

Freilich erfordert die Zubereitung dieser nahrhaften Suppe viele Zeit und fast ein 4 oder 5stündiges Kochen; und in kleinen Haushaltungen wird eine fleißige Hausmutter, zumal wenn sie noch zarte Kinder zu versorgen hat, schwerlich so viele Zeit auf Zubereitung der Speise verwenden. Desto mehr ist aber diese Beköstigung in öffentlichen Anstalten, und wo ein zahlreiches Gesinde oder sonstiges Personale zu speisen ist, vorzüglich in theuren Jahren zu empfehlen. Sie ist gesund, wohlfeil, nahrhaft, sättigend, und selbst, wenn sie mehrere Tage hinter einander genossen wird, (vorausgesetzt, daß sie mit aller Sorgfalt gekocht sei) nicht widrig. Zum Beweise dient, daß bei den gedachten Armen = Versorgungs = Anstalten einige ganz arme Familien täglich mit Wohlgefallen durch diese Suppe gesättigt worden sind, und daß, da die Speise willkürlich an Arme vertheilt wurde, der Drang dazu und die Nachfrage so groß war, daß in jeder Küche mehr als das Doppelte Abgang gefunden haben würde, obgleich täglich 96 Personen Theil nehmen könnten. Auf die Zubereitung, auf das Kochen selbst, kommt viel sehr viel an, wie schon der Graf Rumford in seinen Schriften gezeigt hat. Wer beim Kochen sich nur damit begnügt, die Töpfe ans Feuer zu setzen, und nach einiger Zeit anzurichten, der wird eine ungenießbare Speise liefern.

In einer noch andern Küche sind in 6 Tagen verbraucht worden:

		Thlr.	Gr.	Pf.
4	Meßen Kartoffeln	—	7	—
1	Meße Graupen	—	3	—
1	Erbsen	—	6	6
1	Zwiebeln	—	1	6
4	Pfund Schweinefleisch	—	10	—
1	Meße Salz	—	2	3
	Brod	—	5	—
Summa		1	11	3

Da=