

Des

Soldaten Kochbüchlein

von

N. S.

Prämiiert mit der bronzenen Medaille auf der I. Internationalen Ausstellung für Volksernährung und Kochkunst zu Leipzig 1887.

Hildburghausen.

Verlag der Kesselring'schen Hofbuchhandlung.
1887.

222 4 m 936 346 P3

EX LIBRIS



WALTER PUTZ

Sign.:

EX LIBRIS

WALTER FÜRTE

[Faint, illegible text]

Das

Saidaten Kochbüchlein

von

H. A.

Bekannt mit der Königl. Preuss. Acad. der Wiss. zu Berlin
am 1. März 1867.

Leipzig, Druck von C. Neumann, Neudamm.

Verlag des Verfassers, Leipzig, Neudamm.

1867

Deß

Soldaten Kochbüchlein

von

N. S.

Prämiirt mit der broncenen Medaille auf der I. Internationalen Ausstellung für Volksernährung und Kochkunst zu Leipzig 1887.



Hildburghausen.

Verlag der Kesselring'schen Hofbuchhandlung.
1887.



Druck von C. Th. Jacob in Erlangen.

I n h a l t.

	Seite
Vorwort	7
I. Allgemeines	11
II. Kochrecepte	17
A. Suppen	17
a. Dicke mit Fleisch und Gemüse	17
1. Reiszuppe mit Rindfleisch	17
2. Graupensuppe mit Hammelfleisch	18
3. Kartoffelsuppe mit Fleisch (Kind oder Hammel)	19
4. Eiergraupensuppe mit Fleisch (Kind oder Kalb oder Hammel)	19
5. Erbsensuppe und gekochter Speck	20
6. Erbsensuppe und ausgebratener Speck	21
7. Weiße Bohnensuppe und Fleisch (Schwein oder Kind)	21
8. Linsensuppe und Speck	22
b. ohne Fleisch	23
1. Kartoffelsuppe mit Suppenkräutern	23
2. Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln	24
3. Köhlersuppe (Brod, Speck zc.)	24
4. Braune Mehlsuppe	24
5. Weiße Mehlsuppe	25
6. Erbswurstsuppe	25

	Seite
7. Bieruppe	26
8. Warmbier	26
9. Weinsuppe	27
10. Apfelsuppe	29
11. Backobstsuppe	30
12. Suppe von Suppentafeln (Conserven)	30
B. Fleisch	31
a) Rind	31
1. Beefsteak von Filet oder Roastbeef	31
2. Beefsteak mit Zwiebeln	32
3. Beefsteak von gehacktem Fleisch	32
4. Rindsleber	33
5. Rinderschmorbraten	33
6. Rindszunge	34
7. Gulasch	34
b) Kalb	35
1. Kalbscotelett	35
2. Kalbsleber	36
c) Hammel	36
1. Hammelcotelett	36
2. Gulasch	37
d) Schwein	37
1. Schweinscotelett	37
2. Schweinefilet	37
3. Würstchen	38
e) Geflügel	38
f) Kaninchen	41
g) Fleisch=Conserven	42

	Seite
C. Fisch	42
Allgemeines	42
1. Fisch blau	43
2. Fisch gebacken	44
3. Fisch in Bier	45
D. Gemüse mit Fleisch	45
Zwiebeln mit Rind- oder Hammelfleisch	45
E. Gemüse ohne Fleisch	46
1. Porree (Lauch)	46
2. Sauerkraut oder Sauerkohl	46
3. Wirsingkohl	47
4. Weißkohl	48
5. Kohlrüben	48
6. Mohrrüben	49
7. Kohlrabi	49
8. Saure Kartoffeln	49
9. Quetschkartoffeln	50
10. Kartoffelbrei	50
F. Mehlspeisen	51
1. Zwiebackflöße	51
2. Mehlbrei	52
3. Milchreis	52
G. Eierspeisen	53
1. Gefochte Eier	53
2. Rühreier	53
3. Spiegeleier	54
H. Salat	54
1. Kartoffelsalat mit Öl oder Sahne oder Speck	54
2. Kopfsalat mit Öl oder Sahne oder Speck	55

	Seite
J. Compot	56
1. Apfelreis	56
2. Frisches geschmortes Obst	57
3. Backobst	57
K. Getränke	58
a) Warme	58
1. Kaffee	58
2. Thee	59
3. Cacao	60
4. Chocolade	60
5. Grog	61
6. Glühwein	61
b) Kalte	61
1. Citronenlimonade	61
2. Limonade von andern Fruchtsäften	61
III. Anhang	64
1. Einige Kriegsartikel	64
2. Einige Gesundheitsregeln	66
3. Einige Feldpostnotizen	67

Lieber Soldat!

Als Du noch nicht Soldat warst, hat Dir Deine Mutter das Essen gekocht; wenn Du von der Arbeit nach Hause kamst, hast Du Dich hingesezt und gegessen. Du bist nun Soldat und issest in der Menage; kommst Du vom Felddienst in die Kaserne zurück, so füllt Dir der Stubenälteste die dampfende Suppe in Deine Schüssel und der Fourier gibt Dir ein Stück gekochtes Fleisch. Wenn Du nun aber im Manöver und im Kriege bist und bivakiren mußt, da heißt es: Koche selbst. Du erhältst zwar auch Deine Portion Mittagessen, aber gekocht bringt sie Dir der Fourier nicht; er theilt Dir Deine Portion rohes Fleisch zu, ein Häufchen Reis, Erbsen oder Kartoffeln und 25 Gramm Salz, mitunter auch Conserven und überläßt Dich Deinem Schicksal. Doch da kommt ja Deine Mutter! Die will Dir gewiß das Essen kochen! Sie hat ja aber lange Stiefeln an und was ruft sie? „Pioniere vor, Wasserholer vor, Abkochen!“ Es ist die Compagniemutter! Ob die kochen kann? Das versteht sich! Aber nicht mit dem Kochlöffel, sondern mit dem Säbel in der Faust kocht sie aus Pulver und Blei dem Feinde einen heißen Brei! Du sollst ja aber abkochen, hat der Feldwebel befohlen. Wie machst

Du das? Ich will es Dir sagen: Während Deine Kameraden sich aufstellen, mit den Kochgeschirren tüchtig klappern und zum Wasser marschieren, während die geschickten Pioniere die Kochlöcher ausheben, schälst Du die Kartoffeln und thust sie in den Kochgeschirrdeckel, dazu das Fleisch, den Reis, das Salz und eine Hand voll Grünes, wenn das Bismarck gerade in einem Gemüesfeld ist; alsdann machst Du Feuer an. Die Wasserholer kommen zurück. Du stellst Dein Kochgeschirr ans Feuer, schüttest den Inhalt des Deckels in Wasser und setzt den Deckel fest auf; nun legst Du Holz nach, so daß es ein höllisches Feuer wird. Es dauert nicht lange, so sind die Kartoffeln gar und die Suppe fängt an einzukochen; es wird immer weniger und da denkst Du: jetzt muß es gut sein, ich werde essen. Du issest; die Kartoffeln schmecken prächtig; die Suppe ist dünn; das Fleisch ist zähe; merkwürdig, es hat ja doch so schön gekocht, natürlich, das Fleisch war von so einem ganz alten Onkel, sagst Du; der Reis ist hart; der Reis taugt Nichts, meinst Du. Und doch hast Du Alles gegessen? Ja, Hunger ist der beste Koch! es gibt weiter Nichts! Wenn Du Dir nun Dein Pfeifchen anzündest, wird Dir der Magen so schwer, als läge ein Centner Blei darin. Da sagst Du vor Dich hin: „Hm! Zu Hause war's doch besser, wo die Weibzleut' gekocht haben“. Ja die Weiber! die dürfen ja nun aber nicht mit in's Manöver und in den Krieg ziehen; denn im Kriege kann der Kaiser nur tapfere Männer brauchen! Aber dies kleine Kochbüchlein darf mit Euch wan-

dern und Euch sagen, wie Ihr das kocht, was
Ihr im Manöver und im Felde geliefert bekommt.

So möge denn dieses Büchlein helfen mit dazu
beitragen, daß Euch Euer Mittagessen im Felde
schmeckt und gut bekommt und daß Ihr gesund,
kräftig und frohsinnig die ernstesten Pflichten Eures
schönen Berufes unausgesetzt zu erfüllen im Stande
seid.

N. S.

Vorbemerkung.

Die Kochrecepte dieses Büchleins sind von der Verfasserin in dem Mannschaftskochgeschirr und dessen Deckel gekocht und ausprobiert worden und alsdann erst niedergeschrieben.

Es ist zu Grunde gelegt worden: Die eintägige Mundportion des Soldaten (Seite 13 und 14 des Soldbuches); es ist — außer bei größeren Braten zc. — angenommen worden, daß jeder Mann für sich allein in seinem Kochgeschirr kocht. Daß dies beim Kochen selbst unpraktisch ist, wird später erläutert werden. Leute, welche gemeinschaftlich kochen, können sich mit Hülfe dieser Recepte leicht berechnen, wie viel Wasser zc. sie bei Zubereitung ihrer Speisen anwenden müssen, mögen sie sich nun zu zweien, dreien oder ganzen Gruppen zum Kochen zusammen-thun.

Maasse und Gewichte.

1. Das Mannschaftskochgeschirr enthält	3 Liter.
Der Deckel dazu enthält knapp	1 Liter.
2. Die Feldflasche enthält	$\frac{1}{2}$ Liter.
Der Trinkbecher dazu enthält	$\frac{1}{4}$ Liter.
3. Das große Brod wiegt	3000 Gramm.
Das kleine Brod wiegt	1500 Gramm.
4. Der Zwieback wiegt	250 Gramm.

I. Allgemeines.

Der Küchenmeister

und die Ordnung beim Kochen; Feuer; Wasser; Arbeitsvertheilung etc.

Was braucht der Soldat im Felde zum Kochen? Feuer! und zwar in einem Kochloche nach Figur 4 auf Seite 75 des Leitfadens für den Unterricht der Infanterie im Feldpionierdienste; (diese Figur prägt sich doch jeder Korporalschaftsführer bei seinem Dienste ein; ich zeichne sie deshalb nicht ab). Dieses Kochloch faßt bequem 6 Kochgeschirre, in diesem wird gekocht; daneben in einem zweiten Kochloche sind noch 6 Kochgeschirre; in diesen wird heißes Wasser gemacht; die übrigen stehen mit kaltem Wasser gefüllt daneben. Es ist praktisch, wenn meterlange Eisenstangen (pro Korporalschaft 2) auf dem Feldfahrzeuge mitgenommen werden; Pfeiler mit Gabelungen, um sie hineinzulegen, braucht man nicht; man legt die Stangen direct auf die Ränder des Kochloches; jeder Soldat braucht aber einen Schaken (nicht Eßhaken), mit dem er sein Kochgeschirr an- und abhängt, ohne daß das Übrige hierbei gestört wird; wer diese Einrichtung anwendet, macht das Kochloch etwas tiefer als in dem oben citierten Leitfaden vorgeschrieben ist. Ferner braucht der Soldat zum Kochen: Wasser; sein Kochgeschirr mit Deckel; den Trinkbecher von der Feldflasche; 1 Löffel, 1 Gabel, 1 Messer (unter Umständen auch oben

bezeichneten Shafen), ein Stück Brennholz, aus dem er sich am einen Ende einen Quirl, am andern einen „Stampfer“ schnitzt; eine Uhr, seine 2 Hände (als Kochlappen dient ein Strohwisch, nicht das Taschentuch oder der Kockzipfel), und alle seine fünf Sinne (also auch einmal Nase und Zunge); ferner die Geduld der Frau, die gelieferte Mittagsportion und schließlich einen

Küchenmeister,

welcher beim Kochen die Anleitung gibt; das ist der Korporalschaftsführer. Viele Köche verderben den Brei; darum müssen die vielen Köche einer Korporalschaft unter einem Oberhaupte stehen, zumal da aus dienstlichen Gründen oft ein Theil der Korporalschaft beim Kochen nicht zur Stelle ist. „Abkochen ist auch Dienst“ habe ich einmal im Biwak den Feldwebel sagen gehört, als er böse wurde. Hält der Küchenmeister Ordnung in seinem Bereiche, so genügen, wenn alle Speisen im Topfe sind, zur weiteren Aufsicht beim Kochen pro Korporalschaft 2 Mann mit ihrem Oberhaupte oder dessen Stellvertreter.

Wie wäre es denn, wenn sich 4 Mann als „Kochrotte“ — nichtwahr 4 Mann setzen bei der Infanterie die Gewehre zusammen und bilden eine Kotte? Da könnten diese 4 ja auch ihre 4 Kochgeschirr zusammensetzen — zusammenthäten (im Manöver z. B. ein dreijähriger, ein zweijähriger und 2 Rekruten) und gemeinschaftlich dasselbe Recept kochen? Da kann im Kochgeschirr von Nr. 1 und 2 gekocht, in dem von Nr. 3 siedendes Wasser

bereitet werden und das von Nr. 4 kann gefüllt mit kaltem Wasser daneben stehen; in den Deckeln von Nr. 3 und 4 kann das Gemüse gewaschen werden u. s. w. Die Kochgeschirre des Korporalschaftsführers und seines Stellvertreters werden am besten nur zum Kaffeekochen der ganzen Korporalschaft benützt; dann schmeckt auch der Kaffee niemals nach Suppenfett oder Kartoffeln.

Wenige Kochregeln, welche jeder Soldat gerade so, wie die Instruction über sein Gewehr auswendig wissen muß, um sich sein Mittagessen kochen zu können.

1. Die Kochgeschirre müssen rein sein; in einem mangelhaft gereinigten Gefäße verdirbt Speise und Trank oder erhält einen unangenehmen Beigeschmack.

2. Sobald die Suppe zum Kochen gebracht ist, darf sie nur langsam weiter kochen; es darf daher alsdann nur mäßig Holz ins Feuer nachgelegt werden; denn kocht bei hitzigem Feuer die Suppe fortwährend über, so läuft auch das Fett mit hinaus und mit ihm ein Theil der Kraft; auch können dann Reis und Graupen leicht anbrennen. Die Suppe darf nicht zu sehr einkochen; ist dies aber dennoch geschehen — daß sie ein wenig einkocht, kann man ja nicht hindern — so wird kochendes Wasser nachgegossen; denn gießt man kaltes zu, so pflegt die Suppe beim Wiederaufkochen gleich von Neuem überzulaufen.

3. Auf das Kochgeschirr wird der Deckel um-

gekehrt aufgelegt und zwar derartig, daß an den schmalen Seiten nur schmale Stellen unbedeckt bleiben; dann kann der Dampf abziehen und es schlägt der Rauch nicht ins Kochgeschirr.

4. Ist viel Zeit zum Kochen, so werden die Fleischportionen der gemeinschaftlich kochenden Kameraden (z. B. die 4 Portionen der Kochrotte) nicht vor, sondern erst nach dem Kochen zertheilt; denn ein großes Stück Fleisch bleibt saftiger als ein kleines. Ist wenig Zeit zum Kochen, so wird bereits das rohe Fleisch in kleine Stücke von der Größe einer Wallnuß geschnitten; solch kleine Fleischstückchen werden schnell weich, die Suppe wird kräftig, aber das Fleisch bleibt freilich nicht saftig.

Das Ausbraten des Speckes, Fettes der Butter &c.

Spekkausbraten. Dies muß sorgfältig geschehen. Zuerst wird das Unsaubere abgeschabt und wo nöthig, abgeschnitten. Dann wird der Speck in kleine Würfelchen von gleicher Größe geschnitten und im Kochgeschirrdeckel gebraten; das Feuer darf hierbei nur gelinde sein; solange der Speck bratet, wird er umgerührt; tritt das Fett aus den Würfelchen heraus und sehen dieselben nicht mehr glasig aus, sondern sind sie zusammengeschrumpft, — braun werden dürfen sie nicht — so thut man die gleichfalls in gleiche Stückchen fein geschnittenen Zwiebeln hinein und läßt sie hellgelb werden, nimmt dann den Kochgeschirrdeckel schnell vom Feuer und rührt die nun noch nachbräunenden Zwiebeln, bis sie etwas abgekühlt sind; will man auch noch etwas

Mehl daran thun, so wird das Mehl vor den Zwiebeln in den Speck gethan und fortwährend umgerührt, damit es keine Klümpchen gibt.

Schweinefett, Schmier oder Tinsen ausbraten. Wird ebenso wie der Speck behandelt. Die Zwiebeln werden aber etwas früher hineingethan. Das Fett darf beim Ausbraten nicht zu gelb werden, damit es einen guten Geschmack behält.

Rindsnierenfett ausbraten. Dies wird ebenfalls in feine Stückchen geschnitten und wenn Zeit vorhanden ist, in kaltem Wasser eingewässert; alsdann wird es mit einigen Löffeln Wasser vermischt und ausgebraten. (Das beigegebene Wasser verdampft schnell). Will man Rindsnierenfett als Ersatz für Butter gebrauchen, so kommen keine Zwiebeln hinein. Dieses Rindsnierenfett, welches bis zuletzt glasig bleibt und mehr Schreben (Griefen) als das Schweinefett zurückläßt, muß rechtzeitig vom Feuer genommen werden; denn es darf keinesfalls gelb gebraten werden.

Butter ausbraten. Diese wird beim Ausbraten solange auf dem Feuer gelassen, bis sie aufhört zu „kreischen“; sie wird dann im Kochgeschirrdeckel, nachdem dieser bereits vom Feuer genommen ist, noch nachträglich gelb. In diesem Momente müssen z. B. die Beefsteaks, Coteletts oder was man sonst braten will, in die Butter gelegt werden; die Butter darf nicht zu braun gebraten werden.

Anwendung des ausgebratenen Specks etc.

Dies steht in den einzelnen Recepten und zwar ist meistens noch speciell gesagt, wo Speck und wo

Butter am besten angewendet wird. Statt Speck kann Butter und statt Butter Speck in vielen Fällen genommen werden. Hat man weder Speck noch Butter, sondern nur das am frischen Fleische sitzende Fett zc., so dient am besten als Ersatz für Speck das Schweinefett zc. und als Ersatz für Butter das Rindsnierenfett zc.

Das Bräunen des Mehles

ist bei den einzelnen Recepten angegeben.

Das Wasser.

Das Gelingen mancher Speisen hängt mit davon ab, ob dieselben mit hartem oder weichem Wasser gekocht werden. Weiches Wasser hat wenig kalkige Bestandtheile und fühlt sich glatt an, als ob etwas Seife oder Soda im Wasser wäre; hartes Wasser fühlt sich stumpf an und wird durch Zusetzen von etwas Natron weich. Weich z. B. ist das Regenwasser und das Wasser der Flüsse.

Der Zwieback.

Statt Semmel zc., welche im Felde nicht gut zu beschaffen ist, kann fast durchweg Zwieback genommen werden; es ist daher bei den Recepten meist nur Zwieback genannt worden; wer Semmel schaffen kann, wird natürlich diese nehmen.

II. Kochrecepte.

A. Suppen.

a) Dicke, mit Fleisch und Gemüse.

1. Reissuppe mit Rindfleisch.

Zuthaten: Salz; Sellerie; Zwiebeln; Mohrrüben*).

Fülle das Kochgeschirr zur Hälfte mit Wasser und siede es; wasche das Fleisch, wenn es nicht rein ist, und klopfe es, thu' es ins siedende Wasser. Salze. Schneide Zwiebeln fein in gleiche Theilchen, ebenso Mohrrüben und Sellerie; wirf all dies ins Kochgeschirr zur Suppe; lege den Deckel auf. Reinige die Reisportion (4 gehäufte Eßlöffel beträgt sie), indem du die schlechten Körner entfernst; schütte den Reis in den Trinkbecher, dazu kaltes Wasser; wasche ihn, indem du ihn umrührst und dann das Wasser langsam abgießest; wiederhole dies Waschen; ist der Reis rein, so laß das zuletzt aufgegossene Wasser darauf stehen. Ist das Fleisch ins Kochen gekommen, so gieße das Wasser vom Reis fort und schütte den Reis in die kochende Fleischbrühe; nach längstens 1 $\frac{1}{2}$ Stunden (von dem Momente ab gerechnet, in dem das Fleisch ins

*) Die als Zuthaten aufgeführten Materialien sind nicht unbedingt sämtlich erforderlich; man kann auch einzelne weglassen; die weniger wichtigen stehen allemal zuletzt; Salz darf niemals weggelassen werden.

siedende Wasser gethan worden ist) ist Reissuppe mit Rindfleisch gar und du kannst essen.

Beispiel, wie die Kochrotte dieses Recept kocht. Nr. 1 (z. B. der Dreijährige) führt die Aufsicht, empfängt die Victualien, besorgt das Zubereiten des Fleisches, das Salzen (das darf nur einer thun!) er commandirt Nr. 2 zum Gemüseputzen zc. Nr. 3 zu Feuer und Wasser, zur Fabrication von „Quirl mit Stampfer“; Nr. 4 ist disponibel und abkömmlich, Wege zu gehen, andere Dienstverrichtungen zu besorgen u. s. w. Die Oberaufsicht über seine Kochrotten führt der Küchenmeister; er sieht darauf, daß die Kochrotte sich echt kameradschaftlich verträgt und jeder der 4 Leute thätig ist, daß es sich keiner auf Kosten eines andern bequem macht und erst angeturnt kommt, wenn's Essen fertig ist; nur wer sehr müde ist und beim Kochen nicht gebraucht wird, schläft; er controlirt die Wasserbestände und den Stand der ganzen Kocherei, letzteres mit der Uhr und erforderlichenfalls sich eine Notiz machend, damit er hierüber dem Feldwebel eine klare Meldung machen kann, falls diese verlangt wird.

2. Graupensuppe mit Hammelfleisch.

Zuthaten: Salz; Zwiebel; Kartoffeln.

Fülle das Kochgeschirr zur Hälfte mit Wasser und siede es; wasche das Fleisch, wenn es nicht rein ist; klopfe es; thue es ins siedende Wasser; salze; schneide Zwiebeln fein in gleiche Theile oder Porree (Lauch) in größere Stückchen; wirf

dies alles in die Suppe. Reinige die Graupen so wie den Reis, laß aber das letzte Wasser nicht auf den Graupen stehen wie beim Reis, sondern gieße es ab und schütte die Graupen gleich in die kochende Fleischbrühe. Deckel drauf. Nachdem das Fleisch $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht hat, thust du einige geschälte, in Stücke geschnittene, gewaschene Kartoffeln dazu; nachdem die Kartoffeln $\frac{1}{2}$ Stunde darin gekocht haben, sind sie gar und ebenso ist dann das ganze Essen fertig, welches also 2 Stunden nöthig hat von dem Momente ab gerechnet, in dem das Fleisch in das siedende Wasser gethan worden ist.

3. Kartoffelsuppe mit Fleisch (Kind oder Hammel).

Zuthaten: Salz; Pfeffer; Zwiebeln.

Fülle das Kochgeschirr zur Hälfte mit Wasser und siede dies. Wasche das Fleisch, wenn es nicht rein ist; schneide es in kleine Würfel, die einen Cubikcentimeter groß sind. Thue das Fleisch ins siedende Wasser. Salze. Wirf etwas fein geschnittene Zwiebel oder 8—10 ganze Pfefferkörner hinzu. Schäle Kartoffeln, schneide jede in 4 Theile (große in 8), wasche sie, thue sie in die Fleischbrühe und zwar soviel davon, daß die Fleischbrühe noch 3 Finger hoch über den Kartoffeln steht. Sind die Kartoffeln gar, so zerquetsche sie mit dem „Stampfer“ oder dem Löffel. Das Essen ist fertig.

4. Eiergraupensuppe mit Fleisch (Kind oder Kalb oder Hammel).

Zuthaten: Salz; Mehl; Ei; Sellerie; Zwiebeln; Mohrrüben; Petersilie; Muskatnuß.

Bereite siedendes Wasser im Kochgeschirr (halbvoll); wasche das Fleisch, wenn nöthig; lege es ins kochende Wasser. Salze. Schneide in feine Stückchen: Sellerie, Zwiebel, Mohrrüben und wirf diese Suppenkräuter in die Fleischbrühe. Hast du keine frischen Suppenkräuter, so nimm Suppenkräuterextract. Thue in den Kochgeschirrendeckel: 3 Löffel Weizenmehl, gieße 3 Löffel kaltes Wasser dazu; rühre dies zu einem dicken Brei; schlage in denselben ein Ei hinein, verrühre es gehörig mit dem Mehle. Ist das Fleisch bereits so weich gekocht, daß es gegessen werden kann, so träufele den angerührten Mehlbrei in die kochende Fleischbrühe und Sorge, daß dabei die Suppe noch so lange weiter kocht, bis du fertig mit Einträufeln bist. Nimm nun das Kochgeschirr vom Feuer; hast du Petersilie, so hacke sie ganz fein und füge ein wenig hinzu; du kannst auch etwas Muskatnuß hinein thun. Das Essen ist fertig.

5. Erbsensuppe und gekochter Speck.

Zuthaten: Salz. — Natron.

Die Erbsen werden gelesen und gewaschen; fülle ins Kochgeschirr bis zur Hälfte kaltes Wasser (wenn du die Wahl hast, so nimm weiches; hast du nur hartes Wasser, so füge eine Messerspitze voll Natron hinzu, dann werden die Erbsen schneller weich). Säubere den Speck (abschaben und wo nöthig, abschneiden). Wenn die Erbsen bereits $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht haben (das Kochen vom Momente des ersten Aufkochens ab gerechnet), so wirfst du

den Speck ins siedende Erbswasser; nun müssen die Erbsen noch 2—3 Stunden kochen, um weich zu werden und stets vom Wasser bedeckt sein. Während des Kochens darfst du die Erbsen nicht umrühren, denn sonst brennen sie leicht an. Sind sie weich, so zerdrücke sie mit dem „Stampfer“ oder dem Löffel; alsdann quirle sie oder rühre sie tüchtig um. Setzt erst darfst du salzen; wenn du es früher thust, so verzögerst du das Weichwerden der Erbsen.

6. Erbsensuppe und ausgebratener Speck.

Zuthaten: Salz; — Natron; Zwiebel.

Wenn du Speck geliefert bekommst, der sehr fett ist, so kochst du nicht nach dem Recepte Nr. 5, sondern nach diesem und zwar so: Die Erbsen gerade so wie in Nr. 5. Sind sie gar, so salze sie. Nun schneidest du Speck in kleine gleichgroße Würfelchen; (etwa 3 Eßlöffel voll solcher Würfelchen sind erforderlich); nimmst du mehr Speck, so wird dir die Suppe zu fett und erregt Abneigung; den Rest deiner Speckportion iß lieber roh zum Brode (als Frühstück). Die Speckwürfel brate im Deckel aus mit fein in gleichgroße Stückchen geschnittener Zwiebel, welche hierbei nur hellgelb werden darf. Diesen so ausgebratenen Speck gieße auf die fertige Suppe.

7. Weiße-Bohnen-Suppe und Fleisch (Schwein oder Rind).

Zuthaten: Salz.

Koche die Bohnen wie unter Nr. 5 die Erbsen.

Sobald sie zum Kochen gebracht sind, thust du das Fleisch hinein; nun müssen Bohnen und Fleisch noch 2—3 Stunden kochen. Ist das Schweinefleisch fett und jung, so wird es früher weich und du mußt es einstweilen herausthun, damit es nicht ganz zerkoht; sind dann die Bohnen gar, so wirfst du das Fleisch wieder hinein; salze; du kannst das Fleisch in der Zeit, in der es draußen liegt und kalt wird, in die erforderlichen Portionen zerlegen.

8. Linsensuppe und Speck.

Zuthaten: Salz; Mehl oder Kartoffeln; Zwiebeln; Essig.

Reinige und koche die Linsen wie unter Nr. 5 die Erbsen. Sind sie gar — dies ist der Fall, wenn du sie in kaltes Wasser gethan und dann noch 2—3 Stunden hast kochen lassen — so röstest du Speck weich; dies machst du so: Du thust den Speck in Würfelchen in den Deckel, fügst einen Löffel voll Mehl hiezu, ferner fein geschnittene Zwiebel, welche du hellgelb werden läßt und lässest nun all dies mit den Linsen durchkochen. Hast du kein Mehl, so schadet das auch nichts; da hast du aber vielleicht vom letzten Bivak 1—2 Kartoffeln (große) gerettet und im Brodbeutel untergebracht; diese schälst du und schneidest du in kleine Stückchen und wirfst sie $\frac{1}{4}$ Stunde vor der Zeit, zu der die Linsen gar sein werden, mit hinein; wenn die Kartoffeln gar sind, zerdrückest du dieselben mit dem „Stampfer“ oder Löffel. Hast du

Essig, so gieße einen Löffel voll in deine Suppe, ehe du sie issest.

b) Suppen ohne Fleisch.

1. Kartoffelsuppe mit Suppenkräutern.

Zuthaten: Salz; — Butter oder Fett; — Petersilie und Sellerie oder Suppenkräuterextract; — Fleischextract.

Schäle, zerschneide und wasche soviel Kartoffeln, daß sie den dritten Theil des Kochgeschirrs ausfüllen; gieße — am besten kochendes — Wasser ins Kochgeschirr, so daß es halbvoll wird. Laß die Kartoffeln auf starkem Feuer aufkochen; gieße, wenn du die Kartoffeln ganz fein haben willst, nachdem sie 10 Minuten auf dem Feuer gestanden haben, das Wasser ab, thue frisches kochendes Wasser drauf und zwar ebensoviel wie vorher drin war; hast du keinen Überfluß an Wasser, so unterlaß diese Feinheit; salze; wirf Suppenkräuter, z. B. fein gehackte Petersilie, fein geschnittenen Sellerie hinzu und füge alsdann ein Stückchen Butter oder Fett an die Suppe; koche all dies zusammen weiter. Sind die Kartoffeln gar, so zerdrücke sie mit dem „Stampfer“ oder dem Löffel oder zerquirle sie, so daß keine Kartoffelstückchen mehr drin sind. Hast du Fleischextract, so fügst du einen Theelöffel voll hinzu. Statt der Suppengemüse, die im Felde im Winter sehr schwer, im Sommer auch oft nicht leicht zu haben sind, kannst du etwas Suppenkräuterextract in die Kartoffelsuppe thun.

2. Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln.

Zuthaten: Salz.

Koche die Kartoffeln gar; vergiß nicht sie zu salzen; zerdrücke sie und gieße ausgebratenen Speck mit Zwiebeln darauf.

3. Köhlersuppe. (Brod, Speck etc.)

Zuthaten: Salz; Pfeffer; Fleischextract; eventuell auch Suppenkräuterextract und Fleischbrühe.

Schneide Brod in feine Scheiben (Thalergröße); brate Speck oder Fett oder Butter — nicht zu wenig — mit etwas Salz im Deckel auf langsamem Feuer aus; schütte die Brodscheiben hinein und röste sie braun; wende sie recht oft um, damit sie nicht anbrennen. Fülle nun in das Kochgeschirr soviel Wasser, wie du zur Suppe haben willst (z. B. das Kochgeschirr $\frac{1}{3}$ voll). Salze. Thue eine Messerspiße Fleischextract hinein, auch eine Messerspiße voll klargestoßenen Pfeffer oder nimm statt Fleischextract und Pfeffer Suppenkräuterextract; gieße die kochende Suppe über das geröstete Brod in den Deckel.

Wenn du dünne, geringe Fleischbrühe hast, so nimmst du diese statt des Wassers und erhältst so eine gute Suppe. (Siehe Nr. 6 auf Seite 34 Rindszunge).

4. Braune Mehlsuppe.

Zuthaten: Speck; Salz; Brod; Kümmel; Zwiebel.

Fülle das Kochgeschirr zur Hälfte mit kaltem Wasser; siede das Wasser; salze es; wirf eine Messerspitze voll Kümmelförner hinein. Brate Speck im Deckel aus und rühre, sobald die Speckwürfelchen anfangen, gelb zu werden, 2 tüchtige Eßlöffel voll Mehl hinein; dies mußt du nun aber gleich und beständig umrühren, bis es braun wird; nun thust du etwas fein geschnittene Zwiebel hinzu und läßt sie hellgelb werden. Jetzt gießest du den ganzen Deckelinhalt in das kochende Wasser deines Kochgeschirrs, läßt nun Alles noch einmal aufkochen, schneidest einige kleine dünne Scheibchen Brod in den Deckel und gießest über diese deine braune Mehlsuppe.

5. Weiße Mehlsuppe.

Zuthaten: Milch; Speck; Salz; Zwiebel; Brod oder Semmel.

Fülle das Kochgeschirr zur Hälfte mit Wasser und siede dies. Rühre im Deckel 2 Eßlöffel Weizenmehl mit etwas Milch (wenn du keine Milch hast, nimmst du 2 Eßlöffel Wasser) recht glatt, so daß keine Klümpchen mehr drin sind; gieße dies unter fortwährendem Umrühren ins kochende Wasser; rühre weiter; salze; laß die Suppe einmal aufkochen; schneide Brod- oder Semmelwürfelchen und röste diese in etwas Speck mit Zwiebeln, die Brodwürfelchen laß jedoch nicht braun werden.

6. Erbswurstsuppe.

Zuthaten:

Fülle das Kochgeschirr halb mit Wasser und

siede dies. Schneide oder schabe ein halbes Pfund Erbswurst (soviel beträgt deine Portion) hinein. (Schneide aber die Papierumwicklung nicht mit hinein!) rühre die Suppe öfters um; laß sie nicht anbrennen, die Erbswurst thut dies gern.

7. Biersuppe.

Zuthaten: Brod oder Zwieback; Zucker; Rümmel.

Sunges, dünnes, abgestandenes, kurz schlechtes Bier, welche Sorte leider nur zu oft im Felde vorkommt und welches den Magen ruiniert, wird durch Abkochen trinkbar. Gutes Bier zum Kochen zu nehmen, will ich dir nicht rathen, weil du mich sonst auslachst, du trinkst es lieber ungekocht; ich auch. Nun wieder zu unserm schlechten Bier: fülle ins Kochgeschirr $1\frac{1}{2}$ Liter Bier (halbes Kochgeschirr), schneide 150 Gramm = $\frac{1}{5}$ deiner täglichen Brodportion in kleine Stückchen und wirf sie in den Deckel, zerbröckele sie. Statt des Brodes kannst du auch einen halben Feldzwieback nehmen. Schütte diese Brod- resp. Zwiebackkrumen in das Bier und setze das Kochgeschirr ans Feuer. Thue etwas Zucker hinein, einige Rümmelkörner. Koche das Bier auf, bis du das Brod resp. den Zwieback mit dem Löffel fein zerrühren kannst.

8. Warmbier.

(Wenn der Magen kein kaltes mag).

Zuthaten: Mehl; Salz; Zucker und Zimmet; Butter; Ei.

Fülle $1\frac{1}{2}$ Liter leichtes Bier (hast du schweres, so nimm halb Bier, halb Wasser) ins Kochgeschirr, setze dieses ans Feuer, thue Zucker und Zimmt hinein und bringe das Bier zum Kochen. Quirle im Deckel 2 Eßlöffel voll Weizenmehl mit etwas kalter Milch und 2 Eiern zusammen und durcheinander, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Salze, indes nur wenig und vorsichtig (eine kleine Messerspitze voll genügt); wirf ein Stückchen Butter hinein. Nun gießest du dieses Gemisch unter schnellem Umrühren zu dem kochenden Biere (am besten ist es, es besorgen dies 2; z. B. Nr. 1 der Kochrotte rührt das Gemisch im Deckel und gießt es ins Bier, Nr. 2 rührt gleichzeitig das Bier. Nun muß das Bier noch einmal aufkochen, dann aber schnell vom Feuer genommen werden, damit das Ei nicht gerinnt. Alsdann wird noch einige Minuten weiter gequirt. Zuletzt schneidest du kleine Brodwürfelchen hinein; hast du keine Milch und Eier, so quirlst du das Mehl nur mit etwas kaltem Wasser im Deckel und verfahrst im Übrigen wie angegeben.

9. Weinsuppe.

Zuthaten: Mehl; Zucker; Citronenschale; Milch; Ei.

Gieße $\frac{1}{2}$ Liter Wasser (= 2 Trinkbecher) und $\frac{1}{2}$ Liter geringem Weißwein (= 1 Feldflasche voll) ins Kochgeschirr; füge etwas Zucker (probiere es, wieviel), etwas Citronenschale (nur wenig) hinzu; bringe all dies aufs Feuer, bis es anfangen

will aufzuwallen; ganz kochen darf es nicht. Quirle im Deckel oder Becher einen gehäuften Eßlöffel voll Weizenmehl mit $\frac{1}{4}$ Liter kalter süßer Milch (wenn du keine Milch hast, nimmst du $\frac{1}{4}$ Liter Wasser) so lange, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind; dies Gemisch gieße unter fortwährendem Umrühren resp. Quirlen in den Wein; laß nun den Wein einmal aufkochen. Die Weinsuppe ist jetzt fertig. — Sie kann aber, wenn du Eier hast, noch verbessert werden, indem du sie mit 2 oder 3 Eiern „abziehst“; du denkst hierbei natürlich gleich, wie du mit dem Zeigefinger der rechten Hand Fühlung am Abzuge nimmst und abziehst; das Abziehen ist beim Kochen anders, nämlich so: in dem Deckel zerrührst du das Gelbe von 2 oder 3 Eiern mit 3—4 Eßlöffeln kalten Wassers und einer großen Messerspitze voll Mehl; hierzu gießest du ein wenig von der Suppe, sobald sie aufkocht, unter beständigem Rühren des Eigelbes; nunmehr schüttest du den Inhalt des Deckels in das Kochgeschirr zur Suppe, rührst oder quirlst das Ganze tüchtig weiter, lässest es aber nicht wieder aufkochen, weil sonst das Ei gerinnt.

Wenn du im Cantonnement bist, aus welchem die Einwohner geflohen sind — sammt Koch und Köchin — wie es vor Paris 1870/71 gewesen ist, zu welcher Zeit sich die deutschen Soldaten des Abends oft ein warmes Getränk aus Wein bereitet haben, kannst du die Weinsuppe wie folgt zubereiten: Du gießest zusammen: den Wein, das Wasser, den Zucker, das Mehl, die Milch, die Eier und

zwar letztere diesmal mit dem Eiweiß, — Alles kalt, — in dein Kochgeschirr oder einen größeren Topf alsdann setzt du diesen Topf auf den Herd in der Küche, machst ein starkes Feuer an, nimmst einen großen Quirl oder Schaumbesen, (überzeugst dich aber vorher, ob diese Gegenstände auch rein und zu dem angeführten Zweck bestimmt sind) und schlägst damit solange in deine Suppe hinein, bis sie steigt, zum Kochen kommt und dicklich wird; ganz durchkochen darf diese Suppe nicht, denn sonst vergeht der Schaum.

10. Apfelsuppe.

Zuthaten: Brod oder Zwieback; Zucker; Zimmt; Citronenschale; Arrac oder Rum &c.

150 Gramm Brod = etwa $\frac{1}{4}$ eines Dreipfundbrodes (besonders gut sind hierzu harte Rinden &c. zu verwenden) resp. $\frac{1}{2}$ Zwieback schneidest du resp. brichst du in kleine Stückchen, welche du ins Kochgeschirr wirfst. Nun gieße kaltes Wasser hinein, halbvoll. Schneide 4—6 mittelgroße Äpfel (mehr, wenn sie klein sind; weniger, wenn sie groß sind) in Viertel, entferne das Kernhaus, wirf sie ins Kochgeschirr. Gib Zucker zu, etwas Zimmt und Citronenschale. Setze das Kochgeschirr ans Feuer. Sobald alles weich gekocht ist, was vom Momente des Aufkochens an gerechnet in 10—15 Minuten der Fall ist, so quirlst du das Ganze oder zerdrückst es fein mit dem „Stampfer“ oder Löffel. Wenn du im Cantonement bist, rührst du diese Suppe, wenn sie fertig ist, durch einem Durchschlag.

— Du kannst auch etwas Arrac oder Rum zc. in die Suppe gießen; auch ist Weißwein nicht schlecht.

In derselben Art wie die Apfelsuppe läßt sich kochen: Pflaumensuppe, Zwetschensuppe, Weinbeeren-suppe, Johannisbeeren-suppe, Stachelbeeren-suppe; letztere, wenn die Stachelbeeren noch nicht ganz reif sind.

11. Backobstsuppe.

Zuthaten: Brod oder Zwieback; Zucker; Zimmt; Citronenschale. Arrac oder Rum.

Weiche die Äpfel, Pflaumen (Zwetschen) in kaltem Wasser im Kochgeschirr ein ($\frac{2}{3}$ voll Wasser), setze das Kochgeschirr ans Feuer und laß den Inhalt aufkochen; füge Brod oder Zwieback zu, wie unter Nr. 10 angegeben, nachdem du dies erst vorher im Deckel in kaltem Wasser eingeweicht hast. Im übrigen verfare genau so wie in Nr. 10 (Apfelsuppe) angegeben ist.

12. Suppe von Suppentafeln (Conserven).

Zuthaten: Speck.

Die Zubereitung dieser Conserven steht meistens auf der Papierumwicklung erläutert, weshalb hier nur wenig Worte: Zerschneide oder zerbröckele eine Suppentafel von $\frac{1}{4}$ Pfund (= einer eintägigen Portion) thue sie in das halb mit Wasser gefüllte Kochgeschirr; rühre oder quirle öfters und tüchtig, namentlich, sobald die Suppe anfängt zu kochen; laß sie 10 Minuten kochen, bis sich alle Suppen-

tafeltheilchen aufgelöst haben; etwas gebratenen Speck zugeben, resp. Butter. Den Suppentafeln aus Hülsenfrüchten und braunem Mehle fügt man am besten Speck, den Suppentafeln von Reis oder Graupen am besten frische Butter zu. Das Kochen von Suppe aus Suppentafeln geht schnell.

B. Fleisch.

a) Rind.

1. Beefsteak von Filet oder Roastbeef.

Zuthaten: Salz; Pfeffer; Butter oder Rindsnierenfett.

Filet: Häute sorgfältig das Filet, schneide es in große Scheiben, welche 2 Finger dick sind; klopfe diese Scheiben mit dem Rücken des Messers oder dem „Stampfer“ auf beide Seiten; bestreue sie auf jeder Seite mit Salz und etwas Pfeffer; lege sie in die kochende Butter oder in ausgebratenes Rindsnierenfett; (Fettausbraten siehe Seite 15); hast du kein Rindsnierenfett u., so nimm ausgebratenen Speck (Speckausbraten siehe Seite 14). Setze den Deckel ans Feuer, besser noch halte ihn drüber; Sorge für ein rasches, d. h. tüchtiges Feuer. Nachdem die Beefsteaks auf einer Seite 1—2 Minuten gebraten haben, wendest du sie um und lässest sie auch auf der andern Seite 1—2 Minuten braten. Nun sind sie fertig, trotzdem sie inwendig noch halbroh sind; so gebraten nennt man die Beefsteaks „englisch“ gebraten. Liebst du die Beefsteaks nicht

englisch gebraten, so brate sie auf jeder Seite bis zu 5 Minuten, aber nicht länger, denn sonst werden sie hart.

Roastbeef oder **Rippenstück**: Dieses Fleischstück von einem jungen, gut gemästeten Ochsen liefert in derselben Weise zubereitet wie vorstehend vom Filet angegeben, recht saftige gute Beefsteaks.

2. Beefsteaks mit Zwiebeln.

Zuthaten: Butter; Salz; Pfeffer; Zwiebeln.
Schneide eine kleine Zwiebel in feine gleichgroße Stückchen, wirf sie in die Butter, sie gelbbraun bratend. Nun erst lege die Beefsteaks, welche du genau so vorbereitest, wie in Nr. 1 angegeben, in den Deckel.

3. Beefsteaks von gehacktem Fleisch.

Zuthaten: Butter oder Fett oder Speck; Salz; Pfeffer; Weißbrod oder Zwieback.

Nimm ein Stück mageres Rindfleisch, (wenn möglich nicht mit zu viel Sehnen), schneide es in dünne Scheiben, hacke es mit dem Messer fein oder schabe es mit dem Löffel; dies letztere machst du so: Halte mit der linken Hand das Fleisch auf der Unterlage fest; nimm den Löffel in die rechte Hand und schabe mit der scharfen Kante desselben nach und nach das ganze Fleisch von den sehnigen Theilen ab. Nimm ein Stückchen Weißbrod oder Zwieback, zerkrümele es, befeuchte die Brodkrumen mit so viel kaltem Wasser, als sie annehmen wollen und mische sie dann mit dem Fleische gehörig durchein-

ander; salze und pfeffere auch, aber nicht zu viel; forme fingerdicke Beefsteaks und brate sie in Butter oder Fett oder Speck im Deckel, wie in Nr. 1 und 2 angegeben.

4. Rindsleber gebraten.

Zuthaten: Butter oder Speck; Salz; Pfeffer; Mehl oder Zwieback.

Entferne die äußere Haut und die Adern; schneide die Leber in halbfingerdicke Scheiben; streue auf beide Seiten dieser Scheiben Salz und Pfeffer; wende die Scheiben in Mehl oder in fein zerstoßenem Zwieback um und brate sie nun auf schwachem Feuer in zerlassener Butter oder in ausgebratenen Speck auf jeder Seite etwa 2 Minuten. Wenn du die Leber länger bratest, wird sie hart, schwer verdaulich, unter Umständen auch gänzlich ungenießbar.

5. Rinderschmorbraten.

Zuthaten: Speck oder Butter oder Fett; Salz; Zwiebel; Brodrinde.

Klopfe das Fleisch auf den beiden Seiten, auf welchen du die Fleischfasern querdurchschnitten siehst, mit dem „Stampfer“ (nicht mit einem scharfkantigen Instrument) und wasche das Fleisch ab, wenn dies nöthig ist. Spicke es mit Speckstreifen, (keilsförmige), welche du mit Salz bestreust. Stich mit dem Messer tief ins Fleisch hinein, stecke in die Schnitte die Speckstreifen. Zerlasse im Koch-

geschirr (nicht Deckel) Butter oder Fett oder Speck und brate das Fleisch 5 Minuten auf allen Seiten; gieße so viel Wasser zu, daß das Fleisch nur wenig aus demselben hervorschaut; salze; wirf einige Stückchen Brodrinde hinein, auch eine fein geschnittene Zwiebel. Decke das Kochgeschirr fest zu; (Deckel also aufgestülpt wie zum Transport auf dem Tornister) und laß das Fleisch, wenn es ein größeres Stück ist, noch 2—3 Stunden auf langsamem Feuer schmoren; achte darauf, daß der Braten nicht anbrennt; daß die Brühe nicht zu sehr einkocht; ist sie aber schon eingekocht, so gieße dann und wann etwas kochendes Wasser zu.

6. Rindszunge.

Zuthaten: Salz; Pfeffer; Zwiebel; Lorbeerblatt; Suppenkräuter resp. Suppenkräuterextract.

Wasche die Zunge sauber; reibe sie mit Salz ab, so daß alle schleimigen Theile entfernt werden; stecke sie in kochendes Wasser; salze; thue 6—8 Pfefferkörner zu, 1 Lorbeerblatt, 1 feingeschnittene Zwiebel, auch feingeschnittene Suppenkräuter oder an Stelle derselben etwas Suppenkräuterextract. Laß die Zunge 3—4 Stunden kochen. Ist sie weichgekocht, so nimm sie heraus und ziehe behutsam die Haut ab. Die Fleischbrühe von dieser Zunge ist geringer wie andere; bereite dir aus ihr eine Köhlersuppe (siehe Nr. 3 auf Seite 24).

7. Gulasch.

Zuthaten: Butter oder Speck oder Rinds-

fett; Mehl; Salz; Zwiebel; spanischer Pfeffer; Citronensaft.

Wasche das Fleisch; schneide es in Stückchen von der Größe einer Wallnuß; zerlasse Butter im Kochgeschirr (nicht Deckel) oder Speck oder Rindsfett; thue einen Trankbecher voll geschnittener Zwiebeln hinein; salze; thue eine sehr kleine Messerspitze spanischen Pfeffer hinein; nachdem die Zwiebeln etwas gedämpft haben, ohne jedoch gelb geworden zu sein, schüttest du die Fleischstückchen hinein; nun Deckel drauf und langsam geschmort; mitunter hineingeguckt und einige Löffel kochenden Wassers hineingethan. Ist das Fleisch so ziemlich gar geschmort, so thue einen Löffel voll hellbraun geröstetes Mehl hinzu, welches noch einige Zeit mitkochen muß. Etwas Citronensaft (nicht zu viel!) in die Sauce erhöht deren Wohlgeschmack.

b) Kalb.

1. Kalbscotelett.

Zuthaten: Butter oder Fett; Salz; Weißbrod oder Zwieback; Ei.

Schneide die Coteletts in der Dicke eines Daumens; entferne den Knochen (er nimmt im Deckel zu viel Platz weg; wirf ihn in die Suppe); bestreue die Coteletts auf beiden Seiten mit Salz und klopfe sie auch auf beiden Seiten mit dem Messerrücken. Schlage ein Ei aus; bestreiche damit die Coteletts auf beiden Seiten: stoße Weiß-

brod oder Zwieback klar und wälze die Coteletts in diesem. Mache Butter im Deckel gelb (statt Butter kannst du auch zerlassenes frisches Schweinefett resp. auch andere Fette zc. benützen); brate nun die Coteletts in der Butter schön hellbraun d. h. auf jeder Seite etwa nur 3–5 Minuten, keinesfalls länger. Wenn du kein Ei hast, so wälzest du die Coteletts direct in den Zwieback- (Semmel) krumen.

2. Kalbsleber.

Diese bereite genau so zu wie die Kindsleber. (Nr. 4 auf Seite 33).

c) Hammel.

1. Hammelcotelett.

Zuthaten: Butter oder Schmalz; Salz; Pfeffer. Zu Coteletts eignet sich Rippenstück, Keule oder Blatt. — Entferne die Knochen, insoweit sie nicht mit in den Deckel gehen, und wirf sie in die Suppe; schneide daumendicke Scheiben, löse das Fett ab (wirf's ebenfalls in die Suppe); klopfe die Coteletts, aber nicht zu sehr, denn sonst verlieren sie die Form und werden zu dünn; bestreue sie mit Salz und Pfeffer. Laß im Deckel Butter gelb werden und wenn du keine Butter hast, Schmalz; brate die Coteletts auf jeder Seite 1 Minute. War es ein junger Hammel, so ist auch die Keule und das Blatt gut; auch aus diesem kannst du Scheiben schneiden; du mußt aber darauf achten, daß dabei

die Fleischfasern quer durchschnitten werden; mach' die Scheiben nicht zu dünn!

2. Gulasch.

Bereite ihn wie vom Rind (Nr. 7 auf Seite 34).

d) Schwein.

1. Schweinecoteletts.

Bereite sie wie Kalbscoteletts. (Nr. 1 auf Seite 35).

2. Schweinefilet.

Zuthaten: Schweinefett oder Butter zc.; Salz; Zwieback oder Semmel; Fleischextract; Citronensaft oder Essig.

Wasche das Filet; häute es ab; lasse es ganz; bestreue es mit Salz. Zerlasse im Deckel Butter oder Schweinefett, lege das Filet hinein, es rundbiegend (es geht gerade in den Deckel hinein); schiebe es mit dem Löffel öfters auf eine andere Stelle und wende es um, wenn es hellbraun geworden ist; decke auf deinen Deckel den eines Kameraden, mit welchem du zusammenkochst; gieße nach $\frac{1}{4}$ Stunde einige Eßlöffel Wasser hinzu; rühre damit den Bodensatz los. Hast du Fleischextract, dann füge $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll hinzu; ferner einen knappen Eßlöffel voll Semmel- oder Zwiebackkrumen, wodurch die Sauce dicklich wird; laß dann Alles noch einige Male aufkochen, jedoch nicht zu lange, denn sonst wird das Filet hart; inwendig

muß es noch ein klein wenig roh sein; hast du Citronensaft, so thue einige Tropfen darauf; anstatt Citronensaft kannst du auch Essig nehmen.

3. Würstchen.

Zuthaten: Butter oder Speck; Salz.

Frankfurter, Wiener, Sauersehe, Fraustädter, Gothaer halbgeräucherte und wie die Würstchen alle noch heißen, — es ist wurst, fast jedes Städtchen hat ja seine Würstchen, — wirf in siedendes Wasser, laß es rasch einmal aufkochen; nimm dann das Kochgeschirr vom Feuer, stelle es daneben und laß es mit dem Würstchen noch 5 Minuten zugedeckt stehen. Dann nimm es heraus. Willst du Kartoffeln dazu essen, so warte noch. Laß Butter im Deckel hellbraun werden, (statt Butter ist auch Speck zc. gut), lege das Würstchen hinein; wende es auch einmal um, laß es heiß werden, aber nicht braten.

e) Geflügel.

Fangen.

Als am 10. October 1870 die Bayern bei Arzenay tapfer kämpften, kam eine Heerde Gänse in ein Regiment geflogen. Ist das schöne Frankreich nicht das reine Schlaraffenland? Nicht ganz! die Gänse waren nicht gebraten. Die Soldaten fingen sie mit sicherem Griffe, tödteten sie, wickelten den langen Hals um den Säbelgriff und marschierten mit ihrer Beute bis tief in die Nacht hinein ins ferne Bivak. Ob sie dort Gänsebraten mit Kar-

toffelklößen gegessen haben? Sie haben mirs nicht erzählt und drum weiß ich auch nicht, wie du in deinem Kochgeschirr einen Gänsebraten machest. Weißt du was? Koche die Gans. Doch erst müssen wir sie

Schlachten.

Dies ist kein sehr angenehmes Geschäft, aber es hilft Nichts; drumm wisse: Hühnern wird die Gurgel durchgeschnitten, Gänse und Enten werden durch einen ins Genick geführten Querschnitt getödtet, den Tauben wird der Kopf abgerissen. (Brieftauben werden wie Gefangene behandelt; ihr dürft sie weder tödten noch entweichen lassen; ihr müßt sie lebendig abliefern. Woran sind sie zu erkennen? Ich weiß es nicht genau, das werden euch eure Vorgesetzten besser sagen können als ich).

Hühner, Gänse und Enten könnt ihr, weil sie sich dann schneller rupfen lassen, nachdem ihr sie getödtet habt, mit den Federn einen Augenblick in kochendes Wasser halten, dann rupft ihr sie; Tauben müssen trocken gerupft werden. Nachdem das Geflügel gerupft ist, senget ihr über Strohfeuer (Spiritus noch besser) die noch an der Haut sitzenden Haare ab; hierauf reibt ihr das Fleisch mit warmem Wasser und wenn ihr's haben könnt, bei Gänsen mit etwas Mehl oder Kleie ab; die noch feststehenden Stoppeln werden dann herausgezogen. Nun hackt ihr die Füße ab, Gänsen und Enten auch den Schnabel; entfernt die Augen, nehmt die Eingeweide heraus. Hierzu macht ihr da, wo der Hals am Kumpfe festsetzt, einen Einschnitt, löst

Gurgel und Schlund von der äußeren Haut los und zieht beides behutsam heraus, ohne es zu zerreißen. Dann macht ihr am Bauche einen mäßigen Einschnitt (die Gedärme dürfen nicht mit durchgeschnitten werden) greift hinein, seht zu, daß Ihr den Magen erfassen könnt, und zieht nun mit diesem die Gedärme heraus, ohne sie zu zerreißen. Die Leber wird vorsichtig von der Galle befreit. Das Herz bleibt gewöhnlich noch im Thiere sitzen und muß besonders herausgenommen werden. Das Darmende wird mit einem Stück der äußern Haut weggeschnitten. Alsdann wird das Fleisch gut gewaschen.

Kochen.

Es wird eine kräftige, schöne Suppe und ein wohlchmeckendes Fleisch wie folgt, gekocht: Hühner, Gänse, Enten haust du in beliebige Stücke; diese kochst du gerade so wie Rindfleisch mit Reis oder Hammelfleisch mit Graupen. (Siehe Nr. 1 und 2 auf Seite 17). Hühner kannst du auch mit Eiergraupen kochen. (Siehe Nr. 4 auf Seite 19). Enten oder Gänse kannst du mit Sauerkraut oder Wirsing zusammenbringen. (Siehe Nr. 2 und 3 auf Seite 46) Es werden gar:

Tauben in 1 Stunde.

Junge Hühner in 1—1½ Stunden.

Gänse und Enten in 2—3 Stunden.

Altes Huhn und alte Gans in ½ Tag; mitunter gar nicht.

An Gewürzen sind nur nötig außer Salz: Zwiebeln und Muskat. — Die Leber wird

entweder in Butter oder Fett oder Speck mit etwas Zwiebeln, auf jeder Seite 3 Minuten, gebraten; oder, — und dies ist namentlich bei den kleineren Geflügelarten der Fall — nur einige Male in der Suppe mit aufgekocht. Durch längeres Braten wird die Leber hart und ungenießbar.

f) Kaninchen.

Zuthaten: Butter; Salz; Zwiebel; Mehl oder Brod oder Zwieback; Pfefferkörner; Essig.

Fell abziehen. Eingeweide herausnehmen. Fleisch abwaschen und zertheilen. Zuerst wird abgeschnitten: Kopf, Hals, Bauchhaut, Vorderläufe; wenn keine Bratpfanne zur Stelle ist, in welche der Rücken mit den Keulen gelegt werden kann, wird der Rumpf in beliebige Stücke geschnitten. Ein oder mehrere Stücke werden ins Kochgeschirr (nicht Deckel) gelegt, nachdem vorher in demselben Butter oder Speck ausgelassen worden ist; nun muß das Fleisch auf allen Seiten etwas schmoren; es wird soviel heißes Wasser zugegossen, daß das Fleisch knapp davon bedeckt wird; es wird Salz beigegeben, ferner etwas feingeschnittene Zwiebel und einige Pfefferkörner. Das Fleisch muß so eine Stunde schmoren. Nun wird ein Eßlöffel Mehl gebräunt, hinzugethan; darin muß das Fleisch völlig gar schmoren, wozu (die ebengenannte Stunde miteingerechnet) $1\frac{1}{2}$ Stunde gehören. Vorm Essen wird ein Löffel Essig in die Sauce gegossen. — Wenn man kein Mehl hat, so kann man sogleich, wenn man das Fleisch mit dem Wasser ansetzt, etwas

geriebene oder gestoßene Brodrinde oder Zwieback hinzuthun. Wer das Kaninchen mit Suppe essen will, kocht es mit Reis (siehe Nr. 1 auf Seite 17) und thut feingeschnittene Zwiebel, Kohlrabi und eine Petersilienwurzel hinzu resp. Suppenkräutereextract.

g) Fleischconserven.

Die Büchsen werden geöffnet, das Fleisch wird ins Kochgeschirr gethan, gesalzt, gepfeffert, ohne Brühe, am besten in zerlassenem Specke oder in Butter, auch vielleicht unter Zugabe von etwas Zwiebeln aufgebraten. Die Fleischconserven passen gut zu fast allen Gemüsen und zu den Hülsenfrüchtesuppen.

C. Fisch.

Allgemeines.

Beim Abschlachten wird behufs schnellen Tödtens ein spitzes Messer in das Rückgrat oberhalb der Schwanzflosse durchgestoßen. Nun wird der Fisch mit der linken Hand in den Kiemen festgefaßt und zwar so, daß der Fisch auf dem Rücken liegt; alsdann wird unterhalb des Kopfes ein kleiner Querschnitt gemacht; von diesem aus wird der Bauch behutsam aufgeschlitzt, so, daß die Eingeweide nicht verletzt werden. Nun werden die Eingeweide vorsichtig ausgenommen. — Die Galle darf dabei nicht zerdrückt werden, — größere Fische werden in Stücke geschnitten, kleinere ganz gelassen. — Dicke Fische

wie z. B. Karpfen, werden zunächst der Länge nach, dem Rückgrate entlang, gespalten und dann erst in Stücke geschnitten. Vom Eingeweide werden Eier, Milch und Leber mitgekocht; die Galle wird vorher vorsichtig von der Leber abgeschnitten. (Besser ein Stück Leber mit abgeschnitten, als die Galle zerschnitten.)

1. Blau.

Der Fisch wird sorgfältig gewaschen, und wenn man ihn „blau“ kochen will, auf eine Schüssel (Deckel) gelegt und mit Essig (am besten heißem Essig, welcher in einem irdenen Gefäß gekocht worden ist) begossen, wodurch er gleich blau wird. Zum Kochen der Fische wird reichlich Wasser, möglichst in einem breiten Topfe, — denn das Kochgeschirr ist wenig dazu geeignet, — auf starkem Feuer zum Kochen gebracht; es wird schärfer gesalzt als Fleischbrühe; 10—12 Pfefferkörner, 1 zerschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt beigegeben; die Fische werden in kochendes Wasser gethan und müssen rasch aufkochen. Es brauchen, um gar zu werden, (von dem Momente ab gerechnet, in dem der Fisch ins siedende Wasser geworfen wird)

Karpfen: 10 Minuten.

Flußforelle: 5 Minuten.

Bachforelle: darf nur einmal aufkochen, also weniger als 5 Minuten.

Alal: 10—15 Minuten.

Hecht: 5 Minuten (große Hechte länger).

Dorsch und Schellfisch dürfen nur einige Male aufkochen.

Der zum Blauen der Fische verwendete Essig wird mit ins kochende Wasser gegossen. Wenn die Fische gar sind, läßt man sie $\frac{1}{4}$ Stunde in ihrer heißen Brühe ziehen; ist dazu keine Zeit d. h. muß oder will man sie schnell essen, so muß man sie beim Sieden noch stärker salzen.

Man ißt zu „Fisch blau“ frische Butter, Weißbrod; Essig- oder Citronensaft träufelt man in einigen Tropfen auf den Fisch; man genießt auch ein Gemisch dazu, welches aus rohem, geriebenen Meerrettig, geriebenen Apfel, einem Theelöffel Zucker, etwas Essig besteht.

Zu Seefischen kann man Butter zerlassen, Salzkartoffeln und Mostrich essen.

2. Fisch gebacken.

Es eignen sich fast alle Fische zum Backen, — besonders gut z. B. frische Heringe, Schollen.

Fische, welche gebacken oder in einer Sauce gekocht werden, müssen zuvor geschuppt werden. Dies geschieht so: der geschlachtete Fisch wird mit der linken Hand gefaßt; mit der rechten, welche ein nicht zu scharfes Messer hält, werden in der Richtung vom Schwanz nach dem Kopfe zu die Schuppen abgeschabt. Das Übrige will ich der Kürze wegen wieder commandieren: „wasche den Fisch aus: reibe ihn inwendig mit Salz aus, bestreue ihn auch von außen mit Salz; laß ihn im Salze liegen; trockne nachher das sich bildende Wasser ab; wende den Fisch in zerschlagenem Ei; wälze ihn in geriebenem oder gestoßenem Zwieback (Semmel) oder Mehl;

bake ihn in reichlicher Butter resp. Fett oder Speck, und zwar auf beiden Seiten, bis er hellbraun ist, mache kein zu starkes Feuer, sonst werden die Fische inwendig nicht gar, sondern nur außen gebacken. **3** Kartoffeln dazu.

3. Bierfische.

Karpfen vorzugsweise geeignet. Beim Schlachten bewahre das Blut in Essig auf; schuppe den Karpfen; schneide ihn in Stücke; (ich nehme einen 2pfündigen an). Fülle ins Kochgeschirr bis zur Hälfte zu gleichen Theilen Bier und Wasser; koche den Inhalt; wirf hinein: einige Melken, 1 Lorbeerblatt, 3 Mohrrüben, 1 Zwiebel, $\frac{1}{4}$ Selleriekopf, alles fein geschnitten. Laß all dies $\frac{1}{4}$ Stunde (von dem Momente ab gerechnet, in dem das Wasser zum Kochen gekommen war) kochen. Lege den Fisch hinein; salze; rühre das Blut mit dem Essig hinein; gib einige Citronenscheiben hinein; laß Alles nochmals $\frac{1}{4}$ Stunde kochen; nimm den Fisch raus; setze ihn heiß; verdicke die Sauce mit geriebenen Pfefferkuchen, (Weißbrod oder Zwieback). Gieß' die Sauce über den Fisch.

Bierfisch ist kein Bivackessen, weil zu umständlich und woher den Fisch bekommen? Aber im Quartier!

D. Gemüse mit Fleisch.

Zwiebeln mit Rind oder Hammelfleisch.

Fülle das Kochgeschirr halb mit Wasser; salze es; koche es auf, thue das Rind- oder Hammel-

fleisch hinein (kann fett sein; ist gut!); laß das Fleisch 1—1 $\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Schneide den Deckel voll Zwiebeln und wirf sie mit hinein; füge eine große Messerspitze voll Kümmel hinzu; laß nun das Fleisch noch eine halbe Stunde mit den Zwiebeln kochen. Schäle Kartoffeln, wasche sie, wirf sie ins Kochgeschirr und laß sie sammt Fleisch und Zwiebeln gar kochen. Sollte dir das Gemüse nicht dick genug werden, so rühre kurz vorm Essen noch etwas gestoßenen oder geriebenen Zwieback (Semmel) hinzu und lasse dies noch einige Male mit aufkochen.

Dieses Zwiebelgemüse bloß in Wasser gekocht und mit Fett oder Speck oder Butter geschmelzt, eignet sich auch als Zugemüse zum Fleisch. Conservenfleisch wird wohlchmeckender, wenn du es kurz vorm Essen in diesem Gemüse heiß werden läßt. Die Brühe vom Conservenfleisch (aber nicht verlängern!) kannst du ans Gemüse gießen.

E. Gemüse ohne Fleisch.

1. Borree (auch genannt).

Koche ihn wie Zwiebeln, wie ich es eben beschrieben. — Eignet sich sehr gut zum Conservenfleisch.

2. Sauerkraut oder Sauerkohl.

Zuthaten: Schmalz; Mehl; Kartoffeln; Salz. Ist das Sauerkraut sehr sauer, so gieße kaltes

Wasser drüber und wieder ab. Thue das Kraut mit fein geschnittenem Speck oder frischem, ausgelassenem Schweinefett (Schmalz) ins Kochgeschirr. — Salze etwas, falls es noch an Salz fehlen sollte, gieße Wasser aufs Sauerkraut, so daß das Wasser etwas überm Kraute steht; koche das Kraut langsam durch, bis es weich ist (dauert 1—2 Stunden). Rühre $\frac{1}{2}$ —1 Eßlöffel Mehl in kaltem Wasser glatt (im Trinkbecher); laß es ins Kochgeschirr fließen und mit dem Kraute kochen. Kartoffeln koche in dem Kochgeschirr des Kameraden, mit dem du dich zusammengethan hast. Hast du gleichzeitig mit dem Sauerkraut Schweinefleisch oder Kochspeck geliefert erhalten, oder eine Gans requiriert, so setze dieses Fleisch gleich mit dem Kraute in einunddemselbem Kochgeschirr (besser natürlich großem Topfe, wenn zu beschaffen) an und koche es sammt diesem weich.

3. Wirsingkohl.

Zuthaten: Mehl, Speck oder Fett oder Butter; Zwiebel; Muskat.

Entferne die äußeren, derben Blätter; schneide die harten Stile weg; schneide das übriggebliebene in 4 Stücke; wasche den Kohl in frischem Wasser. Bereite reichlich siedendes Wasser, salze dies wie Fleischbrühe. Thue den Wirsingkohl ins siedende Wasser; er muß reich aufkochen und so lange fortkochen, bis er weich ist, dazu gehört 1 Stunde. Gieße jetzt das Wasser ab. Rüste Mehl in etwas Speck, Fett oder Butter

(1 knapper Eßlöffel Mehl ist genug für dich) hellbraun, laß etwas feingeschnittene Zwiebel darin gelb werden; laß dieses Gemisch mit etwas Fleischbrühe (hast du keine, so nimm gesalzenes Wasser) aufkochen; thue es alsdann zum Wirsing, von welchem du zuvor das Wasser abgegossen hast. Nun laß das Ganze einige Male durchkochen. Thu' etwas geriebene Muskatnuß an den Wirsing. Solltest du kein Mehl haben, so röste etwas geriebenen oder gestoßenen Zwieback (Semmel) in Speck oder Fett.

4. Weißkohl.

Koche ihn wie Wirsing unter Nr. 3; laß aber Muskatnuß fort und thue gleich von Anfang an etwas Kümmel dazu.

5. Kohlrüben.

Zuthaten: Salz; Kümmel; Speck oder Fett oder Butter; Mehl; Kartoffeln.

Schäle die Rüben; schneide sie in längliche Stückchen; wirf diese nach und nach, stets eine Handvoll, in heftig kochendes Wasser, welches nach jeder hineingeworfenen Handvoll Rüben erst wieder aufkochen muß, ehe du die nächste Handvoll hineinwirfst; so werden die Rüben schnell weich. — Das Wasser muß einige Finger breit über den Rüben stehen; ist es nöthig Wasser zuzugießen, so gieße heißes zu; die Rüben dürfen nicht aus dem Kochen kommen. Wirf Salz und Kümmel hinein. Sind die Rüben weich, so thue geschälte Kartoffeln

hinein und koche sie mit den Rüben zusammen gar. Bräune einen knappen Löffel Mehl in Fett oder Speck oder Butter, füge es zu den Kohlrüben hinzu und laß es gut durchkochen. Möchtest du gekochten Speck zu den Rüben essen? Dann wirf ihn gleichzeitig mit den Kohlrüben ins Wasser und koche ihn mit, bis er weich ist.

6. Mohrrüben.

Schabe sie, schneide sie in längliche Stückchen, koche sie wie die Kohlrüben, aber ohne Kümmel.

7. Kohlrabi.

Zuthaten: Mehl; Salz; Zwieback (Semmel); Butter oder Rindsfett.

Reibe und koche sie wie die Kohlrüben. Nach 1 Stunde sind sie gar; gieße das Wasser ab. Rüste Mehl oder gestoßenen Zwieback in Butter oder Rindsfett hellbraun, laß es mit etwas Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser aufkochen; thue es zum Kohlrabi; laß es mit diesem noch einmal durchkochen. Junge, zarte Kohlrabi wirf lieber in die Reissuppe (Nr. 1 auf Seite 17), geht schneller.

8. Saure Kartoffeln.

Zuthaten: Salz; Pfeffer; Speck oder Fett; Mehl; Essig.

Schäle Kartoffeln, wasche sie, setze sie mit so viel Wasser ans Feuer, daß das Wasser etwas übersteht; salze und pfeffere (6—8 Körner). Brate im Deckel Speck oder Fett aus; thue 1 Eßlöffel

Mehl in den Speck; laß es hellbraun werden; füge etwas fein geschnittene Zwiebel dazu und laß diese gelb werden; sind die Kartoffeln gar, so thue das Fett mit dem Mehle dazu; laß dann das Ganze noch einige Male durchkochen; rühre kurz vorm Essen noch 1 bis 2 Eßlöffel voll Essig hinein.

Zu saure Kartoffeln paßt jedes Fleisch; es ist gut, dasselbe in kleine Stücken zu schneiden und (Conservenfleisch z. B. mit der Brühe) zu den Kartoffeln zu thun.

9. Quetschkartoffeln („Stampf.“)

Zuthaten: Salz; Butter oder Speck; Zwiebeln.
 Koche die Kartoffeln (wie in Nr. 8 Seite 49) gar, gieße das Wasser ab; quetsche die Kartoffeln mit dem „Stampfer“ oder Löffel so lange, bis keine Kartoffelstückchen mehr zu sehen sind. Gieße etwas kochendes Wasser hinzu; salze; rühre ein Stückchen frische Butter darunter oder thue gebratenen Speck mit Zwiebeln drauf.

10. Kartoffelbrei.

Zuthaten: Milch; Salz; Butter oder Speck; Zwiebeln.

Koche die Kartoffeln wie in Nr. 9; nimm aber statt heißen Wassers, welches du auf die gestampften Kartoffeln schütten sollst, Milch. Nun laß diesen Brei noch einige Male durchkochen. Kurz vorm Essen thue braune Butter daran oder ausgebratenen Speck mit Zwiebeln.

F. Mehlspeisen.

1. Zwiebackklöße.

Zuthaten: Zwieback (Semmel); Speck; Zwiebel; Salz; Mehl; Brod; Ei.

Zerbröckele einen halben Zwieback oder eine alte Semmel, gieße kaltes Wasser drauf; wenn die Brocken weich sind (dies dauert bei Zwieback 2--3 Stunden), gieße das Wasser ab. Drücke Zwieback oder Semmel möglichst trocken aus und zerkrümele sie. Schneide Speck in kleine Würfel; brate ihn mit etwas fein geschnittener Zwiebel aus. Thue 2 Hände voll geschnittener Semmelwürfel hinein (auch Brod paßt dazu), welche du auf langsamem Feuer unter häufigem Umwenden hart rösten mußt (braun dürfen sie aber nicht werden). Thue dies nun zu dem zerkrümelten, geweichten Zwieback; wenn du Eier hast, thue 1 bis 2 hinein. Salze; thue einen Eßlöffel Mehl (gestrichen) hinein; knete Alles tüchtig durcheinander; forme 4 Klöße daraus; beachte, daß du sie weder zu weich noch zu hart machst (in ersterm Falle zerfochen sie, in letzterem bleiben sie hart); wälze die Klöße in Mehl, bis sie rund sind und nicht mehr kleben. Fülle das Kochgeschirr zur Hälfte mit Wasser; siede es; salze es wie Fleischbrühe; thue die Klöße hinein. Die Klöße müssen schnell aufkochen und vom Momente des Aufkochens ab 15—20 Minuten ruhig fortkochen. Sobald die Klöße „Freischwimmer“ geworden sind, sind sie gar und werden aus dem Wasser genommen.

KlöÙe iÙt man, indem man sie zerreiÙt; jetzt lacht mich der Bayer und der Thüringer aus, daÙ ich dies hier erkläre; ladet Euch doch aber einmal einen Kameraden aus Pommern oder Ostpreußen zu KlöÙen ein! der weiß ganz gewiß nicht, was das für gefochte Kanonenkugeln sind, wird das Messer wehen und die KlöÙe in recht glatte Scheiben zerschneiden. Als Sauce paÙt braune Butter oder ausgelassener Speck oder Backobst.

2. Mehlbrei.

Zuthaten: Salz; Speck; Zwiebel; Essig.
Siede Wasser ($\frac{1}{3}$ Kochgeschirr); rühre im Deckel oder Trinkbecher 4 Löffel Weizenmehl mit etwas kaltem Wasser glatt; thue dies mit etwas Salz (ausprobieren) ins kochende Wasser. LaÙ Alles aufkochen. Rühre weiter. LaÙ auf schwachem Feuer diese Masse noch einige Minuten fortkochen; nimm das Kochgeschirr vom Feuer; laÙ es etwas erkalten; schmelze reichlich mit Speck und Zwiebeln; gieÙe 1 Eßlöffel voll Essig zum Brei. Der Brei ist fertig.

3. Milchreis.

Zuthaten: Zucker; Zimmt.
Nimm deine Reisportion (das sind 120—125 Gramm = 4 Eßlöffel voll); wasche den Reis; weiche ihn in kaltem Wasser ein; thue ihn mit 1 Liter (1 Deckel voll) kalten Wassers ins Kochgeschirr; koch ihn $\frac{3}{4}$ Stunden; achte, daÙ das Wasser nicht zu sehr einkocht, sondern stets, wenn auch nur

ein wenig, den Reis bedeckt; gieße $\frac{1}{2}$ Liter = 2 Trinkbecher voll frische, süße Milch dazu (besser ist es, du kochst sie erst ab). Laß die Milch mit dem Reis auf schwachem Feuer noch so lange kochen, bis der Reis weich und dick genug ist, was etwa noch $\frac{1}{4}$ Stunde dauert. Wenn der Brei bald gut ist, da passe auf, daß er nicht anbrennt, wozu er große Neigung hat. Streue Zucker und Zimmt drauf, bevor du ihn essen willst.

G. Eierspeisen.

1. Gekochte Eier.

Thue die Eier in kochendes Wasser auf starkem Feuer und laß sie schnell aufkochen. Weiche Eier = 3 - $3\frac{1}{2}$ Minuten, (große 4 Minuten). Harte Eier = 5—6 Minuten; harte Eier sind für Frühstück (zum Mitnehmen) geeignet, und nöthig, wenn der Bursche seinem Herrn Lieutenant Remouladen-sauce machen soll.

2. Rührei.

Zuthaten: Salz; Butter; Pfeffer.

Zerschlage 3 Eier; prüfe mit der Nase, ob sie frisch sind; zerrühre oder zerquirle sie mit 2 Eßlöffeln voll Wasser; salze und pfeffere; laß im Deckel ein Stückchen Butter (wie eine Wallnuß groß) hellgelb werden; thue die zerrührten Eier in die Butter im Deckel und rühre das auf dem Boden des Deckels gerinnende Ei mit der breiten

Kante des Löffels — im Kochgeschirrdeckel der Länge nach hin- und herstreichend — langsam und behutsam los und wiederhole dies so lange, bis Alles dick (d. h. flockig) geworden ist; die sich bildenden großen Flocken darfst du nicht zerrühren; achte darauf, daß am Boden Nichts kleben bleibt und etwas anbrennt. Nimm das Rührei vom Feuer, bevor es ganz gut ist; rühre es aber nun noch einige Zeit so weiter, bis es ganz gar ist, was schnell geschieht, weil der Deckel sehr heiß ist.

Statt Butter kannst du auch Speck nehmen.

3. Spiegeleier.

Zuthaten: Butter oder Speck; Salz.

Laß im Deckel ein Stückchen Butter heiß werden (auch Speck ist gut). Schlage behutsam 4 Eier hinein, eins neben das andere mit loser Fühlung; streue Salz darüber; laß auf langsamem Feuer das Eiweiß gerinnen, aber nicht zu hart werden; das Gelbe muß ganz weich bleiben. Diese Eier darfst du nicht umwenden. — Dazu paßt Kartoffelsalat.

H. Salat.

1. Kartoffelsalat mit Öl oder Sahne oder Speck.

Mit Öl: Wasche die Kartoffeln; koche sie in der Schale; schäle und schneide sie in dünne Scheiben;

menge diese mit etwas Salz, 1 Messerspiße voll gestoßenem Pfeffer, etwas Zwiebel, 1—2 Eßlöffel Öl, 1—3 Eßlöffel Essig (je nach der Stärke desselben) und einige Löffel warmes Wasser. Das Öl kann sein: Olivenöl, Mohnöl, Buchenfarnöl; das sind die besten Sorten Salatöl; du kannst aber auch Leinöl und Rüböl nehmen, nur mußt du drauf achten, ob diese letzteren Öle auch für den Gebrauch in der Küche hergestellt sind.

Mit saurer Sahne: bereite diesen Salat wie den mit Öl; nimm statt Öl von saurer Sahne 4—5 Eßlöffel voll, und gieße kein warmes Wasser zu.

Mit Speck: Brate würfelig geschnittenen Speck hellgelb; vermische ihn, wenn er etwas abgekühlt ist, mit Essig, Salz und etwas Wasser; laß dies Gemisch wieder heiß werden und vermenge es mit den möglichst heiß geschälten und geschnittenen Kartoffeln sowie etwas feingehackter Zwiebel (oder Schnittlauch).

iß diesen Salat warm.

2. Kopfsalat mit Öl oder Sahne oder Speck.

Mit Öl: Salat verlesen d. h. die äußeren harten, dunkelgrünen Blätter fort; die Schnecken weg, die Würmer, die Erde! Die guten Blätter werden in beliebig große Stücke zerrissen, der innere Kern in 4 Theile gespalten. Wasche den Salat mehrere Male mit frischem Wasser; laß das Wasser von den Blättern ablaufen. Nun schütte 1—2 Löffel Öl, fein gehackte Zwiebel, Salz (feingestoßen), 1—2 Löffel Essig und eine Messerspiße voll Zucker

daran und vermenge dies Alles; feingehackter Türl
paßt auch dazu, statt Zwiebel auch Schnitt-
lauch.

Mit Sahne: Statt Öl nimm saure Sahne
(4—5 Eßlöffel). An den Blättern darf kein Wasser
mehr hängen, sonst wird die Sahne so dünn wie
Milch.

Mit Speck: Bereite ihn so wie den Kartoffel-
salat mit Speck. (Nr. 1 auf Seite 54).

Seh diesen Salat gleich; er wird sonst zähe.

I. Compot.

1. Apfelreis.

Nimm deine Reisportion (125 Gramm = 4 ge-
häufte Eßlöffel), thue sie gereinigt ins Kochgeschirr,
welches du $\frac{1}{3}$ mit Wasser füllst; laß dies 1 Stunde
langsam kochen. Schäle 6—8 Äpfel, schneide sie in
Stücke, entferne das Kernhaus, wirf sie in den Reis
und laß sie mit diesem kochen, wozu 10—15 Minu-
ten erforderlich sind. Füge 1 Stückchen Citro-
nenschale oder Zimmt zum Reis hinzu. Ver-
süße ihn mit Zucker, zerdrücke mit dem Löffel die
Apfelstückchen, welche sich nicht ganz zerkoht haben.
Rühre die ganze Speise durcheinander; streue
Zucker und Zimmt darauf. Laß den Apfelreis
nicht anbrennen; sollte er zu sehr einkochen, so
gieße etwas heißes Wasser zu.

2. Frisches, geschmortes Obst.

Äpfel und Birnen schäle; entferne das Kernhaus; Pflaumen, Zwetschen kerne aus; von Kirschen und Johannisbeeren Stiele ab! Nachdem du das Obst gewaschen, setze es mit wenig Wasser (bei Zwetschen und Beeren nur so viel, daß der Boden des Kochgeschirrs 1 Finger hoch bedeckt ist) ans Feuer und laß es langsam, zugedeckt, gar kochen. Es ist gut, wenn du das Obst im Topfe zuweilen herum-schwenkest, so daß das unten liegende nach oben kommt. Zucker und Zimmt wird gleichzeitig mit dem Obste zugesetzt. Statt Zucker kannst du auch Honig oder Syrup nehmen. — Äpfel, Zwetschen, Beeren brauchen, je nach der Quantität, die du schmorst, 10—30 Minuten, Birnen mehr Zeit. Schmore im Deckel, zumal wenn du wenig schmoren willst; im Kochgeschirr geht es nicht gut. Gute Kochbirnen brauchen keinen Zucker; mit etwas Zimmt und soviel Wasser, daß sie bedeckt sind, ans Feuer gesetzt, werden sie 1 Stunde lang gekocht; je länger die Birnen kochen, um so besser werden sie.

3. Backobst.

Wasche es; setze es mit kaltem Wasser ans Feuer (handbreit Wasser muß über dem Backobst stehen.) Zimmt, Melken, Citronenschale dazu! Unter Umständen muß du Zucker oder Syrup zu setzen. — Um die Brühe dicklich zu machen, rühre 1 Theelöffel voll Kartoffelmehl in etwas kaltem

Wasser glatt; thue dies zum Backobst, wenn es gar ist; laß es noch einmal mit demselben aufkochen.

K. Getränke.

a) Warme.

1. Kaffee.

Hast du dein Kochgeschirr gereinigt? Hast du ein Stückchen Soda darin ausgekocht und es mit diesem Wasser abgeseuert? Wenn du dies nicht gethan hast, wird der Kaffee wie fettiges Aufwaschwasser schmecken; da du nun im Felde nicht immer so viel Wasser zum Reinigen hast, wie du gern haben möchtest und brauchst; da du oft in der Eile nur mit Erde und Rasen und Stroh dein Kochgeschirr auswischen kannst, so verabrede mit deinen Kameraden, daß ihr zu mehreren zusammenkocht und das Kochgeschirr des einen **nur** zu Kaffee verwendet wird, etwa so ähnlich, wie ich es zu Anfang dieses Büchleins vorgeschlagen habe.

Deine Kaffeeportion ist im Frieden 15 Gramm; dies giebt nur einen guten Kaffee (des Morgens z. B.), die Feldportion ist 25 Gramm; das gibt zwei Mal einen guten Kaffee. — Mahle den Kaffee recht fein; habe Geduld mit einer schlechten Kaffeemühle; es gibt viele schlechte Kaffeemühlen. — Nimm 2 Trinkbecher = $\frac{1}{2}$ Liter Wasser (hartes) und siede dies im Kochgeschirr; schütte den gemahlten Kaffee in das stark kochende Wasser; nimm das Kochge-

schirr vom Feuer und decke es fest zu. Nach 1—2 Minuten rühre den Kaffee mit dem reinen Löffel um, decke ihn dann wieder fest zu und laß ihn noch 3 Minuten stehen. Wenn er sich gesetzt hat, trinke ihn. — In einem Kochgeschirr können 4—5 Kameraden Kaffee kochen, denn es gehen bequem 8—10 Trinkbecher ins Kochgeschirr; es bekommt dann jeder $\frac{1}{2}$ Liter Kaffee. Willst du mehr Kaffee trinken, so mußt du ihn dünner machen (Blümchenkaffee). Koche im Sommer (Hitze) viel dünnern Kaffee, denn du willst damit deinen Durst löschen und auch was in der Feldflasche mitnehmen; koche im Winter weniger und stärkeren Kaffee; denn du willst deinen Körper (Nerven) beleben; in deine Feldflasche gehört im Winter „Schnaps“, besser noch Wein; im Sommer darfst du keinen Schnaps drin haben, das ist verboten, weil sonst leicht Hitzschlag eintreten kann; im Winter ist „Schnaps“ im Felde (mäzig genossen) gesund und wird auch für dich geliefert.

2. Thee.

Schwarzer Thee wird dem grünen von Vielen vorgezogen. Pekto ist fein; Souchong auch; auch Congo. — Nimm einen Theelöffel voll ins Kochgeschirr (muß rein sein!), gieße 2 Trinkbecher stark kochendes Wasser darüber; stelle den Thee heiß, aber nicht so nahe ans Feuer, daß er wieder aufkocht, das darf er nicht. — Nach 3—4 Minuten gieße ihn ab; dann hat er ein feines Aroma (wenn du nicht weißt, was Aroma ist, frage einen Kamera-

den, der Bursche ist). Wenn du den Thee nicht abgießest, wird er viel stärker und verliert an Aroma; es ist praktisch im Felde starken Thee zu trinken und aufs Aroma zu verzichten, im Felde muß überhaupt Alles kräftiger sein als wie zu Hause in der Theegesellschaft. Hast du deinen Thee getrunken, so gieße gleich noch einmal siedendes Wasser über den Thee; das ist zweiter Aufguß; der ist fast so kräftig wie der erste; fülle ihn in die Feldflasche. Ein alter Soldat sagte mir: „Thee lösche den Durst besser als jedes andere Getränk; und der muß das wissen, denn er hat darin Erfahrung, weil er schon alt ist und doch schon öfter wie du seinen Durst hat löschen müssen.“

2 Eßlöffel voll Thee sind nöthig, um ein ganzes Kochgeschirr voll Thee zu bereiten, aus welchem 10 Trinkbecher ausgeschenkt werden können.

3. Cacao.

Cacaopulver. Thue 1 Theelöffel voll Cacaopulver (= 16 Gramm) in den Trinkbecher; gieße siedendes Wasser darauf; rühre solange um oder quirle, bis sich der Cacao vollständig aufgelöst hat; versüße ihn mit Zucker.

Cacaotafeln. Nimm so viel, wie du mit 1 Rockknopf bedecken kannst, gieße 1 Trinkbecher voll Wasser ins Kochgeschirr und koche den Cacao darin einige Male auf, bis er sich vollständig zerkoht hat.

4. Chocolade.

16 Gramm auf 1 Trinkbecher; koche die Choco-

lade auf starkem Feuer 10 Minuten lang im gut gereinigten Kochgeschirr. Wenn sie stark einkocht, so füge heißes Wasser zu. Hast du Milch? So löse die Chocolate in ganz wenig Wasser auf; gieße die frische Milch zu und koche das Ganze 10 Minuten.

5. Grog.

Siede Wasser im gutgereinigten Kochgeschirr; thue einige Stückchen Zucker in deinen Trinkbecher, fülle den Becher nicht bis zum Rande, sondern nur $\frac{3}{4}$ voll; gieße 2—3 Eßlöffel Rum oder Arrac oder Cognac ins heiße Zuckerwasser; das ist Grog.

6. Glühwein.

Gieße 1 Trinkbecher voll Rothwein ins gut gereinigte Kochgeschirr; wirf 1 Stückchen Zimmt, 1—2 Nelken und Zucker in den Wein. Laß dies Getränk am Feuer heiß werden, aber nicht kochen.

b) Kalte.

1. Citronenlimonade.

Fülle kaltes Wasser in den Trinkbecher; quetsche den Saft einer halben Citrone ins Wasser; thue Zucker hinein. Hebe die ausgequetschte Citrone im Tornister auf; denn du kannst die Citronenschale zu allerlei Speisen beim Kochen im Bivak gut verwenden.

2. Limonade von anderen Fruchtsäften.

Mit Zucker eingekochte Säfte von Kirschen, Him-

beeren, Erdbeeren, Johannisbeeren eignen sich dazu. Nimm 1 Theil Saft und 6 Theile Wasser. Diese Limonade ist dann nicht schwach. Auch eingekochtes Beerenobst läßt sich gut zu Limonaden verwenden, z. B. Heidelbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen u. s. w.

Nimm einen Trinkbecher voll Wasser, 3 Löffel voll eingekochten Obstes, etwas Zucker; rühre dies um und laß es dir wohl schmecken.

Nun, lieber Soldat, koche dir im Manöver und Felde deine Portion recht mannigfaltig und bedenke jeden Tag:

Um gegen den Feind maschiren und ihn bekämpfen zu können, muß der Soldat Kräfte haben und gesund sein, womöglich ein Herkules sein; zur Entwicklung von Kräften und zur Erhaltung der Gesundheit muß der Soldat nicht bloß schlafen, sondern auch essen und trinken und zwar gut und reichlich; nicht alle Lebensmittel, die der Soldat im Felde vorfindet, sind gut; deshalb muß er die oft in den Lebensmitteln und im Wasser verborgenen Krankheitskeime mit Feuer vernichten, d. h. so viel wie möglich Alles, was er ißt und trinkt, **erst kochen**.

Und deshalb spielt das „Abkochen“ im Felde eine so große Rolle! Du darfst nicht denken, das Kochen ist mir viel zu langweilig; ich esse meine Lebensmittel, z. B. den Zwieback ungekocht, das

Conservenfleisch, wie es aus der Büchse kommt, das Obst, wie ichs vom Baume nehme; ich habe einen guten Magen, ich bin genügsam und es wird schon gehen, ich werde es ja wohl schon noch eine Weile aushalten. Wer so denkt, braucht sich nicht zu wundern, wenn er schließlich magenkrank und elend wird.

Alle Vorgesetzten, bis hinauf zu den Höchsten, halten darauf, daß der Soldat Zeit und Gelegenheit bekommt, „gründlich“ abzukochen, wenn es die Verhältnisse irgend gestatten.

Lebe wohl, bleibe gesund, stark und immer guten Muthes.

III. Anhang.

1. Kriegsartikel.

Art. 1. Der Soldat muß stets der ernstesten Pflichten seines Berufs eingedenk und dieselben gewissenhaft zu erfüllen eifrig bemüht sein.

Art. 2 kennt jeder Soldat auswendig, und wir Frauen wissen auch, was in demselben enthalten ist und lieben nur diejenigen Soldaten, die unserm Kaiser treu sind, gegen ihren Vorgesetzten gehorsam, in der Schlacht muthig und tapfer, unter einander gute Kameraden. Ihr seid alle solch brave Soldaten, das ist weltbekannt; darum erzähle ich dir hier auch von den andern Kriegsartikeln Nichts. Nur den Artikel 32 will ich mit dir besprechen. Der heißt:

Wer im Felde in der Absicht rechtswidriger Zueignung eine Sache der Landeseinwohner offen wegnimmt oder denselben abnöthigt, oder des eigenen Vortheils wegen unbefugt Requisitionen vornimmt, wird wegen Plünderung mit Versetzung in die 2. Klasse des Soldatenstandes und Gefängniß bis zu 5 Jahren, in schweren Fällen mit Zuchthaus von zehn Jahren bis zu lebenslänglicher Dauer oder mit dem Tode bestraft.

Als Plünderung ist es nicht anzusehen, wenn die Aneignung nur auf Lebensmittel, Heilmittel, Bekleidungsgegenstände, Feuerungsmittel, Fourage

oder Transportmittel sich erstreckt, und nicht außer Verhältniß zu dem vorhandenen Bedürfnisse steht.

Dieser zweite Absatz steht auch im Militärstrafgesetzbuch für das deutsche Reich vom 20. 6. 1872. In dem Werke „Strafrecht und Strafprozeß für Heer und Marine des deutschen Reiches von W. L. Solms“ stehen hierzu auf Seite 126 folgende Anmerkungen:

1. Der §. 130 enthält eine Ausnahmenvorschrift, indem er dem im Kriege unvermeidlichen, augenblicklichen Nothstande Rechnung trägt. Danach ist die Wegnahme, auch Abnöthigung der hier genannten Gegenstände im Felde straflos, sobald sie sich in den Grenzen des vorhandenen Bedürfnisses hält.

2. Die aufgeführten Gegenstände sind keine Exemplifikationen, sondern sie sind erschöpfend bezeichnet. Die Wegnahme anderer Gegenstände bleibt strafbar.

3. Unter Lebensmittel sind auch Genußmittel, namentlich Tabak, Wein u. zu verstehen.

4. Die Fassung des Schlusssatzes „nicht außer Verhältniß zu dem vorhandenen Bedürfniß“ läßt erkennen, daß es nicht auf das Bedürfniß der einzelnen Person ankommen soll. Wenn z. B. eine Truppe mit dem Schuhwerk herabgekommen ist und ein Mann findet in seinem Quartier eine Anzahl gute Stiefeln, die er mitnimmt und von denen er ein Paar für sich behält, die andern an die Kameraden vertheilt, so ist er nicht strafbar, da er nicht über das bei der Truppe vorhandene Bedürfniß

genommen hat. Würde er aber die Stiefeln verkaufen, so wäre er wegen Plünderung oder Diebstahl zu bestrafen."

Wenn du also im Felde d. h. im Kriege, (was ich jetzt sage, gilt niemals im Frieden!) des Abends in ein Gehöft kommst, keine Magazinverpflegung bekommen hast, sondern dir dienstlich gesagt worden ist „ihr seid durch den Quartierwirth zu verpflegen“, und wenn dir nun der Quartierwirth die Verpflegung verweigert, so kannst du, wenn du im Hofe ein Gänschen herumspazieren siehst, dies requiriren und Niemand hat ein Recht von dir zu sagen: „Fuchs, du hast die Gans gestohlen;“ denn du hast lediglich nach dem Befehle gehandelt, indem du dir selbstständig deine Portion requirirt hast. Eine eingehendere und bessere Erläuterung als die ist, welche ich dir hier gebe, wirst du von deinen Herrn Vorgesetzten in der Instruction erhalten; für mich paßt es sich besser, wenn ich dir jetzt noch was von den Strümpfen erzähle.

2. Gesundheitspflege im Felde.

a) Füße. Gute, nicht gestopfte wollene Strümpfe im Winter, Fußklappen oder werts gewohnt ist, baumwollene im Sommer. Strümpfe u. und auch Stiefeln oft wechseln, namentlich wenn sie naß von Außen oder naß von Innen (Schweiß) geworden sind. Keine Falten im Strumpfe und keine im Stiefel; weiche Strümpfe und weiches Leder! Hast du die Füße wund gelaufen, gleich zum Lazarethgehülfen gegangen resp. dem Korporalschafts-

führer gemeldet, damit rechtzeitig was geschieht.
Schweißige Füße behandle mit Salicyltaig.

b) Magen. Dem haben die vielen Recepte gegolten, die ich aufgeschrieben habe; mögen sie ihm gut bekommen und sein Herr auch stets Fleisch und Zuthaten besitzen. Ist der Magen gut, so ist auch

c) Kopf und Herz gesund.

Dies ist dein Gesundheits=abc.

3. Feldpost.

Im Felde ein Briefchen aus der Heimath und in der Heimath eine Nachricht vom tapferen Sohne aus dem Felde, da ruft der Empfänger: „Hurrah!“

Die Feldpost nimmt an:

Gewöhnliche und Geldbriefe bis zum Gewichte von 250 Gramm, ferner Postkarten und Postanweisungen.

Wie die Adresse sein muß, erfahren sie in der Heimath auf der Post; nur muß du genau aufschreiben, wo du stehst: Compagnie, Bataillon, Regiment, Brigade, Division, Armee=Corps; du erfährst das Nöthige von deinen Vorgesetzten. Der Brief aus der Heimath kann bis 250 Gramm wiegen, das ist ein halbes Pfund. Laß dir also schicken: Cacao; Chocolade; Zucker; Natron; Suppenkräuterextract; Gewürze, und zwar von letzteren Pfeffer in ganzen Körnern, Zimmt, Kümmel, Melken, Lorbeerblätter, Muskat; Essigessenz nimmst du in einem kleinen Medicinfläschchen gleich beim Ausrücken mit; (gute ist in jeder Apotheke zu erfragen), einige Tropfen Essigessenz in einen Löffel voll

0
l
'
e
3
t
e
3

Die im vorliegenden Kochbüchlein (Seite 30) be-
prochenen **Suppentafeln** sind gleich dem Suppen-
kräuter-Extract eine Erfindung des Unterzeichneten, und
werden von demselben namentlich fabricirt: Erbsen-,
Weis-, Gräupchen- (Gersten-) und braune Mehlsuppe.

Jede ganze Tafel, mit Wasser aufgekocht, gibt
 $\frac{1}{2}$ Liter guter nahrhafter Suppe.

Sortirt nach Wunsch werden sie in Postkistchen
erschickt

	zu 20	und	32 Tafeln
in	Netto für Mk. 4,50	"	Mk. 6,50

Private bei Einsendung des Betrags mit Auftrag.

Meine Fabrikate, als Suppentafeln, Erbsenwurst
und Suppenkräuter-Extract, werden in den Menagen
für den Eisernen Bestand viel verwendet.

Für diese Zwecke notiere ich besonders billige Preise,
sowie Preisleisten den Herren Offizieren zu Diensten.

Rudolf Scheller,

Silbburghausen (Thüringen).

(Fabrik errichtet 1871.)

Mein in diesem Kochbüchlein (Seite 20, 23, 24, 34, 40 und 67) erwähntes **Suppenkräuter-Extract** ist besonders zur Verwendung im Felde werthvoll, wenn die zum Würzen der Suppen, der Fleischbrühe und des Kochfleisches gebräuchlichen Suppengemüse, wie Sellerie, Lauch und Rüben, aus denen das Extract bereitet wird, gar nicht oder nur schwer zu beschaffen sind, was gewöhnlich der Fall ist.

Ohne diese Zuthat aber sind Suppe, Fleischbrühe oder Kochfleisch nicht schmackhaft.

Das Extract ist pulverförmig, sehr leicht löslich und lange haltbar.

Ein Blechdöschen voll Extract, etwa von der Größe einer Taschenuhr, reicht zum Würzen von 50 Litern oder 100 Portionen Suppe oder Bouillon und kostet nur 50 Pfennige.

Versandt wird es in jeder beliebigen Quantität, und ist jeder Dose Gebrauchsanweisung beigegeben.

Rudolf Scheller, Hildburghausen.

(Conservenfabrik errichtet 1871.)

Bitte vorstehende Seite zu beachten!