



Be prepared



*for Meal-Time?
"You bet!"*



JUBILEE JAMBOREE

B.-P. CENTENARY

1857 - 1957

SUTTON COLDFIELD

AUGUST 1957



The Catering Staff
of your Sub-Camp is
here to serve you.
We hope that you will
enjoy your Camp.

FOOD is a part of your enjoyment. Cooking is fun, and a well fed Camp is a happy Camp. The menus in this booklet have been designed to give a varied diet of interesting food. Alongside each menu we have given the quantities for a Troop of 32, which is the unit throughout the whole J.I.M. We hope this will help Scouters in the allocation of the ration issue.

WHERE TO GET YOUR FOOD

In each Sub-Camp Issuing Depôt you will find a table marked with your Troop number. This table will be yours for the whole period of the Camp. Your rations will be placed on this table for collection by you. The quantities and times of issue are given in the pages following the menus.

PLEASE COME PROMPTLY AT THESE TIMES

Each Troop will be supplied with large baskets in which to carry the rations from the Depôt to your camp-site.

TAKE CARE OF THESE BASKETS

They have to last you for the whole of your stay in Camp.

The menus have been arranged so that you may please yourselves whether you have your main meal at midday or in the evening. This applies especially to the days when you go out of Camp on outings or excursions. In Britain it is more usual in Camp to take the main meal at midday, thus leaving the afternoon and evening for other activities.

If you desire to do Patrol cooking as against Troop cooking, the rations can be divided by you into Patrol Units.

TAKE PRIDE IN YOUR COOKING

with a fellow who does.

CLEANING MATERIALS (soap, powders, detergents, etc.)

These will be issued by the Catering Staff.

WASTAGE

Food is expensive in Britain, and to take it and throw it away into the waste bins is bad business, and what is more, it is bad Scouting. If you do not want all the rations at any issue, please report to the Catering Assistant at your Issuing Depot.

The Cooking hints in this booklet are intended to help you, and are in no way compulsory. Your way of preparing your food will probably be better than ours.

CASH SUPPLY STORES

At each Sub-Camp there will be a Cash Supply Stores where extra rations (mainly tinned or packaged goods) may be bought for Cash. This is intended to be a source of supply if you do any entertaining of visitors or guests, and perhaps could not feed them as you would wish out of your ordinary rations. The times of opening of these Stores will be fixed by arrangement with your Sub-Camp Chief. Postage Stamps of the Special Issue will be on sale here to Scouters who will buy on behalf of the Troop.

AFTERNOON TEA

It is the custom in Britain to have a small meal of bread, butter, jam and cakes in the late afternoon, say about 16.00 hours. We have included this in the following menus.

The following foodstuffs are used every day. The daily quantities are as shown, and these are not repeated in the daily menus.

BASIC RATIONS

Bread	16 (28 oz.) loaves
Milk	32 pints
Tea	$\frac{3}{4}$ lb.
Coffee	1 lb.
Cocoa	$\frac{3}{4}$ lb.
Butter	1 $\frac{1}{8}$ lb.
Margarine	1 $\frac{1}{8}$ lb.
Jam/Marmalade	6 lbs.
Biscuits	$\frac{1}{3}$ tin
Sugar	4 lbs.
Potatoes	16 lbs.
Cheese	2 lbs.

Daily Rations for 32

16 (28 oz.) loaves
32 pints
$\frac{3}{4}$ lb.
1 lb.
$\frac{3}{4}$ lb.
1 $\frac{1}{8}$ lb.
1 $\frac{1}{8}$ lb.
6 lbs.
$\frac{1}{3}$ tin
4 lbs.
16 lbs.
2 lbs.

LE PERSONEL CHARGE DES APPROVISIONNEMENTS de votre Sous-Camp est à votre entière disposition. Nous espérons que vous prendrez plaisir à votre camp.

LA NOURRITURE fait partie de ce plaisir. Faire la cuisine est amusant et un camp bien nourri est un camp heureux. Les menus se trouvant dans la présente brochure ont été préparés dans le but de vous donner une nourriture variée et agréable. Dans chacun de ces menus, nous avons donné les proportions nécessaires pour une Troupe de 32, qui constitue l'unité de base pour l'ensemble du J.I.M. Nous espérons que ceci aidera les Chefs de Troupe pour la distribution des rations.

OU OBTENIR VOS PRODUITS ALIMENTAIRES. Vous trouverez dans chaque dépôt de distribution du Sous-Camp une table portant le numéro de votre Troupe. Cette table vous appartiendra pendant toute la durée du camp. Vos rations seront placées dessus, pour que vous veniez les y chercher. Les quantités et les heures de distribution seront indiquées dans les pages qui suivent les menus.

NOUS VOUS DEMANDONS DE VOUS PRESENTER TRES EXACTEMENT AUX HEURES INDIQUEES.

Il sera fourni à chaque Troupe de grands paniers dans lesquels vous pourrez transporter les rations du dépôt jusqu'à l'endroit de votre camp.

PRENEZ SOIN DE CES PANIERS. Ils doivent vous durer pendant toute la période de votre séjour au camp. Les menus ont été préparés de telle sorte que vous puissiez faire ce que vous voulez, soit prendre votre repas principal à midi, soit le soir. Ceci s'applique tout spécialement aux jours où vous sortirez du camp, en promenades ou en excursions. En Grande-Bretagne, il est d'usage dans un camp, de prendre le repas principal à midi, laissant ainsi l'après-midi et la soirée à d'autres activités.

Si vous désirez faire la cuisine à l'échelon de la Patrouille plutôt qu'à celui de la Troupe, vous pourrez diviser les rations entre les Patrouilles.

Nous regrettons de ne pas pouvoir être en mesure d'échanger les rations au moment de leur distribution. Si vous n'aimez pas les tomates, échangez-les avec un camarade qui les aime.

PRODUITS DE NETTOYAGE. (Savons, Poudres, Détergents, etc.) seront distribués par le personnel chargé des Approvisionnements.

et il n'est pas bien de la prendre et de la jeter dans une boîte à ordures ; de plus, ce geste n'est pas digne d'un Scout. Si vous ne voulez pas tout ce que comporte les rations, lors de n'importe quelle distribution, veuillez le dire à l'Assistant pour les Approvisionnements de votre dépôt.

Les suggestions culinaires de cette brochure sont faites dans le but de vous aider, et ne sont absolument pas obligatoires. La façon dont vous préparez vos repas peut être meilleure que la nôtre.

MAGASINS DE VENTE DE PRODUITS ALIMENTAIRES.

Dans chaque Sous-Camp, il y aura un magasin de produits Alimentaires où des rations supplémentaires (composées principalement de conserves et d'aliments en paquets) pourront être achetés. Ces magasins sont destinés à vous assurer un approvisionnement supplémentaire si vous avez à entretenir des visiteurs ou des invités et que vous ne puissiez pas les nourrir comme vous le voudriez sur vos rations ordinaires. Les heures d'ouverture de ces magasins seront fixées en collaboration avec votre Chef de Sous-Camp. Les Timbres poste émis spécialement seront en vente dans ces magasins pour les Chef de Troupe qui désireront les acheter au nom de leur Troupe.

L'HEURE DU THE

Il est de coutûme en Grande-Bretagne de prendre un léger repas composé de pain, de beurre, de confiture et de gateaux vers 4 heures de l'après-midi. Nous avons inclus ceci dans les menus suivants.

Les denrées suivantes sont utilisées quotidiennement. Les quantités journalières sont telles qu'elles sont indiquées et ne seront pas répétées dans les menus quotidiens.

Rations quotidiens pour 32

Pain	16 x 28 onces
Lait	32 pintes
Thé	$\frac{3}{4}$ livre
Café	1 livre
Cacao	$\frac{3}{4}$ livre
Beurre	$1\frac{1}{8}$ livres
Margarine	$1\frac{1}{8}$ livre
Confiture/Marmelade	6 livres
Gateaux secs	$\frac{1}{3}$ boîte
Sucre	4 livres
Pommes de Terre	16 livres
Fromage	2 livres

MONDAY, 29th JULY

DINNER

Soup
Pork Pie
Lettuce
Tomatoes
Potatoes
Oranges
Cheese
Tea/Coffee/Cocoa

RATIONS FOR 32

6 pkts. Soup
8 (1 lb.) Pies
6 to 8 heads Lettuce
6 lbs. Tomatoes
32 Oranges

TUESDAY, 30th JULY

BREAKFAST

Cereal (Weetabix)
Scrambled Egg
Bacon
Jam/Marmalade
Tea/Coffee

DAILY RATIONS FOR 32

72 pieces Weetabix
36 Eggs
4 lbs. Bacon

LUNCH

Sausage
Mashed Potatoes
Carrots
Bananas
Custard

12 lbs. Sausage
1 can ($4\frac{1}{2}$ lbs.) Carrots
32 Bananas
 $\frac{1}{2}$ lb. Custard Powder

TEA

Tea
Bread
Butter
Jam
Cakes

32 Cakes

DINNER

Soup
Pork Pie
Lettuce
Tomatoes
Potatoes
Cheese
Tea/Coffee/Cocoa

6 pkts. Soup
8 (1 lb.) Pies
6 to 8 heads Lettuce
6 lbs. Tomatoes
32 Cakes

BREAKFAST

Porridge
Bacon
Fried Bread
Jam/Marmalade
Tea/Coffee

DAILY RATIONS FOR 32

2 lbs. Quick Oats
4 lbs. Bacon

BREAKFAST

Cornflakes
Egg
Sausage
Jam/Marmalade
Tea/Coffee

DAILY RATIONS FOR 32

4 pkts. Cornflakes
36 Eggs
12 lbs. Sausage

LUNCH

Chop
Potatoes
Peas
Mint Sauce
Cakes

32 Chops
1 can (4½ lbs.) Peas
1 pint Vinegar
4 ozs. Mint
32 Cakes

LUNCH

Soup
Luncheon Meat
Tomatoes
Stewed Apples
Custard

6 pkts. Soup
1 can (4 lbs.) Luncheon Meat
6 lbs. Tomatoes
10 lbs. Apples
½ lb. Custard Powder

TEA

Tea
Bread
Butter
Jam
Cakes

32 Cakes

TEA

Bread
Butter
Jam
Cakes

32 Cakes

DINNER

Soup
Corned Beef
Lettuce
Tomatoes
Cheese
Tea/Coffee/Cocoa

6 pkts. Soup
8 cans (12 ozs.) Corned Beef
6 to 8 heads Lettuce
6 lbs. Tomatoes

DINNER

Stewed Steak and Dumplings
Potatoes
Carrots
Cabbage
Cheese
Tea/Coffee/Cocoa

2 cans (6 lbs.) Steak and Dumplings
1 can (4½ lbs.) Carrots
10 lbs. Cabbage

BREAKFAST

Prunes
Tomatoes
Fried Bread
Jam/Marmalade
Tea/Coffee

DAILY RATIONS FOR 32

3½ lbs. Prunes
6 lbs. Tomatoes

LUNCH

Soup
Fish Cakes
Chips
Beans
Instant Pudding

6 pkts. Soup
8 cans (1 lb.) Fish Cakes
1 can (4½ lbs.) Beans
1¾ lb. pkt. Instant Pudding

TEA

Tea
Bread
Butter
Jam
Cakes

32 Cakes

DINNER

Soup
Omelette
Potatoes
Cheese
Tea/Coffee/Cocoa

6 pkts. Soup
36 Eggs

BREAKFAST

Puffed Rice
Scrambled Egg
Jam/Marmalade
Tea/Coffee

DAILY RATIONS FOR 32

6 pkts. Puffed Rice
36 Eggs

LUNCH

Steak
Potatoes
Onions
Prunes
Custard

10 lbs. Steak
8 lbs. Onions
3½ lbs. Prunes
½ lb. Custard Powder

TEA

Tea
Bread
Butter
Jam
Cakes

32 Cakes

DINNER

Soup
Luncheon Sausage
Tomatoes
Lettuce
Cheese
Tea/Coffee/Cocoa

6 pkts. Soup
2 cans (4 lbs.) Luncheon Sausage
6 lbs. Tomatoes
6 to 8 heads Lettuce

BREAKFAST

Porridge
Bacon
Egg
Jam/Marmalade
Tea/Coffee

DAILY RATIONS FOR 32

2 lbs. Quick Oats
4 lbs. Bacon
36 Eggs

LUNCH

Chicken
Bread Sauce
Potatoes
Peas
Oranges

6 cans (4 lbs.) Chicken
1 can (4½ lbs.) Peas
32 Oranges

TEA

Tea
Bread
Butter
Jam
Cakes

32 Cakes

DINNER

Soup
Hamburger Steak
Tomatoes
Lettuce
Cheese
Tea/Coffee/Cocoa

6 pkts. Soup
8 cans (1 lb.) Hamburger
6 lbs. Tomatoes
6 to 8 heads Lettuce

BREAKFAST

Cornflakes
Bacon
Tomatoes
Jam/Marmalade
Tea/Coffee

DAILY RATIONS FOR 32

4 pkts. Cornflakes
4 lbs. Bacon
6 lbs. Tomatoes

LUNCH

Stewed Steak
Potatoes
Carrots
Instant Pudding

2 cans (4 lbs.) Steak
1 can (4½ lbs.) Carrots
1¾ lb. pkt. Pudding

TEA

Tea
Bread
Butter
Jam
Cakes

32 Cakes

DINNER

Soup
Welsh Rarebit
Chips
Fresh Fruit (Apples)
Tea/Coffee/Cocoa

6 pkts. Soup
2 lbs. Cheese
10 lbs. Apples

BREAKFAST

Cereal (Weetabix)
Savoury Omelette
Jam/Marmalade
Tea/Coffee

DAILY RATIONS FOR 32

72 pieces Weetabix
36 Eggs

LUNCH

Steak
Potatoes
Carrots
Flapjacks
Jam

8 lbs. Steak
1 can (4½ lbs.) Carrots

TEA

Tea
Bread
Butter
Jam
Cakes

32 Cakes

DINNER

Soup
Hamburger Steak
Potatoes
Peas
Cheese
Tea/Coffee/Cocoa

6 pkts. Soup
8 cans (1 lb.) Hamburger
1 can (4½ lbs.) Peas

BREAKFAST

Puffed Rice
Sausage
Fried Bread
Jam/Marmalade
Tea/Coffee

DAILY RATIONS FOR 32

6 pkts. Puffed Rice
12 lbs. Sausage

LUNCH

Boiled Bacon
Potatoes
Carrots
Peas
Plums
Custard

7½ to 9 lbs. Bacon
1 can (4½ lbs.) Carrots
1 can (4½ lbs.) Peas
10 lbs. Plums
½ lb. Custard Powder

TEA

Tea
Bread
Butter
Jam
Cakes

32 Cakes

DINNER

Soup
Pork Pie
Lettuce
Tomatoes
Cheese
Tea/Coffee/Cocoa

6 pkts. Soup
8 (1 lb.) Pies
6 to 8 heads Lettuce
6 lbs. Tomatoes

BREAKFAST

Porridge
Bacon
Fried Bread
Jam/Marmalade
Tea/Coffee

DAILY RATIONS FOR 32

2 lbs. Quick Oats
4 lbs. Bacon

LUNCH

Scotch Egg
Potatoes
Carrots
Chocolate Dessert

36 Eggs
12 lbs. Sausage Meat
1 can (4½ lbs.) Carrots
2 lb. pkt. Pudding

TEA

Tea
Bread
Butter
Jam
Cakes

32 Cakes

DINNER

Soup
Luncheon Meat
Lettuce
Tomatoes
Bananas
Cheese
Tea/Coffee/Cocoa

6 pkts. Soup
1 can (4 lbs.) Luncheon
Meat
6 to 8 heads Lettuce
6 lbs. Tomatoes
32 Bananas

BREAKFAST

Cereal (Weetabix)
Boiled Egg
Jam/Marmalade
Tea/Coffee

DAILY RATIONS FOR 32

72 pieces Weetabix
36 Eggs

LUNCH

Boiled Fish
Potatoes
Peas
Cakes

10 lbs. Fish
1 can (4½ lbs.) Peas
32 Cakes

TEA

Tea
Bread
Butter
Jam
Cakes

32 Cakes

DINNER

Soup
Poached Egg
Toast
Tomatoes
Cheese
Tea/Coffee/Cocoa

6 pkts. Soup
36 Eggs
6 lbs. Tomatoes

BREAKFAST

Cornflakes
Bacon
Tomatoes
Jam/Marmalade
Tea/Coffee

DAILY RATIONS FOR 32

4 pkts. Cornflakes
4 lbs. Bacon
6 lbs. Tomatoes

LUNCH

Soup
Sausage
Potatoes
Cabbage
Instant Pudding

6 pkts. Soup
12 lbs. Sausage
10 lbs. Cabbage
1 $\frac{3}{4}$ lb. pkt. Pudding

TEA

Tea
Bread
Butter
Jam
Cakes

32 Cakes

DINNER

Soup
Pork Pie
Chips
Fresh Fruit (Apples)
Cheese
Tea/Coffee/Cocoa

6 pkts. Soup
8 (1 lb.) Pies
10 lbs. Fruit

BREAKFAST

Prunes
Bacon
Egg
Jam/Marmalade
Tea/Coffee

DAILY RATIONS FOR 32

3 $\frac{1}{2}$ lbs. Prunes
4 lbs. Bacon
36 Eggs

LUNCH

Roast Beef
Potatoes
Beans
Jelly

10 to 12 lbs. Beef
1 can (4 $\frac{1}{2}$ lbs.) Beans
8 (1 pint) pkts. Jelly

TEA

Tea
Bread
Butter
Jam
Cakes

32 Cakes

DINNER

Soup
Corned Beef
Lettuce
Tomatoes
Cheese
Tea/Coffee/Cocoa

6 pkts. Soup
8 cans (12 ozs.) Corned
Beef
6 to 8 heads Lettuce
6 lbs. Tomatoes

BREAKFAST

Puffed Rice
Scrambled Egg
Jam/Marmalade
Tea/Coffee

DAILY RATIONS FOR 32

6 pkts. Puffed Rice
36 Eggs

LUNCH

Stewed Steak and
Dumplings
Baked Beans
Peas
Chocolate Dessert

2 cans (6 lbs.) Steak and
Dumplings
1 can (4½ lbs.) Beans
1 can (4½ lbs.) Peas
2 lb. pkt. Pudding

TEA

Tea
Bread
Butter
Jam
Cakes

32 Cakes

DINNER

Soup
Sausage
Crisps
Tomatoes
Fresh Fruit (Apples)
Cheese
Tea/Coffee/Cocoa

6 pkts. Soup
12 lbs. Sausage
32 pkts. Crisps
6 lbs. Tomatoes
10 lbs. Fruit

BREAKFAST

Porridge
Bacon Omelette
Jam/Marmalade
Tea/Coffee

DAILY RATIONS FOR 32

2 lbs. Quick Oats
4 lbs. Bacon
36 Eggs

LUNCH

Corned Beef
Potatoes
Beans
Cakes

8 cans (12 ozs.) Corned
Beef
1 can (4½ lbs.) Beans
32 Cakes

TEA

Tea
Bread
Butter
Jam
Cakes

32 Cakes

DINNER

Soup
Luncheon Sausage
Lettuce
Tomatoes
Cheese
Tea/Coffee/Cocoa

6 pkts. Soup
2 cans (4 lbs.) Luncheon
Sausage
6 to 8 heads Lettuce
6 lbs. Tomatoes

BREAKFAST

Cornflakes
Boiled Egg
Jam/Marmalade
Tea/Coffee

RATIONS FOR 32

4 pkts. Cornflakes
36 Eggs

TRAVELLING RATIONS**DAY OF DEPARTURE**

Meat Pies
Tomatoes
Cakes
Biscuits
Fruit

RATIONS FOR 32

32 individual Pies
6 lbs. Tomatoes
32 Cakes

Sandwiches made from normal ration issues.



BETTER KEEP CLEAN THAN MAKE CLEAN

Normally the 09.00 Hours issue covers rations needed from Tea on the day of issue to Lunch the following day. Perishable items are issued at 07.00 Hours on the day of consumption. Some items for Lunch are issued at 09.00 Hours on the day of consumption.

PLEASE ATTEND PROMPTLY AT THE TIMES STATED

Bring your hampers with you

ON ARRIVAL

(All Contingents)

This is a bulk issue of non-perishables for 6 or 7 days.
Another similar issue will be made on 6th August.

Tea	6 lbs.	Potatoes	1 cwt. sack
Coffee	7 lbs.	Sauces	18 bottles
Cocoa	6 lbs.	Mustard	2 tins
Jam and Marmalade	6 (7 lb.) tins	Salt	3½ lbs.
Butter	8 lbs.	Pepper	4 ozs.
Margarine	8 lbs.	Flour	6 lbs.
Cooking Fat	6 lbs.	Mint	4 ozs.
Custard Powder	2 lbs.	Vinegar	1 pint
Sugar	28 lbs.	Baking Powder	1 tin

Quantity of Cleaning Materials

MONDAY, 29th JULY

(British Contingent only)

15.00 Hours or on arrival

Milk	32 pints	Oranges	32
Soup	6 pkts.	Bananas	32
Pork Pies	8 (1 lb.) Pies	Weetabix	2 pkts.
Lettuce	6 to 8 heads	Eggs	36
Tomatoes	6 lbs.	Bacon	4 lbs.
Cheese	6 lbs.	Biscuits	1 tin
Bread	16 loaves	Carrots	1 (4½ lb.) can

07.00 Hours			
Milk	32 pints	Sausage	12 lbs.
09.00 Hours			
(British Contingent only)			
Bread	16 loaves	Quick Oats	1 (2 lb.) pkt.
Cakes	64 Cakes	Bacon	4 lbs.
Soup (3 days)	18 pkts.	Peas	1 (4½ lb.) can
Pork Pies	8 (1 lb.) Pies	Lettuce	6 to 8 heads
Tomatoes	6 lbs.		

15.00 Hours or on arrival			
(Other Contingents)			
Milk	32 pints	Lettuce	6 to 8 heads
Bread	16 loaves	Tomatoes	6 lbs.
Cakes	32 Cakes	Quick Oats	1 (2 lb.) pkt.
Soup (3 days)	18 pkts.	Bacon	4 lbs.
Pork Pies	8 (1 lb.) Pies	Peas	1 (4½ lb.) can
Cheese	6 lbs.	Biscuits	1 tin

WEDNESDAY, 31st JULY

07.00 Hours			
Milk	32 pints	Chops	32 Chops
09.00 Hours			
Bread	16 loaves	Lettuce	6 to 8 heads
Cakes	32 Cakes	Tomatoes	12 lbs.
Fruit Cake	6 lbs.	Cornflakes	4 pkts.
Corned Beef	8 (12 oz.) cans	Eggs	36
Apples	10 lbs.	Luncheon Meat	1 (4 lb.) can

THURSDAY, 1st AUGUST

07.00 Hours			
Milk	32 pints	Sausage	12 lbs.
09.00 Hours			
Bread	16 loaves	Prunes	3½ lbs.
Cakes	32 Cakes	Tomatoes	6 lbs.
Steak and Dumpling	2 (6 lb.) cans	Soup (4 days)	30 pkts.
Carrots	1 (4½ lb.) can	Beans	1 (4½ lb.) can
Cabbage	10 lbs.	Fish Cake	8 (1 lb.) cans

09.00 Hours			
Bread	16 loaves	Instant Pudding	1½ lb. pkt.
Cakes	32 Cakes	Puffed Rice	6 pkts.
Eggs	36 Eggs	Prunes	3½ lbs.
Cheese	6 lbs.	Onions	8 lbs.
Biscuits	1 tin		

SATURDAY, 3rd AUGUST

07.00 Hours			
Milk	32 pints	Steak	10 lbs.
09.00 Hours			
Bread	16 loaves	Eggs	36
Cakes	32 Cakes	Bacon	4 lbs.
Luncheon Sausage	2 (4 lb.) cans	Chicken	6 (4 lb.) cans
Tomatoes	6 lbs.	Peas	1 (4½ lb.) can
Lettuce	6 to 8 heads	Oranges	32
Quick Oats	1 (2 lb.) pkt.		

SUNDAY, 4th AUGUST

07.00 Hours			
Milk	32 pints		
09.00 Hours			
Bread	16 loaves	Hamburgers	8 (1 lb.) cans
Cake	6 lbs.	Cornflakes	4 pkts.
Stewed Steak	2 (4 lb.) cans	Bacon	4 lbs.
Lettuce	6 to 8 heads	Carrots	1 (4½ lb.) can
Tomatoes	6 lbs.		

MONDAY, 5th AUGUST

07.00 Hours			
Milk	32 pints		
09.00 Hours			
Bread	16 loaves	Eggs	36
Cakes	32 Cakes	Carrots	1 (4½ lb.) can
Fruit (Fresh)	10 lbs.	Cheese	6 lbs.
Weetabix	2 pkts.	Biscuits	1 tin
Instant Pudding	1¼ lb. pkt.		

Milk	32 pints	Steak (Stewing)	8 lbs.
09.00 Hours			
Bread	16 loaves	Carrots	1 (4½ lb.) can
Cakes	32 Cakes	Bacon (Boiling)	8 to 9 lb. piece
Hamburgers	8 (1 lb.) cans	Puffed Rice	6 pkts.
Soup (4 days)	24 pkts.	Peas	2 (4½ lb.) cans
Fruit (Stewing)	10 lbs.	Flour	6 lbs.
Tea	6 lbs.	Margarine	8 lbs.
Sugar	28 lbs.	Cooking Fat	6 lbs.
Coffee	7 lbs.	Potatoes	1 cwt. sack
Cocoa	6 lbs.	Sauces	18 bottles
Jam and Marmalade	6 (7 lb.) cans	Salt	3½ lbs.
Butter	8 lbs.		

Cleaning Materials

WEDNESDAY, 7th AUGUST

07.00 Hours			
Milk	32 pints	Sausage	12 lbs.
09.00 Hours			
Bread	16 loaves	Quick Oats	1 (2 lb.) pkt.
Cakes	32 Cakes	Bacon	4 lbs.
Pork Pies	8 (1 lb.) Pies	Eggs	36 Eggs
Lettuce	6 to 8 heads	Carrots	1 (4½ lb.) can
Tomatoes	6 lbs.	Chocolate Dessert	1 (2 lb.) pkt.

THURSDAY, 8th AUGUST

07.00 Hours			
Milk	32 pints	Sausage Meat	12 lbs.
09.00 Hours			
Bread	16 loaves	Biscuits	1 tin
Cakes	32 Cakes	Bananas	32
Luncheon Meat	1 (4 lb.) can	Weetabix	2 pkts.
Lettuce	6 to 8 heads	Eggs	36 Eggs
Tomatoes	6 lbs.	Peas	1 (4½ lb.) can
Cheese	6 lbs.		

WASHING WATER SHOULD BE HOT WATER

Milk	32 pints	Fish	10 lbs.
09.00 Hours			
Bread	16 loaves	Cornflakes	4 pkts.
Cakes	64 Cakes	Bacon	4 lbs.
Eggs	36 Eggs	Cabbage	10 lbs.
Tomatoes	12 lbs.		
SATURDAY, 10th AUGUST			
07.00 Hours			
Milk	32 pints	Sausage	12 lbs.
09.00 Hours			
Bread	16 loaves	Prunes	3½ lbs.
Cake	6 lbs.	Jelly	8 (1 pint) pkts.
Instant Pudding	1¾ lb. pkt.	Eggs	36 Eggs
Soup (4 days)	24 pkts.	Bacon	4 lbs.
Pork Pies	8 (1 lb.) Pies	Beans	1 (4½ lb.) can
Fruit (Fresh)	10 lbs.		

SUNDAY, 11th AUGUST

07.00 Hours			
Milk	32 pints	Beef (Roasting)	10 lbs.
09.00 Hours			
Bread	16 loaves	Puffed Rice	6 pkts.
Cakes	32 Cakes	Eggs	36 Eggs
Corned Beef	8 (12 oz.) cans	Steak and Dumpling	2 (6 lb.) cans
Lettuce	6 to 8 heads	Beans	1 (4½ lb.) can
Tomatoes	6 lbs.	Peas	1 (4½ lb.) can
Biscuits	1 tin	Chocolate Dessert	1 (2 lb.) pkt.
Cheese	6 lbs.		

MONDAY, 12th AUGUST

07.00 Hours			
Milk	32 pints	Sausage	12 lbs.
09.00 Hours			
Bread	16 loaves	Quick Oats	1 (2 lb.) pkt.
Cakes	32 Cakes	Bacon	4 lbs.
Crisps	32 pkts.	Eggs	36 Eggs
Tomatoes	6 lbs.	Beans	1 (4½ lb.) can
Fruit (Fresh)	10 lbs.		

WASH ALL TOWELS AFTER EACH MEAL

Milk

32 pints

09.00 Hours

Bread

16 loaves

Tomatoes

6 lbs.

Cakes

64 Cakes

Cornflakes

4 pkts.

Luncheon Sausage

2 (4 lb.) cans

Eggs

36 Eggs

Lettuce

6 to 8 heads

WEDNESDAY, 14th AUGUST**07.00 Hours**

Milk

16 pints



B.P.

BURN THE GREASE PIT STRAINER OFTEN**QUANTITIES ARE FOR 32****PORRIDGE** (using Quick Oats)

Bring $1\frac{1}{2}$ gallons of water to the boil. Sprinkle 2 lbs. of Quick Oats in gradually, stirring all the time to prevent lumping. Cook from 1 to 5 minutes, stirring all the time. Add salt to taste and serve with milk and sugar. Alternatively, the porridge can be made entirely with milk or half milk and half water.

FRYING BACON

Heat small quantity of fat in frying pan over a gentle fire. Cook bacon in frying pan, turning the bacon until crisp.

BACON OMELETTE

Remove the rind from the bacon, cut into small pieces and fry gently until crisp. Break eggs into a billy and beat, adding $\frac{1}{2}$ pint of milk, salt and pepper to taste. Melt sufficient margarine to cover the bottom of the frying pan. Pour in enough of the mixture to cover the bottom of the pan. Cook gently for about 4 minutes, sprinkle in a portion of the bacon pieces. Care should be taken to prevent the bottom of the omelette from burning. This can be avoided by running a knife round the inside of the pan. Repeat until all the mixture is used. Divide in equal portions and serve.

PRUNES

Wash fruit thoroughly. Soak overnight in 5 to 6 pints of water. Next morning see that water just covers the swollen fruit. Add 12 ozs. of sugar and stew gently for $\frac{3}{4}$ hour. Serve hot or cold.

POTATOES

Peel immediately before cooking. Do not leave standing in water overnight.

SCOTCH EGGS

Bring water to the boil and boil eggs for 10 minutes. Remove eggs from boiling water and immerse in cold water. Remove shells and cover eggs with 2 ozs. sausage meat. Break 2 raw eggs into a mug and beat. Paint sausage meat with beaten egg mixture and roll in breadcrumbs. Fry in deep fat for 10 to 15 minutes. Serve hot or cold.

WASH HANDS BEFORE PREPARING FOOD

Trim off fat and gristle from the meat. Cut meat into small pieces. Place in dixie with alternate layers of sliced potatoes, diced meat, onions and carrots. Add salt and pepper to taste, and add $\frac{1}{2}$ gallon of water. Bring to the boil and stew for $2\frac{1}{2}$ hours. Add more boiling water if necessary.

ROAST BEEF

This can be done with either a 'biscuit tin oven' or a 'roast bowl.' Meat should always be basted well when roasting—that is, fat should be poured over the top of the meat with a spoon—and if using a reflector type of fire, a small basin should be placed under the joint to catch the dripping. About 15 to 18 minutes should be allowed for every pound weight. When ready, the lean part of the joint should yield easily when pressed with the flat of a knife.

SCRAMBLED EGGS

For 12 eggs use 1 pint of milk, 1 teaspoonful of salt, pepper to taste. Break eggs into a billy and beat, adding salt and pepper and milk. Melt 1 oz. margarine in a billy over a low fire. Pour in mixture, stirring all the time to prevent burning. Remove from fire as soon as the mixture begins to thicken. Continue stirring off fire for $\frac{1}{2}$ minute.

MINT SAUCE

Take 1 cup of boiling water, dissolve 4 ozs. sugar, add 4 ozs. mint and 1 pint of vinegar. Allow to stand for $\frac{1}{2}$ hour before use.

BREAD SAUCE

Crumble 8 slices of bread. Chop onions finely. Add 2 ozs. butter and salt to taste. Place in a billy with 2 pints of milk. Cook for 15 minutes on a slow fire, stirring all the time.

WELSH RAREBIT

Chop roughly 2 lbs. cheese and put into pan with 2 pints of milk, 1 tablespoon dry mustard, salt and pepper to taste, and 4 table-spoons Worcester sauce. Put on a moderate fire and stir all the time until all cheese is melted and mixture begins to thicken. Serve on hot toast.

SAUSAGES

Prick skins with a fork and fry slowly over a gentle fire until sausage is a golden brown.

CUSTARD

Blend the custard powder with a little milk. Heat the remainder of the milk, and when boiling add it to the blended custard powder, stirring all the time to prevent lumping. Return the mixture to the billy and cook for about 2 minutes, stirring continuously.

STEWED FRUIT

Wash fruit, place in a dixie with sufficient water to cover. Add sugar and simmer gently.

JAM SAUCE

Take 8 ozs. sugar, $1\frac{1}{2}$ pints water and 12 teaspoons jam. Melt sugar in water, stir in the jam, and boil for 10 minutes.

DUMPLINGS

Mix 12 ozs. flour, 3 teaspoons baking powder, 6 ozs. cooking fat, 1 oz. salt. Add enough water to form a stiff dough. Shape into 32 balls and add to dixie containing stew 10 minutes before serving.

FLAPJACKS

Mix 6 lbs. flour, 6 teaspoons baking powder and a pinch of salt with milk or water to make a moderate soft batter. Heat some fat in a shallow frying pan. Drop in a tablespoonful of the mixture at a time and fry both sides brown. Drain off fat and serve with jam.

BOILED BACON

Boil the bacon on a high fire for 1 hour and simmer for a further 20 minutes for each pound.

QUANTITES SONT POUR 32

PORRIDGE (Utilisant Quick Oats)

Amener 1 gallon $\frac{1}{2}$ d'eau à ébullition. Y jeter 2 livres de Quick Oats en tournant continuellement pour éviter les grumeaux. Laisser cuire 5 minutes en remuant sans arrêt. Saler à volonté. Servir avec du lait et du sucre. Au choix, le porridge peut être préparé au lait, ou avec moitié eau, moitié lait.

BACON

Faire fondre dans une poêle, sur feu doux, une petite quantité de graisse. Y faire cuire le bacon des deux côtés, jusqu'à ce qu'il devienne croustillant.

OMELETTE AU BACON

Enlever la couenne du bacon. Couper le bacon en petits carrés et les faire frire doucement jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants. Casser les œufs dans un récipient et battre en ajoutant $\frac{1}{2}$ pinte de lait, sel et poivre à volonté. Faire fondre une quantité suffisante de margarine pour recouvrir le fond de la poêle. Versez dans la poêle une quantité suffisante du mélange pour en recouvrir le fond. Laisser cuire doucement pendant environ 4 minutes. Puis y jeter une partie du bacon en morceaux. Prendre soin que l'omelette n'attache pas. Ceci peut être évité en passant une lame de couteau tout autour de l'intérieur de la poêle. Répéter jusqu'à épuisement du mélange. Diviser en parties égales et servir.

PRUNEAUX

Laver les fruits avec soin. Les faire tremper pendant la nuit dans 5 ou 6 pintes d'eau. Le lendemain matin, faire en sorte que l'eau recouvre tout juste les fruits gonflés. Ajouter 12 onces de sucre et faire cuire doucement pendant $\frac{3}{4}$ d'heure. Servir chaud ou froid.

POMMES DE TERRE

Les éplucher juste avant de les cuire. Ne pas les laisser dans l'eau pendant toute une nuit.

ŒUFS ECOSAIS

Faire bouillir de l'eau, y placer les œufs et les y laisser pendant 10 minutes. Sortir les œufs de l'eau bouillante et les plonger dans l'eau froide. Enlever les coquilles et recouvrir les œufs de 2 onces de chair à saucisse. Casser 2 œufs crus dans une tasse. Les battre. Passer la chair à saucisse dans les œufs battus et rouler dans la chapelure. Mettre à pleine friture pendant 10 à 15 minutes. Servir chaud ou froid.

Soit jeter un pincée de sel sur chaque filet. Placer les filets dans une gamelle, les recouvrir d'eau froide et de lait et laisser frémir pendant $\frac{1}{2}$ heure.

Soit les poivrer et les saler, les rouler dans la farine, les faire frire dans une petite quantité de friture, le dos en l'air. Les retourner après 10 minutes et laisser cuire encore pendant 3 à 4 minutes.

BŒUF RÔTI

Ceci peut être fait soit avec un 'four en boîte à gateaux' soit avec un 'plat à rôti.' La viande doit toujours être arrosée de sa graisse lorsqu'elle cuit. Ceci veut dire que la graisse doit être versée sur le dessus de la viande avec une cuiller. Si l'on utilise un type de feu à réflecteur, placer un petit récipient sous le rôti, pour recueillir le jus. 15 à 18 minutes de cuisson par livre de viande. Le rôti est à point lorsque l'on peut facilement enfoncer la lame du couteau dans le maigre de la viande.

ŒUFS BROUILLES

Pour 12 œufs, utiliser 1 pinte de lait, 1 cuiller à café de sel, poivre à volonté. Casser les œufs dans un récipient et battre en ajoutant le sel, le poivre et le lait. Faire fondre une once de margarine dans une gamelle à feu doux. Y verser le mélange en remuant tout le temps pour ne pas qu'il attache. Enlever du feu dès que le mélange commence à épaissir et continuer à remuer, hors du feu, pendant $\frac{1}{2}$ minute.

SAUCE A LA MENTHE

Prendre une tasse d'eau bouillante. Y dissoudre 4 onces de sucre, ajouter 4 onces de menthe et une pinte de vinaigre. Laisser reposer $\frac{1}{2}$ heure avant l'emploi.

SAUCE AU PAIN

Emietter 8 tranches de pain. Hacher finement des oignons. Ajouter 2 onces de beurre et du sel à volonté. Placer le tout dans une gamelle avec 2 pintes de lait. Cuire pendant 15 minutes à feu bas en tournant tout le temps.

WELSH RAREBIT

Couper 2 livres de fromage en morceaux et les mettre dans une casserole avec 2 pintes de lait, 1 cuiller à soupe de moutarde en poudre, sel et poivre à volonté et 4 cuillers à soupe de Worcester sauce. Faire cuire à feu modéré et tourner jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que le mélange commence à épaissir. Servir sur toasts chauds.

alternées de rondelles de pommes de terre, de dés de viande, d'oignons et de carottes. Ajouter sel et poivre à volonté et $\frac{1}{2}$ gallon d'eau. Amener à ébullition et laisser cuire pendant 2 heures et demie. L'on peut ajouter plus d'eau si cela est nécessaire.

SAUCISSES

Piquer la peau des saucisses avec une fourchette et faire frire doucement à feu doux jusqu'à ce qu'elles deviennent brun doré.

CREME CUITE (CUSTARD)

Délayer la Poudre Custard avec un peu de lait. Chauffer le reste du lait et lorsqu'il bout, ajouter le à la poudre custard délayée, en tournant continuellement pour éviter les grumeaux. Remettre le mélange dans la gamelle et laisser cuire pendant 2 minutes environ, en tournant sans arrêt.

COMPOTE DE FRUITS

Laver les fruits, les placer dans une gamelle, recouverts d'eau. Ajouter le sucre et laisser cuire doucement.

SAUCE A LA CONFITURE

Prendre 8 onces de sucre, 1 pinte $\frac{1}{2}$ d'eau et 12 cuillers à café de confiture. Faire dissoudre le sucre dans l'eau, verser dans la confiture en remuant et laisser bouillir pendant 10 minutes.

BOULETTES

Mélanger 12 onces de farine, 3 cuillers à café de levure artificielle, 6 onces de graisse, 1 once de sel. Ajouter de l'eau de manière à obtenir une pâte ferme. Former 32 boulettes et les ajouter à la gamelle contenant le ragout 10 minutes avant de servir.

'FLAPJACKS'

Mélanger 6 livres de farine, 6 cuillers à café de levure artificielle et une pincée de sel avec du lait ou de l'eau de façon à former une pâte lisse assez liquide. Faire fondre de la graisse dans une poêle peu profonde. Y verser une cuiller à soupe du mélange à la fois, et faire frire des deux côtés jusqu'à ce que les 'Flapjacks' deviennent dorés. Egoutter et servir avec de la confiture.

BACON BOUILLI

Faire bouillir le bacon à plein feu pendant 1 heure et laisser bouillotter pendant 20 minutes supplémentaires par livre.

B	Bacon Baking Powder Biscuits Bread Butter	Bacon Levure artificielle Gateaux secs Pain Beurre
C	Cakes Cereals Cheese Chicken Cleaning Materials Cocoa Coffee Cooking Fat Custard Powder	Gateaux Céréales de petit-déjeuner Fromage Poulet Produits de Nettoyage Cacao Café Graisse de cuisine Poudre Custard
E	Eggs	Oeufs
F	Fish Fish Cakes Flour Fruit Apples Bananas Oranges Plums Prunes	Poisson Croquettes de poisson Farine Fruits Pommes Bananes Oranges Prunes Pruneaux
J	Jam Jelly	Confiture Gellée

	Meat	Viande
	Chops	Cotelettes
	Corned Beef	Corned Beef
	Luncheon Meat	Pâté et saucissen frais
	Luncheon Sausage	(Charcuterie)
	Steak and Dumpling	Bifteck et Boulettes
	Sausage	Saucisse
	Milk	Lait
	Mint	Menthe
	Mustard	Moutarde
P	Pepper	Poivre
	Pies	Pâtés
	Puddings	Puddings
S	Salt	Sel
	Sauces	Sauces
	Soups	Potages
	Sugar	Sucre
T	Tea	Thé
V	Vegetables	Légumes
	Beans	Haricots
	Cabbage	Choux
	Carrots	Carottes
	Lettuce	Laitue
	Onions	Oignons
	Peas	Pois
	Potato Crisps	Pommes de Terre Chips
	Potatoes	Pommes de Terre
	Tomatoes	Tomates
	Vinegar	Vinaigre

CONVERSION TABLES

WEIGHT

1 oz. (ounce)	28.35 grammes
1 lb. (pound), 16 ozs.	.45 kg.
$4\frac{1}{2}$ lbs.	2.00 kg.
6 lbs.	2.70 kg.
7 lbs.	3.20 kg.
Bread (Pain), 28 oz. Loaf	.79 kg.

LIQUID

1 pint	.57 litre
1 gallon (8 pints)	4.50 litres
4 gallons (32 pints)	18.20 litres

*And now let us express our sincere hope that
you will be able to go home at the end of this
jamboree having enjoyed all your meals while
you have been here.*



BY APPOINTMENT TO H.M. THE QUEEN
BISCUIT MANUFACTURERS
WILLIAM CRAWFORD & SONS LIMITED

*This menu booklet has been prepared
for your use through the courtesy and
generosity of*

*Vous êtes prié d'employer ce livret de
menus qui vous est offert par les soins
et par la générosité de*

WILLIAM CRAWFORD & SONS LTD.

Biscuit Manufacturers

EDINBURGH · LIVERPOOL · LONDON



*Is really good food
at Camp worthwhile?*

I'll Say!

