

vor. Sie giebt also einer Suppe, von der sie einen Bestandtheil ausmacht, einen Reichthum an nährendem Stoff, den nichts anders zu geben im Stande ist. Für sich selbst hat sie wenig oder gar keinen Geschmack; aber wenn sie mit andern schwachhaften Zuthaten gemischt wird, so giebt sie ihnen einen eigenthümlichen angenehmen Geschmack.

Daß die Zubereitungsart der Speisen eine Sache von großer Wichtigkeit ist, und daß das Wasser bei dieser Bereitung eine bedeutendere Rolle spielt, als man sich ehemals vorstellte, ist völlig entschieden; denn bei andern Voraussetzungen sind manche Erscheinungen ganz unerklärlich. Wenn man die geringe Menge fester Nahrungsmittel, die in einer Portion einer sehr nahrhaften Suppe befindlich ist, einzeln zubereitete und unter einer andern Gestalt, z. B. des Brods, genösse, so würde ein Mensch, statt seinen Hunger zu stillen und eine stärkende nahrhafte Mahlzeit davon zu thun, gewiß bei einer so kleinen Portion verhungern. Eben so wenig Trost würde man zur Füllung des leeren Magens vom Trinken des bloßen reinen Wassers erwarten dürfen. Unläugbar giebt es in Hinsicht der Ernährung noch manches Geheimniß, dem man bis jetzt noch nicht gehörig nachgeforscht hat. Es scheint daher mehr als wahrscheinlich, daß die Volksmenge, die in einem Lande erhalten werden kann, fast eben so sehr von dem Zustande der Kochkunst, als von dem des Landbaues abhängt. Die Chineser verstehen diese beiden Künste vielleicht besser, als alle übrige Völker.

Aber wenn die Kochkunst von so großer Wichtigkeit ist, so verdient sie mit der größten Sorgfalt studirt zu werden. Die vorzüglichste Aufmerksamkeit muß man in solchen Zeitpunkten auf sie wenden, wenn alles wegen Mangel und Theuerung der Lebensmittel in allgemeine Unruhe versetzt wird. Denn die Hülfe, die man in solchen Fällen von ihr ziehen kann, ist unmittelbar wirksam, dahingegen alle andere Hülfsquellen entfernt und ungewiß sind.

Vor der Einführung der Kartoffeln als Speise in dem
Ar-