Graf von Rumford und seine Armensuppe : "Die wirkliche Kochung am Tage selbst hat sechs Stunden zu dauern"

Autor(en): **Gabathuler, Hansjakob**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Werdenberger Jahrbuch : Beiträge zu Geschichte und Kultur der Gemeinden Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams und Sennwald**

Band (Jahr): **21 (2008)**

PDF erstellt am: **30.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-893630

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

883890

Graf von Rumford und seine Armensuppe

«Die wirkliche Kochung am Tage selbst hat sechs Stunden zu dauern»

Hansjakob Gabathuler

Das Brot – neben dem Brei seit jeher das wichtigste Nahrungsmittel – hatte aus religiösen Gründen schon früh einen mystisch-geheimnisvollen Charakter. Nicht von ungefähr wurde Brot im Christentum zum Symbol für den Leib Christi. Meistens waren es deshalb die Klöster, die aufgrund frommer Stiftungen an Arme und Bettler Brot und Suppe austeilen liessen. Dass zur Suppe, die früher getrunken wurde, auch Brot gehört, dürfte kein Zufall sein, sondern mag auf die alte Bedeutung des Teilens von Speise und Trank oder auf andere Guttaten an bedürftigen Mitmenschen hinweisen. Dieses karitative Miteinanderteilen hat sich bis in unsere Tage erhalten; es gelangt noch heute in kirchlichen Kreisen etwa als «Suppentag» zur Durchführung.

Arme und Hungrige erhalten Brot und Kleider als Almosen; im Gegenzug haben sie für das Seelenheil der Spender zu beten. Gemälde von Hans Fries um 1506/07. Aus Baumann 2003

Almosen und Gebete

In den Glaubensvorstellungen des Mittelalters waren Reich und Arm wichtige Funktionen zugedacht: Der Reiche hatte das Almosen zu spenden, und der vielfach vom Bettel lebende Arme betete – sozusagen als Gegenleistung – für das Seelenheil des Spenders. Diesen Gebeten wurde eine ganz besondere Wirksamkeit zugeschrieben. Mit dem Aufstieg des Bürgertums aber gerieten alle Lebensformen, in denen nicht die Arbeit im Mittelpunkt stand, zunehmend in Verruf. Diese neue Wertschätzung der Berufsarbeit und ihre Tugenden wurden durch die Reformation noch zusätzlich verstärkt. Das Betteln wurde damit moralisch anrüchig und zum sozial unerwünschten und sündhaften Verhalten.

Der Anteil der armen oder an der Armutsgrenze lebenden Bevölkerung, der vom Bettel lebte, war im Mittelalter sehr hoch und blieb es bis ins 19. Jahrhundert. Armut war ein allgegenwärtiges Problem mit den unterschiedlichsten Ursachen: Bevölkerungswachstum, schwer kalkulierbaren Lebenshaltungskosten, ungünstigen klimatischen Bedingungen, gefolgt von Missernten und Teuerung, Kriegen und veränderten Wirtschaftsstrukturen, daneben aber auch persönlichen Schicksalsschlägen wie Unfällen und Krankheiten.

Als Arme wurden üblicherweise alle jene Personen aufgefasst, die weder über körperliche Kräfte, noch über soziale Macht verfügten und die damit auch in rechtlicher Hinsicht benachteiligt waren: alte Menschen, Kranke, Behinderte, vielfach Witwen und Waisen, oft Pilger, fremde Bettler, kriegsversehrte ehemalige Soldaten und Fahrende. Sie alle führten kein standesgemässes Leben. Zu dieser grossen Gruppe gehörten auch alle, die sich zwar in guten Zeiten knapp über dem Existenzminimum zu halten vermochten, in Mangelzeiten jedoch sofort in die Armut abglitten und ihr Dasein nur noch mit dem Bettel zu fristen vermochten. Der Anteil dieser untersten Schicht der Bevölkerung dürfte zwischen 10 und 30 Prozent gelegen haben, war aber stets starken Schwankungen unterworfen.

Die Armenfürsorge als traditionelle Aufgabe der Klöster war schon im Lauf des Mittelalters an ihre Grenzen gestossen, so dass neue Institutionen geschaffen werden mussten: Armen- und Siechenhäuser, Spitäler und bürgerliche Stiftungen. Die Armen wurden dabei in zwei Kategorien eingeteilt: in die unterstützungswürdigen Angehörigen der Bürgerschaft, die sogenannten «Hausarmen» einerseits, von denen aber ein gottgefälliges und von den Grundsätzen der Bibel geleitetes Leben erwartet wurde, um in den Genuss dieser Sozialleistungen zu gelangen; ande-

rerseits in die unterstützungsunwürdigen Fremden aus allen Teilen Europas, die jedoch zeitweise aus Mitleid in den Städten und Dörfern geduldet wurden.

Die Wartauer Spen und die Bettelfuhren

Krisen- und Hungerzeiten liessen jeweils die Zahl verarmter und bettelnd umherziehender Personen sprunghaft ansteigen. Befand sich eine Person in einer Notlage, versuchte sie wohl primär, die Situation durch den Rückgriff auf ihr eigenes soziales Netz zu überbrücken: Beziehungen in Familie, Verwandtschaft, Nachbarschaft und beruflichem Umfeld wurden ausgeschöpft. Wenn aber jemand durch die groben Maschen dieses Netzes gefallen war, mussten Leistungen der Obrigkeit oder der kirchlichen Fürsorgeeinrichtungen zum Tragen kommen. So entstanden im Lauf des 15. und 16. Jahrhunderts vielerorts – nicht nur in den Städten – verschiedene Institutionen, die sich der Bedürftigen annahmen. Schon im Mittelalter hatten Personen, die ein gewisses Vermögen besassen, durch letztwillige Verfügungen für ihr Seelenheil einen Teil ihrer Hinterlassenschaft den Kirchen, Klöstern oder andern wohltätigen Institutionen vermacht. Auch diese Spenden in Form von Immobilien, Naturalien, Bargeld oder Zinsen hatten an sich nicht grundsätzlich den Zweck, die Not von Bedürftigen zu lindern, sondern dienten ebenfalls in erster Linie dazu, dass sich die Beschenkten für die Rettung der Seele der verstorbenen Person mit Fürbitten bei Gott einsetzten. Nach der Glaubensspaltung hörten diese Spenden an die Kirchen vorab in den reformierten Gegenden auf, während aber die Fürsorgeeinrichtungen weiterhin bedacht wurden.

In der Kirchgemeinde Wartau bestand beispielsweise bereits seit dem Mittelalter ein Armengut als ein gemeinsames Sozialwerk aller Bewohner dieser Untertanengemeinde, die sogenannte *Spen*[1], die durch solche Vermächtnisse an Land oder Geld geäufnet worden war und sich dem Zugriff der regierenden Stände und ihrer Vögte – in früherer Zeit auch dem der verschiedenen Grafengeschlechter – entzog. Ein Spenvogt hatte die Vermögenswerte zu verwalten und die Kapitalien in Gültbriefen – der damaligen Form von Hypotheken – zu fünf Prozent Zins innerhalb und auch ausserhalb der Gemeinde anzulegen und die Grundstücke zu verpachten. Um 1760 belief sich dieses Spengut auf rund 2600 Gulden, 1785 bereits auf deren 4000. Aus den Erträgen bezahlte der Spenvogt Brot, Suppe und Almosen an die einheimischen, in geringerem Mass auch an die fremden Bedürftigen. Ebenso grosse Auslagen machten meistens die «Armen- oder Bettelfuhren» aus, worunter ein mit körperlich versehrten oder kranken Bettlern beladener Leiterwagen zu verstehen ist. Die Aufwendungen für eine solche Fuhre durch die Gemeinde Wartau von der Seveler zur Sarganser Grenze oder umgekehrt durfte der Spenvogt mit einem halben Gulden[2] in Rechnung stellen.[3]

Die Hauptanstrengungen bei der Bekämpfung dieses «überflüssigen Bettler- und Strolchengesindels», wie vor allem die fremden und unterstützungsunwürdigen Armen der Landstrasse bezeichnet wurden, richteten sich weit herum auf die Ausweisung des «fahrenden Volkes» über die eigenen Gemeindegrenzen hinaus. In erster Linie galt es, kranke und invalide Bettler so schnell wie möglich loszuwerden, auch alte Leute und Schwangere, weil vor allem bei diesen Gruppen die Gefahr bestand, dass sie der Dorf- oder Gemeinschaft für längere Zeit zur Last fallen könnten. Wer von diesem «Bettelgesindel» irgendwie imstande war, sich auf den eigenen Füssen oder mit Hilfe eines Stocks fortzubewegen, musste den Fuhrwerken mit den kaum gehfähigen Bettlern unmittelbar folgen. Solche Elendszüge sah man bis ins 19. Jahrhundert überall in jeder Jahreszeit auf den Landstrassen daherkommen und weiterziehen. In den Dörfern wurde Halt gemacht, die Spenvögte hielten Brot und Suppe bereit, aber man gönnte dem Bettelvolk keine längere Rast und schob es möglichst schnell der Nachbargemeinde zu. In den Abrechnungen der «Wartauer Spen» nahmen die Ausgaben für die Bettelfuhren bezeichnenderweise einen wichtigen Platz ein – zwischen 1760 und 1791 zählen wir jährlich 16 bis 80 Fuhren, im Hungerjahr 1772 sogar deren 108![4]

Abrechnung über Bettelfuhren im Wartauer Spenbuch

Jahr	*Fuhren*	*Kosten*	*Zehrung**
1760	80	40.–	20.42
1761	72	36.–	12.46
1764	23	11.18	3.5
1765	30	15.–	2.9
1769	17	8.30	14.51
1772	108	54.–	57.33
1775	30	15.–	11.2
1776	26	13.–	12.2
1780	27	13.30	10.2
1784	57	28.30	22.19
1786	44	22.–	28.39
1787	22	11.–	12.58
1789	20	10.–	12.12
1790	21	10.30	10.32
1791	16	8.–	13.57

Die genauen Angaben für das Jahr 1764 lauten: *«22 Fuhren à 30 X und eine ab dem Rhein.»* Dabei handelt es sich vermutlich um einen Bettlertransport vom Rheinfahr bei der Trüebbachmündung an die Seveler Grenze, der 18 Kreuzer kostete.

* In Gulden und Kreuzern. Zehrung ist die Verpflegung, mit der der Spenvogt die Bettler versorgte.

1 *Spen* von 'Spende', 'spenden'.

2 Der *Gulden*, abgekürzt *fl.* (lat. florin), war in vier *Batzen* (abgek. *Bz.*) zu 15 *Kreuzer* eingeteilt; ein Gulden entsprach damit 60 Kreuzern.

3 Nach Gabathuler 1989.

4 Nach Baumann 2003, S. 41f.

Beschreibung der rumfortischen ökonomischen Suppe.

Seit einiger Zeit wurde an vielen Orten zum Unterhalt der Armen ein Geköch zubereitet, das allgemein unter dem Namen: rumfortische Suppe, bekannt ist.

Hie und da wurde zwar von der Vorschrift des Grafen Rumfort abgewichen, theils weil die Kochkessel nicht nach seiner Methode eingerichtet waren, theils aber auch, weil man die Nothwendigkeit einsahe, dies Geköch so viel als möglich zu vereinfachen.

Hier folgt eine Beschreibung über die Zubereitung der sogenannten rumfortischen Suppe, so wie sie in der Stadt St. Gallen ausgetheilt wurde, und wozu keine besondern Kochkessel erfordert werden.

Ausschnitt aus dem «Kantonsblatt, erste Hälfte für das Jahr 1804»: «Kanzleydirektor» Zollikofer hat für das Rezept zur Herstellung der «rumfortischen Suppe» auf die Korrespondenz mit Marx Vetsch zurückgegriffen. StASG LFK 9.3

Suppenanstalten in Bayern

Die kriegerischen Auseinandersetzungen während der Napoleonischen Kriege an der Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert hatten auch unsere Gegend in wirtschaftlicher Hinsicht stark ausbluten lassen, so dass viele Menschen wieder gezwungen waren, allein durch den Bettel ihr Auskommen zu suchen. Seitens der Regierung des eben erst gegründeten Kantons St.Gallen wurden deshalb grosse Anstrengungen unternommen, den Bedürftigen auf möglichst billige Weise unter die Arme zu greifen. Die Bestrebungen in Bayern, wo im ausgehenden 18. Jahrhundert dem in den unteren Bevölkerungsschichten grassierenden Hunger durch Suppenanstalten Herr zu werden versucht wurde, waren bald auch in St.Gallen bekannt geworden. Der Fürsprecher und Protagonist dieser Anstalten in München war ein Amerikaner: Benjamin Thompson, Graf von Rumford, Naturwissenschaftler und ranghoher Militär. Mit der Abgabe von Suppe an Scharen Hungriger hatte er für jenes Aufsehen gesorgt, das bald in weite Gebiete Westeuropas ausstrahlen sollte.

Bitte an Marx Vetsch

Am 3. September 1803 gelangte Kanzleidirektor Zollikofer in einem Schreiben im Namen der St.Galler Kantonsregierung an den Friedensrichter des Kreises Grabs, Marx Vetsch, mit der Bitte um Zustellung eines Rezeptes für die Herstellung dieser Rumfordschen Suppe. *«Jch möchte einen Aufsatz in das Cantonsblatt*[5] *einrücken über die Rumfortische Suppe; Sie würden mich verpflichten, wenn Sie mir die erforderlichen Jdeen oder den Aufsatz selbst hiezu lieferten; ganz besonders»*, heisst es im Protokollbuch des Kleinen Rates weiter, *«wünschte ich auch das Recept dazu einzurücken; geben Sie mir gefälligst aus Jhren Erfahrungen den erforderlichen Aufschluss.»* Sein Zweck sei kein anderer, als die Wünsche der Regierung um Abstellung des grassierenden Gassenbettels *«zu befördern»*.[6]

Friedensrichter Marx Vetsch liess sich in dieser Sache drei Monate Zeit, dann schrieb er am *«3tXbj 1803»* – am 3. Dezember – betreffend der *«Romfortischen Suppe»* an *«Kanzleÿ Direktor Zollikoffer»* die folgende Antwort: *«Wenn man die Erfahrungen die in so vielen Ländern, Städten und in einigen Kantonen der Schweitz über die Bereitung der Romfortischen Suppen gemacht hat, womit eine Menge Dürftige auf eine wohlfeile und der Gesundheit vortheilhafte Weise genährt worden in betrachtung zieht: so ist es allerdings wichtig in einem Augenblick, wo so viele Dürftige dem Bettel ergeben, Recepte von dieser gesunden und nahrhaften Suppe öffentlich bekannt zu machen. Jch entspreche also Jhrem Wunsch mit freüden und theile Jhnen hiemit 3 der bewehrtesten Recepte aus der grossen Samlung, die ich besitze, mit.*

Bestandtheile	*No 1*	*No 2*	*No 3*
Jede No. für 4 Personen	*Loth*[7]	*Loth*	*Loth*
Geschälte Erdapfel	*16*	*40*	*24*
geschälte Gersten	*6*	*8*	*6*
gelbe Rüben	*8*	*–*	*–*
welsche Bohnen	*6*	*8*	*6*
Brod	*6*	*–*	*6*
Weinessig	*–*	*–*	*4*
Wasser	*114*	*62*	*106*
Salz	*1*	*2*	*–*
Pfefer	*–*	*1 Gran*[8]	*–*

Sobald das aufwallen des Wassers anfängt werden die bestandtheile mit ausnahm von Salz Essig und Pfefer hie zugethan, die leztren kurz vor dem Abstellen. Das Kochen muss mit leichtem aufwallen 5 bies 6 Stunden dauern. Verlangen Sie mehrere Formeln so bien ich bereit.»

Ein «ökonomisches Geköch» zum Unterhalt der Armen

Im «Kantons-Blatt erste Hälfte für das Jahr 1804»[9] liess «Kanzleydirektor Zollikofer» den Beitrag über die «Beschreibung der rumfortischen ökonomischen Suppe» publizieren: *«Seit einiger Zeit wurde an vielen Orten zum Unterhalt der Armen ein Geköch zubereitet, das allgemein unter dem Namen: rumfortische Suppe, bekannt ist. Hie und da wurde zwar von der Vorschrift des Grafen Rumfort abgewichen, theils weil die Kochkessel nicht nach seiner Methode*

eingerichtet waren, theils aber auch, weil man die Nothwendigkeit einsahe, dies Geköch so viel als möglich zu vereinfachen.

Hier folgt eine Beschreibung über die Zubereitung der sogenannten rumfortischen Suppe, so wie sie in der Stadt St. Gallen ausgetheilt wurde, und wozu keine besondern Kochkessel erfordert werden.

Zur Nahrung für 50 Personen wurde gebraucht:

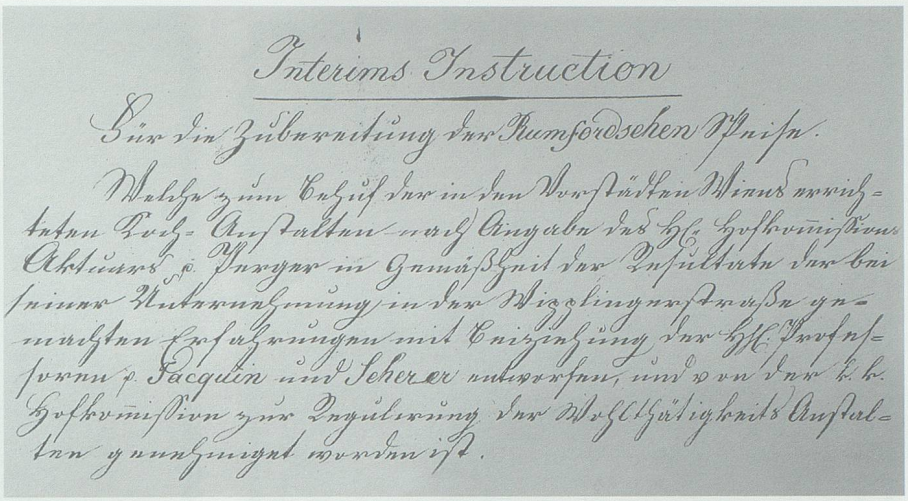
2	*Eimer Wasser.*
10	*Pfund Gersten.*
10	*– Erbsen.*
40	*– Erdäpfel.*
1½	*– Salz.*
9	*– Brod.*
1	*Maas Essig.*

Nach diesem Quantum, an welches man sich jedoch nicht so ängstlich zu binden hat, das Pfund Gerste zu 8 kr. das Pfund Erbsen zu 5 kr. das Pfund Erdäpfel zu 1 kr. das Pfund Salz zu 4 kr. das Pfund Brod zu 5 kr. und die Maas Essig zu 12 kr. gerechnet, kostet die Portion, welche einen Menschen vollkommen sätiget, jedoch die Mühe für das Zubereiten und den Holzbetrag nicht inbegriffen, 4⅝ kr.

Vorbereitung. Die Erdäpfel werden roh gewogen, hernach gebrühet, geschält und zerschnitten, die Erbsen aber über Nacht eingeweicht.

Kochmethode. Sobald das Wasser angeschüttet ist, thut man die Gerste hinein, lässt solche kochen, jedoch nur zum aufwallen, nachdeme sie einigemal aufgewallt ist, werden die Erbsen hinzugethan, dann lässt man beydes 2 Stunden lang fortwallen. Nach diesem mischt man die zerschnittenen Erdäpfel darunter und lässt sie noch eine Stunde fortwallen.

Man muss aber diese Suppe während dem Kochen wohl durcheinander rühren, damit sie nicht ansize oder anbrenne, sondern sich in einen gleichartigen Brey verwandle. Wenn sie so drey Stunde lang gekocht hat, so legt man das Salz und Brot hinein, rührt es noch einige Mal durcheinander und schöpft es in ein hölzernes Gefäss ab. Erst wenn die Suppe in das hölzerne Gefäss abgeschöpft ist, wird der Essig daran geschüttet, wo sie dann sogleich genossen werden kann.»



Jnterims Jnstruction

Für die Zubereitung der Rumfordschen Speise.

Welche zum Behuf der in den Vorstädten Wiens errichteten Koch-Anstalten nach Angabe des Hl. Hofkommissions Aktuars p. Perger in Gemäßheit der Resultate der bei seiner Unternehmung in der Wipplingerstrasse gemachten Erfahrungen mit Einbeziehung der HH. Professoren p. Jacquin und Scherer entworfen, und von der k.k. Hofkommission zur Regulierung der Wohlthätigkeits Anstalten genehmiget worden ist.

Die Einleitung der «Jnterims Jnstruction Für die Zubereitung der Rumfordschen Speise», die von «der k.k. Hofkommission zur Regulierung der Wohlthätigkeits Anstalten genehmiget» und der St.Galler Regierung zugestellt worden ist. Im Staatsarchiv St.Gallen

«Jnterims-Jnstruction» für die Zubereitung

Marx Vetsch war nicht die einzige Quelle, die damals von der St.Galler Regierung um Informationen über die berühmte Armenspeise angegangen worden war. Im Staatsarchiv St.Gallen werden mehrere Planskizzen *«Von dem Kochherd der Ruhmfortischen Suppe im Polizeÿ-Haus zu München»* sowie eine Sammlung von insgesamt 24 Rezepten samt *«Jnterims-Jnstruction»* aufbewahrt, die aus der österreichischen Hauptstadt stammen. Sie beruhen auf den Erfahrungen einer Armenanstalt im Zentrum von Wien[10] *«für die Zubereitung der Rumfordschen Speise, Welche zum Behuf der in den Vorstädten Wiens errichteten Koch-Anstalten nach Angabe des Hl. Hofkommissions-Aktuars Perger in Gemässheit der Resultate der bei seiner Unternehmung in der Wipplingerstrasse gemachten Erfahrungen mit Einbeziehung der [...] Professoren Jacquin und Scherer entworfen, und von der k.k. Hofkommission zur Regulierung der Wohlthätigkeits Anstalten genehmiget worden ist»*, wie der Titel der Schrift weit ausholend mitteilt.

Die gegenwärtige Vorschrift für die Bereitung der Rumfordschen Speise sei *«bis auf weitere Verordnung ohne alle Abänderung genau zu beobachten, selbst wenn dem einzelnen Unternehmer eine Abänderung von was immer für einer Art vortheilhafter scheinen sollte»*, so sei vorläufig *«die höhere Genehmigung einzuhalten, und zu dem Ende dem [...] Hofkommissions Aktuar Perger das Vorhaben anzuzeigen»*.

Auf Veranlassung der Hofkommission waren bei dem *«Prob-Ofen»* in der Wipplingerstrasse fortwährend Versuche durchgeführt worden, *«um ein einfacheres, weniger Zeit, Mühe, und Kosten forderndes Verfahren, bei der Zubereitung, und um den gehörigen Gebrauch neuer, den hiesigen Lokal-Verhältnissen angemessener Bestandtheile, Mischungen, und Abänderungen aufzufinden»*. Die für die Praxis anwendbaren Ergebnisse

5 Das *Cantonsblatt* war der Vorläufer des heutigen *Amtsblattes des Kantons St. Gallen.*

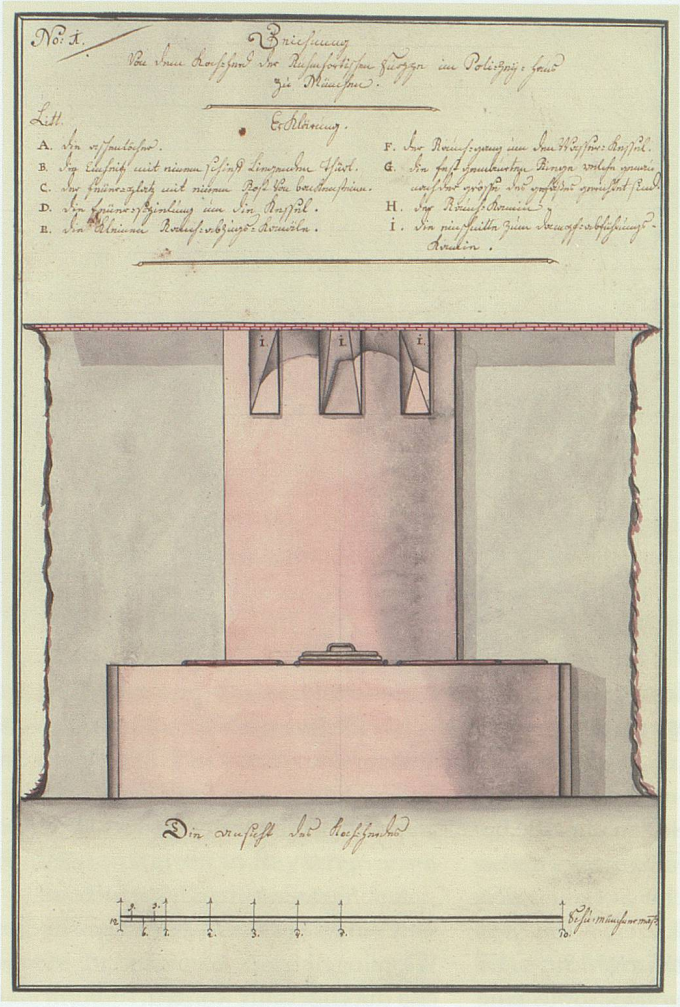
6 Kopiebuch über die Beschlüsse des Kleinen Rates (Regierungsrat) des 1803 geschaffenen neuen Kantons St.Gallen; im Staatsarchiv St.Gallen.

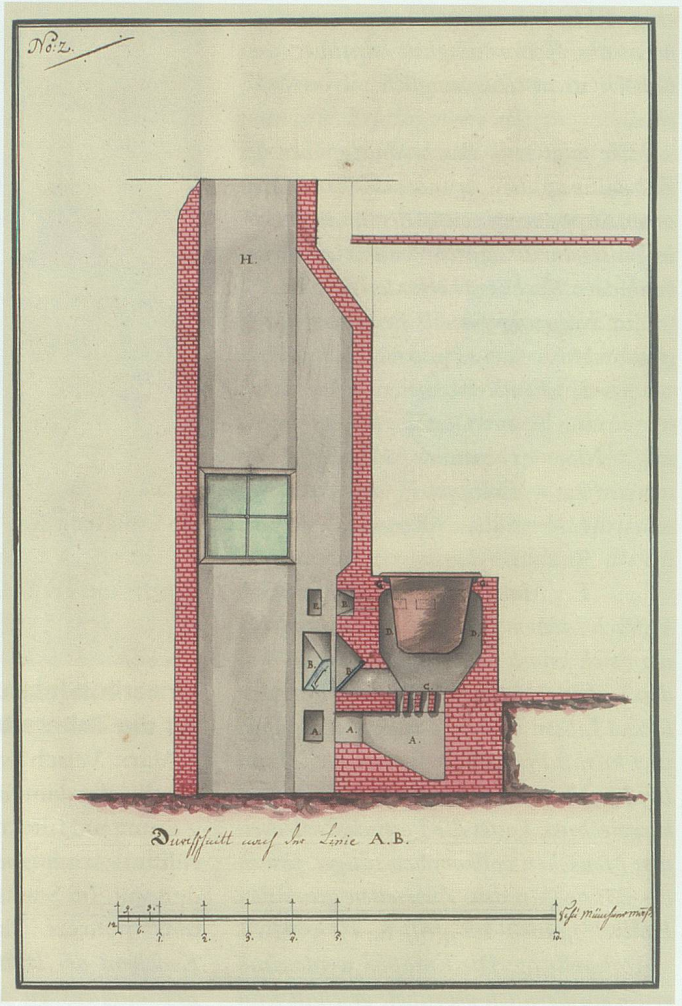
7 Ein *Loth/Lot* entsprach in den Deutschen Staaten um 1842 dem Gewicht von 17,5 Gramm (nach Wikipedia).

8 Ein *Gran* entspricht dem Gewicht von 73 Milligramm (nach Wikipedia).

9 StASG LFK 9.3, S. 38f.

10 Markus Kaiser vom Staatsarchiv St.Gallen hat den Verfasser auf diese Akten aufmerksam gemacht, wofür ihm bestens gedankt sei.





Die «Zeichnung Von dem Koch-Herd der Ruhmfortischen-Suppe im Polizeÿ-Haus zu München» zeigen die «Ansicht» und den «Durchschnitt» der Anlage. Zeichnung links: i) «die einschnitte zum Dampfabführungs-Kamin». Zeichnung rechts: A) «die aschenlöcher, B) «die einheitz mit einem Schief Liegenden Thürl», C) «der feüerplatz mit einem Rost von backensteinen», D) «die feüer-Spielung [der Feuerraum] um die Kessel», E) «die kleinen Rauchabzugskanäle» und H) «der Rauch-Kamin.» Originale im Staatsarchiv St.Gallen

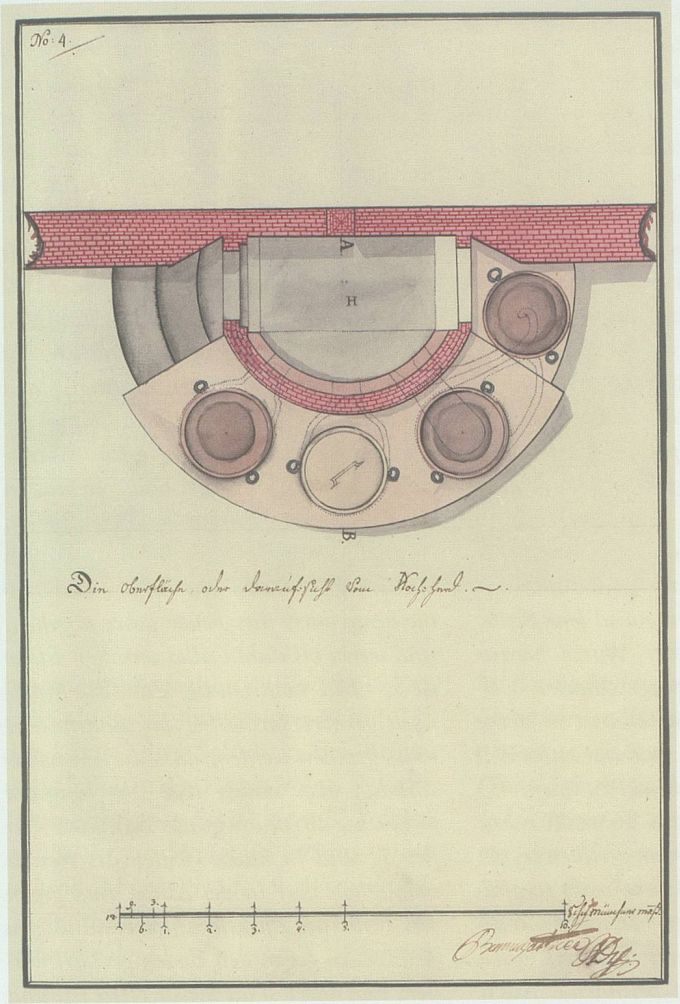
der Versuche über die Bestandteile der Speise selbst und deren Behandlung sowie über das Verfahren bei der Feuerung und beim Kochen wurden den verschiedenen Unternehmern von Suppenanstalten in Wiens Vorstädten sporadisch mitgeteilt, damit die Zubereitung der Speise optimiert werden konnte.

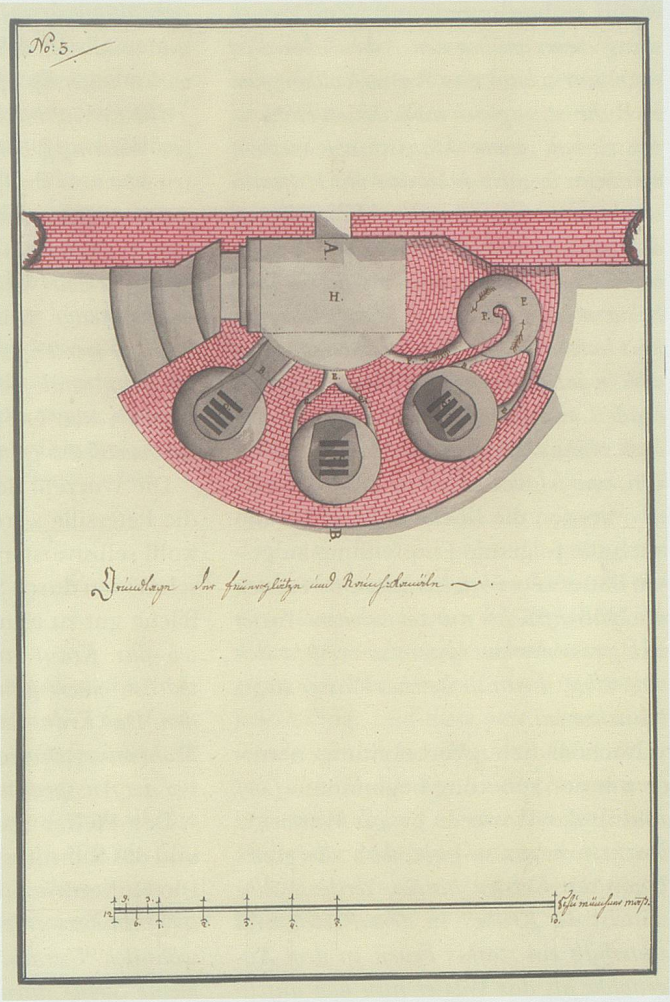
Von den Bestandtheilen der Speise

Das der St.Galler Regierung zugestellte Instruktionsschreiben umfasst eine Liste der Bestandteile, die *«unabweichlich für jede Zubereitung der Rumfordschen Armenspeise»* verwendet werden mussten:

«1. Wasser
2. Gerstengraupe, oder die sogenannte gerollte Gerste
3. Erdapfel
4. Entweder Erbsen oder Fisolen oder Linsen
5. Salz
6. An Fasttägen die in Fett geröstete Zwiebel[.] An Fleischtägen aber entweder blosses Fett, oder Fleisch, und zwar entweder Rindfleisch, oder Geselchtes Schweinfleisch oder Kudelfleke oder Rindeslungen, die insgemein das Ochsen-Beüschel genannt werden.
7. Entweder Essig, oder Pfeffer, eines von beiden aber muss der Gesundheit wegen jedes mal genommen werden.
8. Um der Speise einen bessern Geschmak zu geben, können noch in geringeren Quantitäten zu gesezt werden Petersilien [,] Gelbe Rüben, auch Knoblauch, lezterer aber in sehr geringer Quantität, und endlich in Fett geröstete Zwiebel ausser den Fasttägen, oder klein gehakte Ochsenleber.»

Die beigeschlossenen 24 Rezepte lehrten die Unternehmer der Suppenanstalten, *«in welchem Maasse diese Bestandtheile zur Speise zu nehmen sind, [...] deren jedes so eingerichtet ist, dass der Kessel mit der daraus bereiteten Speise beinahe ganz voll wird»*. Wollte man in kleineren Quantitäten kochen, so liess sich daraus das Verhältnis zwischen den ein-





Die ganze Herdanlage mit vier Kesseln hatte eine Länge von rund 10 «Schu münchner mass», was ungefähr drei heutigen Metern entspricht (1 Schuh = 1 Fuss = 29,185 cm). Zeichnung links: «Die Oberfläche, oder darauf-Sicht vom Koch-Herd.» Zeichnung rechts: «Grundlage der feüerplätze und Rauchkanäle.» Alle Pläne sind mit «Baumgartner […]» signiert. Originale im Staatsarchiv St.Gallen

zelnen Bestandteilen leicht berechnen. Eine weitere Beilage in den Rezepttabellen liefert auch die Berechnung der Kosten, die so erstellt ist, *«dass die Speise in der That selbst nach den gegenwärtigen Marktpreisen eher beträchtlich wohlfeiler, als theurer ausfällt»*.

Zur Behandlung der Bestandtheile, insbesondere der Erdäpfel

Bei der *«Behandlung»* werden neben der Vorbereitung *«der Bestandtheile»* und dem Vorkochen tags zuvor auch das eigentliche Kochen einbezogen und Hinweise auf die Hygiene gegeben, die nicht überall vorausgesetzt werden durfte: *«Wenn in dem Kessel schon gekocht worden, so muss die etwa übrig gebliebene Speise selbst auf der Stelle mit Wasser in so weit gereiniget werden, dass sich nichts von der anklebenden Speise verhärten kann. Sodann ist der Kessel etwas mit Wasser zu füllen, und das für den künftigen Tag nöthige Quantum von Erdäpfeln hineinzugeben; die Erdäpfel müssen vorher so viel als möglich von der Erde gereiniget werden, dieses geschieht am leichtesten durch das Schütteln in einem durchlöcherten Gefässe. Auf die Erdäpfel wird sodann so viel Wasser gegossen, dass selbes über die Seitenkanäle des Ofens […] reicht. Die Erdäpfel müssen nun so lange gesotten werden, bis sie jenen Grad der Weiche erreicht haben, welcher zum Schällen nothwendig ist, haben sie diesen Grad erreicht, so nimt man sie mit aller Behutsamkeit, dass sie nicht zerdrückt werden, heraus, lässt sie etwas abdünsten, und schällt sie mit aller Behutsamkeit, damit von der mehlichten Substanz so wenig als möglich an der Haut kleben bleibe.»*

Die Pfanne war nun vollkommen zu reinigen, wobei man sich des Sandes und aller *«schneidenden Jnstrumente zu enthalten»* hatte, weil sonst die Verzinnung zu sehr gelitten hätte. *«Am besten sind hierzu Stroh und Sagspäne zu gebrauchen.»* War die Pfanne gemäss dieser Instruktion gereinigt, so wurde das Wasser für den künftigen Tag hineingegeben, das anfangs mittelst des Ge-

wichts zu bestimmen war. *«Zur Vermeidung dieser mühsamen Arbeit aber darf man nur sobald das Wasser vollkommen in Ruhe ist, zugleich auch dessen Höhe im Kessel mit einem Maassstaabe messen, und nun braucht man nur mit Hilfe dieses Maassstaabes den Kessel täglich auf die nemliche Höhe zu füllen, jedoch ist zu beobachten, dass bei dem Messen alles Schwanken des Wassers gänzlich aufgehört haben, und der Maassstab immer an dem nemlichen Orte im Kessel angelegt werden müsse, weil sonst bei der ungleichen Höhe des Kessels die Maass verschieden, und folglich unrichtig ausfallen würde»*, werden die Köche belehrt, für die auch die folgende Empfehlung zu gelten hatte: *«Da übrigens bekanntermassen die Hülsenfrüchte nur im weichen Wasser sich gut verkochen lassen, so versteht sich von selbst, dass nur weiches Wasser zu gebrauchen seÿ.»*

Nach all diesen Vorbereitungen wurde mit der Feuerung begonnen: *«[…] und ist das Wasser zu einiger Wärme gebracht worden, so giebt man die ganze Quantität Gersten hinein, zertheilt selbe mittelst der Krüke*[11] *in dem Kessel, und unterhält ein starkes Feuer; in dem Augenblike als das Wasser nun hoh aufzuwallen anfängt, werden die Hülsenfrüchte hineingeschüttet, und von nun an wird unausgesezt gerührt, bis das Feuer, welches man nicht weiter zu unterhalten braucht, von selbst gänzlich abgegangen ist. Nun wird der Schuber sowohl in dem Rauchfang als bei dem Aschenherdthürl vollkommen geschlossen, die Einheitz-Öfnung mit dem Stöpsel vermacht, und die ganze Masse sich selbst überlassen.»*

Am folgenden Tag, bevor noch das Feuer erneut angezündet wurde, musste die ganze Masse aufgerührt werden, *«die mindeste Nachlässigkeit hierbei würde das Anbrennen der Speise unvermeidlich nach sich ziehen; Gleich Anfangs werden sodann die gelben Rüben und Petersilie in kleine Stüke zerschnitten, zur Speise gegeben; das Fleisch aber, wenn selbes darzu kömmt, muss so zeitlich als möglich, in einem Fischer-Netz verwahrt, hinein gelegt werden, wenn es weich gesotten ist, wird selbes von den Beinen [Knochen] gelösst, sorgfältig von den Splittern gereiniget – und sodann in sehr kleine Stüke zerhakt – wieder unter die Speise gemengt.*

Die Erdäpfel welche schon nach der obigen Weisung gehörig zubereitet sind, müssen zu einem Brei gestossen, am spätesten drei Stunden vor der Austheilung der Speise zu selber gegeben werden; Essig und Salz aber eine volle Stunde vorher; der Pfeffer oder sonstige Gewürze, wenn selbe gebraucht werden, müssen so viel möglich zerstreut, und fleissig verrührt werden, kommen aber erst eine Viertelstunde vor der Austheilung zur Speise.»

Die Wurzeln der gelben Rüben und die Petersilie waren – für uns Heutige wohl selbstverständlich – vor dem Zerschneiden durch Schaben an der Oberfläche gut zu reinigen *«und jene Stelle, wo das Kraut aus der Wurze heraus wächst, muss ganz ausgeschnitten werden. Das Kraut der Petersilie ist in kleine Stüke zu zerschneiden, und erst kurze Zeit vor der Ausspendung hinzu zu thun.»*

Der Pfeffer war fein zu zerstossen, und das Salz musste *«fein gerieben seÿn»*. Die Hülsenfrüchte *«um so mehr sorgfältig geklaubet werden, da sich nicht nur gewöhnlich Unrath, sondern öfters auch kleine Steine darunter befinden»*. Auch *«die Ochsenlungen*[12] *und die Kudelfleke*[13] *müssen im Wasser sorgfältig gereiniget, in sehr kleine Stüke zerschnitten, gleich beim Anfang des Kochens zur Speise gegeben werden. Das Selchfleisch*[14] *muss im heissen Wasser sorgfältig ausgewaschen werden, weil es sonst der Speise einen Rauchgeschmak mittheilt. Wird blosses Fett genommen, so kann es gleich Anfangs zugethan werden.»*

Die Zwiebeln waren zu schälen, in kleine Stücke zu zerschneiden, auf einem besondern Feuer in einer Pfanne zu rösten, und so *«höchstens eine Stunde vor der Austheilung* [der Speise an die Bedürftigen] *hinzu zu thun. Die wirkliche Kochung am Tage selbst»* hatte volle sechs Stunden zu dauern.

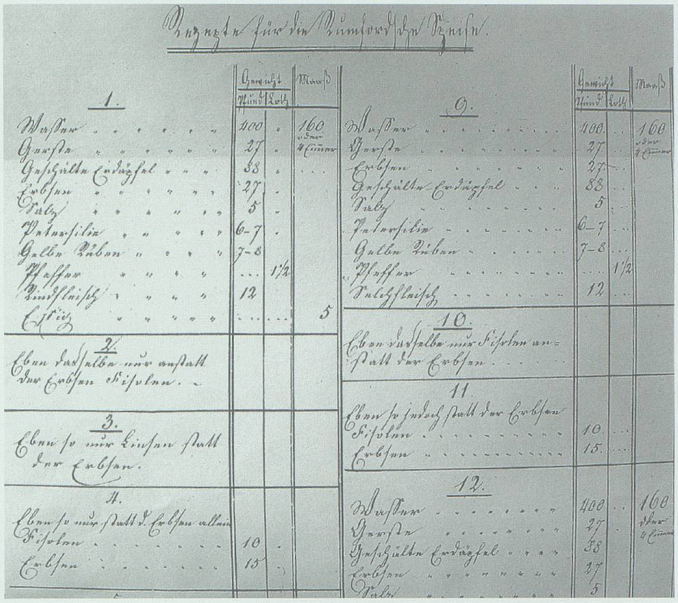
Vom Verfahren bei der Feuerung und beim Kochen

Laut der «Jnstruction» musste das Holz *«in Stücke von 6 bis 8 Zoll*[15] *in der Länge zerschnitten seÿn, und je dünner diese Stücke zerhakt sind, desto besser ist es: Bei jedem Feuern muss der Schuber des Rauchfanges, und des Thürls*[16] *ganz geöffnet sein, Anfangs eine helle Flame hervorgebracht, sodann aber so viel Holz, als in dem Ofen Platz hat, hineingegeben werden. Auf diese Art ist das Feuer so stark als möglich in so lange zu unterhalten, bis die Masse zum kochen anfängt, bis dahin ist die Einheitz-Öfnung offen zu halten, wie aber die Masse zu kochen anfängt, muss die Einheitz-Öfnung mit dem Stöpsel zugemacht, der Schuber in dem Rauchfange und in dem Ofen-Thürl halb geschlossen werden, und es dürfen sodann nur ein oder zwei Stüke Holz brennend erhalten werden: Eine halbe Stunde vor der Austheilung muss das Feuer ganz abgehen, und wenn bis dahin alles zersotten ist, so ist es nicht nothwendig, dass die Masse noch ferners fortkoche, bis dahin aber muss gesehen werden, dass die Masse beständig, aber immer nur sehr langsam fortkoche, durch die ganze Zeit muss sehr fleissig und in allen Theilen des Kessels vorzüglich aber in der Mitte, und gegen das Ende der Pfanne unter beständigem Aufdrüken gegen den Boden gerührt werden, weil daselbst die meiste Hitze ist, und die Speise sich sehr leicht anbrennen könnte, welches bei nur etwas vernachlässigtem Rühren sogleich geschieht: Eine ganz besondere Sorgfalt beim Rühren aber muss dann angewendet werden, wenn die Erdäpfel hineingegeben sind, auch muss sodann das Feuer etwas verstärkt werden, indem die Menge der Erdäpfel die ganze Masse wieder etwas abkühlt.»*

Zum *«Austheilen der Speise»* selbst wird noch vermerkt: *«Wenn nur noch bei 3 Finger hoch Speise in der Pfanne ist, [muss] selbe ausgehoben werden, damit die Verzinnung durch die starke Hitze des Ofens nicht leide.»*

Kostenberechnung

Auch über Einnahmen und Kosten der Rumfordschen Speise *«nach den dermaligen Markt-Preisen»* wird in der Instruktion genau Rechnung geführt. Die Pfannen, die bei den Rumfordschen Kochöfen in der Wipplingerstrasse und



Ausschnitt aus der Tabelle «Rezepte für die Rumfordsche Speise»: Wasser, Gerste, Erdäpfel, Erbsen und Salz – an Wochentagen auch geräuchertes Fleisch oder Innereien – bildeten die Hauptbestandteile der Suppe, die eher ein Brei war.
Im Staatsarchiv St.Gallen

in weiteren Anstalten in Wien zum Einsatz gelangten, massen drei Schuh[17] in der Länge, drei Schuh in der Breite, und 15 Zoll in der Höhe. Wenn *«also die Pfanne auf einen Schuh, oder 12 Zoll hoh gefüllet ist, so beträgt die darinnen enthaltene Masse gerade 9 Wienerkubikfuss[18], welches nach einer genauen Berechnung des [...] Professors [...] Jacquin 5 Eimer[19] [und] 3 Seitel[20] ausmacht, mithin fasst auch jeder Zoll, um den die Pfanne höher gefüllt wird, 5/12 Eimer oder 16⅔ Maass[21].»* Das entsprach rund 780 «Seitel» Speise, *«das Seitel zu einen Kreuzer gerechnet, ergiebt sich, wenn alle Porzionen an Mann gebracht worden, eine Einnahme von 13 fl. [Gulden].»* Nach dieser Einnahmenberechnung folgen die genauen Kosten zu den *«unveränderlichen Bestandtheilen»*.

Unveränderliche Bestandtheile

«Ein Metzen[22] Gerstengraupe[23] wägt wenigstens 90 [Pfund[24]], und kostet auf dem Markte 9 fl. Der brave Richter in der Leopoldstadt [Lieferant Holzhauser] verschaffet den Metzen guter Gerste um 7 fl. 36 xr. Um jedoch bei den Markt-Preisen stehen zu bleiben, so kostet hiernach das Pfund 6 xr. mithin ***27 Pfund 2 fl. 42 xr.***

Der sogenannte gegupfte Metzen Erdäpfel wägt wenigstens 90 Pfund, mithin 1½ Metzen 135 Pfund, wenn man also hierbei für die Abfälle beim Schällen den gewis übertriebenen Betrag von 47 Pfund annimmt, so kosten die erforderlichen ***88 Pfund 1 fl. 30 xr.***

Hierbei ist zu bemerken, dass durch den mit dem [Lieferanten] auf 400 bis 500 Metzen, der Metzen zu 1 fl. abgeschlossenen Kontrakt, der Bedarf sämtlicher Koch-Öfen in den Vorstädten für den heurigen Winter ziemlich bedeket ist, und dass seit Errichtung dieses Kontrakts der Preis der Erdäpfel so gefallen ist, dass man sie auch noch wohlfeiler dürfte bekommen haben; der Preiss zu 1 fl. kann daher in jeder Rüksicht mit allem Rechte angenommen werden.

Der Metzen Hülsenfrüchte wägt beinahe 90 Pfund, wenn man also, die erforderlichen 27 Pfund zu ⅓ Metzen annimt, so rechnet man wahrlich nicht zum Schaden des Unternehmers; auf dem Markte kostet der Metzen Erbsen 5 fl. Fisolen[25] ungefähr 4 fl. 30 xr. Linsen 6 fl. Hiernach würden bei den Erbsen ***27 Pfund 1 fl. 40 xr.*** *kosten. Der höhere Preiss der Linsen lässt sich gegen den geringeren der Fisolen um so sicherer aufheben, da der Geschmak der Fisolen bei der Rumfordschen Speise im allgemeinen ohne Vergleich beliebter, als der Linsen ist, mithin jene häufig, und diese weit seltner angewendet werden können; Man kann daher mit allem Rechte den bei den Erbsen ausgewiesenen Betrag als den Durchschnitts-Preiss aller 3 Hülsen-Gattungen ansetzen.*

Salz das Pfund zu 4½ xr. [macht für] ***5 Pfund 22½ xr.***

---

11 Als *Krücke* wird die grosse Kelle zum Rühren bezeichnet.

12 *Ochsenlunge* wird ostoberdeutsch auch als *Beuschel* (für 'Herz, Lunge, Milz und Leber') bezeichnet; es handelt sich also um die oberen Eingeweide eines geschlachteten Tieres. *Beuscherl* oder *Lungensuppe* ist ein Gericht der traditionellen österreichischen und bayerischen Küche (nach Wikipedia).

13 *Kuddelfleck*, ein luxemburgisches Nationalgericht, auch *Kaldauen* genannt; sie entsprechen unseren Kutteln aus dem Rindermagen.

14 *Selchfleisch* oder *Geselchtes* (von bayr. und österr. *selchen* für 'räuchern') entspricht in Österreich dem deutschen *Kasseler*, dem geräucherten Schweinefleisch.

15 1756 wurden im «Allgemeinen Masspatent» von der österreichischen Kaiserin Maria Theresia die Längenmasse festgelegt. Mit der Einführung des metrischen Systems 1871 kam der *Zoll* mit 2,634 cm zur Umrechnung (nach Wikipedia).

16 *Thürl*: Österr. für 'Türchen', hier das Ofentürchen, die 'Einheizöffnung' zum Nachlegen der Scheiter.

17 Der *Schuh* dürfte dem Längenmass des *Fusses* entsprechen, der im metrischen System mit 31,608 cm gerechnet wird (nach Wikipedia).

18 Siehe Anm. 17: Ein *Kubikfuss* hat somit einen Rauminhalt von rund 31,5 dm^3, 9 Kubikfuss entprechen also etwa 284 Litern.

19 Der *Eimer* wird im metrischen System mit dem Inhalt von 56,589 Litern definiert (nach Wikipedia).

20 Der *Seitel* oder *Seidel* ist ein Hohlmass von 353,681 ml; er fasst also rund 3,5 Deziliter (nach Wikipedia).

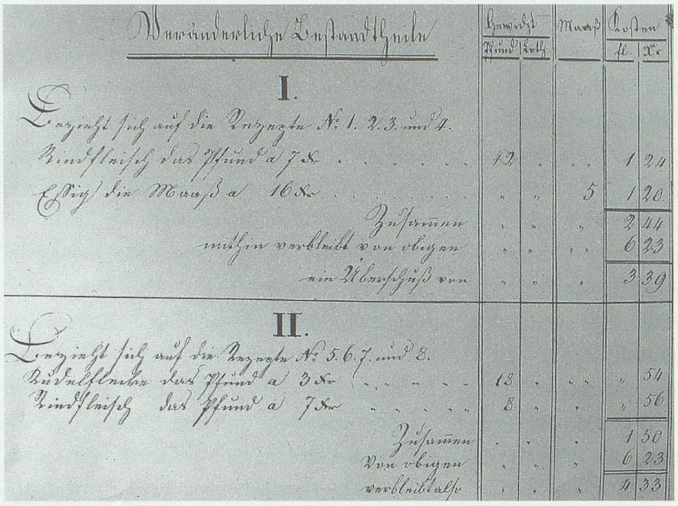
21 Die *Mass* fasst vier Seidel, also rund 1,415 Liter (nach Wikipedia).

22 Der *Metzen* hat einen Inhalt von 61,487 Litern (nach Wikipedia).

23 Als *Gerstengraupe* wird das enthülste Gerstenkorn bezeichnet.

24 Ein *Pfund* entspricht 32 Lot (vgl. Anm. 7), somit 561,288 Gramm. Nach der Reform von 1871 wurde es mit 560 Gramm gerechnet (nach Wikipedia).

25 *Fisolen* ist die österreichische Bezeichnung für 'grüne Gartenbohnen'.



Auch genaue Kostenberechnungen fehlen in den Angaben aus der österreichischen Hauptstadt nicht: Die Beilagen für die Verpflegung für rund 800 Bedürftige kamen danach stets auf 6 Gulden und 23 Kreuzer zu stehen.
Im Staatsarchiv St.Gallen

5 Pfund waren bei dem Salze in Kübeln, welches die schlechten mithin minder ergiebige Gattung ist, hinreichend, um so mehr ist also dieses Quantum bei den Salzstöken, die man aber freilich nicht das ganze Jahr hindurch haben kann, zulänglich.

Gestossener Pfeffer[26] *kostet das Loth in jedem Gewürz-Gewölbe*[27] *3 xr., mithin* ***1½ Loth 4½ xr.***

Die Bestandtheile, welche ob sie gleich nicht unumgänglich nöthig sind, doch des bessern Geschmakes wegen für jedes Mal vorgeschrieben werden, sind die Petersilie und die gelben Rüben; Von den Zuaÿmer Petersilien[28]*, welche sehr süss, schmakhaft, und ergiebig sind, kosten auf dem hiesigen Markte 2 Büschen 5 bis 7 Kreuzer, und wagen über 3 Pfund, mithin den Mittel-Preiss angenommen, so kosten* ***6–7 Pfund 12 xr.***

Von den gelben Rüben wägt die Butte[29]*, voll über 90 Pfund und kostet auf dem Markte 1 fl. 12 xr. auch weniger, mithin kosten 5 Pfund höchstens 4 xr. somit* ***7–8 Pfund 6 xr.***

Es betragen also die Auslagen für die Bestand-Theile, welche jedes Mal angewendet werden müssen, auf das Höchste gerechnet ***6 fl. 37 xr.***

Es bleiben also von dem einzunehmenden 13 fl. noch übrig ***6 fl. 23 xr.***»

Bei den «*in Ansehung der Kosten eintrethenden Veränderungen über die baaren Auslagen*» verblieb im Durchschnitt noch ein Betrag von 4 Gulden und 13 Kreuzer übrig. Davon mussten die Lokalmiete, «*die Dienstboten oder Handlanger, die bei dem Kochen sowohl, als bei den Zubereitungen z. B. zum Wassertragen, Erdäpfel schällen, Reinigen der Gefässe*» und dergleichen mehr bestritten werden. Auch «*die Transportkosten, um die Koch-Materialien von dem Einkaufs-Platze zu dem Ofen zu bringen, der Ankauf des Holzes samt Fuhr-[,] Schneid- und [Holz]Haker-Lohn*» wurden daraus bestritten.

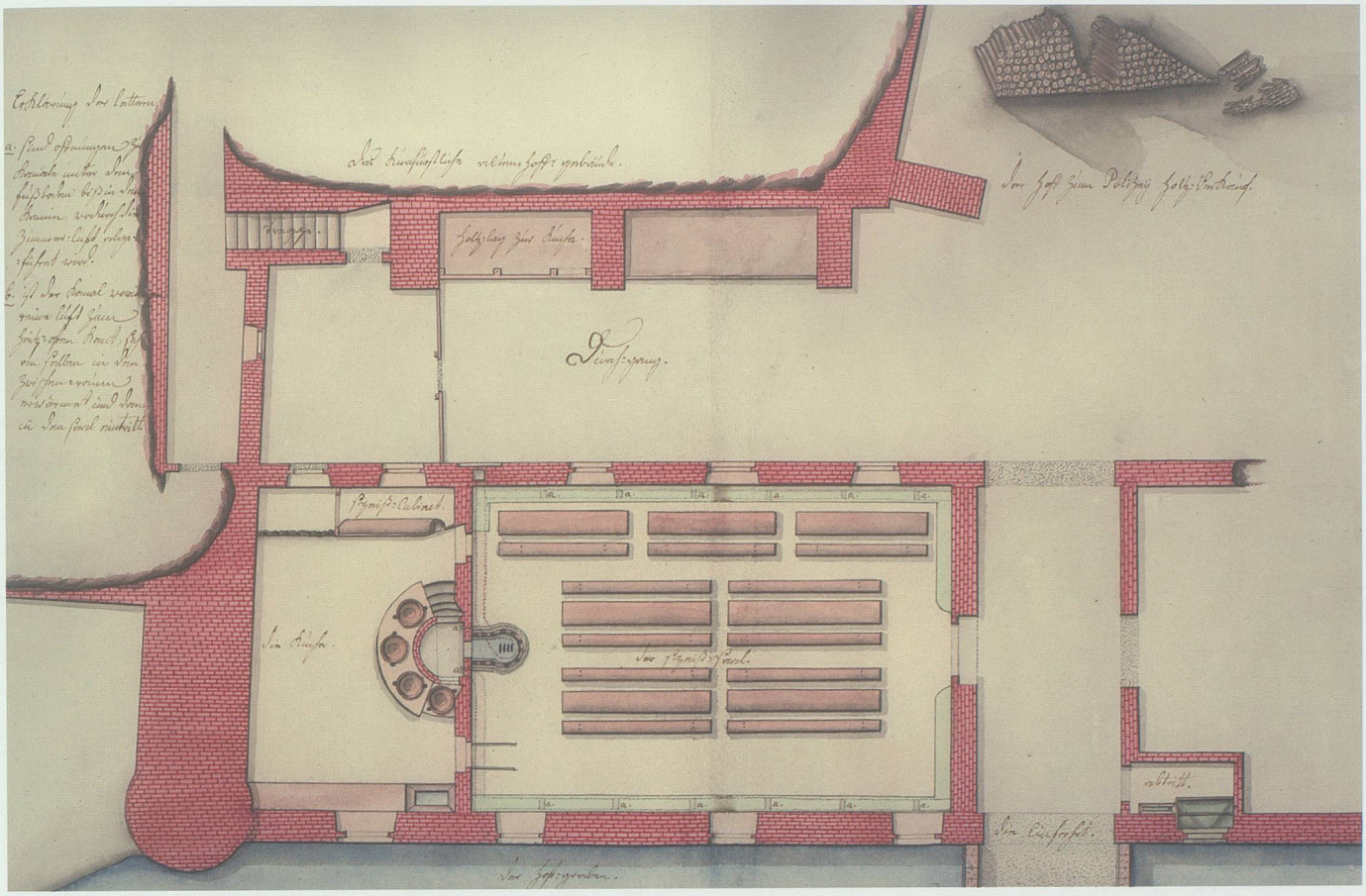
Trockenes, ungeschwemmtes Tannenholz

Die kaiserlich-königlich niederösterreichische Landesregierung hatte schon anno 1779 durch den 2. Vorsteher des Wasserbauamtes, Freiherrn von Pagassy, veranlasst, in einem genauen Verfahren die Wägung von trockenem und ungeschwemmtem Tannenholz[30] vorzunehmen. Dabei wurde festgestellt, dass dieses Holz von 32 Zoll Länge «*nach den verschiedenen Gattungen der Hölzer 2723 [Pfund] 20 Loth, 2690 [Pfund] 23 Loth. 2771 [Pfund] 23 Loth*» wog, «*so dass man als das Gewicht einer solchen Klafter*[31] *mit aller Verlässlichkeit 27 Zentner*[32] *annehmen kann. Bei dieser Pagassischen Berechnung wird vorausgesezt, dass es zwischen den einzelnen Scheitern keine leeren Zwischenräume gebe; wen man also für die wirklich vorhandenen Zwischenräume den 5ten Theil des Gewichtes abschlägt, was unstreitig ein viel zu grosser Abschlag ist; so würde das Gewicht einer solchen Klafter 2160 Pfund oder in runder Zahl 21 Zentner betragen.*»

Durch die täglich gemachten Erfahrungen bei dem Probe-Ofen in der Wipplingerstrasse «*ist erprobet worden, dass bei einer sehr mittelmässigen Aufmerksamkeit auf Holz Ersparung zu dem wirklichen Kochen höchstens 50 Pfund, und höchstens eben so viel zu dem in der Jnstrukzion angegebenen Vorkochen von dem angetrokneten ungeschwemten Tannenholz erfordert wurde; mithin kann mit einer Klafter solchen Holzes wenigstens durch 21 Täge bei Kochen und Vorkochen sehr füglich ausgelangt werden. Nach den dermaligen Holz-Preisen kostet eine solche Klafter samt Fuhr-, Haker- und Schneid-Lohn, ein viermaliges abschneiden gerechnet, Höchstens 10 fl mithin betragt das Maximum, was man bei der Feuerung rechnen kann, täglich 28 12/21 Kreuzer.*» Die akribische Berechnung hatte also einen knappen halben Gulden Holzkosten pro Tag für die Befeuerung ergeben, womit die Suppe für gegen 800 Arme gekocht werden konnte.

Rumfutsch

Die «Armensuppe» Graf Rumfords, die uns heute wie eine billige Restenverwertung anmutet, war gegen Ende des 18. Jahrhunderts eine Revolution auf dem Gebiet der Nahrungsphysiologie. Millionen Menschen in aller Welt, vornehmlich in den Armenhäusern und Armeen des 19. Jahrhunderts, befreite sie vom nagenden Hunger. Als allgemeines Volksnahrungsmittel war sie gegen Ende des 18. Jahrhunderts propagiert worden und fand vorab in Notzeiten weiteste Verbreitung. Noch um 1850 wurde diese Suppe vielerorts an die Armen abgegeben, die sie jedoch – wie beispielsweise im glarnerischen Sernftal – verächtlich als «Rumfutsch» bezeichneten. Allein schon das Rezept scheint manchem trotz des nagenden Hungers den Appetit verdorben zu haben. «Die Armen assen die Suppe nur widerwillig. […] Rüben, Kohl, Kartoffeln, klein geschnitten, mit Reis und Gerste stundenlang zerkocht und eingedickt zu einem grauen Brei […] gal-



Plan der Gesamtanlage am Hofgraben des alten kurfürstlichen Hofgebäudes in München. Links unten ist die Küche mit den vier Kochplätzen. Vom Kamin, wo «die reine luft zum Heitzofen komt, sich an selbem in dem Zwischenraum erwärmt», führt ein Heizkanal in den Speisesaal. Rechts unten findet sich der «abtritt», der Abort, an die Küche angrenzend das «Speiss-Cabinet», das Vorratslager, und rechts oben, im «Hof zum Polizeÿ Holtz-Verkauf» ein Holzlager. Original im Staatsarchiv St.Gallen

lertartig, grau – schmeckte [sie] nach Kleister», schildert Eveline Hasler in ihrem Roman «Ibicaba»[33] diese Hungerspeise. Die Spengenössigen im Glarnerland erhielten diese Suppe umsonst, die Hausarmen hatten zwei Rappen zu bezahlen. Deshalb wurden die Lebensumstände der Armen noch um die Mitte des 19. Jahrhunderts untersucht; man kehrte ihnen die Taschen der zerfetzten Kleider um, durchwühlte ihren Strohsack nach geheimem Besitz, prüfte – und befand sie für elend genug für die unentgeltliche Abgabe des grauen Muses.[34]

Benjamin Thompson, ein königstreuer Amerikaner

Wer nun aber war er, der Erfinder dieser billigen Armenspeise, dieser «Graf Rumford», der eigentlich Benjamin Thompson hiess und der dem Adel Europas, dem er lange Jahre äusserst erfolgreich diente, nicht hätte ferner stehen können?[35] Als Sohn eines kleinen Farmers war er am 26. März 1753 in

26 Unter *gestossenem Pfeffer* werden die im Mörser fein zerdrückten und zerstossenen Pfefferkörner verstanden.

27 Ein *Gewürzgewölbe* ist ein Geschäft, in dem in grösserem Rahmen mit Gewürzen gehandelt wurde.

28 Es dürfte sich hier um die Mauerraute (*Asplenium ruta-muraria*) handeln.

29 Die *Butte* oder *Bütte* ist ein oben offener, fassähnlicher Behälter.

30 Da Ende des 18. und noch im 19. Jahrhundert vielerorts in Europa die Wälder kahl geschlagen waren, bediente man sich gern für Heizzwecke des Schwemmholzes, das auch bei uns als Sandholz oder Rheinholz bekannt ist. Dieses *geschwemmte Holz* erachtete man für die Befeuerung der Rumfordschen Öfen aber offensichtlich als wenig geeignet.

31 Das *Klafter* als Holzmass für Spältlinge von einem halben Klafter Länge (1 Klafter = 6 Fuss = rund 1,90 Meter) entspricht etwa 3,410 Kubikmetern (nach Wikipedia).

32 Ein *Zentner* im österreichischen Kaiserreich hatte ein Gewicht von rund 56 Kilogramm (nach Wikipedia).

33 *Ibicaba* ist der Name eines Ortes in Brasilien, der für rund 250 schweizerische Auswanderer Mitte des 19. Jahrhunderts das Paradies bedeutete.

34 Nach Hasler 1985, S. 178f.

35 Biografische Angaben nach Wikipedia.

«Die Armensuppe» (1893). Der Berner Maler Albert Anker (1831–1910) hatte das Thema, das bis in die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts aktuell blieb, in einer ersten Version bereits 1860 zur Darstellung gebracht. Gemälde im Kunstmuseum Bern

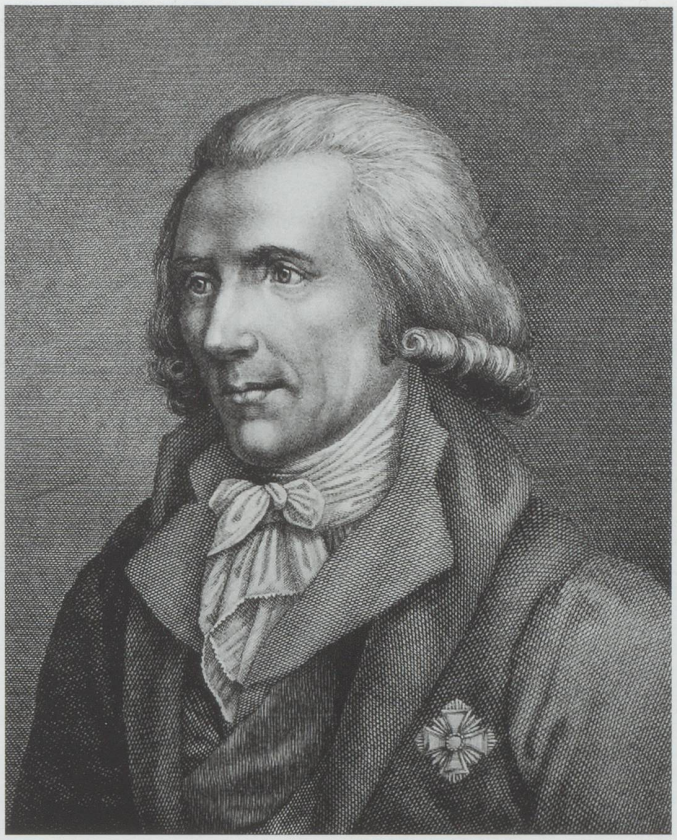
dem kleinen Nest Woburn nordwestlich von Boston geboren worden. Er besuchte die örtliche Dorfschule – sein Vater war schon verstorben, als Benjamin noch ein Kind war – und ging mit 13 Jahren bei einem Kaufmann im nahe gelegenen Salem in die Lehre. Schon früh zeigte er eine ausgesprochene Begabung und lebhaftes Interesse für Mathematik und Naturwissenschaften, und noch in Woburn führte er erste Experimente zur Erforschung der Wärme durch. Nach einem gescheiterten Versuch, sich zum Arzt ausbilden zu lassen, führte er allerhand Gelegenheitsarbeiten durch. Er nahm 1771 in Rumford, dem späteren Penacook und heutigen Concord im Neuenglandstaat New Hampshire, die Tätigkeit eines wandernden Schulmeisters auf und besuchte nebenher physikalische Vorlesungen am Harvard College in Cambridge/Massachusetts. Als er 1772 in Rumford die 13 Jahre ältere reiche Witwe Sarah Walker Rolfe (1739–1792) aus einer angesehenen Pfarrersfamilie heiratete, begann sein sozialer Aufstieg. Er zog mit seiner Frau nach Portsmouth, wo er nun zur örtlichen Oberschicht zählte und enge gesellschaftliche Beziehungen zum englischen Gouverneur der Kolonie, John Wentworth, unterhielt, der ihn 1773 zum Major in der Miliz von New Hampshire beförderte.

Thompsons Engagement für die englische Kolonialmacht zog ihm im Vorfeld des nordamerikanischen Unabhängigkeitskrieges[36] die Feindschaft der zunehmend revolutionär gesinnten Bevölkerungsmehrheit zu, so dass er zur Persona non grata wurde. Im November 1774, nachdem eine Volksmenge versucht hatte, sein Haus zu stürmen, verliess er seine Frau und die knapp zwei Monate alte Tochter und floh aus der jungen Ehe zu den britischen Truppen nach Boston. Hier war er nun für den britischen Oberkommandierenden General Gage tätig, den er unter anderem über die Stärke der bewaffneten Rebellen informierte, was ihm den Vorwurf der Spionage eintrug. Im Frühjahr 1775, nachdem er nach Woburn zurückgekehrt war, wurde er vor Gericht gestellt, blieb aber ungestraft. Nach dieser negativen Erfahrung machte der königstreue Amerikaner grosse Teile seines Vermögens zu Geld und verliess im Oktober 1775 seine Familie endgültig.

Britischer Oberstleutnant, Ritter und Sozialreformer

An Bord eines britischen Kriegsschiffes reiste Thompson 1776 mit Depeschen an den britischen Staatssekretär für Amerika, Lord Germain, von Boston nach England. Dieser war von dem

Amerikaner derart beeindruckt, dass er ihm eine Anstellung im Kolonialministerium verschaffte. Hier hatte er nun die Gelegenheit, Versuche zur Sprengkraft des Schiesspulvers und zur Geschwindigkeit von Artilleriegeschossen durchzuführen, deren Ergebnisse weite Beachtung fanden. Neben dem Nachweis, dass – entgegen dem weit verbreiteten Glauben – angefeuchtetes Schiesspulver keine höhere Wirkung entfaltete als trockenes, entwickelte er auch ein Kommunikationssystem für Schiffe und leistete einen wichtigen Beitrag zur Verbesserung von Schusswaffen. Als Mitglied der Royal Society und mittlerweile zum Unterstaatssekretär für die amerikanischen Kolonien aufgestiegen, kehrte er 1781 nach Amerika zurück. In New York stellte er eine Kavallerieeinheit auf, die «King's American Dragoons», als deren Kommandant er 1782 zum Oberstleutnant befördert wurde und das Fort Huntington auf der Insel Long Island befehligte.



Benjamin Thompson, Graf von Rumford (1753–1814), der Protagonist der Suppenanstalten für die Armen.
Aus Wikipedia

Kurz vor Friedensschluss im amerikanischen Unabhängigkeitskrieg kehrte Thompson 1783 nach England zurück, wo er aber – inzwischen zum Obersten aufgestiegen – keine Chancen mehr für seine erhoffte militärische Karriere sah. Er nahm Urlaub und verliess die britischen Inseln, um in die Dienste des österreichischen Kaisers zu treten, der damals im Krieg gegen die Türken stand. Als sich Thompson unterwegs an den kaiserlichen Hof in Wien befand, zog er in Strassburg die Aufmerksamkeit Maximilians auf sich, eines Neffen des bayerischen Kurfürsten. So kam er nach München, wo ihm Kurfürst Karl Theodor anbot, in seine Dienste zu treten. Nachdem sich Thompson in Wien vergewissert hatte, dass die Aussichten auch dort weniger gut waren, als er erhofft hatte, kehrte er nach London zurück, nahm seinen offiziellen Abschied und wurde dabei von König Georg III. zum Ritter geschlagen.

Zurück in München ernannte man ihn zum Adjutanten und Kammerherrn und beauftragte ihn mit der Reorganisation der Armee, die sich in einem desolaten Zustand befand: die gewöhnlichen Soldaten insbesondere waren schlecht bezahlt, schlecht ernährt und schlecht gekleidet. In jeder Garnison liess Thompson durch die Soldaten Gärten anlegen, um ihre Lebensmittelversorgung zu verbessern, so auch in München auf dem Gebiet des Englischen Gartens. Seine wissenschaftlichen Interessen machte er sich für seine Aufgabe zunutze, indem er Untersuchungen anstellte zur Wärmeisolierung von Uniformstoffen und wärmespeichernde Unterwäsche erfand.

Zum Sozialreformer wurde Thompson über die Armut und das Elend der einfachen Soldaten: Er liess Armenhäuser zur Bekämpfung des Bettlerunwesens errichten, Schulen für Soldatenkinder, Arbeitshäuser und Manufakturen. Auch hier nutzte er seine wissenschaftlichen Kenntnisse, um die Lebensumstände der Bevölkerung zu verbessern: Er erfand den Rumford-Herd, einen energiesparenden Küchenherd, der nur halb soviel Brennstoff verbrauchte wie die noch weithin üblichen offenen Herde; er entwickelte verbesserte Öfen, Kamine und Lampen und eine funktionelle Kücheneinrichtung. Für allgemeine Suppenküchen zur Speisung der Armen erfand er die nach ihm benannte «Rumfordsuppe». Zwischen 1789 und 1792 entstand unter seiner Leitung der Englische Garten in München, einer der ersten und bis heute grössten städtischen Parks im englischen Stil.

Reichsgraf, Diplomat und Wissenschaftler

Nacheinander wurde Thompson in seiner Münchner Zeit zum Generalmajor, Generalleutnant, Oberkommandieren-

36 Dieser Krieg zwischen den Siedlern der 13 nordamerikanischen Kolonien einerseits und der britischen Kolonialmacht anderseits dauerte von 1775 bis 1783; er endete mit dem Sieg der nordamerikanischen Seite und führte zur Entstehung der Vereinigten Staaten von Amerika.

den der Armee, Kriegsminister und Polizeichef ernannt. Als der bayerische Kurfürst 1790 Generalvikar des Heiligen Römischen Reiches war, erhob er Thompson mit dem Titel «Graf Rumford» in den Stand eines Reichsgrafen. In den Jahren 1795/96 hielt sich Graf Rumford wieder in London auf, wohin er auch seine Tochter aus Amerika einlud, stiftete mit 5000 Dollar die Rumford-Medaille der Royal Society, deren erster Träger er 1800 selbst wurde. Mit der Veröffentlichung «On Chimney Fireplace» über die Verbesserung des offenen Kamins machte er in dieser Zeit Furore. Nach seiner Rückkehr nach München gelang Rumford im turbulenten Umsturzjahr 1798 und nach der Flucht des Kurfürsten – nun als Vorsitzender des Staatsrates – durch sein diplomatisches Geschick in den Verhandlungen mit den Österreichern und den Franzosen, die Stadt München vor Kriegszerstörung zu bewahren. Noch heute ist Rumford im Münchner Stadtbild durch die Rumfordstrasse und ein Standbild in der Maximilianstrasse präsent.

1792 erhielt Thompson die Copley Medaille der Royal Society, und auch während seiner Münchner Zeit führte er die wissenschaftlichen Experimente weiter, unter anderem auch zur Messung der Explosionskraft von Schiesspulver. Er veröffentlichte diese Ergebnisse 1797 in einer Arbeit für die Royal Society, verfolgte aber auch seine Forschungen zur Natur der Wärme weiter, indem er eine Methode zur Messung der spezifischen Wärme von Stoffen entwickelte und die wärmeisolierende Eigenschaften von Pelz, Wolle und Federn untersuchte. Zu Recht führte er ihre isolierenden Eigenschaften darauf zurück, dass sie die Luft einschliessen und dadurch die Konvektion[37] verhindern.

Die wissenschaftliche Bedeutung für die Entwicklung der Wärmelehre beruht aber hauptsächlich auf seinen berühmten Versuchen zum Bohren von Kanonenrohren aus dem Jahr 1798 in der königlichen Geschützgiesserei, in der die Seelen der gegossenen Bronzegeschütze[38] mit stählernen Bohrern ausgebohrt wurden. Die damit verbundene Wärme- und Hitzeentwicklung erregte Thompsons wissenschaftliche Neugier und weckte seine Zweifel an der damals anerkannten Stofftheorie der Wärme. Diese Theorie postulierte die Existenz eines «Wärmeelements», das «Caloricum» genannt wurde, ein unsichtbarer und gewichtsloser, in den Körpern gebundener flüssigkeitsartiger Stoff. Thompsons Wärmemessungen beim Bohren der Kanonenrohre ergaben, dass die über einen längeren Zeitraum abgegebene Wärmemenge ausgereicht hätte, um in kurzer Zeit die Bronzerohre zum Schmelzen zu bringen. Er schloss daraus, dass eine so grosse Menge an Wärme im ursprünglichen Kanonenrohr nicht gebunden sein konnte. Seine abgeleitete Schlussfolgerung, dass mechanische Reibung eine unerschöpfliche Wärmequelle darstellt, widerlegte ebenfalls die Wärmestofftheorie, nach der die im Kanonenrohr gebundene und beim Bohren freigesetzte Wärme irgendwann hätte versiegen müssen. Aus diesen Versuchsergebnissen schloss er, dass Wärme kein Stoff sein konnte, sondern eine Form von Bewegung sein müsse. Damit schuf er die Grundlage für die moderne Theorie der Wärme als Energie und der Thermodynamik.

Agent der bayerischen Regierung

Benjamin Thompson, Graf von Rumford, sollte 1799 als bayerischer Gesandter an den britischen Hof gehen, konnte aber als britischer Untertan in dieser Funktion nicht akkreditiert werden. Als privater Agent der bayerischen Regierung aber blieb er in London, wo auf seine Initiative die «Royal Institution of Great Britain» als Forschungs- und Ausbildungseinrichtung für angewandte Naturwissenschaften gegründet wurde. Das Angebot des US-Präsidenten John Adams, in den Vereinigten Staaten eine Militärakademie aufzubauen und zu leiten – die spätere Akademie und Kaderschmiede von West Point –, verbunden mit der Ernennung zum Generalinspekteur der Artillerie, lehnte Rumford ab.

Er zog 1802 nach Paris, wo er sich 1804 endgültig niederliess, Mitglied des «Institut de France» wurde und 1805 Marie Lavoisier heiratete, die wohlhabende Witwe des 1794 guillotinierten Chemikers Antoine Laurent de Lavoisier und selbst Chemikerin. Wenig glücklich aber verlief auch diese Ehe; sie wurde schon 1807 getrennt und 1810 geschieden. Rumford liess sich in Auteuil bei Paris nieder, wo er sich weiteren Forschungen und Erfindungen – unter anderen einer Kaffeemaschine – widmete und 1814 nach einem plötzlichen Fieberanfall verstarb. Der Harvard University hatte er vor seinem Tod 50 000 Dollar vermacht, die damit 1816 den Rumford-Lehrstuhl für Angewandte Physik und Mathematik einrichtete. – Rumfords Tochter Sarah (1774–1852) dürfte die erste Amerikanerin gewesen sein, die den Titel einer Gräfin erbte.

---

37 *Konvektion* ist die selbständige Zirkulation aufgrund der Wärme und der Transport von Wärmeenergie.

38 Als *Seele* wird der hohle, zylindrische Innenraum des Rohres einer Feuerwaffe bezeichnet.

Quellen und Literatur

Baumann 2003: BAUMANN, MAX, *Menschen und Alltag*. In: *Sankt-Galler Geschichte 2003*, Bd. 4. St.Gallen 2003.

Gabathuler 1989: GABATHULER, JAKOB, *Die Spen zu Wartau*. Buchs 1989.

Hasler 1985: HASLER, EVELINE, *Ibicaba. Das Paradies in den Köpfen*. Zürich 1985.

Jnterims Jnstruction Für die Zubereitung der Rumfordschen Speise. Manuskript Ende 18. Jahrhundert. Im Staatsarchiv St.Gallen.

Planskizzen zur Suppenanstalt am Hofgraben in München. Im Staatsarchiv St.Gallen.

StASG LFK 9.3: *St.Gallisches Kantons-Blatt erste Hälfte für das Jahr 1804*. Drittes Heft. St.Gallen 1804.

Wikipedia: Freie Internet-Enzyklopädie *Wikipedia* (http:www.wikipedia.org).

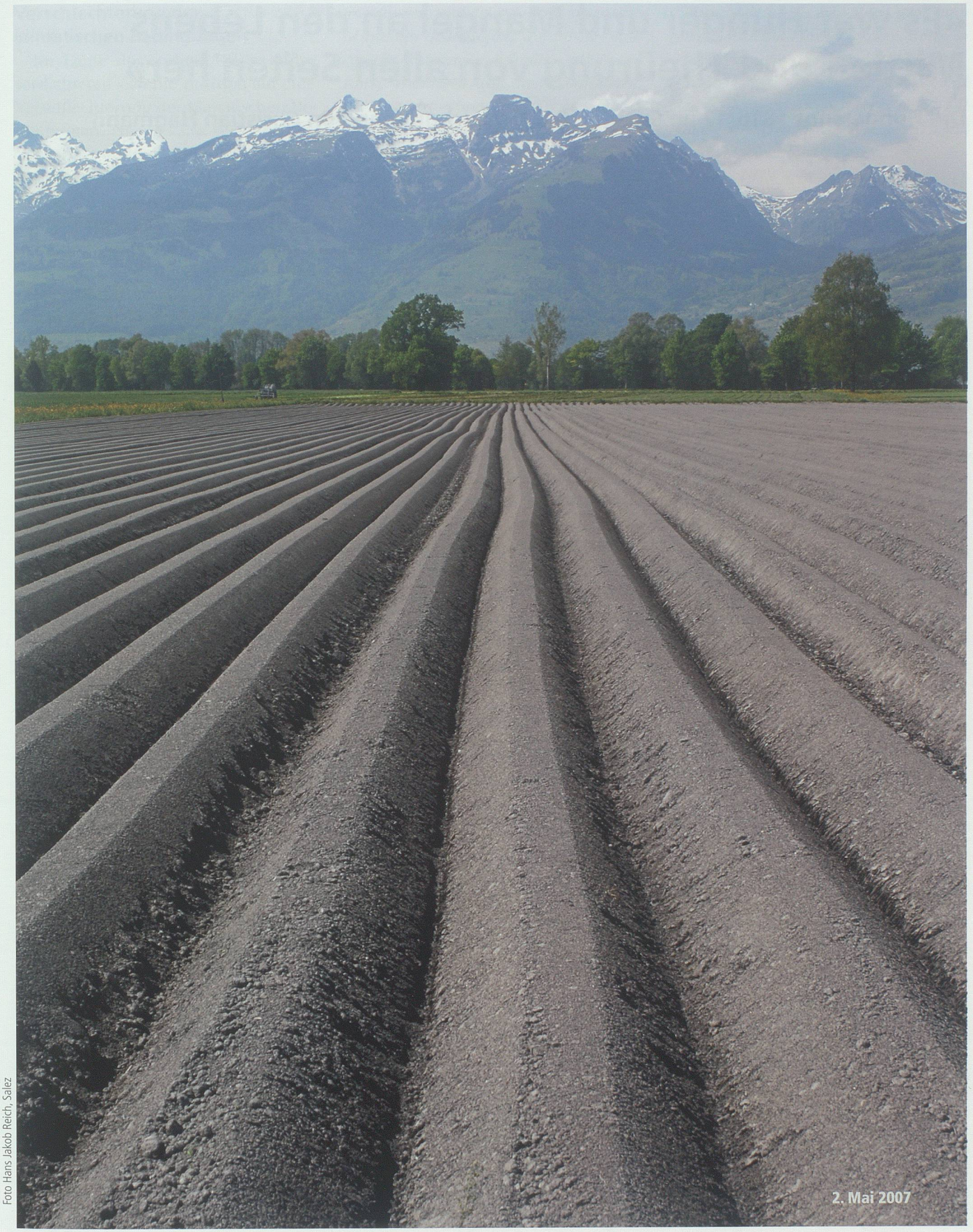


Foto Hans Jakob Reich, Salez