

werden Weinessig und Salz zugesetzt. Wenn die Suppe aufgetragen werden soll, so wird sie heiß aus dem Kessel in die Schüssel auf Brodschnitte gegossen, und dann mit eisernen Löffeln sorgfältig umgerührt.

Daß man diese Brodschnitte, die mit der Suppe vermischt werden, nicht mit kochen läßt, ist von größerer Wichtigkeit, als man sich vielleicht vorstellt. Es ist auch gut, wenn sie so fein oder so dünn wie möglich geschnitten werden; und wenn sie dabei hart und trocken sind, so ist es um so besser. Die Erfahrung lehrt, daß sich das altbackne harte Brod zu diesem Zwecke besser schickt, als alles andre, weil es das Käuen nöthig macht. Das Käuen befördert nämlich die Verdauung sehr kräftig, auch verlängert es die Dauer des Genusses beim Essen, eine Sache von großer Wichtigkeit, worauf man bisher nicht aufmerksam genug gewesen ist.

Eine Portion Suppe von 40 Loth ist hinlänglich, den Hunger eines Erwachsenen zu stillen, wie eine lange Erfahrung zur Genüge bewiesen hat, wenn gleich der ganze Gehalt an festen Nahrungsmitteln in einer solchen Portion Suppe nicht einmal völlig 12 Loth beträgt. Dies wird Niemand unglaublich scheinen, welcher weiß, daß ein einziger Löffel voll Salepwurzel, der kaum 2 Quentchen wiegt, mit einem Maaß Wasser gekocht, die dickste und nahrhafteste Suppe giebt; und daß in der Mischung einer andern sehr nahrhaften Speise, der Hirschhorngallerte, eine noch viel größere Menge fester Substanz befindlich ist.

Die Gerste scheint in dieser Suppe eben das zu thun, was der Salep in einem stärkenden Tranke thut. Alle andere europäische Kornarten und Hülsenfrüchte, womit man Versuche anstellte, thaten nur immer die halbe Wirkung, und gaben, bei einerlei Kosten, nur immer die Hälfte Nahrungsstoff. Man kann daher die Gerste als den Reis vom Innlande ansehen. Sie verlangt freilich ein langes und starkes Kochen; aber wenn dieses gehörig geschieht, so verdickt sie eine große Masse Wasser und bereitet es vermuthlich zur Zersetzung  
vor.