

## Anhang für den Koch im Felde.

Es ist im Felde doppelt nöthig in allen Stücken für Reinlichkeit zu sorgen, weil, wenn nicht streng darauf gehalten wird, der Schmutz ganz überhand nehmen würde. Es liegt daher dem Koch vorzüglich ob, sich die Reinlichkeit besonders angelegen seyn zu lassen, und auch dafür zu sorgen, daß die Leute in der Küche es jederzeit sind.

Wenn campirt wird, treten oft viele Hindernisse ein, die das Kochen sehr erschweren, und es oft fast unmöglich machen, die Speisen so zuzubereiten, als es in einer bequemen Küche geschehen kann. Denn hier muß oft Holz und Wasser erst Stunden weit vom Lager durch müde und marode Menschen herbey geschafft werden; oder es tritt ein großer Regen ein, der das Feuer verlöscht; oder große Hitze und dicke Staubwolken sind wiederum hinderlich. Wie sauer es dann einem  
an

ankömmt, wenn man 10 bis 12 Stunden zu Pferde auf dem Marsche gewesen ist, und sich nun zur Arbeit hinstellen muß, ist leicht zu erachten. Ich habe dieses mühevollen Leben in der Campagne 1792. ganz kennen lernen. Vier ganzer Monathe lang, wo ich nur unter freyem Himmel kochen konnte, mußte ich die größte Last geduldig ertragen.

Zur Erhaltung der Ordnung im Felde, ist ein für alle Mahl unumgänglich nothwendig, daß nach aufgehobener Tafel augenblicklich alle Küchengeräthe wiederum gereinigt, in den Korb, und in das Fachwerk, wohin sie gehören, gelegt, die Körbe verschlossen, und mit Riemen überschnallt an den zum Auspacken bestimmten Ort gesetzt werden. Auf die Weise wird nicht leicht etwas von dem Geräthe verschleppt, und die Sachen sind alle bey einem unvermutheten Aufbruche sogleich bereit. Das Geschirr muß immer gut verzinnt, und in brauchbarem Stande erhalten werden.

Der Koch muß beständig auf seine Vorräthe bedacht seyn, sie nie ganz ausgehen lassen, und jede Gelegenheit auf dem Marsche, durch Städte und Dörfer nutzen, dieselben für baares Geld wieder anzuschaffen. Besonders muß er auf gutes Mehl, Butter, Fleisch, Ferkel, Schinken, Speck, Dehl, Citronen, Weinessig, Eyer, Caffee, Zucker, trockenes  
Gez

Gemüse zc. halten, und nie den concentrirten Bouillon ganz ausgehen lassen. Auch daß immer gutes Brot herbey geschafft werde, ist des Kochs Sorge.

Wenn ein langer Marsch auf den folgenden Tag vorauszusehen ist, und man vermuthen kann, erst spät in das neue Lager oder Quartier zu kommen; so muß der Koch den Abend zuvor Rindfleisch und andere Sachen abkochen, und wenn sie kalt geworden, in die dazu bestimmten Menagen thun, damit den künftigen Mittag die Tafel nicht zu spät gehalten werde.

Der Koch muß acht geben, daß alle die Bedürfnisse zur Küche in dem Quartiere, wo gekocht wird, sogleich pünktlich und richtig bezahlt werden, auch nicht leiden, daß die Küchenleute sich unerlaubte und schmutzige Vortheile zu machen suchen. Mit dem Küchenfeuer muß man ganz besonders auf den Dörfern sowohl, als in den kleinen Städten die allergrößte Vorsicht nehmen, damit kein Unglück durch Feuer entstehe. — Da in den meisten Häusern die Feueranstalten schlecht sind, so thut der Koch wohl, wenn er sogleich den Ruß im Schornsteine, so weit es in der Geschwindigkeit geschehen kann, abfegen läßt, damit er nicht bey entstehendem Feuer wegen Ver-

Bernachlässigung zur Verantwortung gezogen werde.

Zum Ausgraben der Kochstellen im Lager, müssen dem Koch Leute gegeben werden. Er selbst muß darnach sehen, daß alles ordentlich gemacht wird. Steht das Lager in der Nähe eines Waldes, so werden Sträucher um den Kochherd gesteckt, um ihn vor Wind und Staub zu schützen.

Koch besonders ist dem Koch eine sparsame und vernünftige Deconomie zu rathen. Er muß mit seinen Borräthen gut wirthschaften, und alle so viel wie möglich gut zu erhalten suchen, damit ihm nichts verderbe oder entwendet werde, und keine einzige Gelegenheit versäumen, um aus den nächsten Städten neue Borräthe anzukaufen. Die Preise der Bedürfnisse im Felde ändern sich sehr, und man ist alsdann genöthigt, was man heute für den gewöhnlichen Preis einkaufen könnte, in einigen Tagen vier Mal so theuer zu bezahlen. So habe ich in Champagne für eine Meze Salz einen französischen Thaler bezahlt, und einige Tage darauf hätte man sie für zehn Thaler nicht haben können. Hieraus läßt sich also schließen, daß, wenn die allernöthigsten Producte als, Brot, Salz, gutes Fleisch &c. mangeln, wie es mit den übrigen Lebensmitteln muß gestanden haben. Hätte ich in dieser kritischen Lage meine Deconomie

mie

mie nicht ordentlich geführt, wie wäre es mir möglich gewesen, täglich vier bis fünf Schüsseln warme Speisen zur Tafel zu geben?

Zum Fortbringen der Küchengeräthe und Vorräthe erhält der Koch einen Wagen, der mit einer Schoffelle versehen ist. Darauf kommt zu stehen: Zwey gut gearbeitete, mit Schloßern versehene hölzerne Kasten mit Fächern zu den trockenen Provisionen als, Zucker, Salz, Mehl &c.; vier Körbe, nicht zu groß, daß sie zwey Menschen bequem auf- und abpacken können. Jeder derselben hat drey Fächer, muß inwendig mit Drell ausgefüttert, der Deckel mit Leder überzogen und zum Verschließen eingerichtet seyn.

In den ersten Korb kommt das kupferne Geschirr, sechs Casserolle mit sechs tiefe Deckel und sechs Interims-Deckel; sie müssen alle in einander passen. In das zweyte Fach kommen die Bouillon-Kessel, die gleichfalls in einander passen müssen. In das dritte Fach setzt man drey kupferne und gut verzinnte Menagen mit Deckeln und Zwischenfäßen. Die Menagen müssen an beyden Seiten mit zwey Schrauben, die zugleich durch die Deckel und Zwischenfäße gehen, fest geschraubt werden können; sie sind sehr zu empfehlen. Daneben packt man Löffel, Reibeisen, Deckel, Mörser &c. und dergleichen.

In

In den zweyten Korb kommt die Tortenpfanne, Heekessel, Backpfanne, Bratpfanne, Hacke, und Schneidmesser 2c. Die Bratböcke, Dreyfüße und Bratspieße werden zusammengebunden, und so auf die Seite des Wagens gelegt.

In den dritten Korb kommt die tägliche Provision von frischem Fleische, Federvieh, frischem Gemüse, Fischen 2c., Schinken, Speck, Butter.

Der vierte Korb dient zu Aufbewahrung des Tafel-Services, der Servietten, Tischtücher, Messern, Gabeln und Löffeln, der Kaffe-Kanne und Mühle.

Nun braucht man noch zwey Körbe mit Sächern zu Wein. Diese sind leichter und besser fortzubringen als die Weinkasten.

In die Schockelle legt man ein Säbchen Butter, ein Faß Wein, einen kleinen Fachkorb zum Liqueur, Weinessig und Provenzer, Del, Wdstrich 2c.

Ein viereckiges Feuerbecken mitzunehmen, ist noch zu rathen, Feuerschaufel, Zange, Spaden, Hacke, Beile 2c. werden so gut wie möglich verpackt.

Diese Einrichtung der Feldküche ist als vollständig anzunehmen, kann aber auch für eine kleinere Wirthschaft eben so bis auf die Hälfte eingeschränkt werden.