

herwach alles zusammen hinein thun kann. Sind die Erbsen erweicht, so müssen sie gequirlt und durch einen Durchschlag geschlagen werden. Zu den Graupen kommt das mit einem Wiegemesser klar geschnittene Fleisch, wobei man zugleich eine kleine Zwiebel wiegen kann. Die Kartoffeln werden gleichfalls besonders gekocht. Man schält sie, und nachdem sie kalt geworden, reibt man sie auf dem Reibeisen, thut sie nebst den durchgeschlagenen Erbsen zu den Graupen, und läßt alles gelinde 2 Stunden lang fortkochen. Nun kommt das bestimmte Salz hinzu, auch kurz vor dem Anrichten der Essig, damit bei längerem Kochen die Säure nicht verfliege. Sobald die Portionen mit einem Kannenmaaß getheilt worden sind, so wird das sehr klein geschnittene Brod hinzugethan.

Binnen 18 Tagen sind zur Rumford'schen Suppe verbraucht worden:

Pfd.	Lt.		Th.	Gr.	Pf.
51	10	Gerstenmehl, kosten	1	14	3
60	24	Erbsen —	1	3	—
209	8	Kartoffeln —	1	—	—
64	4	Brod à Pfund 2 Gr.	1	2	—
6	28	Salz — —	—	4	—
21	30	Schweinefleisch —	2	7	—
			7	16	3

In eben dieser Zeit wurden 646 Personen damit gespeist. Diese in 7 Thl. 16 Gr. 3 Pf. getheilt, beträgt eine Portion von einer Kanne $3\frac{27}{46}$ Pfennige.

Wenn statt des Gerstenmehls Graupen genommen worden wären, so wären binnen den 18 Tagen 60 Pfund 24 Loth oder $3\frac{1}{2}$ Megen erforderlich gewesen, und hätten 1 Thl. 19 Gr. 4 Pf. gekostet; so wären damit in 18 Tagen 5 Gr. 1 Pf. erspart worden. Dieß ist die Ursache, warum eine Portion noch nicht völlig 4 Pfennige kostet.

Die Feuerung hat hier nicht besonders in Ansaß gebracht
wer-