

dischen Nachbildungen abwesender Animalien oder Vegetabilien beachtet, im Gegentheil, als dem guten Geschmack zuwider, sogar vermieden; und nur das Zweckmäßige, Nuthafte und Eigenthümliche der Nahrungsstoffe aufgesucht, und deren Nahrunghaftigkeit, Verdaulichkeit und Wohlgeschmack zu entwickeln gestrebt.

Die zweckmäßige Wahl, und das verständige Verwenden der Naturalien, so wie die sorgsame Beobachtung des chemischen Processes, den wir das Mürbeliegen nennen, und welches einen entschiedenen Einfluß auf die Verdaulichkeit und den Wohlgeschmack äußert, endlich die genaue Berechnung, in welchem Moment die Gerichte vorgerichtet, und wieder gargemacht werden müssen, um gerade zu rechter Zeit aufgetischt werden zu können, und ähnliche der feineren Kochkunst so wesentliche Stützpunkte, werden nun mehr gleichsam zur technischen Fertigkeit gerechnet, und nur jene tiefe Kenntniß unserer Geschmacksfähigkeiten, so wie die Bekanntschaft mit den Geschmack gebenden, leitenden und bis zur feinsten Nuance modificirenden Substanzen, sollen den wahren Künstler bezeichnen.

Unsere Matadors der Kochkunst unterscheiden mit Sorgfalt die milde Süße der Milch, die eigenthümliche Süße des Zuckers, die gewürzhafte Süße des Honigs, und einiger reifen Beeren und Früchte; den einfachen Geschmack des Salzes, den eigentlichen Geschmack der Säuren, als Essig, Citronen und Äpfelsäure; den eigenthümlich herben Geschmack des Pfeffers, Neugewürz und Gewürznelke und dergleichen mehr den eigenthümlich bitteren Geschmack des Wermuths, der Cichorie, des