

Die Rumfordsche Suppe als Volksnahrungsmittel.

Gegenwärtig, wo die Preise der Lebensmittel ins Unererschwingliche gestiegen und die Vorräte knapp bemessen sind, dürfte der Vorschlag, die Rumfordsche Suppe wieder in Gebrauch zu bringen, von Nutzen sein, die vor ungefähr hundert Jahren wohl eine Million Menschen sättigte und den Namen ihres Schöpfers in eine goldene Gedächtnistafel im Tempel der Humanität einschrieb.

Benjamin Thompson Graf von Rumford, geboren den 26. März 1753 auf Rumford, einer kleinen Insel Nordamerikas, kam nach einer abenteuerlichen Jugendlaufbahn im Jahre 1788 nach Bayern, wo er

sich bei dem Kurfürsten Karl Theodor in Gunst setzte, in München ein Armeninstitut gründete und in den Hungerjahren 1792—1794 zuerst seine nährnde Suppe einführte, die dann in London 1798—1800 der entsehlchten aller Landplagen, der Hungersnot, Einhalt tat und in den großen Suppenhäusern in Millionen Portionen verabreicht wurde, und 1802 in Paris täglich 10,000 Personen speiste und gleichen Anwert in Hamburg und in der Schweiz fand.

Rumford, der auch auf andern Gebieten reformatorisch wirkte, so bei Stiftung eines Instituts in London, das in praktischen Fächern das Volk aufklären sollte, bei Neuerungen in der Beheizung, Anwendung der Physik auf die Kochkunst usw., starb in Auteuil den 27. August 1814.

In Wien, wo schon 1803 die Schriftstellerin Karoline Bichler, geb. Greiner, in einer Zehle: „Die Rumfordsche Suppe“ für dieselbe Propaganda machte, war lange kein Bedürfnis für dieses Volksnahrungsmittel, nur in den Notstandsjahren 1813, 1817 und 1818 kam sie zur Verteilung; erst als das Jahr 1847 Hunger und Arbeitslosigkeit brachte, schlug Bürgermeister Czajka, aufgefordert von dem Minister Franz Romeo Seligmann, vor, diese Suppe in großen Quantitäten herzustellen und unentgeltlich an die Notleidenden zu verteilen. Im April trat ein Komitee zusammen, dem Baron Doblhoff, Alexander Bach, Fabrikant Hornbostel, der Dichter Feuchtersleben u. a. angehörten, zur Gründung eines allgemeinen Hilfsvereines, und in der freiwilligen Arbeits- und Armenanstalt „Beim blauen Herrgott“ in der Alservorstadt wurden bis zum Aufhören der Not täglich 2000 Portionen ausgeteilt.

Die Herstellung dieser Suppe geschieht auf folgende Weise: In einem Kessel oder Fleischtopf läßt man Wasser und Perlgerste (gerollte Gerste) aufwallen, gibt dann Erbsen dazu und erhält durch ungefähr zwei Stunden ein sanftes Feuer. Dann fügt man geschälte Kartoffeln bei und rührt die Mischung fleißig um, damit die Kartoffeln sich auflösen und eine einzige Masse sich bildet, die dann gesalzen und mit Essig gesäuert wird. In möglichst kleinen Teilen kommen Stücke billiger Fleischgattungen, Speck oder Leber hinzu und endlich Gemüse, wie Steckrüben, gelbe Rüben, Pastinakwurzeln, Sauerkraut mit Zwiebeln untermischt. Dieser Mischung Konsistenz zu geben, kommt zum Schlusse Brot (am besten gebähtes) in würfelförmigen Stücken hinzu.

Diese Mischung, über deren Nährwert kein Zweifel ist, erweist sich auch schmackhaft und erfüllt so den Satz des Hippokrates: „Was dem Gaumen schmeckt, ist nahrhaft.“ Die Herstellung dieser Suppe, wenn sie billig kommen soll, erfordert ihre Erzeugung in großen Massen, und kommt man dem Bedürfnisse der jetzigen Zeit am besten entgegen, wenn, wie unsere Altvordern getan, die Reichen und Wohlhabenden, deren Pflicht es ist, das Los der ärmeren Klassen erträglich zu machen, eine Quantität von Abonnements auf Rumfordsche Suppen kaufen, um sie dann unter Arme, denen sie Unterstützung verschaffen wollen, zu verteilen.

Dr. F. S.