

## Allgemeine Küchenregeln.

Wer gut kochen lernen will, muß vor allem der größten Ordnung und Reinlichkeit sich befleißigen, sowohl in der Küche als auch mit den Gefäßen und an seiner eigenen Person. Die Küche muß jeden Tag aufgewaschen, die Geschirre nach jedesmaligem Gebrauche wohlgereinigt an ihren Platz gestellt und nach dem Kochen der Herd blank geputzt werden.

An sich selber darf die Köchin nicht die geringste Unordnung dulden, sie muß die Haare stets glatt und in Ordnung haben und hat darauf zu achten, daß Kleid und Schürze möglichst rein bleiben, auch darf sie nicht versäumen, nach jeder Arbeit die Hände sauber zu waschen.

Ebenso wichtig ist, daß jede, auch die scheinbar geringfügigste, Arbeit in der Küche sorgfältig und pünktlich geschieht und daß die volle Aufmerksamkeit dem Kochen gewidmet wird. Die Köchin muß ihre Gedanken stets auf ihre Arbeit gerichtet haben und mit Überlegung zu Werke gehen. Unachtsamkeit rächt sich meistens schwer, denn wenn eine Speise überkocht, anbrennt oder versalzen ist, läßt sich dies oft kaum mehr gutmachen. Das Feuer soll während der Kochzeit gleichmäßig erhalten bleiben, ein zu starkes wie ein zu schwaches Feuer ist den meisten Gerichten gleich schädlich.

Während des Kochens muß stets ein Topf mit reinem heißen Wasser zum Nachfüllen auf dem Herd stehen, denn niemals darf dazu Wasser aus dem Wasserschiff genommen werden. Auch ist es gut, einen etwas hohen und engen Topf mit Wasser zur Hand zu haben, um die Kochlöffel, die niemals in den Gerichten stecken bleiben sollen, hineinzuthun.

Abfälle müssen sofort in den dazu bestimmten Behälter gethan, brauchbare Reste dagegen am richtigen Ort bis zur weiteren Verwendung sorgfältig aufbewahrt werden.