

Fra $\frac{30}{4}$ udleveredes der dog i Stedet for 7 Kv. Margarine daglig til Morgen- og Frokostmaaltidet og til Aftenmaaltidet $3\frac{1}{2}$ Kv. Margarine og $4\frac{1}{2}$ Kv. Svinefedt til disse Maaltider, og fra den $\frac{24}{5}$ forhøjedes denne Fedtportion med 2 Kv. til Morgen- og Frokostmaaltidet og med $\frac{1}{2}$ Kv. til Aftenmaaltidet.

Med Rug- og Sigtebrød forsynedes Deltagerne ved de forskellige Maaltider efter Fornødenhed.

For Middagsmaaltidets Vedkommende ere følgende Retter komne til Anvendelse:

Som Forretter:

Blaabærssuppe, Grynssuppe, Sagosuppe, Rabarbersuppe, Chokoladesuppe, Kørvelsuppe, Kødssuppe, Kærnemælkssuppe, Brødsuppe, Risengrød, Risenvandgrød, Bøghvedegrød, Byggrynsvandgrød, Byggrynssødgrød, Rabarbergrød, Rødgrød, gule Ærter, Øllebrød, brune Bønner, Sagovælling, Risenvælling og Jordbær.

Som Efterretter:

Klipfisk, stegt Flæsk, kogt Flæsk, røget Flæsk, Flæskesteg, Oksesteg, Kalvesteg, kogt Oksekød, Bøf, kogt Kalvekød, Kalvekød i Karry med Ris, Hachis, Ragout, Lobescoves, Frikadeller, Kalvefrikasé, Bankekød, kogt Skinke, stegt Lever, stegt Medisterpølse, bayerske Pølser, Kød-pølse, Blodbudding, Kødboller i Souce, Spegesild med Kartofler og Løgsauce, Pandekager og Æblekage med Flødeskum.

De Underofficerer, der var beordrede til at gennemgaa Kogeskolen, blev hver for sig øvede og uddannede i Overensstemmelse med den af Krigsministeriet fastsatte Plan saaledes, at de 4 Elever i hvert Hold var beordrede til for en Tid af 8 Dage ad Gangen at forrette Tjeneste:

- 1 som Proviantforvalter,
- 2 — Overkokke m. v.
- 1 — tilsynshavende i Spiselokalerne.

Proviantforvalterens Pligter bestod i Hovedsagen i Modtagelse, Bedømmelse og Opbevaring af Fødevarer m. v. samt Udlevering af disse til Overkokkene. Endvidere paahvilede det ham at føre Tilsyn med, at der iagttoges streng Redelighed ved Anvendelsen af Fødevarer m. v., og at alt Køkkenaffald, der havde Værdi, samledes i de dertil bestemte Beholdere. Han skulde derhos føre Vare-Indtægtsbogen og Vare-Udgiftsbogen, vaage over Orden og Renlighed i Køkkenet og de dertil hørende Lokaler samt paase, at Køkkeninventariet var til Stede og i brugbar Stand.

Overkokkene paahvilede det under Kogejomfruens Vejledning at tilberede Maden efter at have modtaget de dertil fornødne Varer fra Proviantforvalteren. De skulde tillige føre det nærmeste Tilsyn med Rengøring af Køkkenlokaler m. fl. og Køkkenrekvisitter samt for Øvelsens Skyld selv enkelte Gange deltage i denne Rengøring. Saa vidt muligt skulde de derhos være til Stede ved Forplejningsgenstandenes Modtagelse og Bedømmelse. Ved Siden heraf forestod de skiftevis Udlevering og Fordeling af Brød, Margarine, Fedt og Paalæg til Morgen-, Frokost- og Aftensmaaltiderne.

Den tilsynshavende i Spiselokalerne m. fl. havde til Pligt at føre Tilsyn med Orden og Renlighed i Spiselokaler og Opvaskerrum og skulde være ansvarlig for Inventariet og Spiserekvisitterne dersteds samt for Renholdelse af disse. Han forestod Bordenes Dækning, modtog Maden fra Overkokkene og sørgede for dens Fordeling og Udlevering til Bordformændene. Endvidere paahvilede det ham at føre Bog over den Styrke, der var til Stede ved Husholdningen ved hvert Maaltid.

Med Eleverne blev der derhos afholdt følgende Øvelser i Kogning i Marken (Feltkogning):

- Anlæg af Kogerender, dels for Timands- og dels for Enmandskogekedler,
- Øvelse i Brugen af Bagagekøkkenvognen,
- Kogning af Ærter og Flæsk,
- do. Kartofler,
- do. Oksekødssuppe med Kød og Ris,
- do. Havregrød (med Tørmælkspulver),