

Schemnitzer Anzeiger

Sonnabends den 10. Juli 1802.

Hauswirthschaft.

Die Zubereitung der Rumfordschen Suppe wird in dem hier folgenden Kochrezepte so deutlich und allgemein verständlich, als nur möglich ist, beschrieben und gezeigt.

Für eine Familie von sieben Personen wird auf einen Tag zur Suppe gebraucht:

Gerste und Erbsen, jedes 22 Loth;
Kartoffeln oder Erdbirnen: 2 Pf. 10 Loth;
Schweinefleisch: 8 Loth;
Salz, wenn es nicht sehr scharf ist: 6 Loth;
Vieressig: (nicht Weinessig) 16 Loth;
Wasser: 6 Schoppen oder 3 Kannen.

Die Zubereitungsart dieser Suppe ist folgende: Abends vorher werden die Erbsen und Gerste in einen Topf gethan, das Wasser darauf gegossen, damit sie welken: wenn man nun den folgenden Tag um 12 Uhr essen will, so muß unter diesen Topf morgens vorher um 7 Uhr Feuer gemacht und der Topf mit einem darauf akkurat passenden Deckel so fest als möglich zugedeckt werden. Alsdann richtet man die Kohlen in eine Ecke des Heerds und siehet immer darauf, daß das Feuer nicht neben herum, sondern gerade unter den Topf kommt: auch, wenn es einmahl im Kochen ist, darf das Feuer nicht mehr stark seyn, sondern man muß nur wenig nachschüren. Ein flacher Topf, wenn er gut schließt, erfordert weniger Feuerung, als ein tiefer von demselben Inhalte. Wenn die Gerste und Erbsen $2\frac{1}{2}$ Stunde langsam

gekocht haben, werden die Kartoffeln, nachdem sie geschält sind, hinein gethan, wie auch das Salz. Nach einer Stunde wird das Fleisch oder der Speck in ganz kleine Würfel geschnitten und auch dazu gethan. Eine Viertel Stunde vor dem Anrichten, gießt man den Essig dazu. Das Brod wird in kleine Würfel geschnitten und gedörret, oder in Fett geröstet, in die Schüssel gethan, und die Suppe darüber angerichtet. Dieß Dörren oder Rösten des Brodes geschleht deswegen, damit es nicht weich und das zur bessern Verdauung notwendige Rauhen der Speise dadurch befördert werde. Während dem Kochen muß die Suppe öfters umgerührt werden, damit sie nicht anbrenne und auch so viel besser gemischt werde. Je näher die Speise einem Brei kommt, desto näherender ist sie. Wer sie aber mehr Suppenartig haben will, kann ein Zehentheil mehr Wasser nehmen, als vorgeschrieben ist. Wenn der Deckel von dem Topfe gut schließt, werden von 15 Pf. 10 Loth nicht mehr, als 1 Pf. 10 Loth verkochen, und 7 Personen, jede 2 Pf. von dieser Speise haben, als welches mehr ist, als sie verzehren können. Es ist vollkommen unnütz und bloße Verschwendung, noch überdem noch Brod dazu zu essen, da diese Speise Brod enthält und ihrer Nahrhaftigkeit nichts hinzu gethan werden kann. Diese Suppe wird durch das Hinzuthun des Salzes und Essigs, und im Verhältniß mit der kleinen Portion auf