

Wie man Pfadfinderin und Pfadfinder wird

Lord Baden-Powell of Gilwell,

GRÜNDER DER WELTPFADFINDERBEWEGUNG

Deutsche Zusammenfassung von „GIRL GUIDING“ und „SCOUTING FOR BOYS“ von Victor Mayr. Diese Zusammenfassung wurde erstellt unter Verwendung der beiden letzten, noch zu Lebzeiten Baden-Powells erschienenen, Ausgaben von „Girl Guiding“ und „Scouting for Boys“, sowie von „Pfadfinderinnen“, herausgegeben vom Bund Schweizerischer Pfadfinderinnen, Bearbeitung Annemarie EGLOFF – BODMER und „Wie man Pfadfinder wird“ (Deutsche Auflage der Weltbruderschaftsausgabe). Bearbeitung Adolf KLARER und Roger KERBER.

Die auszugsweise Verwendung von Text und Grafiken aus diesem Werk ist für nichtkommerzielle Druckwerke im Rahmen der Jugendarbeit von Verbänden, die bei WOSM und WAGGGS anerkannt und registriert sind, erlaubt. Um Quellenangabe und Belegexemplar bitten der Bundesverband der Pfadfinder und Pfadfinderinnen Österreichs, Bräuhausgasse 3-5/4.Stock, 1050 Wien.

Website: www.pfadfinder.at oder www.pfadfinderin.at

1. Vorwort

Ein Dreivierteljahrhundert ist es her, dass die Pfadfinderbewegung ihren Ausgang genommen hat. Auslösendes Ereignis dafür war das Erscheinen eines Buches: „Scouting for Boys“. Seither sind von diesem Buch und dem etwas später für Mädchen geschriebenen „Girl Guiding“ zahlreiche Neuauflagen und Bearbeitungen in fast allen Sprachen der Welt erschienen. Dieses nun vorliegende Buch unterscheidet sich in drei Punkten von seinen Vorgängern:

- **Eine gemeinsam redigierte Ausgabe für Mädchen und Jungen**

Baden-Powell hat sein 1908 erschienenenes Buch ausschließlich für Jungen geschrieben. Durch die Entwicklung überrollt, blieb ihm gar nichts anderes übrig, als auch ein eigenes Werk für die Mädchen zu verfassen. In Gegensatz zum Gedanken des „Scouting“ für die Jungen stellte er aber ganz bewusst das „Guiding“ für die Mädchen - ein wesentlicher Unterschied, der in der deutschen Bezeichnung „Pfadfinder - Pfadfinderin“ nicht in dieser Polarität deutlich wird.

Die Entwicklung in der Zusammenarbeit und der gemeinsamen Erziehung der Geschlechter hat allerdings in diesem Dreivierteljahrhundert in Europa einen Stand erreicht, der aus damaliger Sicht bestimmt nicht zu erwarten war. Heute jedoch ist es nicht nur sinnvoll, sondern sogar notwendig, ein gemeinsames Erziehungsmodell aus „Scouting“ und „Guiding“ zu finden, wollen wir die Jugend zu partnerschaftlichem Denken erziehen. Aus diesem Grund hat der ALLZEIT-BEREIT-VERLAG diese gemeinsame Ausgabe erstellt und das getrennte Gedankengut zu einem gemeinsamen Gut verschmolzen.

Um aber dennoch die Wurzeln zu erkennen, finden sich am Blattrand folgende Symbole:



Das Kleeblatt als Abzeichen des Weltverbandes WAGGGS (World Association of Girl Guides and Girl Scouts) für Teile, die aus dem Buch „Girl Guiding“ stammen;



die Lilie als Abzeichen des Weltverbandes WOSM (World Organisation of the Scout Movement) für Teile, die aus dem Buch „Scouting for Boys“ kommen;



ein verkleinertes Nebeneinander der beiden Abzeichen für jene Kapitel und Absätze, die fast gleichlautend in beiden Büchern zu finden sind und die redaktionell zusammengefasst wurden.

Gerade diese Gegenüberstellung, aber auch Zusammenschau bringt hoffentlich eine neue Dimension ins gegenseitige Verstehen.

- **Kürzung einiger Kapitel**

Friedens-erziehung war schon von Anbeginn an eines der Hauptanliegen Baden-Powells. Aus dem Zeitgeist heraus verständlich, finden sich jedoch zahlreiche Passagen in beiden Büchern, die den heutigen Leser durchaus paramilitärisch anmuten. Um die jugendlichen Leser nicht zu verunsichern, waren hier einige Schnitte notwendig.

Dennoch bleibt genug vom Gedankengut des „Guidings“ in diesem Buch übrig, das uns, als Angehörige der europäischen Wohlstandsgesellschaft, heute nicht mehr zeitgemäß dünkt.

Zwei Gründe waren ausschlaggebend, gerade diese Stellen zu belassen:

- Die Pfadfinderbewegung will ihre jugendlichen Mitglieder zum sparsamen Umgang mit den anvertrauten Gütern erziehen. Gerade im Hinblick auf die Weltwirtschaftslage ist dies ein aktuelles Anliegen.
- Zahlreiche Anregungen über Wirtschaften, Hygiene und dergleichen, erscheinen in einem anderen Licht, wenn man bedenkt, dass „Scouting“ und „Guiding“ in Ländern der Dritten und Vierten Welt als Methode der Selbstfindung und Selbstentwicklung eingesetzt wird.

Girl guides und boy scouts waren schon häufig Wegbereiter neuer Ideen. Warum sollten nicht auch von hier aus, neue Akzente des „einfachen und naturverbundenen Lebens“ gesetzt werden?

- **Verwendung der englischen Originalbezeichnungen**

Dafür waren einzig praktische Erwägungen maßgebend: Die Vielfalt von Fachbezeichnungen für Funktionen, Organisationseinheiten und Altersstufen im deutschen Sprachraum stellt einer grenzüberschreitenden Zusammenarbeit manche Hindernisse entgegen. Diese Hürde soll damit genommen werden. Dass aber mit der häufigen Verwendung der Termini „girl guides“ und „boy scouts“, druckoptisch in kursiv hervorgehoben, die parallelen Erziehungswege im Bewusstsein verankert werden sollen, wollen wir auch nicht ganz verleugnen.

Zum Schluss ein Wort des Dankes an die englischen Verbände der Girl Guides und der Boy Scouts, die unserem Verlag die Abdruckrechte gewährten. Darin einschließen möchte ich auch Monica Reichert und Ewald Merzl, die beiden Bundesbeauftragten für Internationales der „Pfadfinder und Pfadfinderinnen Österreichs“, die sich bei der Überwindung der verlagsrechtlichen Hindernisse als sehr hilfreich erwiesen. Monica gilt noch mein ganz besonderer Dank, da sie durch ihre zahlreichen Anregungen und Hinweise erst das gemeinsame Verschmelzen der beiden Buchtexte ermöglichte und weil sie sich außerdem noch der undankbaren Aufgabe des Korrekturlesens annahm.

Wir würden uns freuen, wenn dieses Buch zu einem neuen Selbstverständnis der gemeinsamen Arbeit und dem gemeinsamen Erziehungsziel von „Guiding“ und „Scouting“ werden könnte - unser Beitrag zum Jubiläum des 75-jährigen Bestehens der Weltpfadfinderbewegung!

Wien, im Jubiläumsjahr 1982/83

Der Herausgeber

2. Übersicht der Bezeichnungen im deutschsprachigen Raum

Im Buch verwendete Originalbezeichnung	Deutschland	Liechtenstein	Luxemburg	Niederlande	Schweiz	Südtirol	Österreich
boy scout	Pfadfinder	Pfadfinder	Scout	Verkenner	Pfadfinder	Pfadfinder	Pfadfinder
girl guide	Pfadfinderin	Pfadfinderin	Guide	Pfadvinster Gid	Pfadfinderin	Pfadfinderin	Pfadfinderin
guider	Stammesführerin	Pfadfinderinnenführerin	Cheftaine	Leidster	Pfadfinderinnenführerin	Gruppenleiterin	Führerin, Leiterin
scouter	Stammesführer	Feldmeister	Chef	Leider	Pfadfinderführer	Gruppenleiter	Führer, Leiter
patrol	Sippe	Patrouille	Patrull, Patrouille	Patrouille Ronde	Fähnli, Gruppe	Sippe	Patrouille
patrol-leader	Sippenführer Kornett Sippenführerin	Patrullführer Patrullführerin	Patrullechef, Patrullechef-taine	Patrouille-leidster Ronde Leids- ter	Venner Gruppenführerin	Kornett	Kornett
troop	Gilde, Trupp	Trupp	Trupp, Troupe	Troep, Pad- vinsters Vendel, Gid- sen Kring	Stamm, Trupp	Gruppe	Trupp
brownie	Wichtel	Bienle	Wichtel	Kabouter	Bienli, Lutins	Wölfling	Wichtel
wolf cub	Wölfling	Wolf	Wollef	Welp	Wolf		Wölfling



10. Kapitel.

Kochen.

Kochen ist sehr lustig - manchmal geradezu spannend, wenn du versuchst, neue Gerichte zu erfinden. Kochen lernt man nur durch Übung unter der Anleitung einer guten Köchin. Aber einige nützliche Winke will ich dir immerhin verraten,

Eier: Ist ein gekochtes Ei leichter oder schwerer als ein rohes? Eine erfahrene Köchin versteht sich auf Eier. Es gibt „Trinkeier“, die frisch sind und „frische“ Eier, die man fast könnte piepsen hören. Eier sind wohl versorgt in ihrer Schale und denken, du könntest nicht herausbringen, ob sie frisch sind oder nicht, ob roh oder gekocht. Ein Ei kann man aus dem ersten Stock auf den Rasen hinunterwerfen, ohne dass die Schale springt. Es fällt wie eine Katze, mit der Spitze nach oben, und zwar nicht etwa ein gekochtes Ei! Ein gekochtes Ei kannst du auf dem Tisch wie einen Kreisel drehen - mit einem rohen gelingt das nicht. Ein altes Ei, das du gegen das Licht hältst, ist am stumpfen Ende durchsichtiger. Frische Eier sind in der Mitte durchsichtiger. Schlechte Eier treiben in kaltem Wasser nach oben.

Fleisch: Prüfe das Fleisch beim Einkauf. Wenn du nicht weißt, wie gutes Fleisch aussieht, bitte den Metzger, dir zu zeigen, worauf man schauen muss. Du merkst ohne weiteres, ob das Fleisch unangenehm riecht. Rindfleisch soll hellrot, saftig und elastisch sein, die Fettschicht fest und gelblich. Schaffleisch fühlt sich trocken an, das Fett ist weiß. Einwickelpapier sofort entfernen. Beim Geflügel müssen die Füße weich und biegsam sein, nicht spröde. Die Rückenhaut darf nicht farblos sein. Rind- und Schaffleisch sind leichter verdaulich, wenn sie nicht ganz durchgebraten sind. Das Fleisch wird gebraten oder gegrillt, damit durch die Hitze außen eine Kruste entsteht, die das Austreten des Fleischsaftes verhindert. Der Braten muss häufig gewendet werden, damit er nicht anbrennt. Lass beim Begießen reichlich Salz in den Braten eindringen, sonst wird er zäh wie Sohlenleder.

Fische: Verdorbener Fisch ist sehr ungesund. Die Kiemen eines frischen Fisches sind hochrot. Punkto Nährwert und Preis ist Fisch vorteilhafter als Fleisch, und gerade der nahrhafteste Fisch ist der billigste, nämlich der Hering. Gebutterte Fischstücke können köstlich gedämpft oder gebacken werden zwischen zwei Tellern über einer Pfanne heißen Wassers.



Hafer: Auch Haferspeisen sind sehr nahrhaft. Fünfviertel Pfund genügen als Tagesration eines Schwerarbeiters; denn Hafergerichte erhöhen die Muskelkraft und sind reich an knochen- und fleischbildenden Stoffen. Hafer erhöht die geistige und körperliche Spannkraft, da er den Nerven und dem Hirn Aufbaustoffe zuführt. Hafer sollte in einer gut verschlossenen Blechbüchse aufbewahrt werden.

Hafergrütze: Nehmt pro Person eine Schale Wasser und eine Prise Salz. Sobald das Wasser kocht, schüttet das Hafermehl hinein und rührt zugleich mit einem Stock oder großen Löffel fleißig um. Die Menge des Hafermehls hängt davon ab, ob die Grütze dick oder dünn sein soll. Kocht die Grütze unter ständigem Rühren. Macht es nicht so, wie ich seinerzeit, als ich noch ein Neuling war. Da ich gerade an der Reihe war zu kochen, beschloss ich, einmal eine Abwechslung in den Speisezettel zu bringen, indem ich eine Suppe zubereitete. Ich hatte etwas Erbsenmehl, mischte es mit Wasser, ließ es kochen und tischte das ohne jede weitere Zutat, wie etwas Fleischsaft, als Erbsensuppe auf, da ich nicht glaubte, dass Zutaten notwendig wären oder dieser Mangel bemerkt werden würde. Aber alle merkten es sogleich und nannten meine herrliche Suppe einen „nassen Erbsenpudding“ und sagten, den könne ich selber essen; und sie sagten das nicht bloß, sondern sorgten gleich dafür, dass ich es wirklich tun musste. Diesen Fehler habe ich kein zweites Mal mehr begangen!

Gemüse: Gemüse müssen sorgfältig zubereitet sein. Reinige sie gründlich im Salzwasser. Blattgemüse lasse einige Zeit im Wasser liegen, damit Raupen, Schnecken und Sand entfernt werden. Dann koche sie in siedendem Salzwasser, ohne Deckel. Wurzelgemüse kann man mit Deckel kochen.

Zwiebeln schält und schneidet man am besten unter Wasser oder unter dem Hahn. Ich sah einmal einem Küchenchef beim Kartoffelkochen zu. Er belehrte mich, das Beste der Kartoffel liege direkt unter der Schale. Deshalb schäle er sie immer erst nach dem Sieden. Ein gewiegener Koch gibt ein Büschelchen Pfefferminzkraut zu den Kartoffeln.

Knochensuppe: Stelle einen Topf, in den du alle Knochen- und Fleischreste gibst, stundenlang aufs Feuer, um eine kräftige Suppe zu erhalten. Gewaschene Rüben, Möhren und Zwiebeln verbessern sie noch. Lass die Suppe erkalten bevor du sie verwendest, damit du das Fett abschöpfen kannst. Man kann Gerste, Reis oder Sago mitkochen und als Würze Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie, Sellerie, eine Knoblauchzehe und etwas Muskat beifügen.

Milch: Milch nimmt jeden starken Geruch von Speisen, die sich in der Nähe befinden, an. Frische Milch, die man mit alter zusammenschüttet, gerinnt. Saure Milch soll nicht weggeworfen werden. Man braucht sie mit Zusatz von etwas Natron, zum Backen und Kochen. Saure Milch entfernt Tinten- und Obstflecken aus Stoffen. Auch Besteck kann man in saurer Milch reinigen. Saure Milch ist der Gesichtshaut und den Händen sehr zuträglich. Hühner und Truthühner, mit saurer Milch gemästet, legen besser.

Der Herd.

Der Herd und die Küchengeräte müssen sauber gehalten werden. Tiefe Kochtöpfe mit flachem Boden sind am besten.

Im Dampfkochtopf kann man drei bis vier Gerichte auf einer einzigen Kochstelle zubereiten. Während der Pudding in einer gewöhnlichen Pfanne im Wasserbad kocht, kann man das Gemüse in einem Einsatz mit durchlöcherter Boden darüber dämpfen.



Soweit möglich koche das ganze Mahl auf dem Herd oder alles im Ofen, damit du nicht für ein einziges Gericht den Ofen anheizen musst.

Nutze bei angeheiztem Ofen den vollen Heizraum aus, indem du z. B. etwas für den folgenden Tag vorkochst. 3 bis 4 kleinere Bleche sind einem großen, das den ganzen Raum ausfüllt, vorzuziehen, weil die Luftzirkulation nicht behindert ist. Ein großes Blech sollte Löcher haben, damit die warme Luft zirkulieren kann.

Stelle die Pfanne mit dem Kochgut auf den Brenner, bevor du anzündest. Stelle das Gas ab, bevor du die Pfanne wegnimmst. Fülle den Wasserkessel nicht bis oben, wenn du nur eine Tasse heißen Wassers brauchst.

Die Reinigung: Gieße sogleich kaltes Wasser in die leere Pfanne und stelle sie auf den noch warmen Herd, damit die Speisereste nicht festkleben. Nachher ist das Putzen eine Kleinigkeit.

Ich persönlich wasche gerne Geschirr ab, obwohl die meisten Leute davor einen Schreck haben. Man muss nur das fettige Geschirr für den Schluss aufheben. Reinige zuerst die weniger schmutzigen Sachen in heißem Wasser mit einem reinen Lappen, füge noch heißeres Wasser hinzu und mache dich ans fette Geschirr.

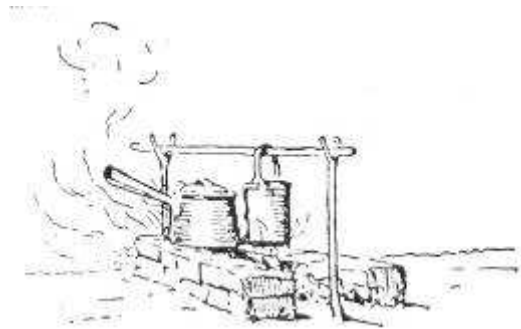
Trockne das Geschirr mit einem trockenen Tuch, dann überlass der warmen Luft das Weibertrocknen und reibe schließlich mit einem weichen Tuch nach.

Kochen im Lager.

Jeder boy scout muss natürlich auch ohne regelrechte Kochgeräte sein Fleisch und sein Gemüse kochen und sein Brot backen können.

Feuerstellen.

Boy scouts haben in der Regel ihren Topf oder Lagerkessel bei sich, in dem sie Wasser sieden, Gemüse kochen und Fleisch braten können. Um im Topf zu kochen, stellt ihn entweder auf die Klotzenden eines „Sternfeuers“, wobei ihr achten müsst, dass er nicht umfällt, oder ihr stellt ihn besser auf den Boden in die heiße Glut des Feuers. Oder bastelt euch einen Dreifuß aus drei grünen Ästen, indem ihr sie über dem Feuer oben zusammenbindet, und hängt den Topf an einem Draht oder einer Kette daran. Besser noch ist es, aus zwei Reihen von Ziegeln oder Rasenstücken, Holzprügeln oder Steinen eine Feuerstelle zu bauen. Die Reihen sollen oben eben, ungefähr 2 Meter lang sein und an einem Ende 10 cm, am andern 20 cm Abstand voneinander haben, wobei das breite Ende dem Wind zugekehrt ist. Auch Haken zum Aufhängen der Töpfe über dem Feuer oder für sonstige Zwecke macht ihr euch am besten selbst. Einige Anregungen dazu gibt euch die Skizze.



Fleischzubereitung.

Steckt das Fleisch auf zugespitzte Stäbe und hängt es so nahe ans Feuer, dass es gebraten wird; oder benützt den Deckel einer großen alten Keksdose als eine Art Bratpfanne. Gebt dann Fett hinein, um das Anbrennen zu verhindern. Oder macht „Kabobs“. Schneidet zu diesem Zweck das Fleisch in fingerdicke Scheiben, die dann wieder in Stücke von 3 - 4 cm Durchmesser geschnitten werden. Fädelt sie auf einen Spieß aus Holz oder Eisen auf und stellt sie ans Feuer oder hängt

sie über die Glut, bis sie nach einigen Minuten gebraten sind. Das Fleisch kann auch in einige Blätter nasses Papier oder in eine Schichte Lehm eingewickelt und in die frische Glut gelegt werden, wo es von selbst brät.

Jägerfleisch (auf englische Art): Mageres Fleisch oder Wild wird in kleine Stücke (3-4 cm) würfelig geschnitten. Mischt etwas Mehl, Salz und Pfeffer zusammen und reibt das Fleisch damit gut ein. Dann bräunt das Fleisch im Topf in ein wenig Fett; durch ständiges Schütteln des Topfes erreicht ihr, daß es nur gebräunt wird und nicht anbrennt. Gießt reines Wasser hinzu und hängt den Topf hoch über das Feuer, damit das Wasser nicht stark kocht, sondern gerade nur etwas brodelt. Später fügt man dann geschnittenes Gemüse, Erdäpfel, Karotten und Zwiebel hinzu und lässt das Ganze kochen, bis das Fleisch weich ist. Das Wasser soll die Speise gerade bedecken, nicht mehr.

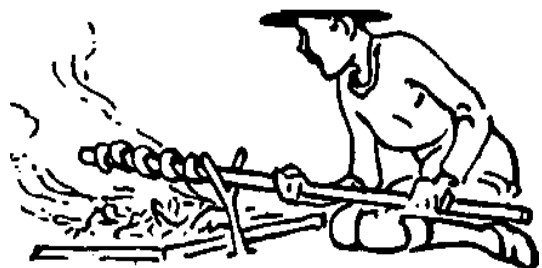
Zubereitung von Geflügel und Fisch: Geflügel und Fisch werden auf dieselbe Art zubereitet. Geflügel lässt sich am besten unmittelbar nach dem Erlegen oder Abstechen rupfen; Vögel brauchen aber vorher überhaupt nicht gerupft zu werden, wenn ihr sie in Lehm bratet, da die Federn, wenn der Lehm durch die Hitze austrocknet, daran haften bleiben, Brecht ihr den Lehm dann nachher ab, so kommt der gebratene Vogel ohne Federn zum Vorschein, wie der Kern aus einer Nusschale.

Oder ihr nehmt den Vogel zuerst aus, nehmt einen Stein von ungefähr der Größe des Hohlraums und erhitzt ihn fast bis zu Gluthitze. Schiebt ihn dann in das Innere des Vogels und steckt das Ganze an einen Bratspieß oder gespitzten Ast, den ihr über das Feuer legt.

Brotbacken.

Brot im Backofen: Wollt ihr richtiges Brot haben, so macht euch eine Art Backofen und benützt dazu einen alten irdenen Topf oder eine Blechdose, die ihr auf das Feuer stellt und über und über mit Glut bedeckt. Oder macht euch aus Lehm einen Backofen, in welchem dann ein Feuer entzündet wird. Wenn alles gut erhitzt ist, wird Feuer und Glut herausgeräumt, der Teig hinein gegeben und die Öffnung fest verschlossen, bis das Brot gebacken ist.

Schwarzbrot (ergibt 2 Laibe von etwa 900 g): 2 ½ Pfund Weizenmehl, 30 g Hefe, 2 gestr. Teelöffel Zucker, 3 gestr. Teelöffel Salz, zirka ¾ l lauwarmes Wasser; gleiche Zubereitung wie gewöhnliches Hefebrot. Bringe das Mehl in eine erwärmte Schüssel. Mache in der Mitte eine Vertiefung. Mische Hefe und Zucker, füge das laue Wasser bei. Gieße es in die Vertiefung und bedecke es mit Mehl. Streue das Salz dem Rand nach. Stelle die Schüssel an einen warmen Ort zum Gehen. Arbeite den Teig - er darf lockerer sein als für Weißbrot. Lasse ihn an einem warmen Ort gehen, bis er auf das doppelte aufgegangen ist. Knete ihn und forme Laibe. Lass die Laibe nochmals ½ Stunde aufgehen. Backe sie im heißen Ofen gut durch. Ein Dreipfünder braucht etwa 1 ½ Stunden Backzeit.



„Stanglbrot“: Ihr könnt auch einen dicken Stock abschneiden, entrinden, am dünneren Ende zuspitzen und dann im Feuer heiß machen. Formt den Teig in einen langen ca. 5 cm breiten und 1 cm dicken Streifen, den ihr spiralenförmig um den Stock windet. Den Stock haltet nahe an das Feuer und lasst den Teig rösten,



indem ihr den Stock von Zeit zu Zeit weiterdreht.

Brot in der Pfanne: Eine andere sehr gute Art ist folgende: Aus einer Kaffeeschale voll Mehl, einer Prise Salz, einem Esslöffel Zucker und einem Teelöffel Backpulver macht ihr einen nicht allzu festen Teig. Erhitzt eine Bratpfanne, fettet sie gut ein, gebt den Teig hinein und stellt sie ans Feuer; in wenigen Augenblicken wird der Teig gehen und fest werden. Hebt dann die Pfanne seitlich hoch, so dass sie mit einer Seite fast senkrecht am Feuer steht und backt so die eine Seite des flachen Laibes, dreht hierauf um und backt die andere Seite. Um zu erkennen, ob das Brot richtig durch gebacken ist, durchstecht es mit einem gespitzten Holz; wenn kein Teig mehr daran klebt, ist das Brot fertig.



Die Kochkiste.

Eine Kochkiste spart Brennmaterial, Zeit und Geld. Die Kochkiste ist sehr wertvoll im Lager. Denn wenn du die Speisen einmal zum Kochen gebracht hast, in der Kochkiste versorgst und den Deckel sehr gut verschließt, besorgt die Kochkiste das übrige! Du kannst das Essen sich selbst überlassen und inzwischen spielen gehen. Das geht auch zu Hause. Wenn das Kochgut siedet, lösche das Feuer aus, spare dadurch den Brennstoff und lass die Kochkiste an deiner Stelle arbeiten.

Herstellung.

Treibe eine große Holzkiste auf, z. B. eine Teigwarenkiste. Schlage sie innen mit einer dicken Lage Zeitungspapier aus. Fülle sie bis etwa handbreit unter den oberen Rand mit gepresstem Heu, spare in der Mitte einen Hohlraum in der Größe der Pfanne aus. Mach aus altem Stoff ein Kissen, das genau auf die Kiste passt und stopfe es mit Heu aus.

Regeln für den Gebrauch.

Verwende Kochtöpfe mit festsitzenden Deckeln und kurzen Handgriffen, am besten solche aus Aluminium oder Steingut. Man kann auch große Blechbüchsen mit Deckeln gebrauchen.

Bringe die Speisen auf dem Herd zum Sieden und stelle sie siedend in die Kochkiste. Einige Speisen müssen eine gewisse Zeit vorgekocht werden (siehe unten). Umwickle den Kochtopf mit Zeitungen, bevor du ihn ins vorbereitete Nest in der Kochkiste setzt. Bedecke ihn mit dem Heukissen und schließe den Deckel fest. Zwischen Kissen und Deckel darf kein Spielraum sein. Wenn's gelingen soll, verpacke die Pfanne rasch und gut, damit du möglichst wenig Hitze verlierst.

Tabelle der ungefähren Kochzeiten.

Fleisch: Vorkochen: die Hälfte der üblichen Kochzeit. 4-6 Stunden in der Kochkiste.

Hülsenfrüchte: Über Nacht einweichen. 30 Minuten vorkochen. 3-4 Stunden in der Kochkiste.

Frisches Obst: Zum Sieden bringen und sofort in die Kochkiste stellen. 1-2 Stunden in der Kochkiste, je nach Härtegrad der Früchte.

Gedörrtes Obst: Über Nacht einweichen. Aufkochen, 3-5 Stunden in der Kochkiste.

Hafer, Gerste: 5 Minuten vorkochen; über Nacht in der Kochkiste lassen.

Haferflocken: Zum Kochen bringen, 2 Stunden in der Kochkiste.

Auch Gemüse, Speck usw., können in der Kochkiste zubereitet werden.

Kleine Ersparnisse.

Beim Lagern und Kochen sollte so gut wie nichts für den Kehrichteimer abfallen und nur Kohl- und Eierwasser weg gegossen werden.

Speckschwarten und Knochen	} verbessern die Suppe
Selleriestengel	
Ganz junge Gemüseteile	
Knorpel-, Haut- und Knochenreste	
Erbsenschoten	

Die dicken Kohlrippen und Blumenkohlstrünke können, wenn lang genug gekocht, mit dem Gemüse zu Tisch gebracht werden. Blumenkohlwasser gibt eine gute Suppe. Apfelschalen, Obstkerne von Marmelade, übriger Saft von eingemachten Früchten mit etwas Zuckerwasser aufgekocht ergeben einen guten Fruchtsirup zu Pudding. Reiswasser kann für Suppen verwendet werden und dient auch als Wäschestärke. Mit gebrauchtem Butterpapier bedeckt man den Pudding im Ofen. Zeitungen brauchst du zum Ausschlagen der Kochkiste, zum Ausreiben von fettigen Pfannen, zum Abreiben der Messer vor dem Waschen, zum Feueranzünden, zur Herdreinigung. Schmutziges Zeitungspapier kann zusammengeknüllt und befeuchtet werden. Solche feuchte Zeitungsbälle erhalten das Feuer auf gleichmäßiger Hitze. Getrocknete Orangenschalen, Nusschalen, gebrauchte Streichhölzer, Streichholzschachteln, leere Fadenspulen, Obstkerne eignen sich zum Anfeuern. Gemüseabfälle sollten, wo keine Tiere vorhanden sind, getrocknet und verbrannt werden.

Reinlichkeit.

Erfahrene boy scouts geben sich alle Mühe, gerade den Kochplatz besonders rein zu halten. Sie achten darauf, daß die Kochtöpfe, Teller, Gabeln, Messer usw. tadellos sauber sind. Sie wissen, daß gleich Fliegen da sind, wo Schmutz und Speiseabfälle herumliegen.

Fliegen sind gefährlich, weil sie an ihren Beinen Krankheitskeime herumtragen; wenn sie sich dann auf Speisen setzen, hinterlassen sie oft dort das Gift, und dann wundert ihr euch, wenn ihr nach dem Essen krank werdet.

Schon aus diesem Grunde sollt ihr sehr darauf bedacht sein, die Lagerküche peinlich rein zu halten, damit keine Fliegen angezogen werden. Das Spülwasser darf daher nicht einfach irgendwo ausgeschüttet, und die Abfälle dürfen nicht



über den Platz verstreut werden, sondern gehören verbrannt oder in eine Abfallgrube geschüttet, die ihr dann wieder zugräbt.

A Sickergrube

B Brennholz

C Eierkorb

D Wasser

E Verbrennungsofen

F Besteckständer

G Kochfeuer

H Tellerständer

I Sickergrube

J Abwaschbrett (schräg)

K Waschschüssel

L Becherständer

M Küchentisch

N Hackstock

O Blasbalg

P Feuerzange

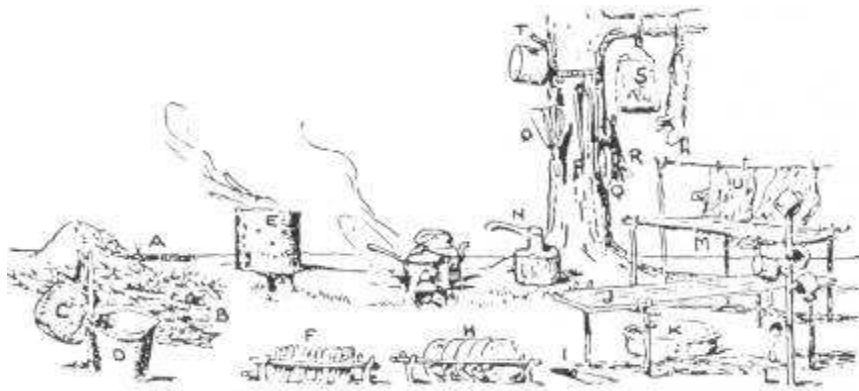
Q Bratpfanne

R Besen

S „Vorratskammer“

T Kochtöpfe

U Geschirrtücher



Eine Reihe von Anregungen, wie ihr die Lagerküche in Ordnung halten und euch das Kochen erleichtern könnt: