

MINISTERO DELLA GUERRA

DIREZIONE GENERALE

DEI SERVIZI LOGISTICI E AMMINISTRATIVI

---

BOZZE DI STAMPA

# ISTRUZIONE

SUL

# SERVIZIO DEL VITTO MILITARE



VOGHERA ENRICO

TIPOGrafo EDITORE DEL GIORNALE MILITARE

Roma, 1917

parere, per... di stampa sono inviat

entrare si curerà la pulizia dei piedi, in modo da eliminare ogni causa di lordura del pavimento, che si laverà con acqua e cenere ogni mattina.

I soldati addetti al servizio di cucina indossano un ampio e lungo camiciotto chiaro (possibilmente bianco) colle maniche serrate perfettamente ai polsi; avranno anche possibilmente un copricapo della stessa stoffa. Un piccolo locale appartato e chiuso servirà da spogliatoio, in cui conservare i loro effetti personali. La più scrupolosa pulizia di ogni parte del corpo, e più specialmente delle mani, sarà cura costante di ognuno; barba rasata, capelli corti, unghie corte. Non dovranno essere affetti da alcuna, anche lieve, infermità, che possa essere causa di contagio o di ripugnanza (congiuntiviti, acne, foruncolosi, eczema, tosse, infreddatura ecc.). Devono eccellere per abitudini di pulizia, di nettezza e di proprietà personale; conoscere le norme del servizio, avendo seguito il corso d'istruzione e riportato un giudizio favorevole di profitto e di attitudine.

#### 4. — Confezione dei diversi tipi di rancio.

**CAFFÈ.** — Lo si prepari al mattino di buon'ora, immediatamente prima di distribuirlo. Il prepararlo la sera e riscaldarlo al mattino, o tenerlo in caldo durante la notte, se è comodo perchè non esige di alzarsi prestissimo, ha l'inconveniente che la bevanda perde del suo gradevole aroma. Nel prepararlo si pone la polvere di caffè, macinata finemente (anche dal giorno innanzi, ma tenuta chiusa), nell'acqua già bollente, rimescolando rapidamente e coprendo; s'interrompe

parere, pel 31 di detto mese.

Poichè le bezze di stampa sono inviate a  
applicare l'istruzione per la parte che l'inte  
poste di aggiunte e va

l'ebollizione; poichè il vapore che si sprigiona porta via molte sostanze aromatiche e, d'altra parte, non è necessario prolungare l'ebollizione per estrarne le sostanze solubili. Non avendo caffettiera, si ricorre a una comune pentola, che però dovrebbe essere soltanto adibita pel caffè. Dopo pochi minuti, necessari perchè si depositino i fondi, si travasa il liquido in altro recipiente, in cui si aggiunge lo zucchero e da cui si scodellano le razioni.

**CARNE E BRODO.** — Il modo più comune e facile di confezione della carne è quello di farla cuocere in acqua, per avere brodo e lesso. Un buon brodo deve contenere le sostanze della carne sciolte dall'acqua calda, che sono eccitanti e aromatiche, oltre che nutrienti. E' però un ottimo mezzo per farne zuppa col pane. La carne lessata contiene quasi tutti i principi nutritivi della carne completa, di cui è però meno sapida e voluminosa. Per ottenere un buon rancio di brodo e carne si seguiranno le seguenti norme:

*a) Preparazione della carne.* — Carne fresca. Dopo una rapida risciacquata in acqua fredda delle superfici esterne dei pezzi, per allontanarne eventuali materie estranee, si libera del grasso soverchio, che si conserva per il condimento di altri ranci; si divide in blocchi di circa mezzo kilo l'uno; si aprono le ossa, e il tutto si pone nelle marmitte con acqua fredda. Per la carne congelata si deve aver cura di toglier bene il grasso che ricopre i quarti, ed, eventualmente, anche quelle parti che si fossero alterate e che si presentassero perciò di cattivo aspetto e di odore sgradevole.

*b) Cottura.* — Si riscalda sino al bollore, e si schiuma. Si pongono quindi il sale (nel-