

Küche für Arme und Kranke.

I.

Für Arme.

783. Rumsford'sche Suppe.

Man nehme doppelt so viel Wasser, als man Suppe zu haben wünscht, 1 Pfd. aus den Schoten genommener Erbsen, drei Mohrrüben und Kohlrabi oder mehr, wenn sie nicht groß sind, und stelle dies eine Nacht, langsam kochend, auf ein mäßiges Feuer; am nächsten Morgen gieße man es durch, füge $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis, Pfeffer, Salz, Sellerie und sonstige Suppengemüse hinzu. Man lasse es langsam auf schwachem Feuer kochen, bis Alles völlig weich ist. Hat man einige Hammelköpfe und frische Knochen, auch Hammelfüße, kann man sie zu billigem Preise kaufen, so wird die Suppe nahrhafter und besser.

784. Eine Suppe für Arme.

1 Pfd. Rindfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis oder Graupen, zwei Zwiebeln, fünf Kohlrabi's, Pfeffer und Salz; man stelle Alles in 5 Quart Wasser auf's Feuer; wenn es eine Stunde gekocht hat, nehme man das Rindfleisch heraus, schneide es in kleine Stücke, füge einige Kartoffeln hinzu und koche es noch eine Stunde. Man verdicke die