

Davon sind den ersten Tag 12 Portionen; den zweiten 18 Portionen; und an jedem der 4 folgenden Tage 24 Portionen; folglich in allen 126 Portionen Suppe vertheilt worden. Solchem nach kostet eine Portion $4\frac{3}{2}\frac{9}{10}$ Pfennig.

Zu dem Kochen dieser Suppe auf einem gewöhnlichen Heerde sind in 9 Tagen 2 Mandel sogenanntes weiches Schochholz erforderlich gewesen; wovon eine $1\frac{3}{4}$ Centner gewogen, und (Anfuhr und Schneidelohn einschließlich) 10 Gr. 6 Pf. gekostet hat. Folglich ist täglich an Holz konsumirt worden $4\frac{1}{2}$ Pfund, oder zu Gelde gerechnet, für 2 Gr. 4 Pf. Rechnet man hierzu den Lohn für das Kochen dieser Suppe, 8 Groschen in sieben Tagen, oder $13\frac{1}{2}$ Pfennige täglich; so kommt auf die Portion ungefähr $1\frac{3}{4}$ Pfennige, und jede Portion, mit Einschluß der Feuerung und des Kochlohns kostet nur wenig über 6 Pfennige.

122.

Knochengallerte auf die leichteste und vortheilhafteste Art auszuziehen.

Man zerschlage die gereinigten Knochen, welche man gesammelt hat, mit einem Schlägel über einem ausgehöhlten Kloze, bringe sie dann mit Wasser in einen Kessel oder Topf und kuche sie 3 bis 4 Stunden lang. Das geschmolzene Knochenmark wird abgeschöpft und besonders aufgehoben. Durch einmaliges Auskochen werden die Knochen aber lange nicht erschöpft; man kann daher, nachdem die erste Brühe abgegossen ist, dieses Auskochen noch zwei- bis dreimal mit Erfolg wiederholen und alle Flüssigkeit zuletzt abbampfen. Aus 1 Pfund Knochen erhält man auf diese Art 4 Pfund Gallerte, welche nach dem Erkalten gerinnt und so viele Mahlzeit enthält, als eine gewöhnliche Fleischbrühe aus 6 Pfund Fleisch.

Diese