

## Rumfordsche Suppe Originalrezept – Übersetzung

Für eine Familie von 7 Personen wird auf einen Tag zur Suppe gebraucht:

|                                     |      |         |
|-------------------------------------|------|---------|
| Gersten und Erbsen jedes            |      | 22 Loth |
| Kartoffeln, (Erdbirn)               | 2 Pf | 10 Loth |
| Schwein = Fleisch                   |      | 8 Loth  |
| Salz, wenn es nicht sehr scharf ist |      | 6 Loth  |
| Bier (Nicht Wein:) Essig            |      | 10 Loth |
| Wasser 6 bis 7 Quart oder 10 Pf     |      |         |

Die Zubereitungsart dieser Suppe ist folgende: Abends vorher werden die Erbsen und Gerste in einen Bodenhafen oder Topf gethan, und das Wasser darauf gegossen, damit sie weichen. 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 muss mit einem darauf passenden Deckel, so fest als möglich, zugedeckt werden. Alsdann richte man die Kohlen in eine Ecke des Herdes, und sieht immer darauf, dass das Feuer nicht neben herum, sondern gerade unter den Bodenhafen kommt; auch, wenn es einmal im Kochen ist, darf das Feuer nicht mehr stark sein, sondern man muss nur ein wenig nachschüren. Ein flacher Topf, wenn er gut schliess, erfordert weniger Feuerung, als ein tiefer von demselben Inhalte. Wenn die Gerste und Erbsen 2 und  $\frac{1}{2}$  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 Viertelstunde vor dem Anrichten giesst man den Essig dazu. Das Brod wird in kleine Würfel geschnitten und gedörst, oder in Fett geröstet, in die Schüssel gethan und die Suppe darüber angerichtet. Dies Dörren oder Rösten des Brods geschieht deswegen, damit es nicht weich, und das zur besseren Verdauung notwendige Kauen der Speise dadurch befördert werde.

Während des 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 nährender ist sie. Wer sie aber mehr suppenartig haben will, kann ein Zehntel mehr Wasser nehmen als vorgeschrieben ist. Wenn der Deckel zum Topfe gut schliesst werden von 1.5 Pfund 10 Loth nicht mehr als 1 Pfund 10 Loth verkocht, und 7 Personen, jede 2 Pfund von dieser Speise haben; Welches mehr ist, als sie verzehren können. Es ist vollkommen unnütz und bloss Verschwendung, noch überdem Brod dazu zu essen, da diese Speise Brod enthält und Ihrer Nahrhaftigkeit nichts hinzu gethan werden muss.