

Stalag XIII-C / POW Items
from SGT Robert Hoskinson, Co. G, 232nd Infantry, 42nd Rainbow Division

Rm 11-13

Wirtschaftsbuch

für die Küche

de 5'

Stb. - Kammern Nr. 1, Hauptabteilung

TOTAL STRENGTH 210

~~210~~ RATION

~~210~~ SLEEP

für Monat *Febr* 1944

~~210~~ RATIONS

~~210~~ SLEEP

3/28 - 211

10

, in Buchstaben

Dieses Buch enthält

Stb.

Seiten

Hauptabteilung

, den

1. Febr

10

Die Küchenverwaltung.

Obergabemittel

Ausgabe.

Verbraucht laut Ruchentagebuch

und andere Ausgaben nach Erläuterung

Gr. Brot f. Lt.	Gr. Brot grüne f. Lt.	Gr. Brot grüne f. Lt.	Grise f. Lt.	Grise f. Lt.	Grise f. Lt.	Grise grüne f. Lt.	Grise f. Lt.	Grise f. Lt.
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Wägen schrot	Wägen dükte	Wägen f. Lt.	Wägen suchl	Wägen suchl	Wägen suchl	Wägen suchl	Wägen suchl	Wägen suchl
10	11	12	13	14	15	16	17	18

Datum	Truppe	W. Kgf.	S. Kgf.
1.6.44	236	676 652	353
2.6.44	228	668 669	352 357
3.6.44	199	683 670	340

35.411	8.511	6.501	55.401
		31.811	
	8.311		
		3.311	
	7.211		
		3.411	
		38.111	13.811

7 Ausgabe.

Verbraucht laut Stüchtagbuch

Brüh = teigw. Saft
 paste Saft
 Saft
 Saft
 Saft
 Saft
 Saft
 Saft

Datum	Truppe	W. Keff.	S. Keff.	19	20	21	22	23	24	25	26
1.6.44	236	676 652	353					76.000		208 000	
2.6.44	228	668 669	352 351					79.400		211 000	
3.6.44	199	683 670	340					79.000		96 000	
								77.000		285 500	
										276 000	

und andere Ausgaben nach Erläuterung

Leber =
 Leber
 Leber
 Leber
 Leber
 Leber
 Leber
 Leber

27	28	29	30	31	32	33	34
			1.200		1.400		
			12.40			13.150	6.000
			1.650			1.115	7.480
					5.400		
			6.170			13.530	11.100
			1.250			1.115	3.980
			1.480		5.970		
			1.920			17.150	3.400
			1.450			1.115	7.480

Stalag XIII C Hammelburg

Gruppe Verwaltung

Küchendienst

Stalag XIII-C / POW Items

Speisezettel

H. ...

from SGT Robert Hoskinson, Co. G, 232nd Infantry, 42nd Rainbow Division

vom 21.10. mit 31.10.1942

Datum	Mittagkost						Abendkost		Morgenkost	
	Fleisch	Rost- Jah	Gemüse	Rost- Jah	Zukost	Rost- Jah	Gericht	Rost- Jah	Gericht	Rost- Jah
11.10.	Röst-Suppe, Rindfleisch, Kartoffeln und Apfelkompott						Hartkäse	50	Kaffee-Ers.	6
	Rindfleisch m. Knochen	80	Kartoffel Frisehobst Bratlingsplv.	500 250 50	Fett	10	Wurst Tee-Ers.	60 2	Zucker Milch Marmelade	30 0,2 70
12.10.	Haferflocken-Suppe, Rindfleischkonserv., Gemüse u. Kartoffel						Fischvollkonserv.	165	Kaffee-Ers.	60
	Rindfleisch- konserven	64	Kartoffel Frisehgemüse Haferflocken	400 400 25	Margarine	20	Kaffee-Ers.	7	Zucker Milch Kunsthonig	30 0,2 60
13.10.	Kartoffelsuppe, Grießspeise						Rindfleisch als Frikadellen	40	Kaffee-Ers.	6
			Kartoffel Grieß Marmelade Teigwaren	400 100 50 25	Mehl Drops	10 30	Kartoffelsalat Butter Tee-Ers.	760 20 2	Zucker Milch Marmelade	30 0,2 70
14.10.	Lager-Suppe, Rindsbraten, Frisehgemüse u. Kartoffelbrei						Frisehwurst	120	Zucker	30
	Rindfleisch m. Knochen	80	Kartoffelbrei Frisehgemüse	500 500	Puddingsplv. Zucker Milch	20 25 0,25	Butter Kaffee-Ers.	20 6	Kaffee-Ers. Milch Kunsthonig	6 0,2 50
15.10.	Bayerische Suppe, Schweinefleisch, Sauerkraut u. Kartoffel						Weichkäse	125	Kaffee-Ers.	6
	Schweinefleisch m. Knochen	80	Kartoffel Sauerkraut	400 225			Butter Tee-Ers.	30 2	Zucker Milch Kunsthonig	30 0,2 50
	Gemüse-Suppe, Kalbfleisch, ...						Hartkäse	50	Kaffee-Ers.	6