleisch	150 g
Kartoffeln	1000 g
frisches Gemüse	400 g

davon als

Suppengemüse für Brühkartoffeln	150 g
und als Gemüsesalat	250 g

Arbeitsgang. Knochen auslösen, kleinhacken, im Knochensack kalt im Kessel ansetzen. Fleisch in großen, etwa 2—3 kg schweren Stücken ins kochende Wasser geben und garkochen, herausnehmen, im Speisenträger warmhalten und vor der Ausgabe in Portionen schneiden, oder vorher portionieren und in heißer Brühe warmhalten.

Kartoffeln und Suppengemüse in der Brühe kochen.

Gemüse zu Salat im Kaffeekessel halbgar- oder garkochen, in den Eimern mit Salattunke anmachen und abkühlen lassen.

Bei folgenden Zusammenstellungen sind die Kartoffel- und Gemüsemengen innerhalb des Portionsatzes anteilmäßig verschiebbar.

Gericht: Rindfleisch Senftunke Brühkartoffeln
Gerät: Speisenkessel Speisenträger Speisenkessel

Erst Fleisch kochen, Brühe für Tunke in Speisenträger füllen. In der übrigen Brühe Kartoffeln kochen.

Brühe mit geriebenem Weißbrot zu Tunke binden und mit Senf abschmecken.

Gericht: Dauerfleisch Sauer Kohl Kartoffeln
Gerät: Speisenkessel Speisenkessel Speisenkessel
Dauerfleisch im Sauer Kohl kochen, in Speisenträgern warmhalten, danach Salzkartoffeln dämpfen.

Gericht: Fleisch Grüne Bohnen Kartoffeln
Gerät: Speisenkessel Speisenkessel Kaffeekessel
Fleisch mit Bohnen im Speisenkessel und Kartoffeln im Kaffeekessel kochen.

Gericht: Nudelsuppe Rindfleisch Wirsing Kohl
Gerät: Kaffeekessel Speisenkessel Speisenkessel
Fleisch kochen, den größten Teil der Brühe zur Suppe in den Kaffeekessel füllen. Kohl in der übrigen Brühe kochen, mit Kartoffeln oder Mehl binden. Nudeln in die Brühe des Kaffeekessels geben.

Gericht: Königsberg. Klops Gurkentunke Pellkartoffeln
Gerät: Kaffeekessel Kaffeekessel Speisenkessel

Gericht: Pudding
Gerät: Speisenkessel

Pudding kochen und in Eimer ausschöpfen. Pellkartoffeln kochen. Klopse im Kaffeekessel garziehen lassen, in Speisenträger warmhalten. Brühe zu Tunke binden, im Kaffeekessel zubereiten. Geschnittene Gurken zugeben.

2. In der Feldküche unter Behelfsge

(Brat- oder Stielpfanne — die Truppe in R

Gericht: Rinderschmorbraten
Gerät: Bratpfanne

Grundzutaten:

Fleisch
Kartoffeln
Sauer Kohl

Arbeitsgang. Fleisch in der Bratpfanne in Fett anbraten, herausholen und Zwiebeln in diesem Fett zugeben, mit Brühe aus dem Kessel in der Bratpfanne gebräunt gekochten Knochen auffüllen. Fleisch garschmoren.

Bei genügend großer Pfanne falls in Speisenträger füllen verlängern.

Kartoffeln im Speisenkessel kochen. Sauer Kohl kleinhacken und zugeben.

Gericht: Gekochtes Rind- Kräuter

Gerät:

Fleisch
Teil der Br

ebenem Weißbrot zu Tunke binden
schmecken.

Rindfleisch **Sauerkohl** **Kartoffeln**
Speisenkessel Speisenkessel Speisenkessel
im Sauerkohl kochen, in Speise-
ten, danach Salzkartoffeln dämpfen.

Grüne Bohnen **Kartoffeln**
Speisenkessel Kaffeekessel
ohnen im Speisenkessel und Kartoffel-
kessel kochen.

Rindfleisch **Wirsingkohl**
Speisenkessel Speisenkessel
den größten Teil der Brühe zur
Kaffeekessel füllen. Kohl in der übrigen
mit Kartoffeln oder Mehl binden.
Brühe des Kaffeekessels geben.

Gurkentunke **Pellkartoffeln**
Kaffeekessel Speisenkessel
ding

in und in Eimer ausschöpfen, Pell-
n. Klopse im Kaffeekessel garziehen
träger warmhalten. Brühe zu Tunke
Kaffeekessel zubereiten. Geschnittene

2. In der Feldküche unter Zuhilfenahme von Behelfsgeräten

(Brat- oder Stielpfanne — nur möglich, wenn sich die Truppe in Ruhe befindet)

Gericht: Rinderschmorbraten Kartoffeln Sauerkohlsalat

Gerät: Bratpfanne Speisenkessel Eimer

Grundzutaten:

Fleisch	150 g
Kartoffeln	1000 g
Sauerkohl	150 g

Arbeitsgang. Fleisch in der Bratpfanne über der Feuerstelle in Fett anbraten, herausnehmen, Suppengemüse und Zwiebeln in diesem Fett andünsten, Fleisch wieder zugeben, mit Brühe aus den ausgelösten, zerkleinerten, in der Bratpfanne gebräunten und im Kaffeekessel gekochten Knochen auffüllen, Pfanne zudecken und Fleisch garschmoren.

Bei genügend großer Pfanne Tunke binden, anderenfalls in Speisenträger füllen und mit heißer Brühe verlängern.

Kartoffeln im Speisenkessel kochen.

Sauerkohl kleinhacken und mit Salattunke anmachen.

Gericht: Gekochtes Rind- Kräutertunke Brühkartoffeln fleisch

Gerät: Speisenkessel Bratpfanne Speisenkessel

Fleisch kochen, im Speisenträger warmhalten, einen Teil der Brühe für Tunke in einem anderen Speisen-

träger zurückbehalten, Kartoffeln in der übrigen Brühe kochen. Mehlschwitze zur Tunke in der Bratpfanne bereiten, mit Brühe auffüllen und Kräuter zugeben.

Gericht: Gekochtes Rind- Tomatentunke Nudeln
fleisch

Gerät: Speisenkessel Bratpfanne Speisenkessel

Arbeitsfolge wie oben. An Stelle der Kartoffeln Nudeln. Statt der Kräuter Tomatentunke.

Gericht: Schweinebraten Pellkartoffeln Kohlsalat

Gerät: Bratpfanne Speisenkessel Speisenkessel

Fleisch mit wenig Wasser ansetzen. Nach Verdampfen im eigenen Fett mit Zwiebeln und Möhren weiterbraten. Bei Bedarf wenig Flüssigkeit zugeben. Zugedeckt garmachen. Tunke binden.

Kohl halbgar kochen, im Eimer mit Salattunke anmachen.

Kartoffeln im Speisenkessel in der Schale kochen.

Gericht: Gulasch

Szegediner Gulasch

Krautgulasch

Braunes Würzfleisch

Geschmorte Rinderschnitten

Gerät: Bratpfanne

Geschnittenes Fleisch mit Zwiebeln scharf anbraten und Saft eindicken, mit Brühe oder Wasser auffüllen, garschmoren und binden. Reicht die Bratpfanne für

die Tunke nicht aus, Speisenkessel fertig zu kochen.

Bei Szegediner Gulasch geschnittenen Sauerkohl

Bei Krautgulasch gesch

Anbraten zusetzen, Kü

Bei braunem Würzfl

Gewürzgurken und Essi

Kartoffeln, Reis oder

kochen.

Gericht: Sauerfleisch
Haschee

Gerät: Kaffeekessel

Fleisch im Kaffeekessel
Sauerfleisch in Streifen
die Fleischmaschine dreh

In der Bratpfanne dun

den Kaffeekessel geben
Fleisch zugeben und nac

Milchreis im Speisenke

Kartoffeln kochen.

Gericht: Ge

Gerät:

Klops
warmh

Kart
und in

Sup

ten, Kartoffeln in der übrigen Brühe
witze zur Tunke in der Bratpfanne
ne auffüllen und Kräuter zugeben.

es Rind- Tomatentunke Nudeln
ch

kessel Bratpfanne Speisenkessel

le oben. An Stelle der Kartoffeln
r Kräuter- Tomatentunke.

ebraten Pellkartoffeln Kohlsalat
fanne Speisenkessel Speisenkessel

enig Wasser ansetzen. Nach Ver-
nen Fett mit Zwiebeln und Möhren
i Bedarf wenig Flüssigkeit zugeben.
chen. Tunke binden.

kochen, im Eimer mit Salattunke

peisenkessel in der Schale kochen.

r Gulasch Kartoffeln
sc Nudeln

nnitten

Zwieb
rühe od
Reich

die Tunke nicht aus, so ist das Fleisch im Kaffee-
kessel fertig zu kochen.

Bei Szegediner Gulasch nach dem Anbraten kurz
geschnittenen Sauerkohl zugeben.

Bei Krautgulasch geschnittenen Weißkohl nach dem
Anbraten zusetzen, Kümmel und Essig zufügen.

Bei braunem Würzfleisch nach dem Garschmoren
Gewürzgurken und Essig zusetzen.

Kartoffeln, Reis oder Teigwaren im Speisenkessel
kochen.

Gericht: Sauerfleisch Kartoffeln Milchreis
Haschee Kartoffeln

Gerät: Kaffeeessel Speisenkessel Speisenkessel

Fleisch im Kaffeeessel kochen, herausnehmen, zu
Sauerfleisch in Streifen schneiden, zu Haschee durch
die Fleischmaschine drehen.

In der Bratpfanne dunkle Mehlschwitze bereiten, in
den Kaffeeessel geben und mit Brühe aufkochen.
Fleisch zugeben und nach Kochanweisung würzen.

Milchreis im Speisenkessel bereiten und ausfüllen.
Kartoffeln kochen.

Gericht: Gemüsesuppe Bratklops Kartoffelsalat

Gerät: Kaffeeessel Brat- oder Stielpfanne Speisenkessel

Klops in heißem Fett braten und im Speisenträger
warmhalten.

Kartoffeln in der Schale kochen, schälen, schneiden
und im Kessel mit Salattunke annachen.

Suppe im Kaffeeessel bereiten.

Gericht: Sauerbraten

Gerät: Bratpfanne

Salzkartoffeln

Speisenkessel

Kopfsalat

Behelfsgerät

Wenn Marinieren des Fleisches nicht möglich, wie Schmorbraten behandeln und während des Garens von Zeit zu Zeit etwas verdünnten Essig nachfüllen. Als Gewürz Lorbeerblatt, Gewürzkörner.

Salat kurz vor der Ausgabe anmachen.

Gericht: Frikassee

Gerät: Bratpfanne
Kaffeekessel

Pellkartoffeln

Speisenkessel

Rhabarberkompott

Speisenkessel
Behelfsgerät

Fleisch im Kaffeekessel kochen, herausnehmen und in Würfel schneiden. Im Behelfsgerät (Bratpfanne) helle Mehlschwitze bereiten und im Kaffeekessel mit Fleischbrühe eine Tunke bereiten. Das Fleisch wird darin erhitzt.

Rhabarber in Stücke schneiden, in Zuckerlösung dünsten. In Eimer, Speisenträger oder Wanne (nicht verzinkt) ausfüllen und gut auskühlen lassen.

Gericht: Geschmorte Schweineschnitten

Gerät: Bratpfanne

Möhren

Speisenkessel

Kirschenkompott

Speisenkessel
Speisenträger

Fleisch in der Bratpfanne gut anbraten. In Bratpfanne Tunke bereiten und das Fleisch darin schmoren.

Kirschen in Zuckerlösung kurz kochen und zum Abkühlen ausfüllen.

3. In der Feldküche mit B

a) in Ruhestellung

Dieselben Gerichte wie u
Geschmortes Fleisch ist
bereiten.

Außerdem weitere geeign

Gericht: Kartoffelsuppe

Gerät: Kaffeekessel

Kartoffeln in Stücke sch
stampfen, feingeschnittenes
lage mitkochen und gerös
würfel vor der Ausgabe
Brot vor der Fleischzubereit
rösten.

Das gewürfelte Fleisch v
Brühe auffüllen, Gewürz
garschmoren. Schweineblu
kochen lassen.

Reis wie Gemüse in k
wasser geben und 10 Mi
nuten bei geschlossenem
Feuerung auflass

Gericht:

Gerät:

Fleis
Fett
schm
und

Salzkartoffeln

Speisenkessel

s Fleisches nicht möglich, wie
In und während des Garens
s verdünnten Essig nachfüllen.
tt, Gewürzkörner.

Ausgabe anmachen.

Kartoffeln

Speisenkessel

sel kochen, herausnehmen und
Im Behelfsgerät (Bratpfanne)
eiten und im Kaffeekessel mit
ke bereiten. Das Fleisch wird

e schneiden, in Zuckerlösung
eisenträger oder Wanne (nicht
1 gut auskühlen lassen.

Möhren

Speisenkessel

fanne gut anbraten. In Brat-
und das darin schmo-

ösun

Kopfsalat

Behelfsgerät

3. In der Feldküche mit Brateinrichtung

a) in Ruhestellung

Dieselben Gerichte wie unter 1 und 2.

Geschmortes Fleisch ist in der Brateinrichtung zu bereiten.

Außerdem weitere geeignete Gerichte:

Gericht: Kartoffelsuppe

Gerät: Kaffeekessel

Kartoffeln in Stücke schneiden, in Brühe kochen, stampfen, feingeschnittenes Suppengemüse als Einlage mitkochen und geröstete Zwiebeln oder Brotwürfel vor der Ausgabe zugeben. Zwiebeln oder Brot vor der Fleischzubereitung in der Brateinrichtung rösten.

Das gewürfelte Fleisch wie Gulasch anbraten, mit Brühe auffüllen, Gewürz zugeben und zugedeckt garschmoren. Schweineblut einrühren, nicht mehr kochen lassen.

Reis wie Gemüse in kochende Brühe oder Salzwasser geben und 10 Minuten kochen. Dann 20 Minuten bei geschlossenem Deckel und ohne weitere Feuerung aufquellen lassen.

Gericht:

Geschmorte Schweineschnitten

Gerät:

Brateinrichtung

Pellkartoffeln

Speisenkessel

Quarksüßspeise

Eimer

Fleisch in Scheiben schneiden und in gewonnenem Fett auf beiden Seiten scharf anbraten und garschmoren. In der Brateinrichtung aus dem Bratenfett und Mehl eine Mehlschwitze bereiten, mit Brühe oder

Wasser auffüllen und mit Tomatenmark und Gewürzen abschmecken.

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen.

Quark kalt im Eimer bearbeiten, damit er geschmeidig wird, Milch oder Saft, Zucker usw. untermengen.

Gericht: Schweinekotelett
oder Fleischklops

Gerät: Brateinrichtung

Kartoffeln in der Schale kochen, abziehen, schneiden. Helle Mehlschwitze in der Brateinrichtung herstellen. Im Kessel aus Brühe oder Wasser und Mehlschwitze Tunke herstellen und würzen. Kartoffeln zugeben und darin erhitzen.

Koteletts oder Klopse nach entsprechender Bearbeitung in heißem Fett ausbacken und im Speisenträger warmhalten.

Gericht: Fischragout

Gerät: Brateinrichtung

Dunkle Mehlschwitze herstellen, mit Brühe oder Wasser auffüllen, kräftig würzen. Fischwürfel zugeben und dann garziehen lassen.

Salzkartoffeln im Speisenkessel kochen.

Petersilienkartoffeln
Majorankartoffeln

Speisenkessel

b) auf dem Marsch

Gericht: Gekochtes
Schweinefleisch

Gerät: Brateinrichtung

Fleisch mit dem Sauerkohl kochen, damit beides zu Teil des Sauerkohls zu vor der Ausgabe beifügt, Fleisch heraus aufbewahren. Vor der Ausgabe mit Mehl oder rohen ge-

Pellkartoffeln vor der Ausgabe einsetz in den Kessel Siebeinsatz einfüllen, oder Wasser oder Brühe in den Kessel der Garzeit einfüllen und anheizen.

Gericht: Hammelfleisch

Gerät: Brateinrichtung

Arbeitsgang wie beim

Gericht: Gekochtes
Rindfleisch

Gerät: Speisenkessel

Vor der Ausgabe
kräftig würzen
Mehl zugeben
kochen
portionieren
ausgeben

b) auf dem Marsch

Gericht:	Gekochtes Schweinefleisch	Sauerkohl	Tunkenkartoffeln od. Pellkartoffeln
Gerät:	Brateinrichtung	Brateinrichtung	Speisenkessel

Fleisch mit dem Sauerkohl in der Brateinrichtung kochen, damit beides zu gleicher Zeit gar ist. Einen Teil des Sauerkohls zurückbehalten und kleingehackt vor der Ausgabe beifügen. Wenn Essenausgabe unbestimmt, Fleisch herausnehmen und im Speisenträger aufbewahren. Vor der Essenausgabe den Sauerkohl mit Mehl oder rohen geriebenen Kartoffeln binden.

Pellkartoffeln vor dem Marsch auf den Dämpfeinsatz in den Kessel geben. Wasser nur bis zum Siebeinsatz einfüllen, oder getrocknete Kartoffeln mit Wasser oder Brühe in den Kessel geben und den Kessel der Garzeit entsprechend vor der Essenausgabe anheizen.

Gericht:	Hammelfleisch	grüne Bohnen	Kartoffeln
Gerät:	Brateinrichtung	Brateinrichtung	Speisenkessel

Arbeitsgang wie beim vorigen Gericht.

Gericht:	Gekochtes Rindfleisch	Tomatentunke	Nudeln
Gerät:	Speisenkessel	Brateinrichtung	Speisenkessel

Vor dem Marsch Mehlschwitze bereiten oder vorrätige zur Tunke verwenden. Rindfleisch kochen, die Mehlschwitze mit Brühe auffüllen und einige Zeit kochen. Fleisch im Speisenträger warmhalten oder portioniert in die Tunke geben und mit derselben ausgeben. Nudeln in der übrigen Fleischbrühe kochen.

Gericht: Gekochtes Rindfleisch Gurkentunke Kartoffeln

Gerät: Speisenkessel Brateinrichtung Speisenkessel

Arbeitsgang wie beim vorigen Gericht.

Gericht: Gulasch von Fleischkonserven Kartoffeln

Gerät: Brateinrichtung Speisenkessel

Braune Mehlschwitze in der Brateinrichtung herstellen, wenn möglich schon vor dem Marsch, oder vorrätige verwenden. Mit Wasser oder Brühe aus dem Kaffeekessel auffüllen, würzen, vor der Essenausgabe Fleischkonserven zugeben.

D. Vorschläge für

1. In der Feldküche ohne Behelfsgeräte

Gericht: Gemüsesuppe
Gerät: Speisenkessel

Gericht: Nudeln
Gerät: Speisenkessel

Gericht: Kartoffelbrei
Gerät: Speisenkessel

2. In der Feldküche mit Behelfsgeräten

Gericht: Geröstete Graupen Suppe
Gerät: Bratpfanne, Speisenkessel

Gericht: Gulasch
Gerät: Bratpfanne

Gericht: Tomatensuppe
Gerät: Bratpfanne, Speisenkessel

3. In der Feldküche mit Behelfsgeräten

Gericht: Kochdauerwurst
Gerät: Brateinrichtung

Gericht: ...
Gerät: ...

Gericht: ...
Gerät: ...

*)

Fleisch Gurkentunke Kartoffeln

Brateinrichtung Speisenkessel

aus vorigen Gericht.

Fleischkonserven Kartoffeln

Brateinrichtung Speisenkessel

in der Brateinrichtung her-
bereiten schon vor dem Marsch, oder
Mit Wasser oder Brühe aus-
kochen, würzen, vor der Essen-
zeit zugeben.

D. Vorschläge für warme Abendkost

1. In der Feldküche ohne Brateinrichtung und ohne Behelfsgeräte

Gericht:	Gemüsesuppe	Fleischklöße
Gerät:	Speisenkessel	Kaffeekessel
Gericht:	Nudeln	Backobst*)
Gerät:	Speisenkessel	Speisenkessel
Gericht:	Kartoffelbrei	Sauerkohl
Gerät:	Speisenkessel	Kaffeekessel

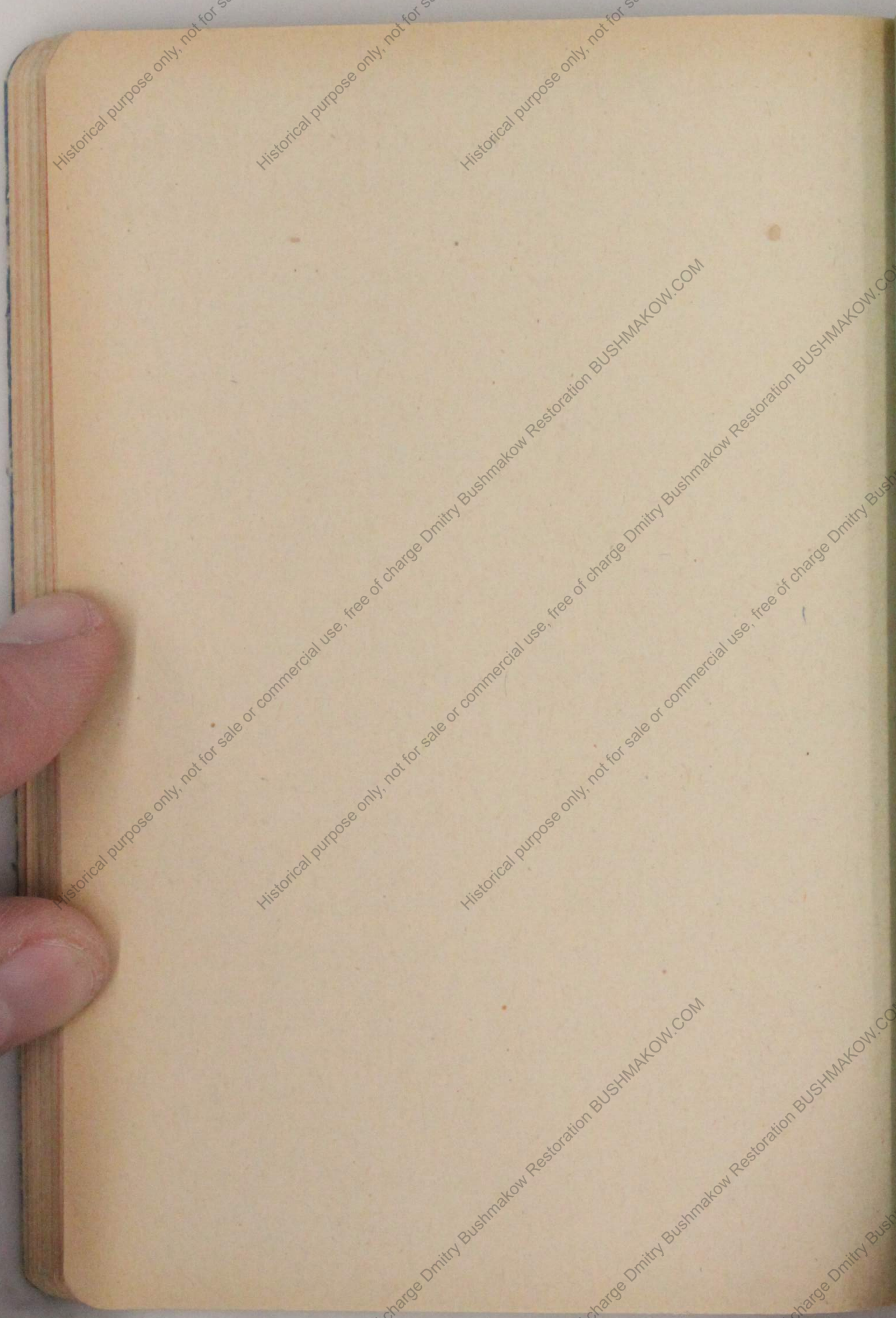
2. In der Feldküche unter Zuhilfenahme von Behelfsgeräten

Geröstete-		
Gericht:	Graupen Suppe	Quarksüßspeise
Gerät:	Bratpfanne, Speisenkessel	Eimer
Gericht:	Gulasch	Nudeln
Gerät:	Bratpfanne	Speisenkessel
Gericht:	Tomatensuppe	Grießflammeri*)
Gerät:	Bratpfanne, Speisenkessel	Speisenkessel

3. In der Feldküche mit Brateinrichtung

Gericht:	Kochdauerwurst	Kartoffelsalat
Gerät:	Brateinrichtung	Speisenkessel
Gericht:	Fleischklopse	braune Tunkenkartoffeln
Gerät:	Brateinrichtung	Bratpfanne, Speisenkessel
Gericht:	Fischragout	Pellkartoffeln
Gerät:	Brateinrichtung	Speisenkessel

*) sind vorher zu kochen und auszuschöpfen.



Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge Dmitry Bushmakow Restoration BUSHMAKOW.COM

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge Dmitry Bushmakow Restoration BUSHMAKOW.COM

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge Dmitry Bushmakow Restoration BUSHMAKOW.COM

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge Dmitry Bushmakow Restoration BUSHMAKOW.COM

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge Dmitry Bushmakow Restoration BUSHMAKOW.COM

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge Dmitry Bushmakow Restoration BUSHMAKOW.COM

Technische Hilfsmittel

V Technische

A. Behelfsmäßige Ko

Zur Verbesserung der Kost
Feldküche tragen eine behelf
die Verwendung behelfsmäßige
(Siehe Bild 1—6.)

1. Kochstelle

Nach Bild 1 Loch in W
Seiten schräg auslaufend gra
darüber legen. Nach Bild 2
Steinen, wobei Seiten in Wir
Bei großer Aufstellfläche des
entbehrlich. Starke Wind
Steinen oder Blech abschwäch

2. Behelfsgeräte

Bratpfanne — Bild 3 —. Zum
von Fleischgerichten wie
schnitten, Gulasch, zum Dün
zur Herstellung von Mehlsch
rösten von Graupen, Grieß,

Stielpfanne — Bild 4 —. Zum
Rösten von Zwiebeln, Speck
Mengen von Suppengemüse,

Blechdosen — Bild 5 —. Als
Reibeisen. Zum Reiben roher
lerie, Me...

Schneebes
Bratlin
Marm

Schälme
Schäl

*) Grö
25X
35)

V

Technische Hilfsmittel

A. Behelfsmäßige Kochstellen u. Geräte

Zur Verbesserung der Kost und zur Entlastung der Feldküche tragen eine behelfsmäßige Kochstelle und die Verwendung behelfsmäßiger Geräte wesentlich bei. (Siehe Bild 1—6.)

1. Kochstelle

Nach Bild 1 Loch in Windrichtung nach beiden Seiten schräg auslaufend graben. 2 Eisenstäbe quer darüber legen. Nach Bild 2 auf ebener Erde mittels Steinen, wobei Seiten in Windrichtung offen bleiben. Bei großer Aufstellfläche des Kochgerätes Eisenstäbe entbehrlich. Starke Wind durch Vorstellen von Steinen oder Blech abschwächen.

2. Behelfsgeräte

Bratpfanne — Bild 3 —. Zum Braten und Schmoren von Fleischgerichten wie Schmorbraten, Fleischschnitten, Gulasch, zum Dünsten von Suppengemüse, zur Herstellung von Mehlschwitzen und zum Anrösten von Graupen, Grieß, Brotwürfeln*).

Stielpfanne — Bild 4 —. Zum Anbraten von Fleisch, Rösten von Zwiebeln, Speck, Brotwürfeln, kleinen Mengen von Suppengemüse, Mehl.

Blehdosen — Bild 5 —. Als Ersatz für Pfanne.

Reibeisen. Zum Reiben roher Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Meerrettich. Äpfel, Brot und hartem Käse.

Schneebeesen. Zum Anrühren von Mehl, feinem Grieß, Bratlingspulver, Vollsoja, Hefeextrakt, Puddingpulver, Marmelade.

Schälmesser. Zur Erleichterung und zum sparsameren Schälen bei Kartoffeln und Wurzeln.

*) Größe der Bratpfanne (Behelfsgerät)
25×35 cm, ausreichend für etwa 70 Mann, bei Schmorbraten usw.
35×65 cm, ausreichend für etwa 150 Mann, bei Schmorbraten usw.

Schlauch in Verbindung mit Kaffeeseib. Zum Abziehen von Wasser aus dem Speisenkessel bei Kartoffeln und Teigwaren. Schlauch mit kaltem Wasser füllen, an den Enden zuhalten und das eine Ende in die Flüssigkeit des Kessels tauchen. Das andere Ende muß außerhalb des Kessels tiefer als der Kesselinhalt sein. Damit sich das Wasser im Kessel beim Abziehen sammelt, wird das Kaffeeseib in die Kesselmitte gestellt (s. Bild 6). Um das Zerdrücken der garen Kartoffeln zu vermeiden, wird es schon vor dem Kochen eingesetzt. Kartoffeln nicht zu weich kochen, damit sich die Sieblöcher nicht verstopfen. An Stelle des Siebes ist ein durchlochtetes Rohr von 10 cm Durchmesser, unten geschlossen, geeignet.

B. Praktische Hinweise

Frischgeschlachtetes, nicht abgehangenes Fleisch wird zweckmäßig zu Hackfleischgerichten verwendet.

Fleisch von älteren Tieren wird beim Kochen schwer weich. Um das Weichwerden zu erleichtern, gibt man dem Fleisch beim Kochen einige Löffel Essig zu.

Fleischkonservendosen lassen sich leicht entleeren, wenn sie vorher etwas erwärmt werden.

Der Deckel der Dose ist ringsum glatt abzuschneiden.

Gefrierfleisch ist zur Herstellung von Fleischklopsen nicht geeignet. Es bindet nicht gut und zerfällt leicht.

Brühe trägt zur wesentlichen Verbesserung der Kost bei. Anfallende Knochen und rohe, noch brauchbare Gemüseteile sind deshalb gründlich auszukochen. Die Verwendung eines Leinenbeutels erleichtert das Herausnehmen der Knochen und vermeidet Knochensplitter im Essen.

Fettvorrat ist zu sammeln aus frischem Fleisch, besonders aus Schweinefleisch, von dem das Fett abgeschnitten und ausgebraten wird, von Fleischkonserven, von denen das Fett abgenommen und ausgebraten wird, ferner von fetten Brühen und Tunken, von denen das Fett abzuschöpfen ist.

Der Fettvorrat ist in einem in einem Fach des Hinterwag ausgesetzt ist oder in einem unterzubringen.

Enteneier nur in hart gekochte Zustände essen, da sonst Ver

Das Ansetzen von Magermilch mieden, indem man Zucker un Magermilch in die wallende und zum Kochen bringt.

Mehlschwitze läßt sich in Dosen Mehl unter Zusatz von Zwiebe hell oder auch dunkel geschwit

Rotkohl erhält eine schöne F Kochen etwas Essig untergeme

Getrocknetes Gemüse stets kalt dadurch die schöne Farbe und

Unangenehm riechender Kohl v Geruch bei mehrfachem Öffne Kesseldeckels auf der Innenseit

Rhabarberblätter nicht verwend schädlich.

Kartoffeln, auch Erbsen nicht mit sondern nacheinander kochen, c werden erschwert.

Gefrorene Kartoffeln. Um gefro süßen Geschmack zu entziehen Wasser u Essig oder lassen si Kartoff mit ein Funke

Aufplatz n. U. im F urwe

oder man Essig

Hülsen hart wer

lass

ng mit Kaffeesieb. Zum Abziehen
dem Speisenkessel bei Kar-
ren. Schlauch mit kaltem Wasser
enden zuhalten und das eine
igkeit des Kessels tauchen. Das
außerhalb des Kessels tiefer als
in. Damit sich das Wasser im
en sammelt, wird das Kaffeesieb
gestellt (s. Bild 6). Um das Zer-
Kartoffeln zu vermeiden, wird es
chen eingesetzt. Kartoffeln nicht
damit sich die Sieblöcher nicht
e des Siebes ist ein durchlochstes
Durchmesser, unten geschlossen,

inweise

nicht abgehangenes Fleisch wird
Kfleischgerichten verwendet.
eren wird beim Kochen schwer
eichwerden zu erleichtern, gibt
m Kochen einige Löffel Essig zu.
lassen sich leicht entleeren, wenn
wärmt werden.
ose ist ringsum glatt abzuschnei-

Herstellung von Fleischklopsen
det nicht gut und zerfällt leicht.
chen Verbesserung der Kost bei.
und rohe, noch brauchbare Ge-
lb gründlich auszukochen. Die
inenbeutel erleichtert das Her-
ehen und vermeidet Knochen-

hem Fleisch, be-
m das Fett abge-
onserven,
ebraten
n, von

Der Fettvorrat ist in einem geeigneten Behälter,
in einem Fach des Hinterwagens, das der Hitze nicht
ausgesetzt ist oder in einem Fach des Vorderwagens
unterzubringen.

Enteneier nur in hart gekochtem (mindestens 8 Min.)
Zustande essen, da sonst Vergiftungen möglich.

Das Ansetzen von Magermilch beim Kochen wird ver-
mieden, indem man Zucker und Wasser aufkocht, die
Magermilch in die wallende Flüssigkeit hineingießt
und zum Kochen bringt.

Mehlschwitze läßt sich in Dosen vorrätig halten, indem
Mehl unter Zusatz von Zwiebeln in verfügbarem Fett
hell oder auch dunkel geschwitzt wird.

Rotkohl erhält eine schöne Farbe, wenn vor dem
Kochen etwas Essig untergemengt wird.

Getrocknetes Gemüse stets kalt einweichen; es behält
dadurch die schöne Farbe und ist ergiebiger.

Unangenehm riechender Kohl verliert den schlechten
Geruch bei mehrfachem Öffnen und Abwischen des
Kesseldeckels auf der Innenseite.

Rhabarberblätter nicht verwenden, weil gesundheits-
schädlich.

Kartoffeln, auch Erbsen nicht mit Sauerkohl zusammen,
sondern nacheinander kochen, da Sauerkohl das Gar-
werden erschwert.

Gefrorene Kartoffeln. Um gefrorenen Kartoffeln den
süßen Geschmack zu entziehen, legt man sie in kaltes
Wasser und gibt Essig oder Salz zu. Die Kartoffeln
lassen sich hierauf zu Kartoffelbrei oder Salzkartoffeln
mit einer süßsauren Tunke verwenden.

Aufplatzen der Kartoffeln. Um das Aufplatzen der Pell-
oder Salzkartoffeln beim Kochen zu verhindern, gibt
man kurz vor dem Garwerden auf 100 l Wasser $\frac{1}{4}$ l
Essig zu.

Hülsenfrüchte garen schneller, wenn sie anstatt in
hartem Wasser, in vorher gekochtem eingeweicht
werden. Hülsenfrüchte nie aus dem Kochen kommen
lassen.

Teigwaren bleiben fester durch Zugabe von Essig während des Garens und durch Zugießen von wenig kaltem Wasser (Abschrecken), das den Kochvorgang beendet.

Nachdickende Gerichte mit bereitzuhaltender Brühe oder heißem Wasser aus dem Kaffeekessel bei Bedarf verdünnen.

Gewürze sind, verglichen mit dem haushaltüblichen Kochen für wenige Personen, beim Kochen großer Mengen ergiebiger und deshalb sparsamer zu verwenden.

Blanchieren (Überbrühen, Abwellen) ist möglichst zu unterlassen, damit wertvolle Stoffe nicht geschädigt und fortgegossen werden.

Unterbrechen des Kochvorganges erschwert das Garwerden.

Salz beim Nachsalzen dickflüssiger Gerichte in heißem Wasser aufgelöst zugeben. Ebenso Salzkartoffeln, die gedämpft werden, vor dem Dämpfen mit kaltem Salzwasser übergießen.

Petersilie, Schnittlauch usw. feinwiegen und erst dem fertigen Gericht zusetzen.

Inhalt des Kessels nach dem Würzen umrühren, damit sich die Zusätze gut darin verteilen.

Eingetrockneten Senf vor dem Verbrauch mit Essig aufrühren.

Senf, Tomatenmark trocknen nicht ein, wenn durch Aufgießen von wenig Öl ein Luftabschluß erzeugt wird.

Verzinkte Gefäße nicht für saure Speisen verwenden (Vergiftungsgefahr).

Deckelventil vor dem Aufmachen des Kessels mit Hilfe der Rührkelle öffnen, damit der Dampf entweichen kann.

Deckelschrauben zuerst hinten lösen, damit sich Dampfspannung verteilt.

Messen des Kesselinhalts mittels Meßeinteilung (in Litern) der Rührkelle nach Bild 7.

fester durch Zugabe von Essig
ns und durch Zugießen von wenig
bschrecken), das den Kochvorgang

hte mit bereitzuhaltender Brühe
er aus dem Kaffeekessel bei Bedarf

lichen mit dem haushaltüblichen
e Personen, beim Kochen großer
und deshalb sparsamer zu ver-

hen, Abwellen) ist möglichst zu
wertvolle Stoffe nicht geschädigt
werden.

ochvorganges erschwert das Gar-

dickflüssiger Gerichte in heißem
geben. Ebenso Salzkartoffeln, die
vor dem Dämpfen mit kaltem Salz-

usw. feinwiegen und erst dem
etzen.

h dem Würzen umrühren, damit
darin verteilen.

vor dem Verbrauch mit Essig

cknen nicht ein, wenn durch Auf-
l ein Luftabschluß erzeugt wird.
nt für saure Speisen verwenden

Aufmachen des Kessels mit Hilfe
a, damit die Dämpfe entweichen

hinten

Anlagen

Anlagen

Beschaffenheit der Lebensmittel

Fleisch und Fleischwaren müssen stammen, sauber gewonnen und zum Verzehr so behandelt, befördert werden, daß sie von Staub, Schmutz, gesundheitsschädlichen Verunreinigungen frei sind.

Fleisch, das keiner Fleischbeschau durch einen Fleischbeschauer oder Fleischarzt oder Fleischbeschauer unterzogen wurde, darf nur in gekochtem oder gut durchgekautem Zustand genossen werden.

Das Fleisch soll frisch und nicht verfärbt, schmierig oder ranzig sein.

Pökelfleisch, Rauchfleisch, Würstchen müssen frei von Zersetzungsprodukten sein und dürfen weder schmierig oder ranzig noch Geruch aufweisen.

Fleischkonservendosen, deren Deckel aufgetrieben sind (Bombage), dürfen nicht verwendet werden, da der Inhalt solcher Dosen verdorben ist. Speck darf nicht ranzig sein und darf nicht faulig riechen. Auf dieselbe Weise gilt von Schmalz.

Hülsenfrüchte dürfen nicht schimmelig, standteilig, entkeimt, keimstichig, dickflüssig oder

Reis soll rein, ohne fremde Bestandteile, möglichst frei von Geruch, ohne Verfärbung, ohne Farbe sein und darf nicht auch nicht salzig sein.

VI Anlagen

Anlage 1

Beschaffenheit der Lebensmittel

Fleisch und Fleischwaren müssen von gesunden Tieren stammen, sauber gewonnen und verarbeitet sowie bis zum Verzehr so behandelt, befördert und aufbewahrt werden, daß sie von Staub, Schmutz und anderen gesundheitsschädlichen Verunreinigungen frei bleiben.

Fleisch, das keiner Fleischschau durch einen Tierarzt oder Fleischbeschauer unterworfen wurde, darf nur in gekochtem oder gut durchgebratenem Zustande genossen werden.

Das Fleisch soll frisch und unzersetzt und darf nicht verfärbt, schmierig oder übelriechend sein.

Pökelfleisch, Rauchfleisch, Wurst, Konserven usw. müssen frei von Zersetzungserscheinungen sein; sie dürfen weder schmierig oder verfärbt sein noch üblen Geruch aufweisen.

Fleischkonservendosen, deren Deckel oder Böden aufgetrieben sind (Bombage), dürfen nicht ausgegeben werden, da der Inhalt solcher Dosen meistens verdorben ist. Speck muß gut gepökelt und geräuchert sein und darf nicht faulig oder sonst schlecht riechen. Dasselbe gilt von Schinkenspeck.

Hülsenfrüchte dürfen keine vermeidbaren fremden Bestandteile enthalten, auch nicht dumpfig, allzu wurmstichig, dickschalig, brüchig oder zu alt sein.

Reis soll rein von fremden Beimengungen, möglichst frei von zerbrochenen Körnern und von weißer Farbe sein. Er darf nicht staubig oder mehlig sein, auch nicht dumpfig oder ranzig riechen und nicht salzig schmecken.

Graupen, Grütze, Grieß müssen frei von Hülsen und Staub sein, dürfen weder dumpfig riechen noch mit Milben besetzt, auch nicht zu mehlig oder mit fremden Sämereien vermischt sein.

Getrocknetes Gemüse muß einen guten Geruch haben und frei sein von Insekten, deren Larven, sowie von Wurmgespinst. Es darf nicht dumpfig oder schimmelig sein.

Kartoffeln müssen ausgereift sein, dürfen keine kranken oder fauligen Knollen enthalten, auch nicht fleckig, welk, ausgewachsen oder gefroren sein. Gute alte Kartoffeln sind halbreifen neuen vorzuziehen.

Die bei längerer Lagerung der Kartoffeln entstehenden Keime sowie die an diesen ausgewachsenen Zwergkartoffeln müssen sorgfältig entfernt werden.

Im übrigen empfiehlt es sich, Kartoffeln möglichst in der Schale zu kochen, um den Abfall zu verringern und das Auslaugen wertvoller Stoffe beim Aufbewahren roh geschälter Kartoffeln in kaltem Wasser zu vermeiden.

Die Verwendung kranker, angefaulter oder schwarz gewordener Kartoffeln ist ausgeschlossen.

Mehl darf nicht von selbst zusammenhängende Klümpchen bilden. Es soll sich kühl, nicht zu weich (schlüpfrig), sondern feinkörnig anfühlen. Mit der Hand zusammengedrückt muß es sich lose — nicht in feste Klumpen — ballen und leicht wieder auseinanderfallen. Es soll eine gleichmäßige Farbe haben und darf nicht dumpfig riechen oder bitter schmecken.

Leitsatz für die Behandlung von tiefgefrorenen Leb

Gefrierfleisch steht an Güte nach. Es wird gefroren oder auf

1. Verwendung von Gefrierfleisch
tauen (nur in zwingenden Fällen)
Dieses Verfahren hat den Nachteil der Zerteilung im gefrorenen Zustand und das Fleisch leicht trockener

Die Schutzhüllen sind vom Fleisch fernzuhalten. Das Fleisch ist kurz abgetaut oder in Hälften sind zu zerschneiden. In Wasser der Feldküche zu legen und kochend sein, damit sich das Fleisch und der Saftverlust verringert und der Wiederaufkochen abzuwarten. etwa eine halbe Stunde zu kochen. Weiteren Zubereitung der Speise für das betreffende Gericht

2. Auftauen von Gefrierfleisch

Das Auftauen von Gefrierfleisch
Schlachtet man das Fleisch
zart weichen
Stücken
noch 1
tauens
zart u
größe

Leitsätze

für die Behandlung von Gefrierfleisch und tiefgefrorenen Lebensmitteln

Gefrierfleisch steht an Güte frischem Fleisch nicht nach. Es wird gefroren oder aufgetaut ausgegeben.

1. Verwendung von Gefrierfleisch ohne vorheriges Auftauen (nur in zwingenden Fällen)

Dieses Verfahren hat den Nachteil, daß durch die Zerteilung im gefrorenen Zustand mehr Saft abfließt und das Fleisch leicht trockener wird.

Die Schutzhüllen sind vom Gefrierfleisch zu entfernen. Das Fleisch ist kurz abzuspülen, die Viertel oder Hälften sind zu zersägen und in das kochende Wasser der Feldküche zu legen. Das Wasser muß kochend sein, damit sich das Fleisch außen schließt und der Saftverlust verringert wird. Darauf ist das Wiederaufkochen abzuwarten. Das Gefrierfleisch ist etwa eine halbe Stunde zu kochen; sodann ist in der weiteren Zubereitung der Speisen nach der Anweisung für das betreffende Gericht zu verfahren.

2. Auftauen des Gefrierfleisches

Das Auftauen des Gefrierfleisches erfolgt durch die Schlächtereinheiten. Wenn das Gefrierfleisch ebenso zart werden soll wie frisches Fleisch, muß es in ganzen Stücken langsam (bei etwa $+5$ bis 8°) auftauen und dann noch kurze Zeit hängen. Während des langsamen Auftauens hat das Fleisch Zeit zu reifen und wird dadurch zart und schmackhaft. Außerdem wird vermieden, daß es größere Mengen Saft verliert. Die Viertel werden beim

Auftauen so aufgehängt, da sie sich gegenseitig nicht berühren und Luft hindurchstreichen kann. Die Räume, in denen aufgetaut wird, sollen gegebenenfalls abgedunkelt werden.

Für Rinderviertel ist eine Auftauzeit von 4 bis 5 Tagen, für Schweinehälften von 3 bis 4 Tagen bei $+ 5^{\circ}$ erforderlich. Diese Zeit ist entsprechend kürzer, wenn tiefere Temperaturen nicht verfügbar sind.

Nach dem Auftauen soll das Fleisch 1 Tag im Kühlraum abhängen und dann möglichst schnell verbraucht werden.

3. Gefrierfleischziegel

Der Inhalt soll vor dem Kochen an der Luft aufgetaut werden. Wenn die Zeit hierzu fehlt, kann der Ziegel notfalls auch im gefrorenen Zustand in die Feldküche gegeben werden. Die Haltbarkeit des Fleisches nach dem Auftauen ist in den verschlossenen Packungen gering. Durchweichte Packungen müssen daher schnellstens verbraucht werden.

4. Gefrierfisch

(auch als tiefgefrorener Fisch oder schnellgefrorener Fisch bezeichnet) wird als Fischfilet in einem besonderen Verfahren gefroren.

Zum Auftauen legt man die Blöcke am zweckmäßigsten mit der Cellophanumhüllung in kaltes Wasser, damit wertvolle Nährstoffe nicht auslaugen.

Niemals darf der Auftauprozess dadurch beschleunigt werden, daß man das gefrorene Gut in die Nähe von Öfen, Zentralheizungen usw. oder in die Sonne legt.

Fischfilet zum Braten muß vollständig aufgetaut werden, da sonst der innere Kern bei der kurzen Bratdauer nicht völlig gar wird.

5. Tiefgefrorene Gemüse und Gefrierobst

Zur Vermeidung von Vitamin-C-Verlusten sollen Gefriergemüse möglichst im gefrorenen Zustand in den Kochkessel eingebracht werden. Auftauen vor dem

Kochen ist möglichst zu vermeiden. Möglichst wenig Wasser verwenden. Hälfte derjenigen von Frischgemüse.

Gefrorenes einzuckertes Obstbeutel aufgetaut und die Beutel Gebrauch geöffnet werden. Obst, das gefroren wurde, soll in möglichst 2 Teile Zucker auf 3 Teile Wasser, daß die Früchte unter dem bleiben (evtl. beschweren). Nieren von Obst bei höheren Temperaturen Zimmertemperatur. Auftauzeit drei vier Stunden bei Zimmertemperatur nach dem Auftauen ist ratsam, in Obst. Selbstverständlich läßt sich kochen.

n gegenseitig nicht
kann. Die Räume,
gegebenenfalls ab-

it von 4 bis 5 Ta-
4 Tagen bei $+ 5^{\circ}$
hend kürzer, wenn
ar sind.

ch 1 Tag im Kühl-
schnell verbraucht

der Luft aufgetaut
kann der Ziegel
in die Feldküche
es Fleisches nach
senen Packungen
sen daher schnell-

schnellgefrorener
einem besonderen

e am zweckmäßig-
n kaltes Wasser,
augen.

durch beschleunigt
in die Nähe von
die Sonne legt.

lig auf
ver-
er

e-
en
m

Kochen ist möglichst zu vermeiden. Beim Kochen mög-
lichst wenig Wasser verwenden. Kochzeit ist etwa die
Hälfte derjenigen von Frischgemüse.

Gefrorenes eingezuckertes Obst soll im Zellophan-
beutel aufgetaut und die Beutel erst kurz vor dem
Gebrauch geöffnet werden. Obst, das ohne Zucker ein-
gefroren wurde, soll in möglichst wenig Zuckerlösung
(2 Teile Zucker auf 3 Teile Wasser) so aufgetaut wer-
den, daß die Früchte unter dem Flüssigkeitsspiegel ver-
bleiben (evtl. beschweren). Niemals soll das Auftauen
von Obst bei höheren Temperaturen erfolgen als bei
Zimmertemperatur. Auftauzeit der Kleinpäckung etwa
vier Stunden bei Zimmertemperatur. Baldiger Verbrauch
nach dem Auftauen ist ratsam, insbesondere bei Stein-
obst. Selbstverständlich läßt sich Gefrierobst auch
kochen.

Vitamin-Merkblatt.

Die Gesundheit des Soldaten ist nur dann auf die Dauer gesichert, wenn ihm in seiner Ernährung die Vitamine A, B und C regelmäßig zugeführt werden.

Deshalb möglichst in jeder Woche:

Zur Deckung des Vitamin-A-Bedarfs: außer Butter entweder Leber- oder Blutwurst oder Salat oder Karotten oder Rote Rüben oder Spinat, selbst Brennesseln geben.

Zur Deckung des Vitamin-B-Bedarfs: außer frischem Schweinefleisch, Leberwurst, Kommißbrot, Knäckebrötchen, Linsen wöchentlich 1- bis 2mal Hefeextrakt als Speisewürze geben.

Zur Deckung des Vitamin-C-Bedarfs: frische Kartoffeln (wenn möglich in der Schale gekocht oder gedämpft), frische Gemüse, insbesondere Grünkohl, oder Wirsingkohl, Rotkohl oder Kohlrüben, rohe Salate, Tomaten bzw. Tomatenmark oder frische Früchte geben.

Jeder Verpflegungsoffizier und Truppenarzt, jeder im Verpflegungsdienst eingesetzte Beamte, jeder Feldkoch hat darüber zu wachen, daß die Soldatenkost die nötigen Vitamine durch die oben angegebenen, je nach Angebot oder Jahreszeit vorhandenen Lebensmittel enthält.

10 Gebote für den Soldaten

1. Die angegebenen Portionen sind zu befolgen.
Koche nur die erforderliche Menge.
Sei wirtschaftlich im Fettverbrauch.

Grund: Hilfsparen

2. Nutze alle Lebensmittel gut aus.
flüssigen Abfall beim Gemüse
schälen. Koche Knochen, Sehnen,
Gemüseteile und Strünke kräftig
schickt jeden noch brauchbar.

Grund: Kampf dem Abfall

3. Alle Lebensmittel möglichst
vor der Zubereitung
waschen!

Grund: Wasserlaugung

4. Frisches Fleisch möglichst in
im Kessel garkochen, dann in
(Speisenträger) aufbewahren
usw dann erst in der Fleischbrett
zuletzt auf Fleischbrett in
schnittene Portionen in Speis
und einzeln ausgeben.

Grund: Der Soldat weiß

5. Getrocknete
obst) drei
weichen,
noch länger
Kochen

Grund:
zere

10 Gebote für den Feldkoch.

- 1. Die angegebenen Portionen sind Höchstsätze.
Koche nur die erforderliche Menge!
Sei wirtschaftlich im Fettverbrauch.

Grund: Hilf sparen!

- 2. Nutze alle Lebensmittel gut aus. Vermeide überflüssigen Abfall beim Gemüseputzen und Kartoffelschälen. Koche Knochen, Sehnen, Schwarten, holzige Gemüseteile und Strünke kräftig aus. Verwende geschickt jeden noch brauchbaren Rest.

Grund: Kampf dem Verderb!

- 3. Alle Lebensmittel möglichst unzerkleinert unmittelbar vor der Zubereitung kurz, aber gründlich waschen!

Grund: Wasser laugt Nährstoffe aus.

- 4. Frisches Fleisch möglichst in Stücken von 2 bis 3 kg im Kessel garkochen, dann in verfügbarem Behälter (Speisenträger) aufbewahren! Kartoffeln, Gemüse usw. dann erst in der Fleischbrühe garkochen. Fleisch zuletzt auf Fleischbrett in Portionen schneiden, geschnittene Portionen in Speisenträgern warm halten und einzeln ausgeben.

Grund: Der Soldat will Fleisch sehen!

- 5. Getrocknete Lebensmittel (Kartoffeln, Gemüse, Backobst) drei Stunden in verfügbaren Behältern einweichen, Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen, Linsen) noch länger! Einweichwasser nicht fortschütten, beim Kochen mitverwenden!

Grund: Größere Ergiebigkeit, kürzere Garzeit, kein Nährstoffverlust.

6. Im festverschlossenen Kessel nur bis zum Garwerden kochen, nicht länger!

Grund: Schmackhafteres Essen, kürzere Kochzeit, kein „Totkochen“, kein „Strohgeschmack“.

7. Kesselinhalt wenig umrühren!

Grund: Sonst immer Brei.

8. Feldkost dickflüssig, nicht suppig kochen!

Grund: Viel Wasser bedeutet wenig Sättigung.

9. Frischkost (Kartoffeln, Gemüse, Kräuter), selbst in kleinsten Mengen aus Feld und Garten, mitkochen!

Grund: Frischkost fördert die Gesundheit.

10. Mit Überlegung und Sorgfalt kochen! Gut abschmecken!

Grund: Gute Kost erhält die Kraft der Truppe.

Befehlsgebung an die Feldküche und der Feldküche

1. Befehlsgebung an die Feldküche

Der Einheitsführer befiehlt die Feldküche. Wird im Gefecht die Feldküche mit dem Gefechtsstöß nachgeführt, so hat der Gefechtsstöß den Dienst der Feldküche zu übernehmen.

2. Zeiteinteilung an der Feldküche

Die Zeiteinteilung für den Dienst der Feldküche wird von dem Grundgedanken bestimmt, daß die Feldküche eine gerechte und sorgfältige Zubereitung der Feldkost leisten muß, die reich an Nährstoffen, kräftigen und schmackhaften Gerichten die Hauptaufgabe der Feldküche ist. Die Feldküche muß von dem für die Essenaufnahme der Truppe ausgehen. Die Kochdauer der Feldkost muß die Garzeit des Kochgutes berücksichtigen. Die Garzeiten usw. sind zu berücksichtigen. Die Vorbereitungen für die Feldküche müssen von dem Brennpunkt der Feldküche und die Vorbereitungen für die Feldküche müssen von dem Brennpunkt der Feldküche ausgehen.

Sin
zeit
stütz
zum

Befehlsgebung an die Feldküche und Zeiteinteilung an der Feldküche.

1. Befehlsgebung an die Feldküche:

Der Einheitsführer befiehlt den Dienst der Feldküche. Wird im Gefecht die Feldküche der Kompanie beim Gefechtstroß nachgeführt, so befiehlt der Führer des Gefechtstrosses den Dienst der Feldküche.

2. Zeiteinteilung an der Feldküche:

Die Zeiteinteilung für den Dienst der Feldküche muß von dem Grundgedanken bestimmt sein, daß die zeitgerechte und sorgfältige Zubereitung einer abwechslungsreichen, kräftigen und schmackhaften warmen Kost die Hauptaufgabe der Feldküche ist. Die Zeiteinteilung muß von dem für die Essenausgabe befohlenen Zeitpunkt ausgehen. Die Kochdauer muß entsprechend der Garzeit des Kochgutes bemessen werden. Als Anhalt für die Garzeiten usw. siehe Seite 42 des Feldkochbuches. Die Vorbereitungen für das Kochen, wie z. B. das Heranschaffen von Brennmaterial und Wasser, das Anheizen der Feldküche und die Vorbereitung des Kochgutes müssen so getroffen werden, daß sie zu dem Zeitpunkt beendet sind, zu dem mit dem Kochen selbst begonnen werden muß.

Sind die Vorbereitungen besonders umfangreich und zeitraubend, so muß der Einheitsführer zur Unterstützung und Entlastung der Köche weitere Soldaten zum Dienst an der Feldküche einteilen. Dadurch wird

erreicht, daß die Köche sich eingehender um das Kochen selbst kümmern können. Häufig werden die Vorbereitungen für das Kochen bereits schon am Vortage getroffen werden können.

Kann der Zeitpunkt der Essenausgabe — z. B. bei Gefechtshandlungen — nicht im voraus bestimmt werden, so muß mit den vorbereitenden Arbeiten und dem Kochen so frühzeitig begonnen werden, daß das Essen zu dem frühesten für die Essenausgabe möglichen Zeitpunkt fertig ist. Jedoch soll mit dem Kochen niemals früher begonnen werden, als es bei Berücksichtigung der Garzeiten unbedingt erforderlich ist. Wird z. B. im Gefecht die Feldküche der Kompanie beim Gefechtstroß nachgeführt, so kann für das Kochen noch die Zeit benutzt werden, die zum Vorziehen der Feldküche zur Essenausgabe an die Kompanie benötigt wird.

Die Ausgabe von Brot, Fett und Abendkost erfolgt in der Regel im Anschluß an die Ausgabe der warmen Kost. Sie bedarf ebenfalls der Vorbereitung, insbesondere durch Einteilen und Abwiegen der Einzelportionen.

Nach beendeter Essenausgabe ist die Feldküche gründlich zu reinigen.

Beispiel für die Zeiteinteilung an der Feldküche

Nachstehend wird ein Beispiel für die Zeiteinteilung der Feldküche gegeben. Es ist nur ein Anhalt und muß bei Änderung der Voraussetzungen entsprechend abgewandelt werden.

Ausgangslage am 25. 7. 7.00 Uhr.

Die Kompanie ist um 6.00 Uhr zum Angriff angetreten. Der Feind leistet, wie schon am Vortage, nur schwachen Widerstand. Die Feldküche hat Brot, Brotaufstrich und Abendkost für den 25. 7. zusammen mit der warmen Kost des 24. 7. am 24. 7. 23.00 Uhr an die Kompanie ausgegeben und ist um 2.00 Uhr zum Gefechtstroß zurückgekehrt, der der Kompanie

durch den Hauptfeldwebel Feldküche befinden sich warme Kost für den 25. mittel (Bohnen, keine Kartoffeln) V-Trosses mit der Verpflegungsbox in den Vormittagsstunden erwärmt. Gemüse und Küchenkräuter werden in Gärten und Feldern reichlich geerntet. Fleisch ist auf Grund einer Spende vorhanden.

Der Hauptfeldwebel hat vom Kommandanten den Befehl erhalten:

„Ich rechne damit, daß die Kompanie nach dem Gefecht vorwärts kommt. Richten Sie sich nach dem Befehl mit dem Gefechtstroß vorrücken können. Wann Sie vorrücken können, weiß ich noch nicht.“

Dem Feldkochunteroffizier ist um 7.00 Uhr bekanntgegeben worden, daß der Hauptfeldwebel zwei Soldaten zum Kochen zugeordnet und die Feldküche in zwei Abteilungen eingeteilt.

Zeiteinteilung:

Bis 9.00 Uhr: Feldküche gründlich reinigen (z. B. Bohnen, Fett, etc.)

Gleichzeitig

Bis 11.00 Uhr

durch den Hauptfeldwebel nachgeführt wird. Auf der Feldküche befinden sich die zur Zubereitung der warmen Kost für den 25. 7. empfangenen Lebensmittel (Bohnen, keine Kartoffeln). Das Eintreffen des V-Trosses mit der Verpflegung für den 26. 7. wird in den Vormittagsstunden erwartet. Frische Kartoffeln, Gemüse und Küchenkräuter sind im Gefechtsgebiet in Gärten und Feldern reichlich vorhanden. Rindfleisch ist auf Grund einer Schlachtung am 24. 7. vorhanden.

Der Hauptfeldwebel hat vom Kompaniechef folgenden Befehl erhalten:

„Ich rechne damit, daß der Angriff schnell vorwärts kommt. Richten Sie sich so ein, daß Sie auf Befehl mit dem Gefechtstroß am frühen Nachmittag vorrücken können. Wann die Essenausgabe stattfinden kann, weiß ich noch nicht.“

Dem Feldkochunteroffizier ist dieser Befehl um 7.00 Uhr bekanntgegeben worden. Gleichzeitig hat der Hauptfeldwebel zwei Soldaten von den anderen Fahrzeugen des Gefechtstrosses zur Hilfeleistung an der Feldküche eingeteilt.

Zeiteinteilung:

Bis 9.00 Uhr: Feldküche gründlich reinigen und Wasser holen (zwei Mann). Verlesen und Einweichen der Bohnen (2. Feldkoch).

Gleichzeitig Brennmaterial beschaffen und nötigenfalls zerkleinern.

Bis 11.00 Uhr: Das Fleisch ausbeinen und zerlegen, die Knochen zerkleinern (2. Feldkoch).

Feldküche anheizen (2. Feldkoch). Knochen in einem Knochensack in einem Kessel mit kaltem

Wasser zum Kochen ansetzen und mehrere Stunden auskochen lassen (2. Feldkoch).

Gleichzeitig einen Zentner Kartoffeln auf dem Acker ausrodern (zwei Mann), Möhren und Gewürzkräuter aus Gemüsegärten beschaffen (1. Feldkoch).

Bis 13.00 Uhr: Kartoffeln waschen und schälen und vorläufig in Speisenträgern aufbewahren. Möhren waschen und zerkleinern (2. Feldkoch, zwei Mann).

Nach Eintreffen des V-Trösses:
Übernahme der Verpflegung für den 26. 7. auf die Feldküche (1. Feldkoch, ein Mann).

Am Nachmittag: Brot-, Fett- und Abendportionen für den 26. 7. einteilen (1. und 2. Feldkoch).

Nach Eintreffen des Befehls zum Vorrücken des Gefechtströsses Abmarsch in den neubefohlenen Unterkunftsraum, Eintreffen dort 17.00 Uhr.

Bis 19.00 Uhr: Vorrichten der Gewürzkräuter, Knochensack aus dem Kessel nehmen, entleeren und reinigen (2. Feldkoch).

19.00 Uhr: (Annahme) Eingang des Befehls zum sofortigen Vorziehen der Feldküche zur Essenausgabe an die Kompanie, Marschzeit voraussichtlich zwei Stunden.

Vor Abmarsch:

Bohnen mit dem Einweichwasser in den Kessel schütten und Fleisch in die kochenden Bohnen geben.

21.00 Uhr: Auf dem Marsch Kartoffeln und Möhren in den Kessel geben.

21.15 Uhr: Eintreffen bei der Kompanie, Kessel aus dem Kessel herausnehmen, um zum Warmhalten in Speisenträgern, übrigen das Gericht fertigstellen und gleichzeitig Kaffee kochen lassen.

21.45 Uhr: Essenausgabe.

23.00 Uhr: Rückmarsch zum Lager, dort 26. 7. 1.00 Uhr.

und mehrere Stun-
koch).

Kartoffeln auf dem
n), Möhren und
gärten beschaffen

d schälen und vor-
bewahren. Möhren
dkoch, zwei Mann).

es:
für den 26. 7. auf
n Mann).

abendportionen für
eldkoch).

s zum Vorrücken
in den Neubefoh-
fen dort 17.00 Uhr.

zkräuter, Knochen-
entleeren und rei-

Befehls zum sofor-
zur Essenausgabe
draussichtlich zwei

Kessel
ohnen

en in

21.15 Uhr: Eintreffen bei der Kompanie, sofort Fleisch
aus dem Kessel herausnehmen, portionieren und
zum Warmhalten in Speiseträger geben. Im
übrigen das Gericht fertigkochen und abschmecken
und gleichzeitig Kaffee kochen.

21.45 Uhr: Essenausgabe.

23.00 Uhr: Rückmarsch zum Gefechtstroß. Eintreffen
dort 26. 7. 1.00 Uhr.

Merkblatt über Behandlung und Rückführung der Packmittel für Verpflegung.

Unsachgemäße Behandlung der Packmittel, ihr Verlust oder ihre Verwendung für andere als die vorgesehenen Zwecke führen zu Verknappungen und gefährden den Verpflegungsnachschub für Mann und Pferd. Nachstehende Gesichtspunkte sind daher besonders zu beachten:

1. Grundsätzlich sind alle Packmittel für Verpflegung, z. B. auch leere Konservendosen aus Aluminium, zu den Leergutsammelstellen bei den Verpflegungsausgabestellen zurückzuführen, die Weiterleitung zu den Leergutsammelstellen bei den EVM. veranlassen.
2. Säcke und Decken sind sorgfältig zu behandeln. Durch Beschädigungen werden sie unbrauchbar oder für längere Zeit der Verwendung entzogen. Feuchte Säcke und Decken müssen sofort getrocknet werden. Zur Rückgabe, die umgehend vorzunehmen ist, sind möglichst je 25 Säcke gleicher Art in einem leeren Sack zu versenden.
3. Kisten dürfen nicht geworfen und nicht unsachgemäß geöffnet werden. Sie sind kein Heizmaterial! Deckel sind auf leeren Kisten vor Rücksendung wieder anzubringen.
4. Bei Fässern für Sauerkohl, Butter usw., deren Deckel bei Entleerung abgenommen werden müssen, ist vor Öffnung der oberste Reifen vorsichtig zu lösen. Danach ist der Deckel herauszunehmen. Nach Entleerung Einsetzen des Deckels und Festlegen des Ringes. Ohne Deckel und Reifen werden Fässer beim Transport unbrauchbar.
5. Wein-, Bier-, Essigfässer, Korb- und sonstige Flaschen sind nach dem Entleeren auszuspülen und wieder zu

verschließen, weil sie so Schimmel ansetzen (Fässer schwefeln).

6. Eimer usw. müssen mit Deckel verschlossen werden.
7. Lagern und Verladen der Packmittel so, daß sie sich nicht gegenseitig beschädigen (Fässer in leere Kisten oder umgekehrt). Auf Fahrzeugen besonders gewissenhaft verladen.
8. Bahnsendungen ist Ladeverzei Sendung gehörende Empfangs- sowie Versandanzeige müssen Tage, an dem die Bahnladung fänger gesandt werden.
9. Jeder denke daran, daß keine Kiste oder irgendein sonstiges ist.

Jedes verlorene oder beschädigte Material ist zu ersetzen oder instand gesetzt werden. Die Einsatzkräfte, die zum wichtigerem Einsatz entzogen werden, sind zu ersetzen.

Wer sorglos, gleichgültig oder verlorengelassen läßt, beschädigt, andere als die vorgesehenen Zwecke einträchtigt die Versorgung der Truppe das Reich.

Anlage 6

ickführung pflegung.

ackmittel, ihr Ver-
lere als die vorge-
appungen und ge-
für Mann und
sind daher beson-

l für Verpflegung,
aus Aluminium, zu
n Verpflegungsaus-
eiterleitung zu den
M. veranlassen.

u behandeln. Durch
rauchbar oder für
entzogen. Feuchte
getrocknet werden.
zunehmen ist, sind
rt in einem leeren

nicht unsachgemäß
reizmaterial! Deckel
endung wieder an-

usw., d. Deckel
en vor
Da-
nt-
des
im
en
zu

verschließen, weil sie sonst verschmutzen und Schimmel ansetzen (Fässer möglichst auch ausschweifeln).

6. Eimer usw. müssen mit Deckel zurückgegeben werden.

7. Lagern und Verladen der Packmittel so, daß sie sich nicht gegenseitig beschädigen (empfindliche Gegenstände in leere Kisten oder getrennt, schwere Kisten und Fässer nicht auf leichte Gegenstände, sondern umgekehrt). Auf Fahrzeugen und Waggonen Gefäße besonders gewissenhaft verladen.

8. Bahnsendungen ist Ladeverzeichnis beizufügen. Zur Sendung gehörende Empfangs- und Einnahmescheine sowie Versandanzeige müssen unbedingt am gleichen Tage, an dem die Bahnladung abgeht, an den Empfänger gesandt werden.

9. Jeder denke daran, daß keine Decke, kein Sack, keine Kiste oder irgendein sonstiges Packmittel entbehrlich ist.

Jedes verlorene oder beschädigte Stück muß ersetzt oder instand gesetzt werden. Das erfordert Rohstoffe und Arbeitskräfte, die zum allgemeinen Nachteil wichtigerem Einsatz entzogen werden.

Wer sorglos, gleichgültig oder vorsätzlich Packmittel verlorengelassen läßt, beschädigt, zurückhält oder für andere als die vorgesehenen Zwecke verwendet, beeinträchtigt die Versorgung der Truppe und schädigt das Reich.

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge

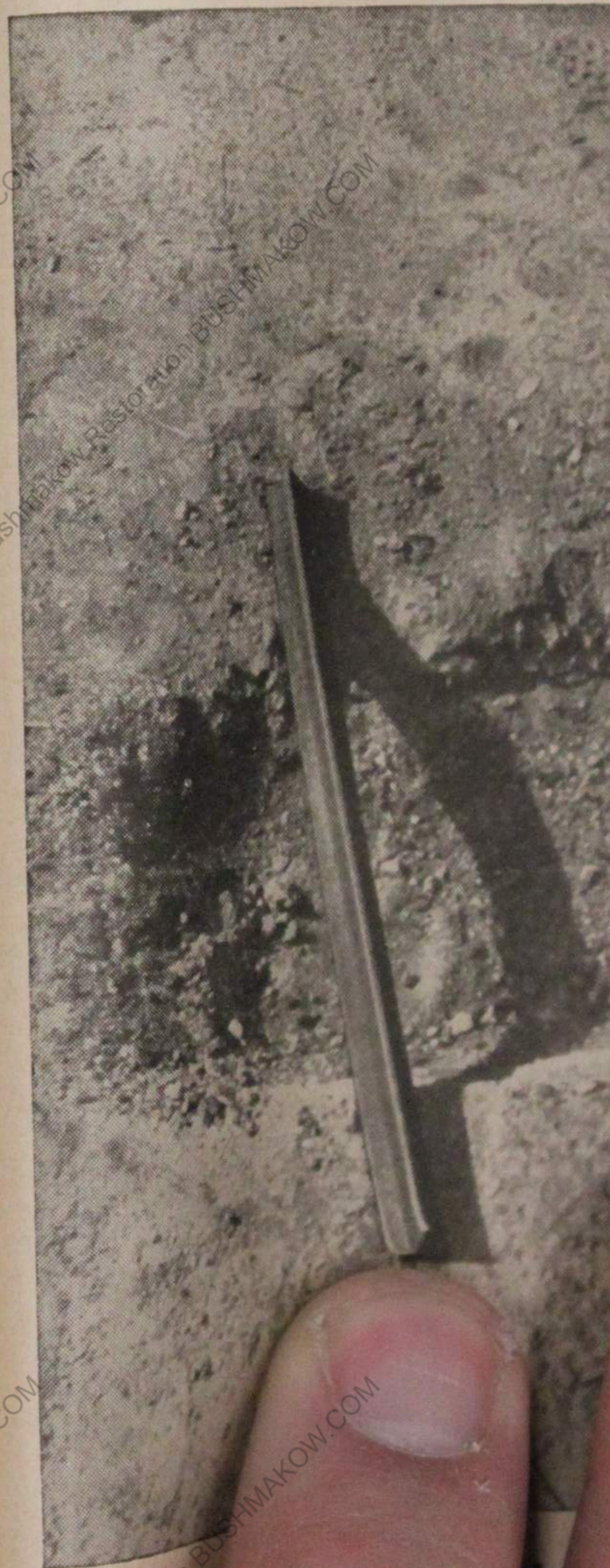
Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge



In die Erde

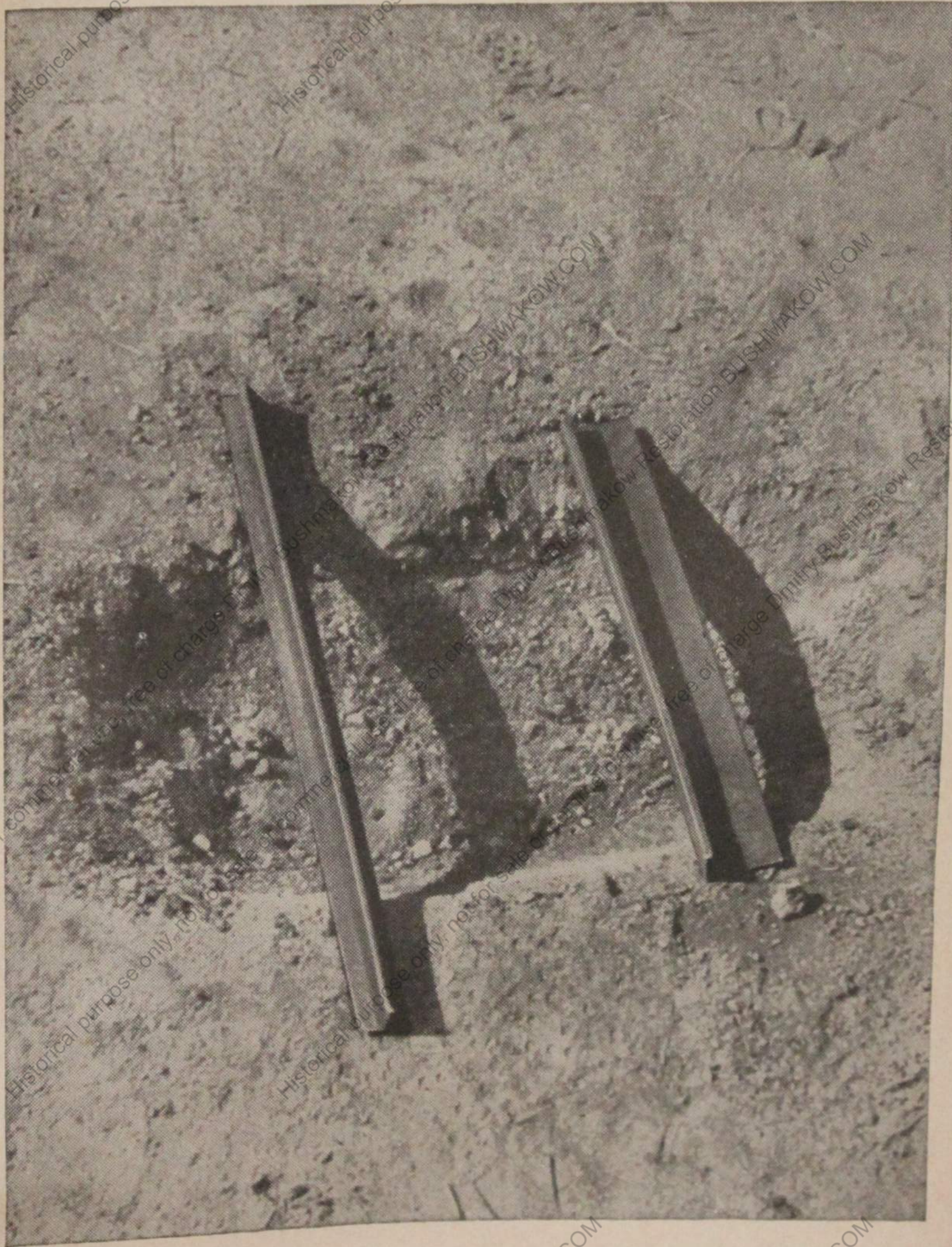
Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge

Historical purpose only, not for sale or commercial use, free of charge

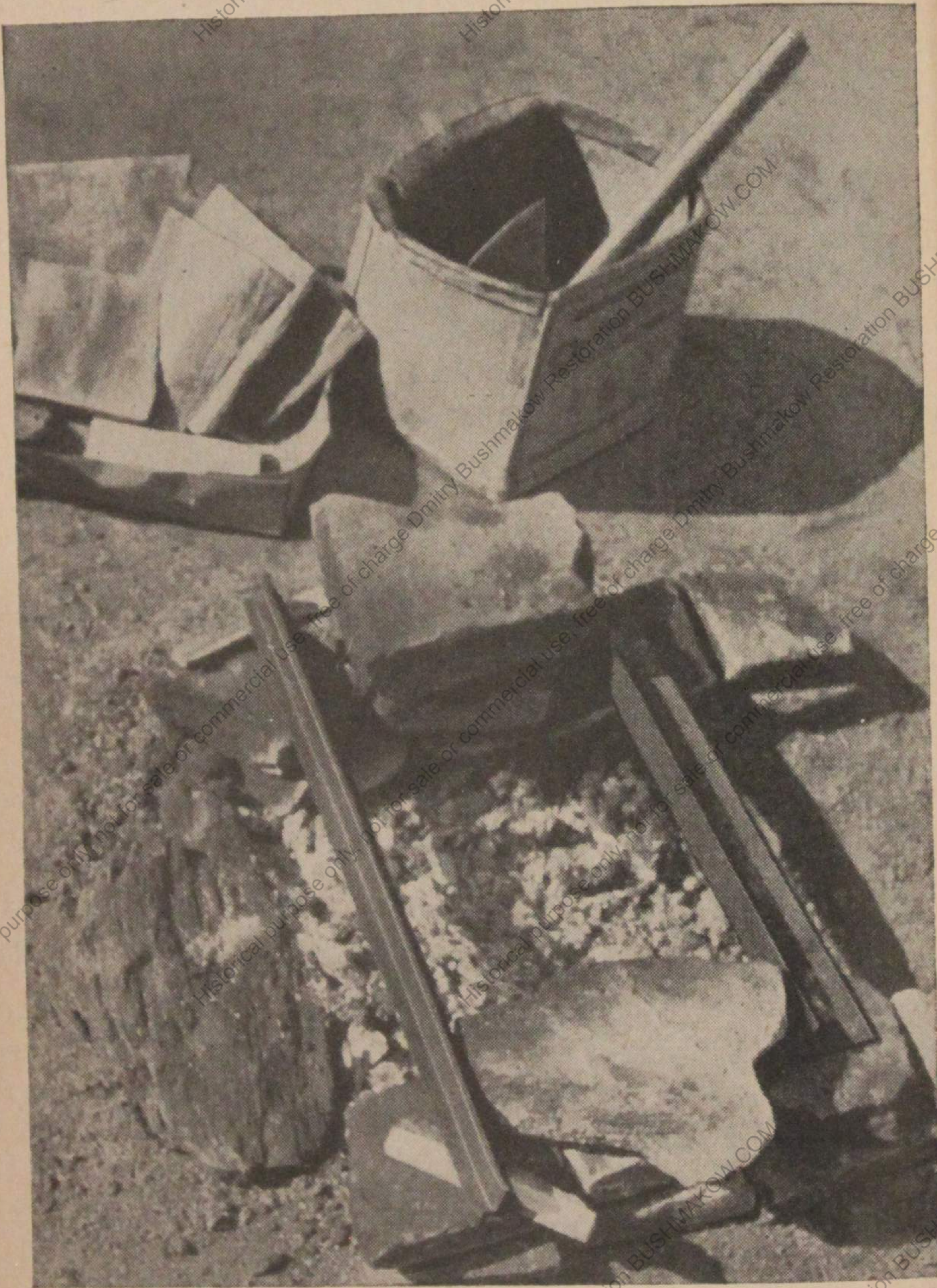
Anlage 7

Bild 1



In die Erde gegrabenes Kochloch mit Eisenstäben belegt
zum Aufstellen des Geschirrs.

Bild 2

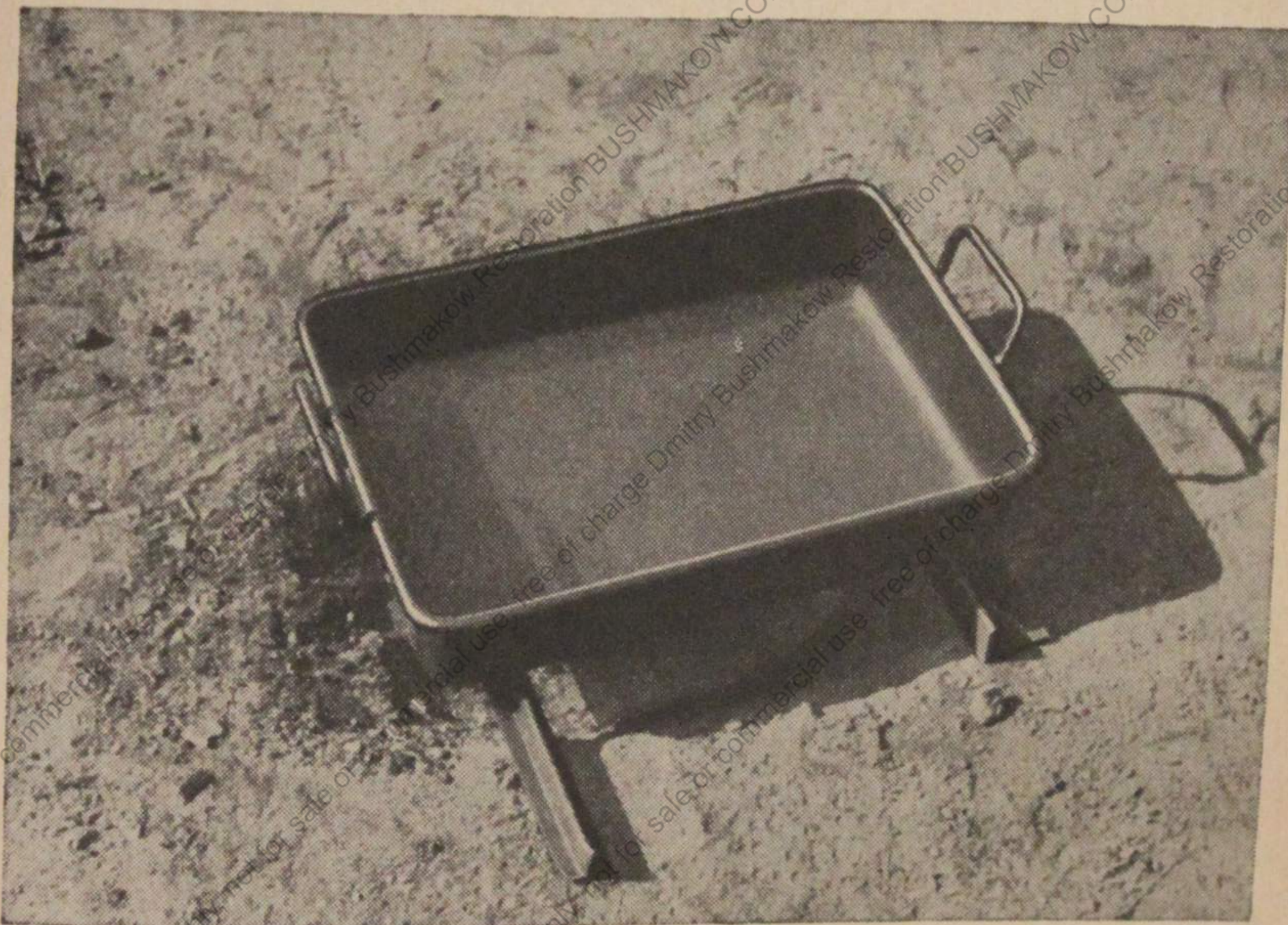


Kochstelle mit Steinen, die als Windschutz dienen.



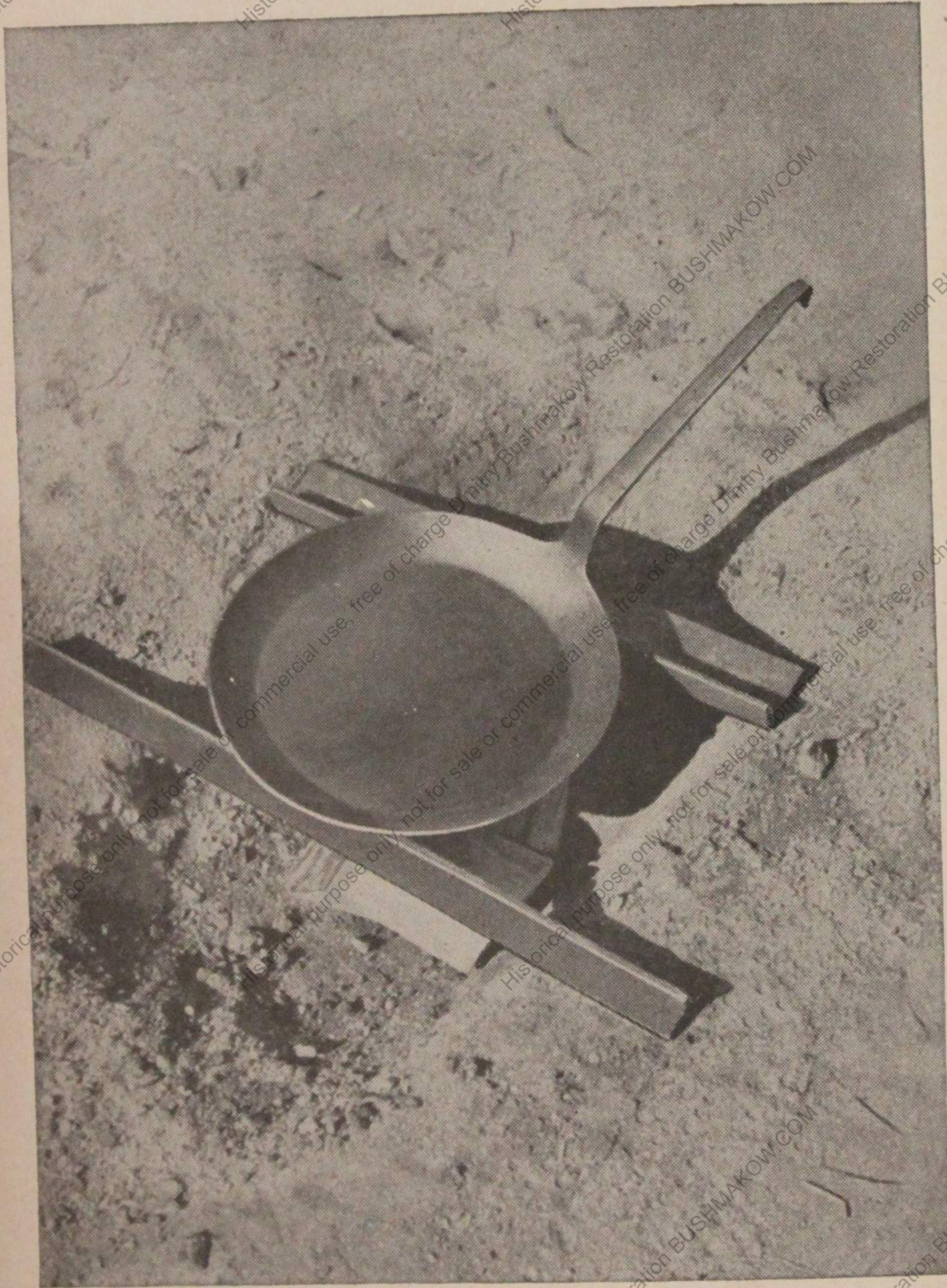
Bratpfanne zum Braten von Speck, Graupen,

Bild 3



Bratpfanne zum Braten und Anbraten von Fleisch, Rösten
von Speck, Graupen, Zwiebeln, Suppengrün usw.

Bild 4

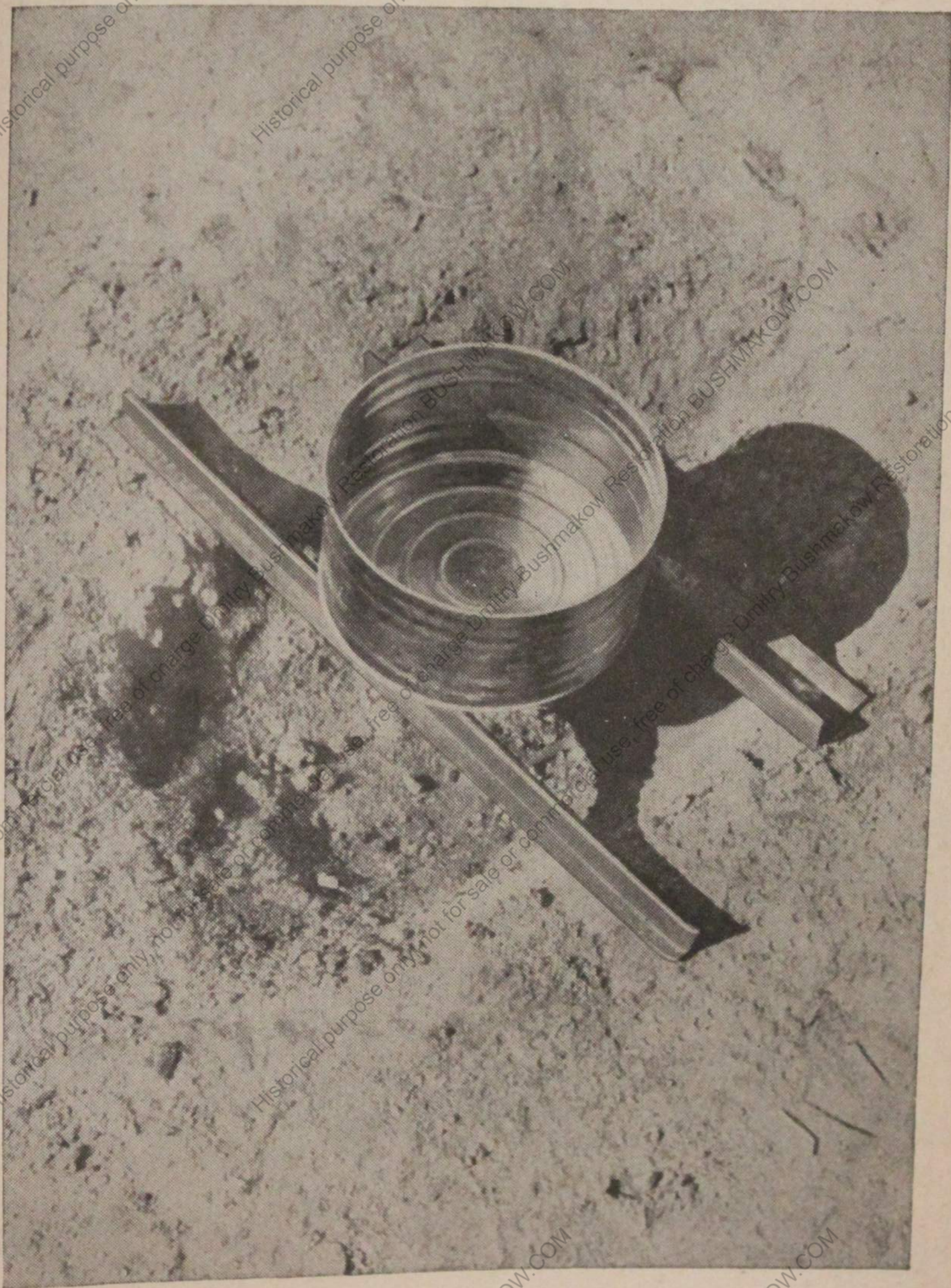


Stiepfanne zum Rösten kleiner Mengen Fleisch, Speck, Mehl, Brot, Zwiebeln usw.



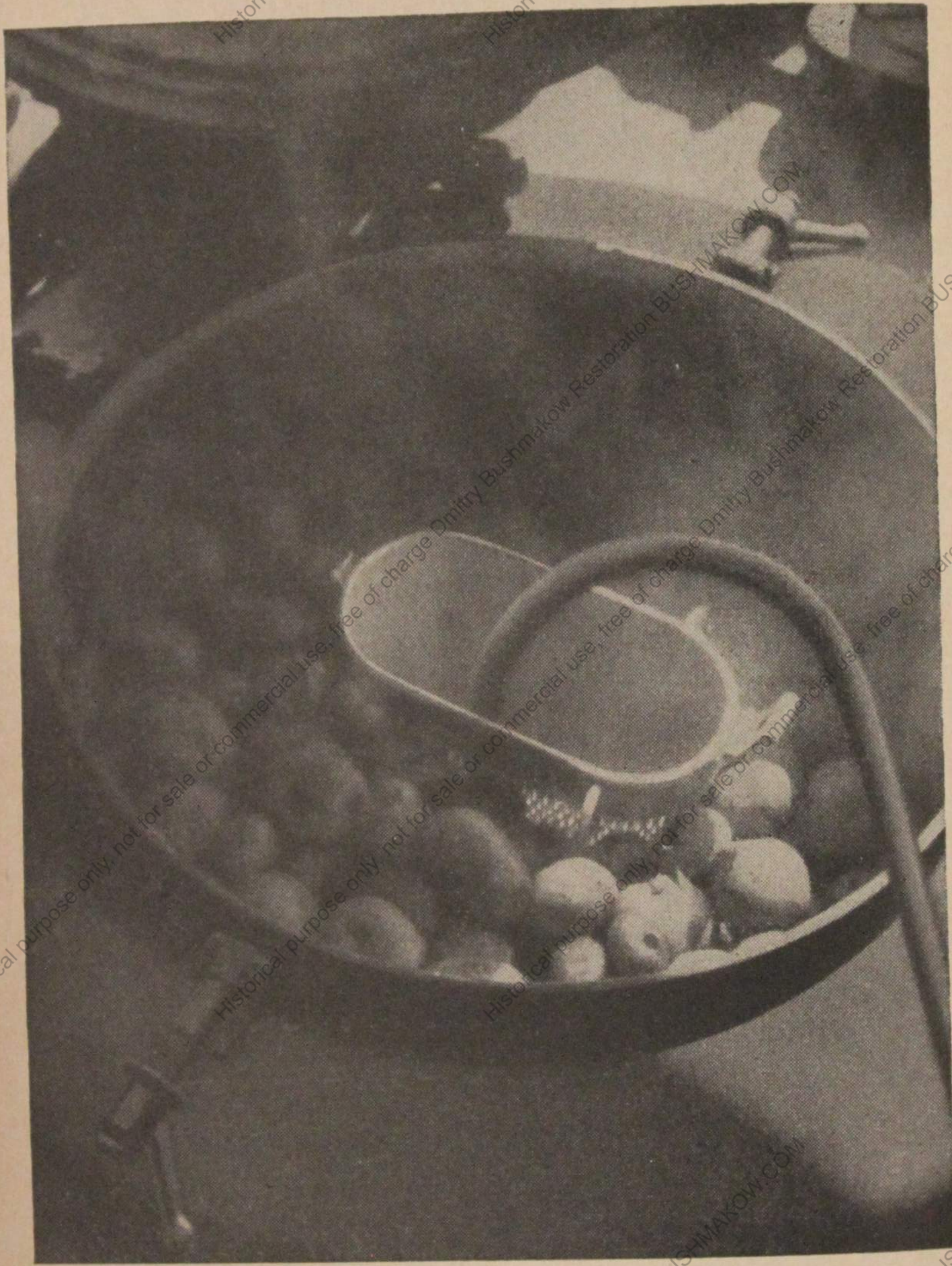
Leere Dose

Bild 5



Leere Dose zum behelfsmäßigen Rösten von Zwiebeln usw. und Ausbraten von Fett.

Bild 6



Feldküche mit eingehängtem Kaffeesieb zum mühelosen Abziehen des Wassers von Kartoffeln und Nudeln durch einen Schlauch.



Rührkel

Die farbigen Bilder sind dem Pflanzenatlas von Dr. Bernhard Hörmann, München, herausgegeben vom Verlag der Pflanzenwerke, München 2, Luisenstraße 17, entnommen.



Petersilie

Kraut und Wurzeln, frisch und getrocknet

fast alle Ger
Fleisch, Wurz
Fleisch



Liebstöckel

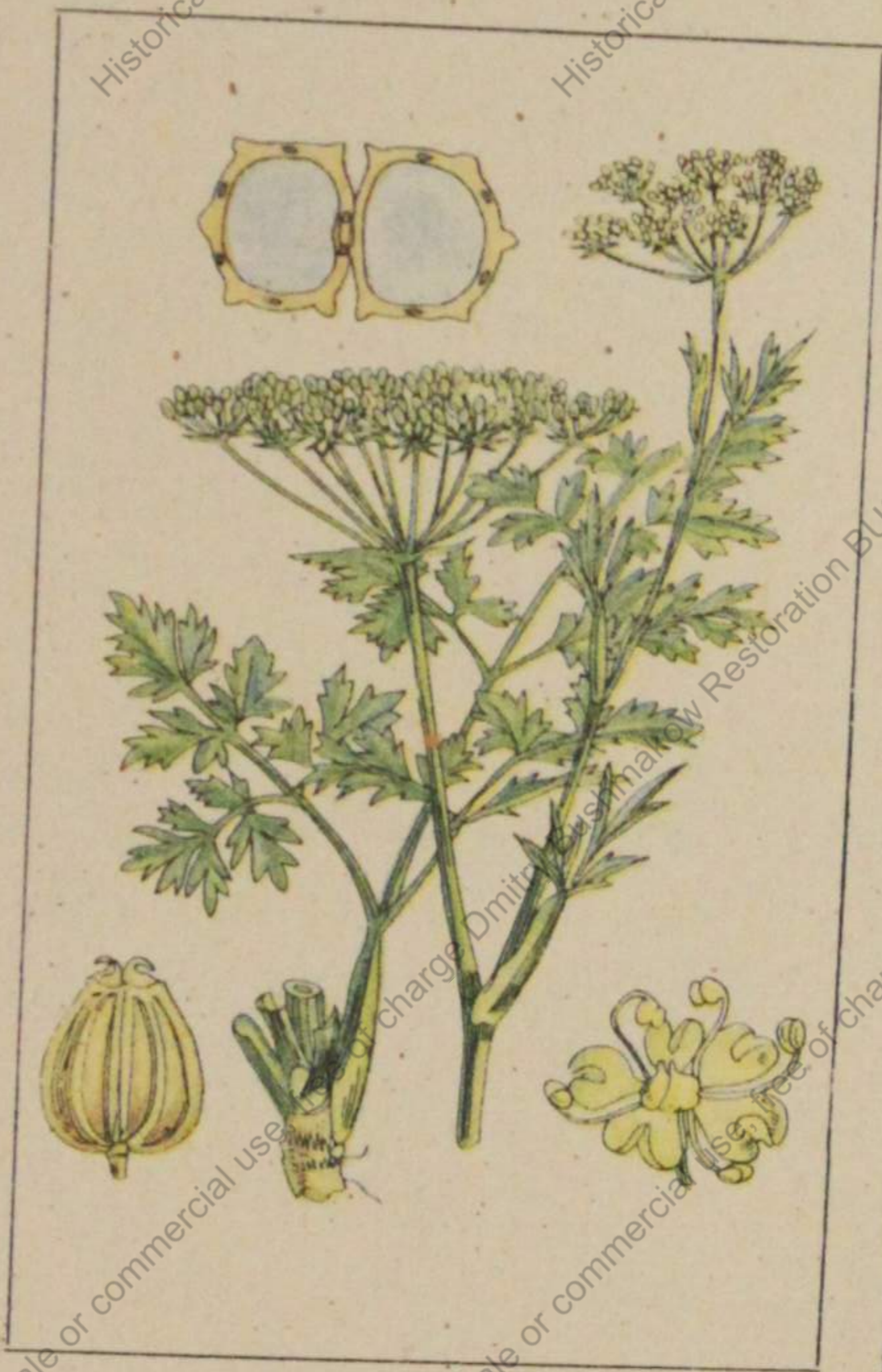


Majoran



Petersilie

<p>Wurzelstock: Kraut und Wurzelstock, frisch und getrocknet</p>	<p>eben aufgeblühtes Kraut, frisch und getrocknet</p>	<p>Kraut und Wurzeln, frisch und getrocknet</p>
<p>Verwendung: Suppen, Tunken, Eintopf, Salate</p>	<p>Hülsenfrüchte Majoran-Kartoffeln</p>	<p>fast alle Gerichte außer Fleisch, Wurzeln auch an Fleisch</p>



Petersilie

Kraut und Wurzeln, frisch
und getrocknet

fast alle Gerichte außer
Fleisch, Wurzeln auch an
Fleisch



Sauerampfer

Blätter vor der Blüte, frisch

Suppe, Eintopf, helle Tun-
ken, Salate

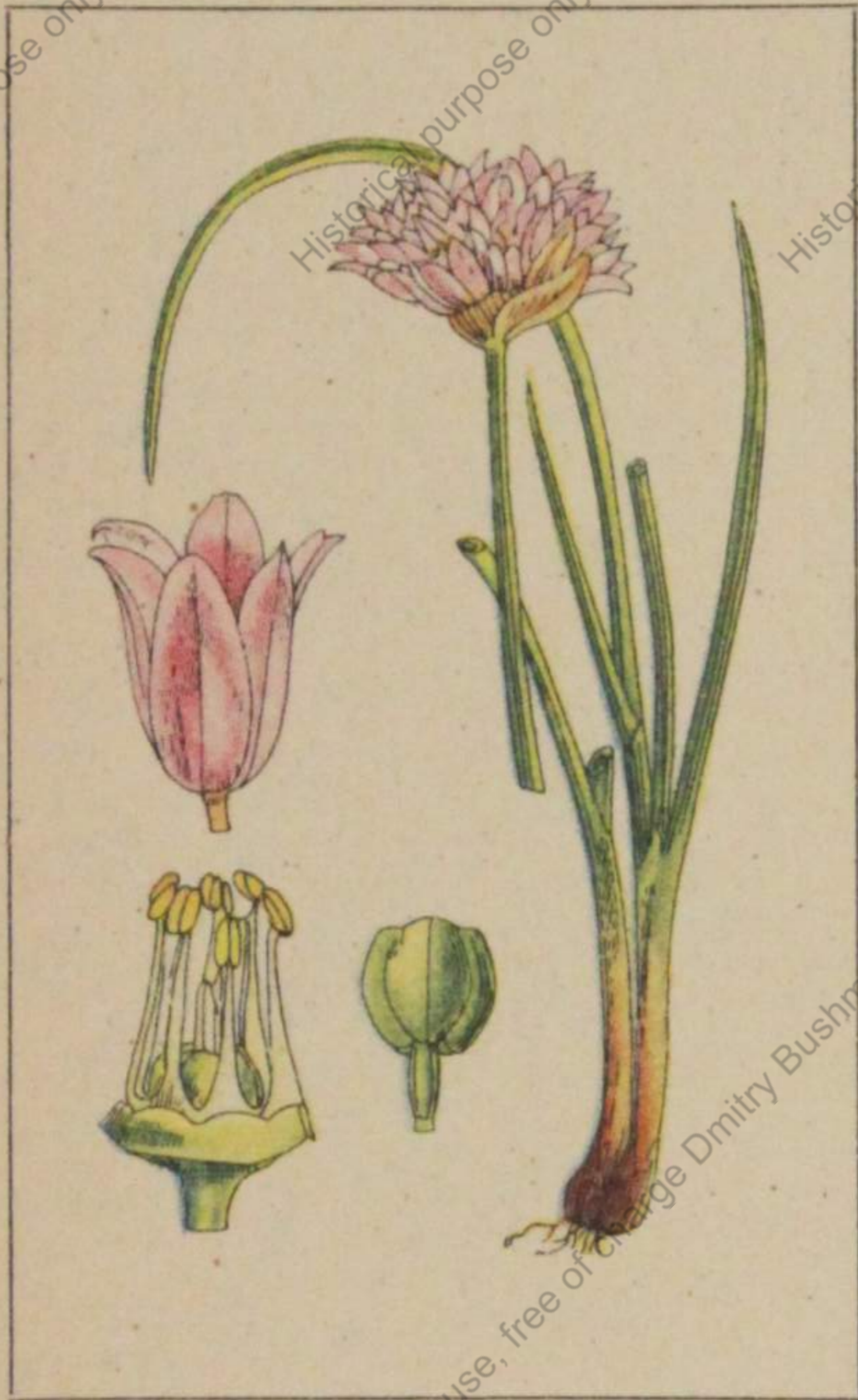
Bernhard
werke,



ampfer

er Blüte, frisch

opf, helle Tun-



Schnittlauch

Kraut jederzeit, frisch

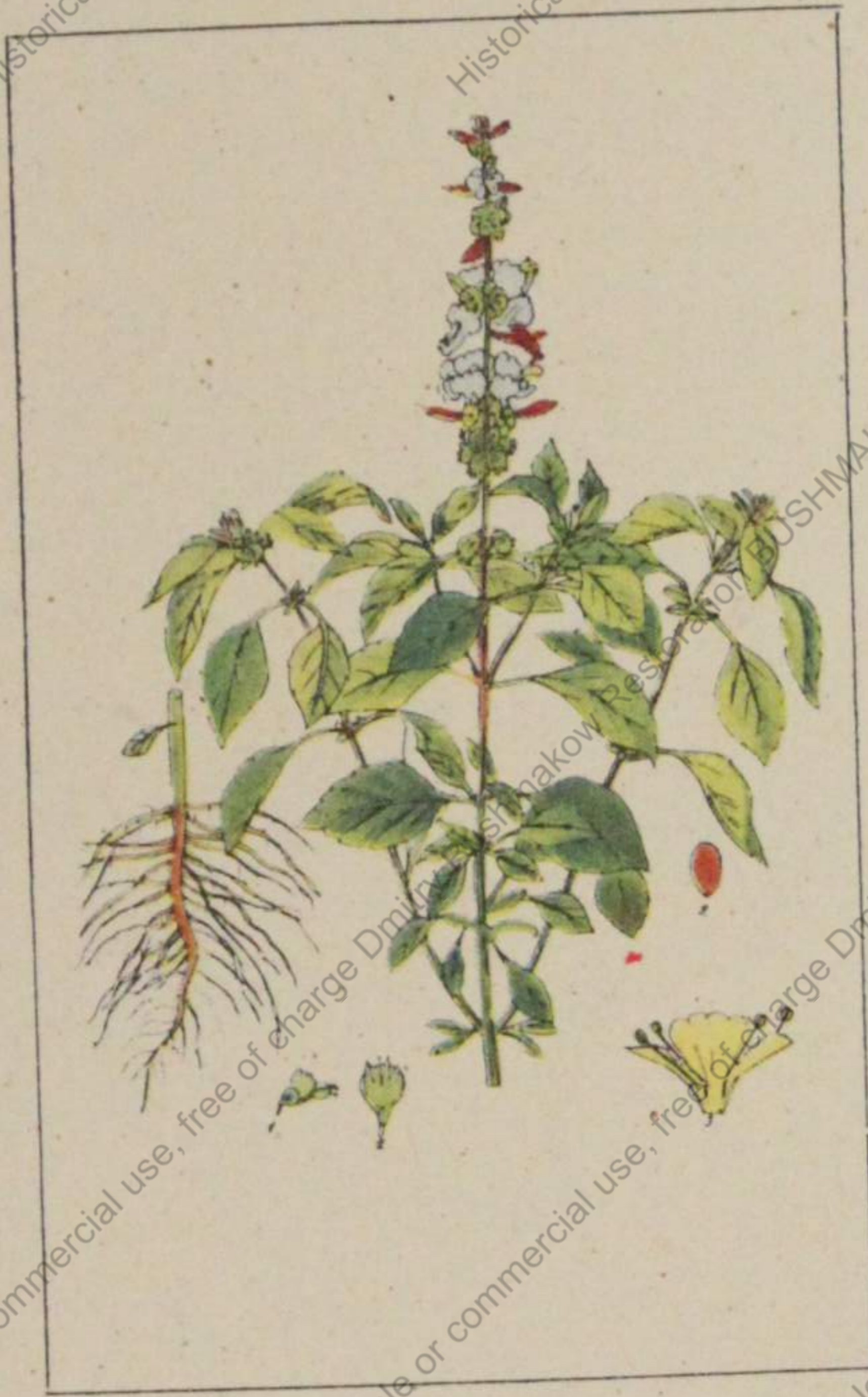
Suppen, Eintopf, Quark, Salate



Thymian

Blühendes Kraut, frisch und getrocknet

braune Tunken, säuerliche warme Gerichte



Basilikum



Bohnenkraut



Boret

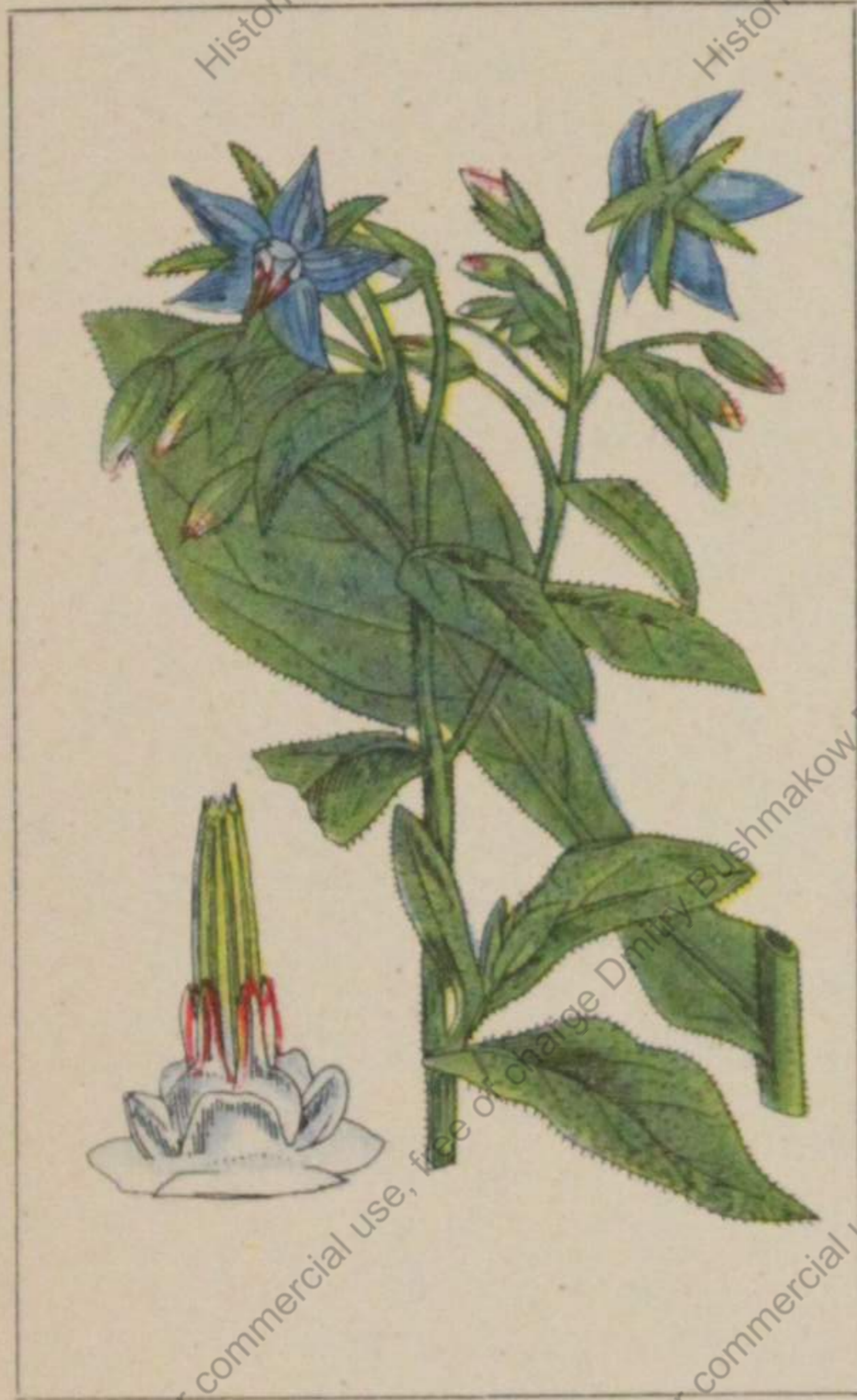
<p>davon: Blättchen, frisch und getrocknet</p>	<p>Kraut vor dem Aufblühen, frisch oder getrocknet</p>	<p>Blätter, nur fr</p>
<p>an: Fleisch-, Kohlrüben, Tunken, Salate</p>	<p>Fleisch, Fisch, grüne Bohnen, Hülsenfrüchte</p>	<p>Salate</p>

-Atlas von Dr. Bernhard Verlag der Pflanzenwerke, entnommen.

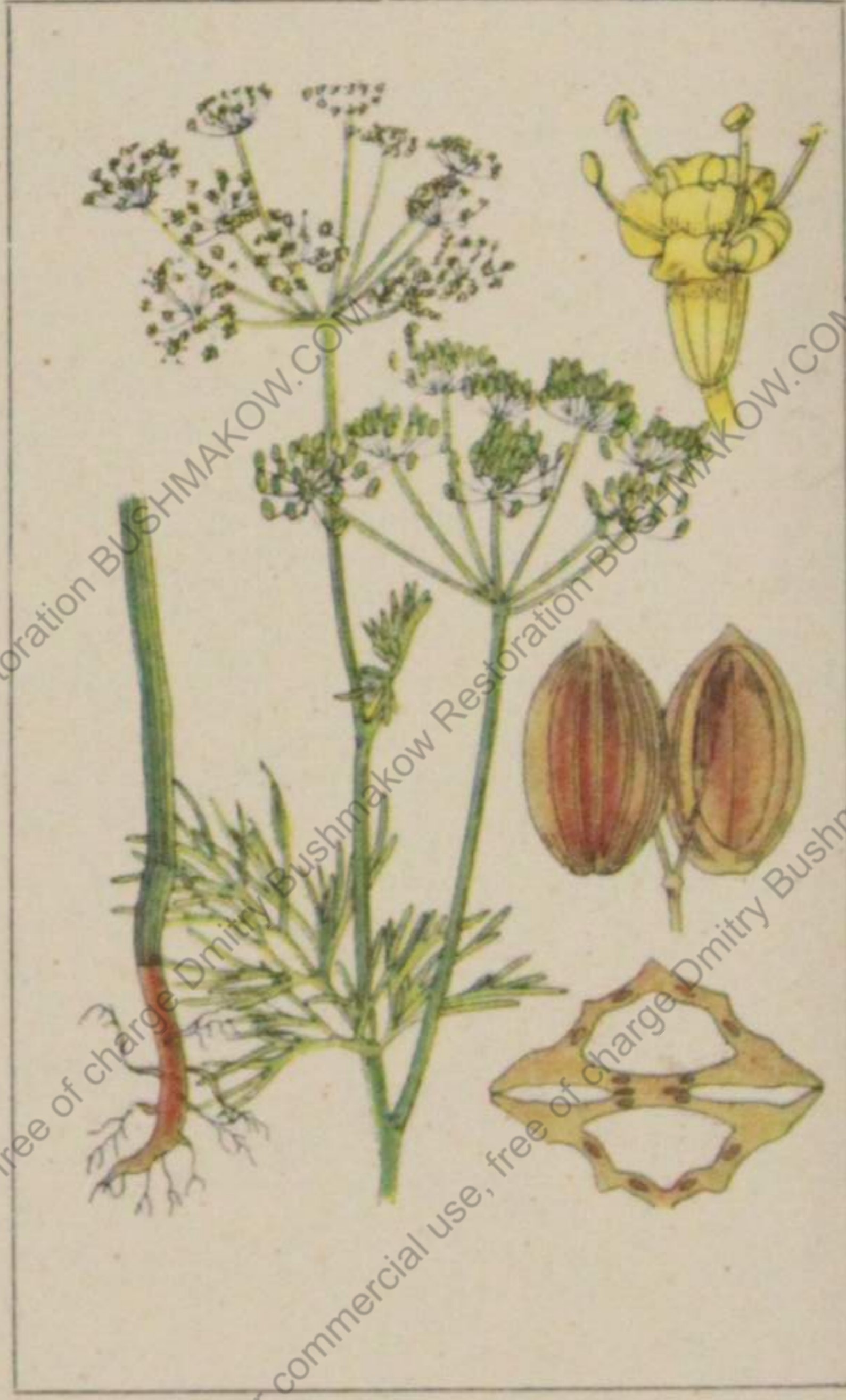
Gewürzkrautertafel



Bohnenkraut



Boretsch



Dill



Kerbel

<p>Aufblühen, trocknet</p>	<p>Blätter, nur frisch</p>	<p>Kraut, auch Samen</p>	<p>Kraut, frisch</p>
<p>grüne Boh- nen</p>	<p>Salate</p>	<p>Suppen, Dilltunke, grüne Tunke, Salattunken</p>	<p>Suppen, Eintopf, Salate</p>

ertafel



Dill



Kerbel



Kümmel

, auch Samen

Kraut, frisch

Kraut und Samen

en, Dilltunke, grüne
e, Salattunken

Suppen, Eintopf, Salate

Weißkohl, Sauerkohl, Quark,
Salate



nian

aut, frisch und

en, säuerliche
hte