

chnol. B.
115

Technol.
B.
275

Opuf 15

U n t e r r i c h t
z u r
B e r e i t u n g
d e r
R u m f o r t s c h e n ö k o n o m i s c h e n S u p p e n,
u n d d e n M i t t e l n
s o l c h e a m l e i c h t e s t e n e i n z u f ü h r e n.



M e b s t
einer Abbildung und Beschreibung des dazu gehörigen verbesserten Feuerheerdeß, so wie auch eine Anweisung die Hälfte mehr Mehl aus den Kartoffeln zu gewinnen als auf die bekannte Weise.

F e r n e r:
wie die Kartoffeln von einer Ernde zur andern aufbewahret werden können,
z u m B e s t e n d e r A r m e n

h e r a u s g e g e b e n,

v o n
C. S.

L e i p z i g,
i m J o a c h i m s c h e n l i t t e r a r i s c h e n M a g a z i n.

1811

1811

Staatliche Bibliothek Dresden

1811

1811



1811

1811

1811

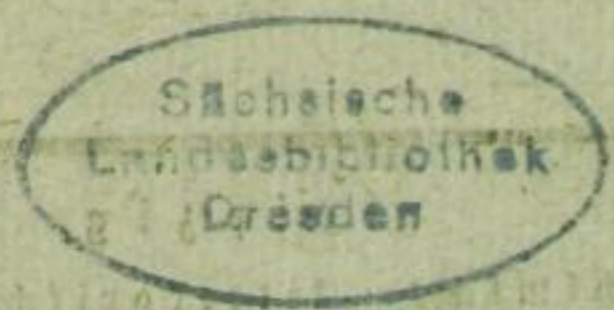
1811

1811

1811

1811

1811



Sächsische
Landesbibliothek
Dresden

Seiner
Hochfürstlichen Durchlaucht,
dem regierenden Herrn
Herzog
Georg von Sachsen Meiningen,
dem wahren Landesvater und Beförderer des Guten
und Nützlichen
unterthänigst gewidmet.

1711

Die Königl. Bibliothek zu Dresden

dem Regierenden Rector

zu schreiben

Die Königl. Bibliothek zu Dresden

dem Regierenden Rector

zu schreiben

Die Königl. Bibliothek zu Dresden

Einleitung.

Als ich mich im Jahre 1800 in Paris befand, sah ich dort unter andern Merkwürdigkeiten in der Rue du Mail No. 16 das Haus wo die Rumfortschen Suppen bereitet werden. Ich fand diese vortrefliche Anstalt so wohlthätig für die ärmere Klasse, daß ich sogleich beschloß, bei meiner Zurückkunft in meiner Vaterstadt eine ähnliche Einrichtung zu veranstalten. — Ich sagte es dem Stifter dieses wohlthätigen Instituts, dem würdigen Banquier Delersert und sogleich erbot sich dieser Philantrop mit der Dienstfertigkeit, die seiner Nation so eigen ist, mir zu meinem Vorhaben behülflich zu seyn. Er nahm mich nicht allein mehrere Male mit in gedachtes Institut und ertheilte mir dort den nöthigen Unterricht mündlich, sondern er gab mir auch, was er über diesen Gegenstand aufgesetzt hatte. Ich habe bisher verschiedene Versuche mit diesen Suppen gemacht, welche alle wohl gerathen sind, und mir die beste Hoffnung geben, eine solche Einrichtung bald in meiner Vaterstadt in bestem Gange zu sehen. Bis jetzt ist mir's noch nicht möglich gewesen, eine bestimmte Rechnung zu machen, wie hoch eine solche Suppe genau zu stehen kommt, woran mehrere ungünstige Umstände Ursache sind; vorzüglich der jetzige schnelle Wechsel der steigenden und fallenden Preise der Lebensmittel. Ich muß mich also in diesem Augenblick begnügen, die Pariser, Münchner, Hamburger und Londner Berechnungen anzugeben. Da aber das Gewicht jedes Bestandtheils dieser Suppe genau angezeigt ist, so wird man solche selbst leicht berechnen können, und sodann finden, daß diese Suppen viel wohlfeiler in Deutschland als in Frankreich und England zu stehen kommen, weil Holz und Lebensmittel bei uns niedriger im Preise sind als dort, so wie man es an den Münchner Berechnungen sehen wird.

Ich beschäftige mich jetzt, eine noch weit mehr Zeit und Holz ersparende Art einzuführen, wodurch man Flüssigkeiten zum Kochen bringen kann, als es hier angegeben ist. Sollte es mir damit glücken, so werde ich es bekannt machen, vor der Hand theile ich hier mit, was ich über die Rumfortschen Suppen gesammelt und beobachtet habe, und füge noch den fernern Wunsch hinzu, daß jeder Leser das seinige dazu beitragen möge, auf daß eine solche philantropische Anstalt in seiner Vaterstadt bewirkt werde.

Die nützlichen Speiseanstalten des Grafen Rumfort bei dem Lazareth zu München haben die Aufmerksamkeit von ganz Europa auf sich gezogen, in England, in einigen Städten Deutschlands, in der Schweiz und in Frankreich wurden hiernach ähnliche Einrichtungen gemacht. Seit dem Jahr

1799. besteht zu Paris in der Straße du Mail No. 16. *) eine Anstalt, aus welcher täglich 300 Suppen gereicht werden, und jetzt, indem wir dieses schreiben, werden mehrere dergleichen Institute in verschiedenen Quartiren Paris durch Unterzeichnung angelegt, Bonaparte hat allein für Tausend Suppen unterschrieben, die er täglich will austheilen lassen. Jedermann ist von dem großen Nutzen der Rumfortschen Suppen überzeugt, allein wenige haben es unternommen, diese wohlthätige Speise einzuführen, die meisten lassen sich durch die Schwierigkeiten abschrecken, die jede neue Einrichtung hat, wieder andere haben die Sache zwar angefangen, aber nicht Beharrlichkeit genug gehabt, solche bis zum völligen Gedeihen zu beendigen, und viele haben die Einrichtung so verkehrt angegriffen, daß sie ihren Zweck verfehlen mußten; aus diesen Ursachen konnten diese Suppen nicht so allgemein eingeführt werden. Wir halten dafür, daß eine solche Anstalt so wohlthätig für die Menschheit ist, daß es zu wünschen wäre, jede Obrigkeit nähme sich einer solchen Anstalt mit eben dem Eifer an, mit welchem sie jetzt die Kuhpocken einführen läßt.

Wir wollen die Hindernisse, die sich der Einrichtung einer solchen Anstalt in Wege legen, näher beleuchten, und dann die Mittel anzeigen, wie solche am besten wegzuräumen sind.

Der erste Gegenstand unserer Untersuchungen ist die Einrichtung des aufgemauerten Feuerheerds.

Der zweite, die Verfertigung der Suppe.

Der dritte, ihre Vertheilung.

Wenn dieses alles auseinander gesetzt ist, werden wir noch einige Bemerkungen mittheilen, wobei wir den Nutzen dieser Einrichtung heraussetzen, und die dagegen gemachten Einwürfe beantworten.

Endlich sollen noch die zweckmäßigsten Vorschläge, wie dergleichen Anstalten zu gründen und allgemeiner zu machen sind, mitgetheilt werden.

Wir bitten unsere Leser, Benjamin Grafen von Rumfort kleine Schriften, Weimar 1797. mit Nachdenken zu lesen, sie werden dann eine richtige Vorstellung von der Thätigkeit erlangen, wodurch dieser achtungswerthe Mann sich eine der ersten Stellen unter den Wohlthätern des menschlichen Geschlechts erworben hat. Ein gleiches Interesse gewährt die Schrift Collection sur les etablissements d'humanité, publié par ordre du Citoyen françois de Neufchateau et rédigé par le Citoyen Duquesnoy.

*) Dieses Institut wurde unter dem besondern Schutze des bureau de bienfaisance de la Division du Mail gegründet, welches täglich 100 Portionen an die dortigen Armen austheilen läßt, die von den Mitgliedern des gedachten Ausschusses hierdurch geschehener Anshülfe des Instituts giebt ihnen einen neuen gerechten Anspruch auf die öffentliche Achtung, welche ihnen schon wegen ihrer weisen und wohlthätigen Verwaltung versichert war. Bürger und Präsident Gelin, Secretär Cottarl, Mitglieder Fichu, Vignon und Kertzen, Bazile, Badin, Bourdin, Le Sage et Gandame, sind diese wärdigen Männer.

Einrichtung der ökonomischen Feuerherde.

Schon seit langer Zeit ist man auf die Ersparung des Holzes durch eine bessere Einrichtung der Feuerherde bedacht gewesen, aber niemand hat diese Angelegenheit mit so glücklichem Erfolge behandelt, als der Graf Rumfort. Sein Versuch über die Anwendung der Feuerherde ist voll neuer Beobachtungen und überraschender Thatsachen. Wir beschränken uns blos die Grundlagen anzudeuten, auf welche er die so deutlich entwickelten Vortheile baut, nemlich:

- 1) Daß der Luftzug unterm Heerde angebracht seyn muß, so daß er die Flammen unterhalte und sie nicht schief, wie sie in den meisten Kochherden — sondern senkrecht gegen den Boden des Kessels aufwärts treibe. Wenn die Flamme am Kessel seitwärts hinstreicht, so gleitet sie gleichsam nur an seinen Wänden hin, und setzt wenig Wärme ab.
- 2) Daß sich die Rauchröhren verschiedene Male unter und um den Kessel winden, und auf diese Weise der größte Theil der im Rauch befindlichen Wärme dem Kessel mitgetheilt werde.
- 3) Daß die Lebhaftigkeit des Feuers durch Züge, welche am Aschenloch und an den Rauchröhren angebracht sind, vermehrt oder vermindert werden kann, je nachdem der Luftzug stärker oder schwächer wird.

Da nach diesen Grundsätzen fast gar keine Wärme verlohren geht, so kann die Wirkung des Feuerherds beträchtlich vermehrt, und viel Holz erspart werden. Zum Durchmesser des Feuerherds kann man den dritten Theil des Durchmessers des Kessels annehmen. Wir theilen hier eine umständliche Beschreibung des in der rue du Mail errichteten Kochherds mit. Die Einrichtung dieses Herds wäre zwar wohl noch mancher Verbesserung fähig; doch wird sie immer die mit dieser Art Herde verbundene Vortheile anschaulich machen.

Das Feuer brennt auf einem eisernen Roste von 10' Durchmesser, Fig. 3. dieser Rost ruht auf einem irdenen Topf, Fig. 2. dieser hat keinen Boden, mithin fällt die Asche in das darunter befindliche Aschenloch, Fig. 1. aus welchem sie durch eine Seitenöffnung herausgezogen wird.

Diese Seitenöffnung wird durch eine genau anpassende eiserne Thür verschlossen. In der Thür, welche Fig. 8. besonders vorgestellt wird, ist in der Mitte ein Register oder Zug, welcher durch 2 halbzirkelförmige Schieber von Eisenblech, die sich über einander verschieben lassen, und bald eine kleinere, bald eine größere Oeffnung gestatten, registert wird. Fig. 4. ist eine andere auf den Feuerherd gehende Seitenöffnung, durch welche man das Holz anlegt.

Fig. 5. stellt den Kessel vor, die Flamme schlägt gerade in der Mitte des Bodens an, dann geht sie in eine spiralförmige, einmal unter den Kessel, und sodann aufwärts um denselben herumgebogene Röhre Fig. 12. oder im Grundrisse Fig. 10. und 11. Diese Röhren, worinnen die Flamme circulirt, sind in dem Mauerwerk angebracht, die dortige hält 7 Zoll in der Breite und ist $3\frac{1}{2}$ Zoll lang; ihre Winkel, in welchem sie sich um den Kessel winden, müssen abgerundet seyn, weil sonst die Flamme nicht gehörig in die Wände des Kessels dringen würde.

Der Deckel des Kessels Fig. 9. besteht aus Eichenholz mit weissem Blech gefüttert, das Holz hält die Wärme zusammen und das Eisenblech verhindert, daß solches nicht faulen kann. Im Deckel sind 2 runde Löcher angebracht; durch das eine wird ein Spatel gesteckt, um die Suppe damit umzurühren, und das andere dient dem Dunste

Dunste einen Ausgang zu verschaffen. *) Wenn die Flamme und der Rauch durch die, um den Kessel sich windende Röhre aufgestiegen sind, so dringt letzterer aus dem Herde in eine kupferne Röhre, welche durch einen nicht weit davon angebrachten mit Wasser gefüllten kleinen kupfernen Kessel Fig 6. geht; die von heißem Rauch erwärmte Röhre dient dazu, das Wasser in dem kleinen Kessel zu erwärmen, durch welches das in dem großen Kessel durch die Abdampfung verloren gegangene Wasser wieder ersetzt wird.

Fig. 7. ist dieser kleine Kessel von einer andern Seite vorgestellt. Eine daran befindliche mit einem Hahn versehene Röhre leitet das erwärmte Wasser in den großen Kessel. Damit die Feuerung nach Belieben vergrößert oder vermindert werden kann, ist in der Röhre gleich über ihrer Beugung hinter dem kleinen Kessel eine Klappe angebracht, womit durch einen Wirbel die Röhre verschlossen und geöffnet werden kann. Der Herd muß von Backsteinen oder Steinen aufgeführt werden, die mit dem Feuer unmittelbar in Berührung stehenden Theile aber z. B. der Ort wo das Feuer brennt und die Mauer unter dem Kessel müssen aus feuerfesten Backsteinen bestehen; sie müssen nicht mit Kalk, sondern mit Töpferleimen zusammengefügt werden.

Das Aschenloch braucht eben diese Höhe nicht zu haben, und es wird genug seyn, wenn es 10 Zoll hoch ist, bis an den Rost; hierdurch erhält der Kessel eine solche Höhe, daß man die Suppe ausschöpfen kann, ohne auf einen Schemel zu treten.

Der Rost besteht aus eisernen Stäben, welche 4 Linien weit von einander, sich nach innen zu neigend, liegen, und so eine Art von Aushöhlung bilden, damit das Feuer besser zusammen brennen kann.

Der Tröpfel, mit welchem die zum Holzeinlegen angebrachte Oeffnung verstopft wird, kann aus Stein gemacht, und mit einer hölzernen Handhabe versehen seyn; wird er aber von Blech gemacht, so ist er viel leichter; dann muß er aber auf der äußern Seite mit einer hölzernen Scheibe, und einer Handhabe versehen seyn.

Die für die Ersparung der Feuerung zuträglichste Größe der Kessel, ist eine Capacität von 3 bis 500 Nösel, ihr Gewicht kann zwischen 60 und 100 Pfund seyn. Sie müssen auf das sorgfältigste verzinnt seyn, und alle halbe Jahre, auch nöthigenfalls noch öfterer auf das neue verzinnt werden. Bei einer Erweiterung von 1 auch 2 Zoll kann man sie leicht herausnehmen, ohne das Mauerwerk zu beschädigen, und das ist sehr bequem, um den Ruß und die Asche aus den spiralförmigen Röhren herauszunehmen. **) Die Kessel sind gewöhnlich von Kupfer, besser würden eiserne seyn, aber das Eisen läßt sich nicht so dünn verarbeiten, und ein dicker Boden hält das Kochen gar sehr auf. Bei kupfernen Kesseln ist es hinlänglich, wenn der Boden $\frac{1}{2}$ auch $\frac{3}{4}$ Linien dick ist. Dieses ist weit ökonomischer und auf eine längere Dauer berechnet, denn es scheint ausgemacht zu seyn, daß die stärksten Böden am ersten durchbrennen.

Wir halten für vortheilhaft, einen doppelten Boden am Kessel anzubringen. Dieser äußere oder doppelte Boden muß einen Rand haben, welcher ringsum an den Kessel anschließt. Er steht unmittelbar über dem Feuer, und der Kessel wird auf diesen Boden gesetzt; eines Theils dient er nur dazu, daß die Suppe keinen angebrannten Geschmack erhält, andern Theils aber wird der Kessel selbst länger dadurch erhalten, und wenn der Doppelboden durchgebrannt, oder sonst nicht mehr tauglich ist, so kann er leicht durch einen andern ersetzt werden.

Die Höhe des Kessels muß ohngefähr $\frac{2}{3}$ seines Durchmessers enthalten; die Rauchröhre kann zweymal um den Kessel herumgeführt werden, und hierdurch erspart man noch mehr an der Feuerung.

Will man nur einen kleinen Kessel haben, der 50 bis 60 Nösel hält, so kann freilich die Rauchröhre nicht so viel Mal um ihn herum laufen; es ist aber alsdann genug, wenn ein Aschenloch, und ein Feuerherd angelegt wird, dessen Durchmesser dem Kessel gleicht, jedoch muß der Durchmesser des Letztern an seiner Basis nur $\frac{1}{3}$ halten.

Wir theilen hier einen Anschlag des Kostenaufwands in Paris von einem Kessel mit, welcher 230 Nösel, oder 300 Portionen Suppe, die Portion zu $\frac{1}{3}$ Nösel gerechnet, enthält.

Der

*) An der Stelle des Lochs, wo der Dunst ausgehen soll, hatte man vorher mehrere kleinere Löcher angebracht, auf welche ein blechernes Gefäß mit einem rostförmigen Boden gestellt wurde. Dieses Gefäß füllte man mit Kartoffeln, um solche durch den aufsteigenden Dunst gleichsam abzubrühen und hernach zu zerreiben, allein man fand in der Folge, daß dieses Abbrühen viele Schwierigkeiten hatte, und seiner Absicht nicht entsprach. Eine sehr bequeme Vorrichtung, um Kartoffeln durch Dampf abzubrühen, findet man in Riems neufortgesetzter Sammlung vermischter ökonomischer Schriften, auf das Jahr 1802. Leipzig 1802. Wir empfehlen solche unsern Leser zu dieser Absicht.

**) Die Röhren können rein gemacht werden, ohne daß man den Kessel herauszunehmen braucht. Man darf nemlich nur einige Eimer Wasser von oben hinein in die Röhre schütten. Das Wasser strömt alsdann mit Heftigkeit in den Röhren hernieder, und nimmt Ruß und Asche gänzlich mit weg, welche sonst dadurch ganz würden zugesetzt werden.

Der 20 Zoll hohe und 30 Zoll breite 65 Pfund schwere kupferne Kessel, das Pfund zu 2 Franken 25 Cent. gerechnet	146 Franken
Der Kessel, 45 Pfund am Gewicht	100 —
Deckel, Schemel, Hahn	60 —
Züge, Klappen, Zueghren, Rost ic.	80 —
Ziegeln, Backsteine und Kosten beim Setzen des Ofens	150 —
Irdene Gefäße, Eymmer, Maaß ic.	60 —

Ungefähr 596 Franken;

oder 150 Thaler in sächsischem Gelde. *)

In einem 230 Mäsel haltenden Kessel kann das Wasser mit 45 Pfund Holz zum Sieden gebracht werden, wenn sonst das Feuer gehörig eingerichtet ist. Wenn die Flüssigkeit erst einmal zum Kochen gebracht ist, so hat man wenig Holz nöthig, sie darinnen zu erhalten, und der Kessel behält seine Hitze, so daß 2 Stunden, nachdem das Feuer schon abgegangen, und die Suppe vertheilt ist, das in dem Kessel zur morgenden Suppe gegossene Wasser alsbald lauwarm ist, und wenn man den Deckel mit einer wollenen Decke belegt, so würde das Wasser mehrere Tage warm bleiben.

Vielleicht dürften manche glauben, daß das Kochen des Wassers allzulangsam erfolgte; man muß aber nur bedenken, daß eben nur durch langsames Kochen eine gute Suppe erhalten wird. Wollte man sie in kürzerer Zeit zum Kochen bringen, so dürfte nur die Höhe des Kessels vermindert, und er im Durchmesser erweitert werden, oder der Feuerheerd müßte mehr als ein Drittheil dieses Durchmessers breiter seyn; dann würde man aber auch mehr Feuerung brauchen.

Ungefähr 80 Pfund Holz braucht man, um binnen 10 Stunden 300 Portionen Suppe zu kochen. Dieses beträgt täglich ohngefähr 4 Gr. indessen man in dem Hospital de humanité zu Paris täglich eine halbe Klafter Holz verwendet, um 1000 Portionen Suppen zu kochen. Hieraus ergibt sich, daß der Vortheil der neuern Methode gegen die ältere sich wie 7 zu 1 verhält. Unter allen Pariser Hospitälern sind das Capuciner Hospital und die Charité noch die einzigen, wo man die vortheilhaftesten eingerichteten Heerde antrifft, und dennoch verhält sich der aus diesen Ofen sich ergebende Vortheil gegen die Rumfortischen, wie 4 zu 1.

Das bey der Feuerung anzuwendende Holz muß sehr trocken, in Stücken von 6 bis 8 Zoll gesägt, und sehr dünn gespalten seyn.

Alle diejenigen, die in großen Quantitäten kochen, laden wir ein, sich der Rumfortischen Methode zu bedienen; sie dürfen, von seinen Grundsätzen abgehend, nur einige Abänderungen machen, je nachdem das Kochen zu dieser oder einer andern Absicht bestimmt ist.

Färber, Salpetersieder, Salzieder, Brauer, Wäscherinnen, Bader, Brandtweinbrenner, Hutmacher können sich dadurch große Vortheile machen, und die einzige Abänderung, die sie zu machen nöthig haben, besteht darinnen, daß sie den Heerd größer oder kleiner machen, je nachdem das Kochen langsamer oder schneller erfolgen soll.

Wir rathen ihnen indessen, Kessel von viereckiger und langer Form zu wählen, weil es leichter ist, diese zu setzen und einzurichten. Denn so dürfen die Backsteine zum Mauerwerk nicht zerschlagen werden, und die geraden Röhren sind auch leichter zu machen als die krummen; endlich kann man auch an geraden Röhren viel eher Seitenöffnungen zum Fegen derselben anbringen.

Zuckerieder und andere, welche die Flüssigkeit nur von unten herauf erwärmen wollen, können immer eine beträchtliche Ersparniß machen, wenn sie den Feuerheerd $\frac{2}{3}$ des Kessels Diameters gleich machen, und die ringsumgehende Mauer so einrichten, daß der Rauch sich in 2 Theile theile, und den übrigen Theil des Kessels auf beiden Seiten bestreiche.

So kann man auch einen tragbaren Kessel einrichten, in welche für eine im Marsch begriffene oder im Felde stehende Armee die Suppe bereitet werden kann. Hier muß nun der Kessel in eine Holzeinfassung angebracht seyn, zwar nach eben denselben Grundsätzen, doch ohne umlaufende Röhren. Zwischen die Dauben und das Kupfer darf nur eine Lage Asche oder zerstoßene Kohlen kommen, und hierdurch wird der Uebergang der Hitze in das Holz aufgehoben. Ein solcher nicht über 600 Pfund schwerer Heerd kann auf 4 oder 2 Rädern durch ein einziges Pferd

ger

*) Nicht immer findet man Maurer, welche Einsicht genug haben, einen solchen Kessel nach dieser gegebenen Beschreibung so aufzumauern, wie er seyn muß, um seine gehörigen Dienste zu thun, solchen Leuten kann man die Sache durch ein Modell deutlicher angeben und versinnlichen; auf Verlangen wird man ein Modell von dergleichen Kesseln mit dem aufzumauernden Feuerheerd in Leipzig in der Joachimschen Buchhandlung haben können.

gefahren und die Suppe kann während des Marsches gekocht werden. Bei langen und mühsamen Marschen wird es dem Soldaten angenehm seyn, wenn er den beschwerlichen Feldkessel nicht zu tragen braucht, und wenn er bei seiner Ankunft an Ort und Stelle, wo er erst 2 Stunden hätte zubringen müssen, um Holz zu suchen, einen Heerd in der Erde zu machen, und zu kochen, eine weit bessere Suppe schon bereitet findet.

Die hier für Landtruppen blos angezeigten Vortheile würden für die Schiffe in Ansehung einer mit Ersparniß bereiteten und dennoch gesunden Nahrung für die Schiffmannschaft nicht weniger wichtig seyn.

Wir müssen kürzlich noch eines mit der möglichsten Ersparniß verbundenen Mittels, das Wasser zu erwärmen, gedenken: Es bestehet in einem kupfernen Cylinder, fast so, wie man sie zum Erwärmen der Bäder bei Holzkohlen gebraucht. Dieser Cylinder muß zwei Läge haben; einen unter dem Roste, um der äußern Luft Eingang zu verschaffen; der andere, durch welchen der Rauch entweicht, ist am obern Theile des Cylinders angebracht, und durch das Wasser gebogen; das Brennholz wird von oben herein in den Cylinder gelegt, welcher mit einem doppelten Deckel versehen ist. Diesen Cylinder kann man in allen Kesseln und Badwannen, ja selbst in Fässern anbringen. Wir haben einen solchen Cylinder in einem 240 Ndsel haltenden Fasse anbringen lassen. Das Wasser fing nach Verlauf von 3 Stunden an zu kochen, und hierzu wurden nicht mehr als 12 bis 15 Pfund sehr dürres und klein: gespaltnes Holz gebraucht; nach welchem Verhältnisse 25 bis 30 Pfund Wasser mit 1 Pfund Holz zum Kochen gebracht worden sind. Wir halten uns überzeugt, daß man bei einiger Sorgfalt 40 bis 50 Pfund Wasser mit 1 Pfund trockenem Holz würde zum Sieden bringen können. *)

§. 2.

Verfertigung der ökonomischen Suppe.

Bei Vereitung einer ökonomischen Suppe muß man nicht allein auf Ersparniß, sondern auch darauf sehen, daß die Suppe wohlschmeckend und der Gesundheit zuträglich sey.

Deswegen müssen dazu anerkannte gesunde Nahrungsmittel, von der besten Beschaffenheit genommen werden.

Verschiedene Versuche haben bewiesen, daß die Gerste eine Getraideart ist, welche die allernährhaftesten Theile enthält. Nach Rumsforts Versicherung ist Gerstenmehl drei bis viermal nahrhafter als Weizenmehl.

Sie hat die Eigenschaft, das Wasser zu verdichten, so, daß daraus eine Art von Gallerte (Gelee) entsteht. Sie köhlt, ist leicht verdaulich, und kann auf Aeckern gezogen werden, die für andere Fruchtarten nicht taugen. Uebrigens ist es auch ein Vortheil, an ihr ein Surrogat des Roggens zu haben, und nicht ausschließlich an diesem gebunden zu seyn. Daher muß die Gerste vorzüglich zur Grundlage der ökonomischen Suppen angenommen werden.

Graupen wäre also das beste; allein da die Verwandlung der Gerste zu Graupen schon Unkosten macht, so ist es besser, man läßt die Gerste blos grob schrotet, man kann sie dann zwar von der Kleye befreien, allein wir rathen, die Kleye dabei zu lassen, weil Thomas Bernard in London nach vielen gemachten Versuchen gefunden hat, daß das Gerstenmehl mit aller Kleye die Suppe nahrhafter und dicker machte, als wenn man feines Gerstenmehl ohne Kleye dazu nähme.

Man könnte eben so gut feines Gerstenmehl nehmen, allein es erhält leicht einen brandigen Geschmack, und muß unaufhörlich umgerührt werden, welches sehr beschwerlich ist.

Die Kartoffeln sind bey den ökonomischen Suppen eine äußerst brauchbare Frucht; alle Arten derselben sind gut; wenn man aber die Wahl hat, so muß man die mehligten Sorten nehmen. Ein unangenehmer Umstand hierbei ist, daß man sie ohne gewisse in Deutschland noch nicht überall genug bekannte Vortheile des Aufbewahrens nicht wohl das ganze Jahr hindurch erhalten kann.

Man kann sie wie in Belgien und Holland in einem hermetisch verschlossenen Kessel einscharren, aber sie müssen von Zeit zu Zeit mit kochendem Wasser besprengt werden, um den Keim zu zerstören; man kann sie auch ganz oder zerschnitten im Ofen durren. **)

In

*) Mehrere Nachricht einer solchen Einrichtung findet man in der Schrift: die Behandlung der Feuerwärme in Neumann.

**) Es muß unsern Lesern angenehm seyn, eine neue in Frankreich gemachte Erfindung zu erfahren, wodurch man nicht allein noch einmal so viel Kartoffelmehl aus einer gewissen Menge Kartoffeln gewinnen kann, als bisher bekannt

kannt

In Ermangelung obengedachter Mittel aber kann das bekannte Kartoffelmehl als Surrogat dienen, dergestalt, daß 1 Pfund Mehl 20 Pfund Kartoffeln vertritt.

Alle trockene Gemüse, als Erbsen, Bohnen, Linsen können zu den Suppen gebraucht werden; die Schminkbohnen aber verdienen vor andern den Vorzug, weil sie wohlfeil sind und die wenigste Schale haben.

Man wird wohl thun, wenn man sie etwas klein stößt, damit die Suppe mehr Consistenz erhalte, doch ist es immer besser sie grob zu schroten. Reis würde hier sehr gut zu brauchen seyn, er ist nur zu theuer.

Das türkische Korn ist sehr nahrhaft, aber an vielen Orten noch wenig bekannt, und seine Einführung würde daher nur erst mit der Zeit erfolgen können. Diese Ingredienzien können nun auf verschiedene Weise verbunden, und daraus Suppen bereitet werden, die mehr oder weniger an Geschmack verschieden sind. Zur Grundlage der Suppen empfehlen wir immer die grobgeschrotenen Gerste, in dem Verhältnisse von 2 Loth auf die Portion.

Die Suppe wird einen angenehmen Geschmack erhalten, wenn man Zwiebeln, Sellerie, Sauerkraut, Lauch, gelbe Rüben, Kohl, grüne Erbsen, Wurzeln, Sauerampf u. s. w., nebst Salz und Pfeffer hinein thut. Es können sodann noch zwei in einem Mörser klein gestossene Bückinge hinzugefügt werden; ferner nimmt man zu einer Quantität von 100 Suppen, 1 Pfund Fett oder Butter. Sie werden dadurch sehr fett, das Schweineschmeer ist hierzu am besten.

Will man die Suppe durch ein hinzugethanes Fleisch wohlschmeckender machen, so darf man nur das Fleisch in der Suppe kochen, und sodann in kleine Stückchen, wie Gerstenkörner zerschneiden.

Es ist sehr gut, wenn man im Ofen geröstetes Brod auf jede Portion 2 Loth hinzufügt; das geröstete Brod verlängert den Appetit, und weil das Rauhen dazu nöthig ist, so wird die Mahlzeit dadurch weit gedeihlicher.

Jede Portion Suppe muß ohngefähr 1½ Pfund am Gewicht oder ¼ Mdsel halten, welches ohngefähr zu einer Mahlzeit hinreicht.

Jede Portion Suppe wird gegen ein Billet gegeben; diese Billets sind auf halbe Kartenblätter gedruckt, damit sie in der Tasche wenig Raum einnehmen.

Wir theilen hier ein Suppenrecept aus der Anstalt rue du Mail mit.

Zu einer Portion Suppe.

	Pfund	2	Loth
Gerste	—	2	—
Erbsen, Linsen, Bohnen, Schminkbohnen	—	2	—
Geschälte Kartoffeln	—	10	—
Geröstetes Brod	—	2	—
Wasser	1	—	—
Salz	—	1	—
Zwiebeln oder andere Kräuter	—	1	—
Schmeer oder Butter	—	1	—

Im Sommer wird statt der Kartoffeln 1 Loth Gerste und 1 Loth Bohnen mehr genommen, oder man bedient sich des Kartoffelmehls, welches nach der hier hinten angegebenen wohlfeilen Art bereitet wird.

Die Kenntniß des Receptes ist nicht so wichtig, als die Vorsicht, die angewendet werden muß, daß die Suppe gut gerathe. Den Abend vorher, wenn man die Suppe bereiten will, so werden die Kartoffeln geschält, und nebst der geschrotenen Gerste, und den geschrotenen Erbsen oder Bohnen und dergleichen, welches beides vom Morgen an im Wasser geweicht hat, in den Kessel gethan.

Um 5 Uhr Abends wird das Feuer angemacht, und bis um 9 oder 10 Uhr erhalten. Hierbei muß man die Flüssigkeit mit einem hölzernen Spaden fleißig umrühren, damit sie nicht, wie leicht geschieht, anbrenne.

Dann werden die Züge und Klappen verschlossen, und man läßt die Suppe bei der einmal erlangten Wärme gelinde fortkochen.

Morgens um 6 oder 7 Uhr wird das Feuer wieder angezündet, und bis um 11 Uhr unterhalten. Die Suppe ist nun gahr, und um 8 Uhr werden die Kräuter nebst Schmeer oder Butter hineingethan.

Das Salz wird eine Stunde vorher, ehe die Suppe gahr ist, doch nicht auf einmal, sondern so viel man mit 2 oder 3 Fingern fassen kann, nach und nach hineingethan, und dabei die Mischung immer umgerührt.

B 2

Das

fammt war, sondern auch, wie man die Kartoffeln von einer Erde zur andern aufbewahren kann; wir theilen beides am Ende dieses Werckens mit.

Man braucht solche eben nicht hoch aufwallen zu lassen, es ist vielmehr besser, wenn man sie in dem höchsten Aufkochen vorhergehenden Wärmegrad erhält.

Das durch die Abdampfung verloren gegangene Wasser wird aus dem kleinen Kessel nach und nach ersetzt, so daß die Quantität der Suppe immer dieselbe bleibt.

Um Mittag nimmt nun die Vertheilung der Suppe ihren Anfang, und dauert 2 Stunden. Dieses geschieht nun so, daß eine gewisse Quantität der Suppe in ein besonderes Gefäß gethan, und darauf mit einem Maasse von weißem Bleche an die Eßlustigen vertheilt wird. Zugleich thut man das geröstete Brod hinein; es muß ausdrücklich hierzu bereitet seyn, und aus im Ofen gerösteter Brodrinde in kleinen, einer Erbse groß, viereckigten Würfeln bestehen.

Um des Aufwands und der Mühe dieses Dürrens überhoben zu seyn, dürfte man nur das Brod 10 bis 12 Tage lang an einem trockenen Orte aufbewahren, ehe man sich desselben bedient, wie man in Hamburg es zu machen pflegt.

Sollten die Stunden der Vertheilung sich nicht für die Arbeiter schicken, so kann eine andere Zeit dazu gewählt werden.

Wir wollen noch einige andere Recepte von ökonomischen Suppen hersehen, damit man das eine oder das andere nach Beschaffenheit der Umstände oder des Locals wählen könne.

Im Jahre 1769 wurde in dem Kirchspiele St. Joch in Paris alle Tage 400 Portionen Suppe an die Armen ausgeheilt. Die Portion kam kaum auf einen Sous zu stehen. (3 $\frac{1}{2}$ Pfennig). Sie bestand aus Reis, Kartoffeln, Bohnen, gelben Rüben und getrockneten Brodrinden.

Die Suppe im Kirchspiele St. Margarethe in Paris bestand aus:

Schminkebohnen, oder Kartoffeln	2	2	2	2	2	2	20	Pfund
Salz	2	2	2	2	2	2	1	—
Zwiebeln	2	2	2	2	2	2	20	—
Brod	2	2	2	2	2	2	12	—
Schmeer	2	2	2	2	2	2	$\frac{1}{2}$	—
Wasser	2	2	2	2	2	2	60	—

Dieses gab 40 Portionen, jede 2 $\frac{1}{2}$ Pfund am Gewicht, und kostete 2 Sous 6 Deniers. (10 Pfennig)

Eine andere ökonomische Suppe gibt Rumfort folgendergestalt an:

Man nehme 32 Maßel Wasser, thue 5 Pfund Gerstenmehl hinein, und lasse die Mischung bis zur Consistenz einer Gallerte kochen. Alsdann kommt hinzu Salz, Pfeffer, Weinessig, Kräuter und vier in einem Mödser zerstoßene Bücklinge. Statt des Brodes thue man 5 Pfund gekochten und von den Schalen gereinigtes türkisches Korn hinzu, und rühre das Ganze mit einem Rührößel wohl um, sodann wird die Suppe in Portionen zu 10 Loth vertheilt, und man erhält 64 Portionen.

Mit gebranntem Wehl kann man sehr geschwind eine Suppe bereiten, sie ist zwar sehr wohlfeil, aber wenig nahrhaft, 1 Loth gebranntes Wehl ist zu einer Portion hinreichend.

Wir theilen hier den Anschlag des Kostenaufwandes einer Suppe mit, wie sie rue du Mail bereitet wird, auf 120 bis 150 Portionen gerechnet.

Gerste $\frac{1}{2}$ Scheffel oder 10 Pfund zu	3 Livr.	10 Sous	2	1 Livr.	15 Sous.
Erbisen, Bohnen $\frac{1}{2}$ Scheffel oder 10 Pfund zu	2	—	—	1	—
Kartoffeln 3 Scheffel oder 50 Pf.	—	6	—	—	18
Geröstetes Brod 10 Pf.	—	3	—	1	10
Wasser 150 Pf.	—	2	—	—	8
Salz 3 Pf.	—	1	—	—	3
Zwiebeln oder andere Gemüse	—	—	—	—	12
Schmeer 1 $\frac{1}{2}$ Pf.	—	16	—	1	4
Holz 50 Pf. die halbe Klafter	20	—	—	—	15
Arbeitslohn davon auf 2 Personen	1	10	—	3	—

11 Livr. 3 Sous.

oder 2 Thlr. 19 Gr. 3 Pf.

Diese Suppe kommt ungefähr auf 6 Liards (5 $\frac{1}{2}$ Pfennig) die Portion.

Wir theilen hier eine tabellarische Uebersicht mit über das, was in 12 Monaten in Hamburg zur Rumfort'schen Fleischsuppe genommen wurde.

Januar.

Monat	Kartoffeln.		Erbsen.		Grüne Erbsen.		Graupen.		Bohnen.		Mehl.	Wurzeln.	Kohl.	Fleisch.	Brod.	Salz.	Eßig.	Wasser.	Speise.	Personen.																												
	Pfd.	Et.	Pfd.	Et.	Pfd.	Et.	Pfd.	Et.	Pfd.	Et.																																						
Januar.	356	16	101	6	—	100	14	—	—	—	—	—	10	100	14	27	32	74	16	1490	2261	—	996																									
Februar.	399	—	117	18	—	102	3	—	—	23	—	—	24	99	—	32	2	85	16	1710	2392	7	1120																									
März.	391	16	115	6	—	115	6	—	—	—	—	—	24	115	6	31	16	84	—	1680	2556	18	1083																									
April.	423	16	132	12	—	132	12	—	—	—	—	—	24	132	12	34	4	91	—	1820	2739	24	1254																									
Mai.	391	16	66	22	—	115	16	74	—	—	—	—	24	115	16	31	16	84	—	1680	2555	22	1211																									
Juni.	319	16	50	28	—	97	20	44	—	—	—	—	24	97	20	26	20	71	—	1420	2161	8	1137																									
Juli.	362	—	59	26	18	118	8	43	—	—	32	—	30	118	8	32	8	86	—	1720	2619	18	1385																									
August.	218	16	40	10	39	92	4	16	—	—	144	—	24	92	4	25	4	67	—	1340	2098	6	1049																									
September.	463	—	—	—	—	131	10	79	10	—	—	—	182	24	132	18	36	—	1970	3114	6	1421																										
Oktober.	490	—	90	16	—	118	4	20	20	—	—	—	80	24	118	4	32	2	85	16	1710	2678	30	1266																								
November.	391	—	63	6	—	115	12	52	—	—	—	—	38	24	115	12	31	4	83	—	1660	2511	—	1291																								
December.	604	—	88	26	—	174	8	89	14	—	—	—	126	24	178	12	48	—	130	—	2540	4006	24	2122																								
Summa	4730		—		926		16		57		14		12		21		391		12		23		176		426		280		14		30		388		10		1037		16		20740		31945		3		15345	

Die folgende auf diese Tabelle sich beziehende Berechnung der Kosten wird zeigen, wie hoch diese Ingredienzien kommen.

4730 Pfund	—	Loth	Kartoffeln	à 25 Schill.	700 Pfund	—	73 Mrk.	14 Schill.
926	—	26	Erbsen	—	—	—	115	— 13
57	—	—	grüne Erbsen	—	—	—	—	— 2
1412	—	21	Graupen	—	—	—	220	— 12
391	—	12	Bohnen	—	—	—	48	— 14
23	—	—	Mehl	—	—	—	1	— 4
176	—	—	Wurzeln	—	—	—	3	— —
426	—	—	Kohl	—	—	—	13	— 5
280	—	—	Fleisch	—	—	—	87	— 8
388	—	10	Salz	—	—	—	13	— 3
1037	—	16	Eßig	—	—	—	64	— 14
1414	—	30	Weißbrod	—	—	—	88	— 7
Summa							738 Mrk.	5 Schill.

Dazu kommt noch 48 Pfund Fett, an den Tagen gebraucht, wo kein Fleisch, sondern nur Zwiebeln zur Suppe kommen à 7 Schill. Zwiebeln im ganzen Jahr

Nach den sorgfältigen 1 Woche lang täglich angestellten Versuchen mit der Rumforsche Feuerung, erforderten 150 Pfund Speise 6 Stunden lang zu kochen, 15 Soden Holzdoerf, welche 17 Pfund wegen, à 5 Soden für 1 Schill. macht täglich 3 Schill. und 31945 Pfund

Summa der Kosten 810 Mrk. 4 Schill.

Die gesammten Kosten der Speise waren also 810 Mrk. 4 Schill. dafür sind 15345 Personen gesättigt worden, folglich kommt die reichliche Portion einer gesunden, nahrhaften, wohlschmeckenden Fleischsuppe, an welcher jedes ein völliges Mittagessen hatte, (ohne Brod oder irgend etwas darneben zu essen) in Hamburg, wo alle Lebensmittel, wie man sieht, sehr theuer sind, nicht völlig auf 11 Pfennige.

Viel wohlfeiler kommen diese Suppen in München, wo man die Lebensmittel in einem niedrigen Preise haben kann. Hier ist die Berechnung darüber, wozu aber kein Fleisch genommen wurde.

Suppe

Suppe A.		Pfd.	Lt.	Zhr.	gr.	pf.
4 Viertel Perlengraupen	“	141	4	3	21	8
3 Viertel Erbsen	“	131	8	2	10	5
Schnitte von feinem Weizenbrod	“	69	20	3	9	8
Salz	“	19	26	—	9	10
24 Maas Bieressig oder vielmehr sauer gewordenes Bier	“	46	26	—	12	2
Wasser ohngefähr 560 Maas	“	1077	—	—	—	—
Brennholz 88 Pfund, trocknes Tannenholz, die Bayerische Kloster 3961 Pfund schwer zu 2 Sch. 18 Gr.		1485	20	—	—	—
Lohn für 3 Küchenmägde zu 20 Gulden jährlich, macht täglich		—	—	—	1	8
Tägliches Kostgeld für 3 Küchenmägde, jede 2 Gr. 9 Pf.		—	—	—	2	9
Taglohn für 2 Tagelöhner		—	—	—	8	3
Reparaturen in der Küche und anderm Geschirr, jährlich 90. Fl. macht täglich		—	—	—	13	5
Totale Summe, wovon täglich 1200 Menschen gespeist werden		—	—	11	22	—

Diese Summe 11 Sch. 22 Gr. mit 1200. als die Zahl der täglich ausgetheilten Suppenportionen dividirt, betrüge für jede Portion (die 40 Loth wiegt) nicht mehr als 3 Pfennige.

Setzte man zu dieser Suppe Kartoffeln, so kann die Hälfte von den Graupen und Erbsen erspart werden, als dann kommt die Suppe um $\frac{1}{4}$ wohlfeiler, nemlich:

Suppe B.		Pfd.	Lt.	Zhr.	gr.	pf.
2 Viertel Perlengraupen	“	70	18	1	16	9
2 — Erbsen	“	65	20	1	5	3
8 — Kartoffeln	“	230	8	—	14	9
Brodchnitte	“	69	20	3	9	6
Salz	“	19	26	—	10	3
Essig	“	—	—	—	12	7
Wasser	“	982	30	—	—	—
Brennholz, Mägde, Reparaturen, Tagelöhner, täglich		1435	20	—	—	—
Summa täglich von 1200 Menschen beköstiget werden		—	—	9	3	9
		—	—	—	—	10

Die obige Summa 9 Zhr. — Gr. 10 Pf. als die Zahl der ertheilten Suppenportionen dividirt, beträgt jede Suppenportion ungefähr 2 Pfennige, nimmt man nun statt der theuern Perlengraupen blos die mit der Kleye geschrotene Gerste, so werden die Suppen noch wohlfeiler kommen; in diese Suppen kommt kein Fett zum schmelzen, welches aber auch wegfallen kann, ohne daß dadurch die Suppe weniger nahrhaft wird.

Wir schließen diesen Paragraphen, indem wir noch das Recept von einer jetzt in England gebräuchlichen Fleischsuppe mittheilen, wovon 110000 Portionen durch die Clerkenwellische Suppensocietät in London vertheilt worden sind.

Recept zur Verfertigung einer Quantität Suppe von 130 Gallonen oder 540 Pariser Pinten.

Rindfleisch	“	152	Pfund
Füße und Knochen	“	80	—
Dürre zerstoßene Erbsen	“	43	—
Gereinigte Gerste	“	37	—
Zwiebeln	“	31	—
Salz	“	8	—
Gestossenen Pfeffer	“	$\frac{1}{2}$	—
Die Portion dieser Fleischsuppe kam ungefähr auf $14\frac{2}{3}$ Pfennige zu stehen.			
Suerst			

Zuerst muß das Fleisch in kleine Stücken zerschnitten, und von den Knochen, welche man zerstoßt, abgesondert werden. Um 6 Uhr Abends werden die Knochen mit Wasser angefüllt, und das Feuer wird bis um 10 Uhr unterhalten. Morgens um 5 Uhr wird es wieder angemacht und das Fleisch kommt in die Suppe. Die Gerste, Erbsen und Zwiebeln, welche die ganze Nacht hindurch in frischem Wasser geweicht haben, werden um 8 Uhr in den Kessel gethan; um 10 Uhr werden die Knochen herausgenommen, Pfeffer und Salz wird hinzugefügt, und eine halbe Stunde darauf läßt man das Feuer abgehen, und macht den Anfang zur Austheilung der Suppen.

§. 3.

Nutzen der ökonomischen Suppen.

Was wir bisher über die Einführung der Rumsfortschen ökonomischen Suppen gesagt haben, ist für diejenigen, die von ihrem Nutzen überzeugt sind, hinreichend; da aber immer noch einige Personen die gedachten Vortheile in Zweifel ziehen, so wird es wohl nicht unnütz seyn, die daraus entspringenden Vortheile mitzutheilen, und die dagegen gemachten Einwürfe kürzlich zu beantworten.

Was wohlthätige Anstalten anlangt, so theilt sich die Gesellschaft in 3 Klassen, ein Theil giebt, der andere erhält, und der dritte giebt und erhält nichts; oder mit andern Worten, die 3 Klassen sind: die Reichen, Armen und die Gesellschaft überhaupt. Wenn jede dieser 3 Klassen bei der Rumsfortschen Suppeneinrichtung einen Vortheil fände; bedürfte dann es wohl eines Beweises?

Der Arme ist der Verzehrter der Suppen; für ihn werden sie gemacht, und auf ihn muß der größte Vortheil zurückfallen. Einer der beträchtlichsten Vortheile dieser Suppen ist, daß sie den Menschen gesund und zuträglich sind, zumal wenn man sie mit den ungesunden Nahrungsmitteln vergleicht, mit welchen sich der Arme in verschiedenen Hauptstädten behelfen muß. Man darf nur dort zu einem Speisewirth kommen, wo die Aermern ihre Speisen und Trank holen; so trifft man Bier an, dessen Verfälschung auffallend ist; Wassersuppen, welche nicht durch nahrhafte Bestandtheile, sondern durch Gewürze schmackbar gemacht worden, verdorbenes Fleisch, oder doch wenigstens solches, das man als den Auswurf der Schlächtereien ansehen muß, u. s. w. Man hat noch von Glück zu sagen, wenn man nicht die unsaubern und eckelhaften Ueberreste von den Tafeln der Reichen daselbst findet. Statt dessen nehme man nun eine mit Sorgfalt und Reinlichkeit bereitete aus den gesündesten Bestandtheilen bestehende, und 8 bis 10 mal mehr nahrhafte Theile enthaltende Rumsfortsche Suppe an, welche ein Unterschied? Wie viel Krankheiten, wie viel frühzeitige Todesfälle mögen wohl den schlechten Nahrungsmitteln zuzuschreiben seyn, die der arme Mann in großen Städten genießt! Für ihn vorzüglich ist die Ökonomie ein wichtiger Punkt, und diese Ökonomie ist ein unermessliches Feld, 1½ Pfund Suppe kostet 3 oder 2 Pfennige. Wo ist wohl ein Nahrungsmittel zu finden, welches bei einer gleichen Quantität nahrhafter Theile nicht noch 3 bis 4 mal mehr kostete? 1½ Pfund Brod kosten jetzt 10 Pfennige und wir zweifeln, ob solches eine eben so gute Nahrung abgebe. Da das Brod eine solide und nicht erwärmte Substanz ist, so kann man es nicht wohl allein essen; die Suppe hingegen giebt für sich allein eine hinreichende Mahlzeit. Wenn der arme Mann noch ein halb Pfund Brod hinzusetzt und in die Suppe einbrockt, so wird er sicher mehr als gewöhnlich viel und gut speisen. Ist dieser Arme ein Hausvater, so muß es ihm angenehm seyn, seinen Kindern eine zuträgliche und sehr wohlfeile Nahrung zu verschaffen, die er ihnen gar nicht sparsam zuzutheilen braucht. Ein solcher Vater ernährt seinen Haushalt durch seine Arbeit, indessen kann jedoch seine Hausfrau nichts verdienen, weil sie ihre Kinder warten, und auch das Essen zubereiten muß. Jetzt aber läßt sie durch eines ihrer Kinder um Mittag die Suppe holen, und hat nun auch Zeit zur Arbeit. Mit dieser Einrichtung ist daher nicht bloß Ersparniß an Gelde, sondern auch an Zeit, für den Armen verbunden.

Vorzüglich nützlich ist sie für Arme, die sich nicht gern bloß geben wollen. Ohne erröthen zu dürfen, können sie Suppenbillets annehmen, und sich bei der Austheilung ihre Portion hohlen lassen, weil doch am Ende niemand weiß, ob das Billet, worauf gehohlet wird, ein Kauf- oder ein Gratisbillet ist. Der wohlthätige Reiche findet seiner Seits in der Rumsfortschen Suppenanstalt eine Art von vielmehr überdachter und zweckmäßiger Austheilung der Almosen. Gerührt von dem Elend einer Familie, giebt er dem Hausvater Geld, und mancher ist so pflichtvergessen, daß er es verschwendet und verspielt, indessen seine Kinder vor Kälte und Hunger vergehen möchten; mancher versäuft das Geld und hat den Tag darauf nichts zu essen. Die Besorgniß, daß die Wohlthat so zweckwidrig verwendet werden möchte, wird hier ganz vermindert; wenn man Suppenbillets giebt, so ist man sicher.

sicher, daß dem Dürftigen eine wirkliche Unterstützung zufließt, und daß der Säufer und der Liederliche solche nicht misbrauchen kann.

Ist man einmal versichert, daß Almosen dem Armen zum wahren Vortheil gereichen, so wird sich nicht leicht ein Reicher derselben entschlagen, zumal wenn er das außerordentlich große Gute, das er ausrichtet, mit der mäßigen Summe vergleicht, die er hierzu anwendet. Wie? für 5 Gr. kann man einen Dürftigen einen ganzen Monat lang speisen, und eine geringere Summe als ein einziges Concert oder Ballbillet in einer großen Stadt kostet, ist hinreichend, eine ganze Familie zu ernähren? Wer könnte noch bei Vergleichung dieser Resultate an der Nützlichkeit der besagten Suppen zweifeln?

Vielleicht könnte eine solche Anstalt, wenn sie allgemein eingeführt wäre, dazu dienen, das so lästige, einem entvölkerten Staate eine üble Idee machende Bettelwesen abzustellen. Da man an den Rumsfortschen Suppen ein Mittel hat, die Armen mit geringen Kosten zu ernähren, so wird man auch dadurch in den Stand gesetzt, Arbeitshäuser zu errichten, wo diejenigen, die nur aus Mangel an Arbeit betteln, beständig Arbeit finden können. Welcher Mensch würde übrigens noch so unglücklich seyn, daß er betteln müßte, wenn ihm sein täglicher Unterhalt nicht über 4 bis 6 Pfennige zu stehen kommt.

Was aber diejenigen anlangt, die das Betteln als ein Handwerk treiben, so dürften sie wohl nicht lange dabei aushalten, wenn sie statt Geldes, nur Suppenbillets erhielten. Es ist daher gar nicht zu befürchten, daß die Rumsfortsche Suppenanstalt das Bettelwesen erhalten werde; vielmehr ist sie ein Mittel, diesen Gebrochen der bürgerlichen Gesellschaft abzuheilen, und in dieser Hinsicht muß für sie ein erheblicher Vortheil daraus entspringen.

Noch andere geringere Vortheile dürfen wir nicht übergehen. Die Ersparung der Feuerung, welche dem Individuum ersprießlich ist, indem sie ihm seinen Unterhalt wohlfeil macht, ist ein noch weit größerer Gewinn für die bürgerliche Gesellschaft überhaupt. Der Holzpreis muß natürlicher Weise dadurch vermindert werden, und die glücklichen Folgen müssen für jedes Individuum merklich seyn. Vorzüglich aber werden unsere Waldungen, die durch eine weise Verwaltung unvergänglich werden sollten, dadurch erhalten.

So haben wir nun die Nützlichkeit der Rumsfortschen Suppen auf vielfache Weise gezeigt. Sollte es nun wohl noch einer besondern Widerlegung der dagegen gemachten Einwürfe bedürfen! Einige haben die Besorgniß gezeigt, sie möchten ungesund seyn, weil sie nicht gegohren hätten. Allein dieser Einwurf gründet sich bloß auf die Theorie und wird durch die Erfahrung widerlegt. Es scheint uns beinahe überflüssig, die Zuträglichkeit einer Suppe, womit 2000 Menschen, zwei Jahr lang in München, 15000 ein Jahr lang zu Hamburg, 60000 ebenfalls ein Jahr lang in London, 1200 während eines Winters zu Genf, und 300 in Paris, in der Section du Mail ernährt worden sind, noch weiter zu beweisen. Gewiß hat ein Koch nicht eine solche Menge Erfahrungen für sich, wenn er ein neues Gericht ausbringt.

Es könnten wohl einige Besorgnisse eintreten, wenn die zu den Rumsfortschen Suppen gebrauchten Bestandtheile bis hieher ungewöhnlich gewesen wären; allein Kartoffeln, Gerste und Bohnen sind überall als sehr zuträglich anerkannt.

Es ist die Besorgniß entstanden, daß im Frühjahr, wenn die Kartoffeln anfangen zu keimen, die Suppe nicht zuträglich seyn möchte; wir haben aber auf diesen Einwand schon dadurch geantwortet, daß wir für den Sommer bloß den Gebrauch im Ofen getrockneter Kartoffeln, oder des Kartoffelmehls, oder auch statt dessen anderer Gemüse angerathen haben.

Es ist übrigens zu bemerken, daß die Armen im Sommer weniger Bedürfnisse haben, und daß die Anstalt nicht weniger nützlich seyn würde, wenn sie auch nur neun Monate im Jahre im Gange wäre.

Will man hier die angegebene Art, das Kartoffelmehl zu machen, versuchen, so wie auch die Art, die Kartoffeln aufzubewahren, so wird man finden, daß gedachter Einwurf leicht zu beantworten ist.

Daß eine Anstalt nicht jeder Forderung Gnüge leistet, ist gewiß kein hinreichender Grund, das Gute, das sie wirklich gewährt, nicht zu achten.

Wenn (wie der Einwand gemacht worden ist) Kranken diese Suppe vielleicht nicht immer wohl bekommt, so folgt hieraus noch lange nicht, daß Gesunde sie nicht genießen dürfen.

Man glaubt nicht ganz ohne Grund, daß die Armen sich gedemüthigt finden könnten, wenn sie ihre Suppen an einem öffentlichen Orte holen sollten. Ist dieses aber wohl nicht übertrieben? Sollten die Armen, welche unter diesem Vorwande Suppenbillets nicht annehmen wollen, nicht eher den Wunsch hegen, Geld zum Bertrinken oder zum Sezen in die Lotterie zu bekommen, als daß sie wirklich eine Herabsetzung befürchteten? Uebrigens haben wir dieser Besorgniß dadurch abzuheilen gesucht, daß den Armen gestattet ist, ihre Billets selbst zu kaufen. Da nun hier Leute zusammen vorkommen, die bezahlen und auch nicht bezahlen, so ist doch wohl das Gefühl der Almosenempfänger hinlänglich gesichert? Ein Armer empfängt in vielen Städten Deutschlands ein Billet, auf welches er ohne Bedenken Brod hohlt. Warum sollte es denn nun beschämender seyn, wenn er statt Brod Suppe hohlt?

Es

Es ist mit einem Worte, unläugbar, daß die Schwäche der gegen die ökonomischen Suppen gemachten Einwürfe beweist, daß man keine begründeten Einwürfe dagegen machen kann.

§. 4.

Wie die ökonomischen Suppen allgemeiner zu machen sind.

Die zum Vortheil der Rumfortischen Suppen angeführten Vorzüge sind zahlreich und wichtig; auch sind sie allen denen, die sich mit Wohlthätigkeitsanstalten und Staatswirthschaft abgeben, sehr wichtig erschienen. Rumforten leiteten seine Beobachtungen über das Feuer zu Gründung solcher Anstalten, er führte sie zuerst in dem Armenhause in München ein. Diese Stadt, wo man eine Menge nützlicher, neuer Anstalten von ihm antrifft, zeigt, was ein Mann für das Beste der Menschheit ausrichten kann, wenn er Genie besitzt, Eifer für das gemeine Beste ihn belebt, und er zugleich die Macht hat, seine Ideen auszuführen. Kaum hatte man zu München die glücklichen Wirkungen des Rumfortischen Verfahrens bemerkt, so wurde in mehreren andern Städten nachgefolgt.

Seit 1798. ist zu London die Clerkenwellische Suppenanstalt errichtet worden, aus welcher für 10,000 bis 12,000 Armen Suppen gerichtet wird. In der Folge sind mehr solche Anstalten errichtet worden, so daß jetzt 60000 Suppen in London vertheilt werden. Da viel Fleisch dazu kam, so kostete die Portion 1 Gr. 2 $\frac{3}{4}$ Pf. da man eben durch das hinzugefügte viele Fleisch die Suppen für das Englische Volk schmackhaft machen wollte, so haben viele Leute, die vorher kein Fleisch assen, Fleisch essen gelernt, so daß der Preis des Fleisches sich erhöhte.

Darüber kamen Klagen bis an das Parlament; allein es ist klar, daß diese Klagen nicht sowohl die Anstalt der ökonomischen Suppen, sondern die größte Zuthat an Fleische betrifft. Die Londner Anstalten bestehen blos durch freiwillige Unterzeichnungen. Jeder Subscriber hat das Recht, der Direction einen Armen vorzuschlagen. Dieser Arme erhält ein mit seinem Namen bezeichnetes Billet, auf welches er alle Tage eine bestimmte Quantität Suppe kaufen kann; der Vortheil, den er davon hat, ist, daß er sie um die Hälfte des Preises erhält. Man hat auch diesem sinnreichen Mittel der Faulheit zuvorzukommen gesucht, welcher die Armen sich leicht hätten ergeben können, wenn man ihnen ihren Unterhalt ganz gratis abgegeben hätte.

Unter den Städten außerhalb England, hat sich Genf vorzüglich angelegen seyn lassen, die Rumfortischen Suppen einzuführen. Durch die dort herauskommende Bibliothèque britannique lernte man in Frankreich die Rumfortischen Suppen kennen; natürlich suchte man da, wo diese lesenswerthe Schrift herauskommt, ähnliche Anstalten zu errichten. Der Bürger Joly, welcher das Genfer Hospital general lange Zeit dirigirt hatte, ging, blos um die Rumfortischen Anstalten kennen zu lernen, nach München, und kam in sein Vaterland mit einer solchen Bereicherung seiner Kenntnisse zurück, daß man nun ähnliche Anstalten daselbst errichten konnte. Während des letzten Winters sind zu Genf täglich 1200 Suppen ausgegeben worden. Der Aufwand auf die zu dieser Anstalt nöthigen Vorrichtungen, wurde durch Unterzeichnung von Privatpersonen bestritten, und von der Suppe, welche zu 6 Liens (5 $\frac{1}{2}$ Pfennig) verkauft wurde, gewann man so viel, daß die tägliche Feuerung, die Ingredienzien, und der Lohn der dabey beschäftigten Personen davon bezahlt werden konnte. Der gute Fortgang der Genfer Anstalt hat einige benachbarte Städte zu ähnlichen Unternehmungen aufgemuntert; in Lyon machte man einen Versuch, und in Paris wurde eine solche Anstalt wirklich ausgeführt. Wir haben bereits im Eingange dieser Schrift die Anstalt rue du Mail umständlich beschrieben, und können daher einer weitem Erwähnung derselben überhoben seyn. Der Wohlthätigkeitsausschuß in der Section du Mail hat immer eine Anzahl Billette vorrätzig, welche er an die darum anhaltenden Armen statt baaren Geldes ausgibt. Die übrigen Billette werden von Privatpersonen, die sie weiter austheilen, oder von den Armen selbst erkaufte.

Seit der Zeit hat man in Paris zwei Versuche zu Einführung der Rumfortischen Suppen gemacht. In der Straße Poinonniers legte der Bürger Cilibert einen Kessel an, stellte aber bald seine Unternehmung ein, weil der Wohlthätigkeitsausschuß ihn nicht unterstützte.

Einige Zeit nachher legte der Bürger Gilet einen Kessel in der Vorstadt St. Antoine in der Straße Mareton an der Ecke der Straße Moreau an; allein seine Unternehmung dauerte nur kurze Zeit.

Warum scheiterten nun beide Unternehmungen? Wir wollen uns bemühen, den Grund aufzusuchen, warum diese achtungswerthe Männer sowohl, als andere, die in Paris ähnliche Anstalten unternommen, so wenig Glück gehabt haben. Wir wollen die vorliegende Frage aus einem allgemeinen Gesichtspunkt betrachten, und untersuchen, durch welche Mittel dergleichen Anstalten errichtet und durchgesetzt werden können, so daß es mit der wenigsten Last, und dem größtmöglichen Nutzen für die Armen und die bürgerliche Gesellschaft verbunden ist.

E

Die

Die hier mitgetheilten Betrachtungen haben keine Beziehung auf Einführung der Rumfortischen Suppen in den Hospitälern. Diese Einführung hängt blos von dem Willen der Regierung ab, und ist nicht mit denselben Schwierigkeiten verbunden, als Privatanstalten, wodurch unvermögende Arbeiter, die sich des Bettelns schämen, unterstützt werden sollen. Und gleichwohl verdienen diese beiden Classen vorzüglich die Aufmerksamkeit der Menschenfreunde, weil sie diejenigen sind, welche sich die von der Regierung dargebotenen Unterstützungen am wenigsten zu Nutze machen. Es entsteht nun die Frage, ob es besser sey, daß die Regierung selbst die Suppenanstalt unternehme, oder daß sie nur Privatpersonen, die zu einer so wohlthätigen Stiftung geneigt wären, die Hand biete, und sie in ihrem Vorhaben unterstütze? Diese Frage ist zu wichtig, als daß wir nicht einige Augenblicke dabei stehen bleiben sollten. Die Regierung unterstützt bereits die Dürftigen, allein so beträchtlich diese Unterstützung auch ist, so reicht sie doch zu der vorgedachten Anstalt nicht zu. Will sie die Regierung unternehmen, so daß die Suppen unentgeltlich gegeben werden, so muß sie entweder die für die Armen bestimmten Summen erhöhen, oder die kleine Abgabe, die jeder Arme erhält, vermindern. Eine Erhöhung der Beisteuern läßt sich bei den jetzigen theuern Zeiten gar nicht wohl denken. Aber wie auch die Zeiten seyn mögen, so wird der Privatmann immer lieber einige Auslagen los zu seyn, und sein Geld an die Armen in seiner Nähe selbst zu vertheilen wünschen. Wollte im Gegentheil die Regierung eine andere Bertheilungsart der Almosen einführen, den Armen etwas an Gelde oder an Brod, so sie jetzt erhalten, abziehen, und statt dessen Suppe geben, so würde der Arme zufolge seines Mißtrauens und Argwohns diese Vorkehrung mit Widerwillen betrachten.

Wollte man bei allgemeiner Einführung der Suppe, die Armen zu dieser neuen Einrichtung zwingen, so könnte es geschehen, daß sie die Suppe verschrien, nicht, weil sie nichts taugte, sondern eben darum, weil man die Armen dazu zwingen will. Und ist der Arme nun einmal gegen die Suppe eingenommen, wie benimmt man ihm seinen Irrthum? Wie soll die Anstalt wieder in Gang gebracht werden? Es muß hierbey sehr behutsam verfahren werden; denn sollte irgend ein Vorurtheil dieses Institut in seiner ersten Entstehung angreifen, so würde das davon zu hoffende Gute auf lange Zeit dahin seyn. Wird übrigens die Suppe auf Anordnung der Regierung durch einen Wohlthätigkeitsausschuß vertheilt, so würden verschämte Arme und nothleidende Arbeiter dieser Unterstützung beraubt; wir haben aber bereits erinnert, daß auf diese vorzüglich Rücksicht genommen werden muß.

Sollten wir wohl noch einen Grund unangeführt lassen, warum die Regierung nicht Stifterin der Suppenanstalt seyn, sondern die Stiftung nur begünstigen soll? Es ist denkbar, daß unter den bei der Suppenanstalt angestellten Personen, sich einige untrene befinden; ein Gedanke, der nur zu sehr durch die Erfahrung bestätigt wird.

Sollte ein solcher Elender sich auf Rechnung der Armen einen Vortheil zu machen sich in den Sinn kommen lassen, wie leicht wäre es nicht, daß er die Suppe verfälschte, zwar wohlschmeckender machte, aber grade die nahrhaften Bestandtheile daraus wegließe. Wäre nicht da der Zweck ganz verfehlt?

Ungeachtet dieser Bedenklichkeiten würden wir doch der Meinung seyn, daß die Regierung selbst eine Rumfortische Suppenanstalt zu errichten hätte, wenn dieses nicht auf andere Weise geschehen könnte.

Allein es gibt da noch andere Mittel und Wege. Wir sind geneigt zu glauben, daß unter den Privatpersonen noch ein hinlänglicher Trieb zur Wohlthätigkeit und ein patriotischer Sinn für dergleichen Anstalten zu finden sey. Für ein Individuum würde die Last allzugroß seyn; allein diejenigen, die von dem Nutzen dieser Anstalt überzeugt sind, diejenigen, die durch Tugend, Einsicht oder Glücksgüter sich das öffentliche Vertrauen erworben haben, müssen eine Unterzeichnung für ihre Stadt bewirken. Und jeder unterzeichne nach seinem Vermögen, wofür er nun Suppenbillets erhält, die er an Dürftige, welche er der Unterstützung werth hält, austheilt.

Es gibt vielleicht in mancher Stadt Privatpersonen, welche Eifer genug besitzen, die Kosten einer solchen Anstalt zu bestreiten. Wäre dieses aber der Fall, so wird es immer besser seyn, wenn der Weg der Unterzeichnung eingeschlagen wird, weil sich alsdann mehrere Individuen verbinden, über die Suppenanstalt sprechen, und sie gegen die Uebelgesinnten und von Vorurtheilen eingenommenen vertheidigen. Dergleichen Unterzeichnungen würden auch in andern Fällen, wo es auf das gemeine Beste ankommt, ihren großen Nutzen haben. Jeder Einzelne hat Theil an der Lust, nützlich zu seyn, und so bildet sich endlich der so nöthige Gemeingeist für das Glück des Staats.

Es ist aber noch nicht alles gethan, wenn durch den milden Beitrag eines einzigen Individuums oder durch Unterzeichnung das nöthige Geld geschafft ist; es müssen nun auch thätige und geschickte Leute die Unternehmung leiten. Da die Gründung einer neuen Anstalt, und die kluge Leitung derselben zum Besten der Armen eine äußerst schwere Sache ist, so können nur diejenigen, welche ein wahrer Eifer für das gemeine Beste belebt, diesen ehrenvollen Beruf ganz erfüllen. Sie als Direktoren, werden am besten einsehn, welche Einrichtung sich für Zeit und Ort schickt. Denn es läßt sich in Ansehung der Verwaltung keine allgemeine Regel geben.

In:

Indessen glauben wir, daß es einige unabänderliche Grundsätze der Verwaltung der Anstalt gibt; es sind folgende:

- 1) Für die Vertheilung der Suppen sind der Herbst, der Winter, und der Anfang des Frühjahrs, die günstigsten Jahreszeiten.
- 2) Die Stunden, wo die Suppe vertheilt wird, müssen nach der Gewohnheit einer jeden Stadt, und wie es den Armen am gelegensten ist, angenommen werden.
- 3) Die Stifter müssen die Suppen nicht auf einmal ganz geben, um die Faulenzerei nicht zu begünstigen.
- 4) Sie darf nicht fürs baare Geld sondern auf Billets, die auf einem hierzu anzuordnenden Comptoir zu verkaufen sind, abgegeben werden. Auf diese Art können Reiche Billets kaufen, und sie an Arme wieder vertheilen.
- 5) Zwischen Empfangs- und Kaufbillets darf kein Unterschied seyn, um das Ehrgefühl zu schonen. Aus diesem Grunde muß auch die Suppe mehr in Hinsicht des Zwecks der Sparjamkeit, als, in so fern sie eine Wohlthätigkeitsanstalt wäre, angepriesen werden.
- 6) Der Dürstige muß zum Genuß dieser Suppe niemals angehalten werden, man mag sie nun in dieser oder jener Hinsicht betrachten.
- 7) Der Arme muß selbst nicht auf den Gedanken gebracht werden, daß sie seine einzige Speise seyn soll.
- 8) Der Mensch liebt die Veränderung; würde man die Suppen immer auf eine und die nehmliche Art bereiten, so würde jeder sie bald überdrüssig werden, und wie die Kinder Israel in der Wüste sagen, uns eckelt dieser losen Speise; wir können daher nicht genug empfehlen, diese Suppen durch verschiedene Zuthaten von Gemüsen, Wurzeln, Kräutern u. s. w. so oft wie nur möglich zu verändern, dieses wird, ohne die Kosten zu vermehren, ganz leicht seyn, wenn man sich die gehörige Mühe geben, und ein wenig darüber denken will. Sonntags sollte man immer Fleischsuppen geben.

Wer die Anleitung befolgt, und Eifer und Beharrlichkeit genug hat, der kann von einem glücklichen Ausgange seiner Unternehmungen versichert seyn. Die Belohnung dafür findet er in dem Bewußtseyn, einen nützlichen Zweck befördert zu haben.

§. 5.

Behandlung der Kartoffeln, um sie von einer Erndte zur andern frisch zu erhalten, und mehr Mehl daraus zu bereiten. *)

Unter den Vortheilen, welche der berühmte Smith bei dem Anbau der Kartoffeln entdeckt hat, findet sich einer von seltsamer Art. Da nemlich die Kartoffeln sich nicht aufbewahren, und mehrere Jahre, so wie das Getraide, sich erhalten lassen, so sind sie auch der Gewinnsucht der Aufkäufer nicht unterworfen. Man ist gezwungen, sie in der Jahreszeit, wo sie wachsen, bald nachher zu verkaufen, wodurch eine nützliche Konkurrenz unter den Verkäufern entsteht, welche immer den Preis so niedrig erhält, daß auch der ärmste ihn bestreiten kann.

Smith hält dies auch für die Ursache, daß ihr Anbau weniger allgemein verbreitet wird; allein in einem Land, wo die Kartoffeln, während ihrer Jahreszeit, die gewöhnliche und sogar die Lieblingsnahrung der Einwohner geworden, läßt sich nicht bezweifeln, daß ihr Absatz sicher genug wäre, daß jeder Landwirth eben so gewiß darauf rechnen könnte, wie auf den der meisten andern Früchte.

Dennoch kann Smiths Idee gewisse Zweifel bei denjenigen erregen, die sich mit den Mitteln beschäftigen, die Kartoffeln zu erhalten, und sie besorgt machen, daß wenn dies Mittel einmal entdeckt, diese Frucht, so wie viele andere, ein Raub der habgierigen Spekulanten werde. Man sey hierüber unbesorgt; es wird immer sehr schwer seyn, einen ausschließenden Handel daraus zu machen, denn es ist sehr zweifelhaft, ob irgend je eine Methode erfunden wird, sie länger als ein Jahr zu erhalten; es kann dagegen sehr nützlich seyn, sie wenigstens von einer Jahreszeit zur andern aufzubewahren.

*) Diese Abhandlung erhielt der Herausgeber dieser Schrift in Paris vom Bürger Casterin; sie wurde dort von der Ackerbau-Gesellschaft mit vielem Beifall aufgenommen.

Mehrere Schriften handeln von dergleichen Mitteln, in der Anwendung hingegen haben sich alle nicht gleich bewährt bewiesen. Man hat z. B. angerathen, sie einige Minuten lang in siedendes Wasser zu tauchen, allein dies Mittel hat wenigstens in den uns bekannten Fällen, weder das Keimen noch die Fäulniß verhindert. Vielleicht wurde mehrere Sorgfalt beim Abtrocknen, und öfteres Umwenden dazu erfordert.

Wir theilen hier einige andere Vorschriften mit, die wir den Liebhabern zum Versuch empfehlen. Vielleicht findet sich, unter den schon angestellten Versuchen oder noch anzustellenden Versuchen eine Methode, welche, durch Erfahrung bestätigt, als die beste allgemein anerkannt wird, und uns den Vortheil gewährt, diese nützliche Frucht zu allen Zeiten zu besitzen.

Wir theilen hier den Auszug eines Briefs von einer Militairperson, Sohn eines unserer Generale in Holland, mit:

„Mich dünkt, der wesentliche Punkt sey nicht sowohl die Kartoffeln mehrere Jahre zu erhalten, als es so einzurichten, daß eine Erndte so weit hinreicht, bis die andere reif wird.“

(Es ist auch überflüssig, sie länger erhalten zu wollen, denn die Kartoffelerndte fällt niemals ganz schlecht aus, da sie in der Erde stecken, und schon dadurch vor allen Beschädigungen, denen das Getraide ausgesetzt ist, sicher sind. Die einzigen Feinde, die ihnen schaden können, sind: 1) eine zu anhaltende Trockne, wodurch die Knollen verhindert werden, sich aufzuthun und stark zu werden; 2) die Puppe des Maikäfers und einiger andern mit Flügeldecken versehenen Insekten, welche ihre innere Substanz zernagen.) „Dies thun die holländischen Landwirthe mit gutem Erfolg. Den Winter über sorgen sie hauptsächlich dafür, daß ihr Vorrath nicht gefriere.“

(Die Holländer benutzen sogar die gefrorenen Kartoffeln, indem sie dieselben in kaltem Wasser aufthauen lassen; sie müssen aber sogleich verzehrt werden, denn wenn man das natürliche Aufthauen abwartet; so folgt unausbleiblich die Fäulniß darauf.)

Ich will hier eine Verfahrensart mittheilen, die mir ein glaubwürdiger Mann erzählt, der den Besuch selbst mit angesehen hat. Man läßt die Kartoffeln frieren, und bringt sie unter eine Kelter, wodurch ein großer Theil des schleimigten und zuckerartigen Stoffs, den der Frost abgewaschen hat, herausgedrückt wird, und den man nachher noch besser auszieht, indem man eine Menge Wasser auf das Mark gießt, und es nachher aufs neue mit Gewalt auspresst und an der Luft trocknen läßt.

Die Ausführung dieser Methode wäre vorzüglich in Ländern, wo bereits Wein- oder Obstmostpressen vorhanden sind, und sie hat den Vortheil, daß das Salzmehl gewissermaßen in dem säßrigen Theil eingeschüllt bleibt. Man könnte noch einige andere Regeln hinzufügen, z. B. daß man die Schicht des Markes nicht zu dick auftrage, damit die Wirkung der Presse stärker und gleichförmiger würde, und daß man das Mark in dünne Scheiben zerschneide, damit es desto schneller und besser trockne.

„Ein guter reinlicher Keller ist für diejenigen hinreichend, die während dem Frost sollen verzehrt werden; der Ueberrest wird vor allen Zufällen dadurch geschützt, daß man ihn in eine Erde vergräbt, wo er vor allem Wasser gesichert ist. Den Boden dieser Grube bestreut man mit Stroh oder durren Blättern, und schneidet sie zu weilen durch mehrere ähnliche Schichten Stroh oder Blätter: zuletzt bedeckt man sie wieder oben mit Stroh oder Blättern, über welche man eine dicke Erdlage wirft, die der Frost nicht durchdringen kann.“

„Im Anfang des Frühlings nimmt man die vergrabenen Kartoffeln aus der Grube heraus, und muß sie nun mit größerer Sorgfalt behandeln. Durch das Uebereinanderhäufen würde eine Gährung entstehen, welche das Keimen befördern könnte, man muß sie daher, so wie das Getraide, oft umwenden, und zugleich die Schößlinge, die überall heraustrreiben, sorgfältig abbrechen.“

„Die Holländer wissen sehr wohl, daß jeder solcher Auswuchs eine Erweichung in der Frucht verursacht, welche alsdann nicht gut zu essen ist, aber sie haben auch beobachtet, daß sie, wenn man diese Auswüchse abbricht, wieder fest wird, und nichts von ihren guten Eigenschaften verliert.“

„Mit solchen einfachen Hülfsmitteln erwarten sie die erste Kartoffelerndte, welche in den Monat Julius fällt. Diese aber ist ihrer Meinung nach gar nicht aufzubewahren, es sey nun, daß die Wurzeln noch nicht stark genug, und daher der Fäulniß mehr unterworfen sind, oder daß man die von der vorigen Erndte aufbewahrten, lieber ist.“

Nach einem Aufsatz im Cultivateur ist es nicht einmal nöthig, sich so viele Mühe damit zu geben. Hier ist der Auszug davon.

„Die meisten derjenigen, denen man Mittel zur Erhaltung der Kartoffeln vorschlägt, sehen einen Zeitverlust dabei, und werden abgeschreckt. Man schlage ihnen also das einfachste Mittel unter allen vor, daß sie nemlich die Kartoffeln auf einen trocknen Boden, der Sonne und der Luft ausgesetzt, legen sollen; sie verlieren dadurch einen Theil ihres Vegetationswassers, ihre Haut wird runzlicht, und so legt man sie dann auf den Boden, wo sie sich gut erhalten.“

„Mit

„Alle diejenigen, die sich seit länger Zeit mit dem Kartoffelbau abgegeben, geben zu, daß, wenn sie beim Säen einige in die Furchen fallen lassen, die daselbst liegen bleiben, sie sich runzeln und lange gut erhalten. Wenn also die Oberfläche dieser Frucht eingetrocknet wird, so ist man gewiß, daß sie sich auf einem Boden bis zur neuen Erndte erhalten werden.“

Ein anderer unser Korrespondenten gibt eine neue Methode an, wodurch sie zwar verändert, aber unter einer bequemen und angenehmen Form erhalten werden. Man wäscht und schält sie, schneidet sie in Scheiben und bringt sie in den Ofen, der so geheizt wird, daß sie zugleich ausgetrocknet und gebraten werden. Sind sie vorher in Wasser oder in Wasserdampf gebracht worden, so gelingt dies nur desto besser. Der Kartoffel wird dadurch in eine gelbe, hornartige, durchsichtige und sehr schmackhafte Substanz verkehrt, die man dem italienischen Teizge, Macaronis und dergleichen vergleichen kann, welche sich im Wasser erweichen, aber nicht auflösen lassen.

Die Kartoffeln verlieren durch diese Behandlung etwas weniger, als ein Drittel ihres ersten Gewichts, aber nichts von ihrer nährenden Substanz, und werden dadurch leichter von einem Ort zum andern zu transportiren.

§. 6.

Von der Bereitung des Kartoffelmehls.

Will man Mehl aus Kartoffeln erhalten, so wählt man diejenigen dazu, die weißgelblich sind, ohne rothe Streifen. Ich habe mich wenigstens dieser Gattung zu meinen Versuchen bedient und glaube wohl, daß man auch die andern dazu anwenden kann, aber das Mehl, so man aus erstern erhält, wird schöner ausfallen.

Wenn man eine große Quantität Mehl auf einmal bereiten will, so nimmt man Fässer und steinerne Tröge und Kübel dazu; will man aber nur eine kleine Menge, so bedient man sich steinerne oder irdene Gefäße.

Man kann dies auf dreierlei Art verrichten:

- 1) Indem man die Kartoffeln schält.
- 2) Indem man sie schält und in Scheiben schneidet, und
- 3) indem man sie ganz läßt.

Alle drei Methoden sind mir gleich gut gelungen, doch habe ich die erste und letzte nur im kleinen veranstaltet. Ich bemerke hierbei, daß, wenn man diese Kartoffeln im Wasser weicht, ohne sie zu schälen oder zu zerschneiden, man sich dadurch eine doppelte Arbeit erspart; und dadurch der Theil, den man mit der Schale wegnehmen mußte, erhalten wird.

Weicht man hingegen die Kartoffeln ganz, so müssen sie durchaus unter die Presse kommen, oder in Tüchern ausgebrückt werden, weil sie sonst nicht schnell genug trocknen und also faulen würden. Die ganzen müssen auch länger weichen; ich ließ sie z. B. einen Monat im Wasser, wenn aber die Menge groß ist, so wird weniger Zeit dazu erfordert, denn die Gährung wird alsdann beschleunigt. Wenn die Kartoffeln anfangen weich und an allen Theilen unter dem Finger biegsam zu werden, so nimmt man sie heraus; sie liefern alsdenn ein Mehl, welches noch mit der Haut vermischt ist, die man durch ein Sieb absondert.

Bevor man nun die Kartoffeln einweicht, muß man sie waschen, zu dem Ende legt man sie einige Augenblicke ins Wasser, arbeitet sie mit einem Besen darinnen herum, gießt das Wasser weg und frisches drüber, und fährt so fort, bis das Wasser ganz hell abgeht.

Ich will nun die zweite Methode, als die einzige, die ich im Großen unternommen, beschreiben, und mit welcher ich rathe anzufangen, bevor man die beiden andern versucht.

Die

Die Kartoffeln werden geschält, in Scheiben von der Dicke eines Thalers geschnitten, und so nach und nach ins Wasser geworfen. Sobald sie geschält und geschnitten sind, darf man sie nicht an freier Luft liegen lassen, denn sie nehmen dadurch eine graulichte Farbe an, die sich dem Mehle mittheilt.

Sind die Kartoffeln so vorbereitet, so legt man sie in das dazu bestimmte Gefäß, welches nur bis zur Hälfte damit angefüllt wird, dann wird es bis oben mit Wasser angefüllt. Die 2 bis 3 ersten Tage lang gießt man täglich zweimal frisches Wasser darüber; die folgenden kann man sich die Mühe sparen, bemerkt man aber einen Art Schaum auf dem Wasser, oder dünsten die Kartoffeln einen säuerlichen Geruch aus, so muß das Wasser binnen 24 Stunden zweimal verändert werden.

Das Einweichen oder Beizen dauert sechs bis zehn Tage, je nach der Temperatur des Orts, wo sie stehen, oder nach der Menge des Wassers, worin man sie weicht, oder endlich je nachdem man das Wasser mehr oder weniger erneuert. Das sichere Anzeigen des Augenblicks, wo man die Kartoffeln aus dem Wasser herausnehmen muß, ist, wenn man sie zwischen den Fingern reibt, und fühlt, daß ihr äußerlicher Theil anfängt zu zergehen, und breiartig zu werden.

Man könnte sie doch noch mehrere Tage fortweichen lassen, ohne daß sie dadurch verdorben würden, wenn man nur das Wasser zwei bis dreimal im Tage erneuert. Sie können alsdenn sogar einen etwas unangenehmen Geruch annehmen, ohne daß deswegen das daraus erhaltene Mehl einen schlechten Geschmack erhält.

Diese Bemerkung ist wichtig, weil Leute, die eine große Menge Mehl auf einmal bereiten wollen, vielleicht nicht Zeit genug haben, an einem Tage alle Kartoffeln aus dem Wasser zu nehmen.

Um das Wasser zu erneuern, wird einen Zoll hoch über dem Boden des Gefäßes ein Hahn oder Loch angebracht; dies ist nothwendig, weil sonst das Wasser im Abfließen einen Theil des Sahmehls, das sich von den Kartoffeln losmacht, mit sich fortzuschwemmen würde. Ist hingegen die Oefnung einen Zoll hoch angebracht, so setzt sich das Sahmehl zu Boden, und nichts geht verloren. Inwendig vor die Oefnung des Hahns legt man etwas Stroh, damit sie nicht verstopft werde.

Wenn der Augenblick, die Kartoffeln aus dem Wasser zu nehmen, gekommen ist, so bringt man sie sogleich unter die Presse, um das Wasser, so noch darinn enthalten ist, herauszudrücken, zu welchem Ende man sich auch starker leinener Säcke bedienen kann. Wenn sie aus der Presse kommen, werden sie auf großen Tüchern oder grauem Papier gleich ausgebreitet, und der Luft oder der Sonne angesetzt. Bei Regentwetter bringt man sie auf einen Boden, oder in ein Zimmer, wo man einen Luftzug veranstaltet. Man kann sie auch auf Horden legen, und im Backofen trocknen lassen, wenn das Brod herausgenommen, und die Hitze nicht mehr zu stark ist, denn sonst würden sie, statt mehlicht und zerreiblich zu werden, sich verhärten, durchsichtig und hornartig. Sie sind jedoch auch in diesem Falle nicht verdorben, und können in der Küche gebraucht werden; wenn man sie in lauwarmen Wasser weicht und kocht, so lassen sie sich gleich den frischen Kartoffeln auf mancherlei Art zubereiten.

Leute, die keine Presse haben, thun wohl, wenn sie dieselben in Tüchern ausdrücken, sie trocknen alsdann desto schneller, und je schneller dies geschieht, desto schöner fällt das Mehl aus; je langsamer hingegen es vor sich geht, desto eher nehmen die Kartoffeln eine graulichte Farbe an, und werden schimmlicht, deswegen darf man sie nicht zu sehr übereinander häufen, sondern sie so viel möglich gleich ausbreiten.

Wenn sie vollkommen getrocknet sind, so sind sie unter dem Finger zerreiblich, und können alsdann auf einer Mühle oder in einem Mörsel zu Mehl zerquetscht werden. Nachdem sie fein zerquetscht oder zerstoßen, werden sie durch ein Sieb geschlagen, und was nicht durchgeht, noch einmal im Mörsel zerstoßen.

Man wird bemerkt haben, daß diese Methode, die Kartoffeln in Mehl zu verwandeln, sehr einfach ist, wenig Handarbeit erfordert, und im Großen so leicht als im Kleinen bereitet werden kan. Die ganze dazu nöthige Zurüstung besteht in einigen Gefäßen, je nach der Menge des Mehls, die man bereiten will. Die Handarbeit besteht blos in dem Schälen und Zuschneiden der Kartoffeln, wenn man nemlich diese Methode befolgen will; es ist aber, wie schon gesagt, vortheilhafter, sie ganz zu lassen, und dann darf man sie nur abwaschen, und das Wasser öfters erneuern. Diese letztere Arbeit ist auch nicht beschwerlich, und würde noch mehr erleichtert, wenn man einen Bach oder ein fließendes Wasser bei der Hand hätte, aus welchem man solches in die Gefäße könnte laufen lassen.

Die

Die Trocknung und Mehlbereitung sind weder mühsam noch kostspielig.

Man sieht nämlich aus der ganzen Vorschrift, daß es blos darauf ankomme, durch das Einweichen die Bestandtheile der Kartoffel zu zertheilen und zu trennen, und vermittlest des Wassers die extractive Substanz wegzunehmen, die durch ihre Verbindung mit der Luft dem Mehl einen herben Geschmack und eine unangenehme Farbe geben würde.

Diese Behandlungsart hat einen großen Vorzug vor derjenigen, die man anwendet, um das Sahmehl zu erhalten; die Handarbeit ist weit weniger beträchtlich, die nöthigen Gefäße weniger kostbar, und der Gewinn größer, weil man mit aller Sorgfalt höchstens nur 6 Loth Sahmehl aus einem Pfund Kartoffeln heraus bringt; während man nach meiner Methode beinahe zwei und dreiviertel Pfund Mehl aus 10 Pfund Kartoffeln erhält. Aus 53 Pfund Kartoffeln, die ich weichen ließ, erhielt ich 14 Pfund 12 Loth Mehl, weil alle nährenden Theile erhalten werden, und blos das Verbindungswasser abgeht.

Um nun Wasser oder Milchbrei zu bereiten, wird sehr wenig von diesem Mehl erfordert, denn es ist an Güte dem Weizenmehl vollkommen gleich, und kann zu andern ähnlichen Speisen gebraucht werden. Man bereitet Kuchen und Suppen mit Butter oder Fleischbrühe daraus; es ersetzt in vielen Fällen das Sahmehl verschiedener Pflanzen, und vielleicht auch den Salep, den wir so theuer bezahlen müssen. Die Aerzte können es in der Schwindsucht verordnen, so wie auch den Genesenden und andern Personen, deren Magen keine feste Nahrung vertragen kann. Endlich liefert es auch einen feinen und sehr starken Wein und Schlichte für die Leinweber. Die Kartoffeln, die im Ofen gebacken worden, können, wie gesagt, auf mehrere Art bereitet werden; zerstoßt man sie zu kleinen Körnern, so können sie als Reis bereitet und gegessen werden; feiner zermalmt dienen sie statt der Erübe.

Das hier mitgetheilte Verfahren scheint mir einen Vorzug zu haben, der die Aufmerksamkeit des Publikums verdient. Es werden dadurch eine ungeheure Menge Kartoffeln erhalten, die jeder strenge Winter der Nahrung des Volks entzieht.

Hat man gefrorne Kartoffeln, so legt man sie in Wasser, um sie aufthauen zu lassen; dann schält und zerschneidet man sie, legt sie in frisches Wasser, um sie zu erweichen, und befolgt im übrigen die oben gegebenen Vorschriften. Das dadurch erhaltene Mehl ist eben so gut, als dasjenige der nicht gefrorenen Kartoffeln. Ich habe diesen Versuch nur im kleinen angestellt, und ob ich gleich die Produkte in Hinsicht auf die Menge nicht verglichen habe, so müssen sie dieselben seyn. Es ist auch sehr wahrscheinlich, daß Kartoffeln, die schon gekeimt haben, ein eben so schönes und weichliches Mehl liefern werden.

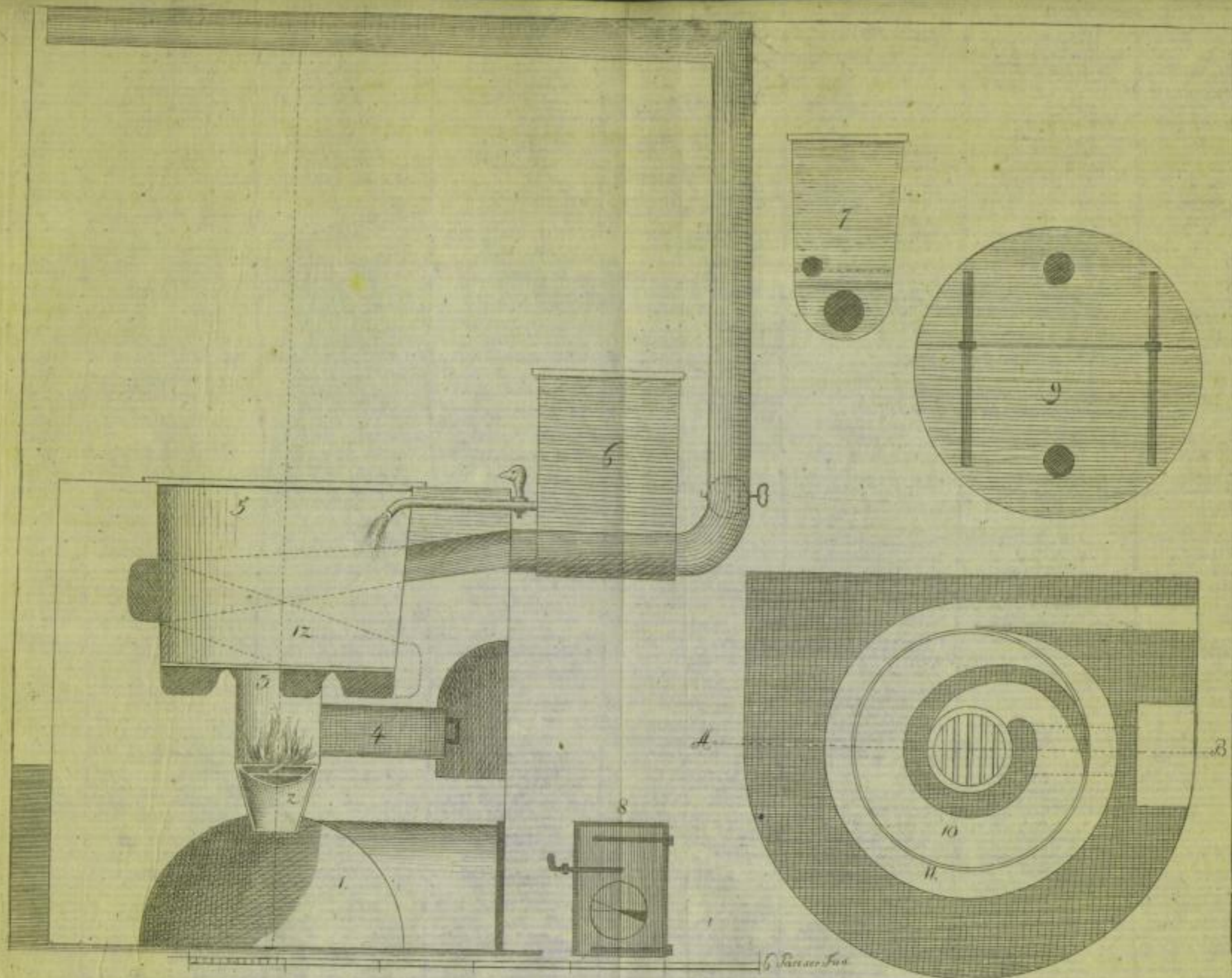
§. 7.

Von der Erhaltung der Kartoffeln von einer Erndte zur andern.

Da ich von den Vortheilen, welche die Menschen von den Kartoffeln ziehen können, fest überzeugt bin, so habe ich mehrere Versuche angestellt, deren Zweck war, dies Knollengewächs von einer Erndte zur andern frisch und gesund zu erhalten. Da ich dies beinahe für unmöglich hielt, so bemühet ich mich, die Kartoffeln wenigstens in einem Zustande der Trockenheit zu erhalten, wo sie eine gesunde und angenehme Nahrung liefern können; dies glaube ich durch die Verfahrensart erreicht zu haben, die hier oben mitgetheilt worden. Sie besteht in der Einweichung, Trocknung und Mehlbereitung, welche drei Arbeiten leicht, nicht kostspielig, und wodurch blos der wäsrigte Theil der Kartoffeln verloren geht.

Damit nicht zufrieden, forschte ich nach einem Mittel, wie man die Kartoffeln mit denselben Eigenschaften erhalten könne, die sie in dem Augenblick besitzen, wo sie aus der Erde kommen, und glaube meinen Zweck erreicht zu haben.

Den





Den 20. Febr. ließ ich in einem Garten ein 4 Schuh tiefes Loch graben, und einen Korb voll Kartoffeln hinein werfen, bedeckte sie dann mit Erde, und ließ sie liegen bis zum 6. August. Bei Eröffnung der Grube fand ich meine Kartoffeln vollkommen gut erhalten, fest und so frisch, als wenn sie eben geerntet worden wären; nur wenige hatten keine Keime, alle übrigen aber hatten welche getrieben, worunter die längsten nicht über 5 Zoll lang waren.

Dies Keimen hat nicht den geringsten Einfluß auf die Qualität der Kartoffeln gehabt, ich gab sie mehreren Personen, und unter andern dem Bürger Parmentier zu kosten, man fand sie eben so schmackhaft, wie die, welche man im Herbst aus der Erde nimmt. Bemerkungswerth ist, daß die, welche hervorproßten, mehrentheils Knollen anstatt Schößlingen getrieben hatten. Es ist wahrscheinlich, daß, wenn man sie tiefer in die Erde eingräbe, sie gar nicht keimen würden; übrigens ist dies Keimen sehr gleichgültig, indem die, so gekeimt haben, eben so gut sind, als andere.

Um die verschiedenen Grade des Keimens der Kartoffeln zu entdecken, ließ ich eine 3 Schuh lange Furche in die Erde ziehen, welche mit einer Tiefe von einem halben Zoll anfang, und mit 2 Schuh endigte. Die am wenigsten bedeckten Kartoffeln haben am ersten getrieben, die aber, so anderthalb bis 2 Schuh tief in der Erde lagen, trieben 14 Tage später und weit schwächer als die andern. Ich werde in der Folge diesen Versuch wiederholen, um zu erforschen, welches Ziel das Keimen, es sey unter oder oberhalb der Erde, erreichen kann.

Ich that endlich Kartoffeln in ein hermetisch versiegeltes Glas, das ich in einem Zimmer aufbewahrte. Die Kartoffeln keimten gar nicht, wurden aber sauer und nicht gut zum Essen.

Diesen Erfahrungen zufolge scheint zur Erhaltung der Kartoffeln nichts besser, als die Abhaltung der äußern Luft, und wenn man sie an einen Ort bringt, dessen Temperatur und Feuchtigkeit immer gleich ist; widrigenfalls werden die Kartoffeln zu stark keimen oder eine innere Zerlegung leiden, die deren Eigenschaften verschlimmert.

Technik B 115

3284.

12. Dez. 1988

