

W il das Gesinde über nichts leichter unzufrieden wird und murret, als über eine Aenderung in diesem Artikel. Man kann die gewöhnliche Speisung nicht besser erforschen, als durch Beobachtung der Haushälterin oder Köchin, die solche zubereitet, und einiger Leute von dem Gesinde selbst, die solche genießen.

## S. 46.

Die ganze Kost bestehet in Brodt, Fleisch, Zugemüse, Butter und Käse, und in dem Getränke.

## S. 47.

Wie vorangeführt ist, hat man zwar eine gewisse Consumtion in diesen Artikeln angenommen, die man zur Beköstigung für hinlänglich hält. Als auf einen Knecht 10 Berliner Scheffel, auf einen Jungen 8 Berliner Scheffel an Brodtkorn. Auf eine Person ein halbes fettes Schwein, und ein Merz-Schaaf, außer etwas an Ochsen- oder Kuhfleisch, als eine Viertel-Kuh, und so weiter mit mehrern Lebensmitteln. Dieses ist aber in der That trüglich. Denn in den mehrsten Wirthschaften wird dem Gesinde eine gewisse Quantität Brodt nach dem Gewichte gegeben, und die passet nicht jederzeit mit der angenommenen Scheffelzahl, weil das Korn schwerer und leichter im Gewichte seyn kann, vorzüglich wenn es mit andern Früchten, als Bohnen und Gersten vermischt wird. Dieses muß also nach dem Dertlichen erforscht werden. Eben so ist es mit dem Fleische. An gewissen bestimmten Tagen in der Woche bekommt eine jede Person ein halbes Pfund Fleisch. Das zur Fleisch-Consumtion gerechnete Stück hält aber nicht immer das Gewicht, daß die ganze Quantität heraus kommt. Es wird auch wohl eine andere Speise, die dem Fleische gleich geachtet wird, statt Fleisches gegeben. Auch dieses macht einen Unterschied.

## S. 48.

So mühsam also auch die Arbeit ist: so ist es doch am sichersten, die ganze Speisung zu untersuchen, und die Zuthaten dazu zu berechnen. Das Brodt kann man auf Scheffel reduciren, wenn man das Gewicht eines Scheffels und die Quantität Mehls, welches nach dem gewöhnlichen Abgange an Staubmehl daraus erfolgt, nach der Güte der dasigen Früchte erforscht, und ausfindig macht, wie viel Pfund Brodt daraus gebacken werden. Das Fleisch läßt sich nach der Quantität, die bey jeder Mahlzeit gegeben wird, aus der Anzahl aller Fleischtage berechnen, und nach dem Werthe, den man bey dem Merzviehe im Anschlage angenommen hat, der Preis jedes Pfundes bestimmen. Zum Beyspiel ein Merzschaf  
ist