

reichliches Mahl die Leidtragenden — um sich des Lebens zu freuen, so lang „noch das Lämpchen glüht.“

Aus dem bisher Gesagten geht hervor, daß wir unsere Küche als den Nahrungsquell unseres und der Unsern Wohlsein, als eine Quelle heiterer Genüsse ansehen müssen, die sich jedoch bei unverständiger Leitung in eine Quelle der Krankheit und unleidlicher Stimmung verwandeln kann. Die Kochkunst ist daher eine sehr wichtige Wissenschaft, die nicht nur im Dienste des Gaumens oder gar nur der Augen, sondern im Dienste der leiblichen und geistigen Gesundheit steht. Sie hat sich aber auch bereits zu einem solchen Grade der Vervollkommnung emporgeschwungen, daß sie von zahlreichen Verehrern zu den schönen Künsten gezählt wird.

Die erste Bedingung beim Kochen ist, die rohen Naturstoffe für den Menschen genießbar zu machen und aus denselben die Nahrhaftigkeit in möglichst hohem Grade zu entwickeln. Das wird nun in sehr verschiedener, in schmackhafter und unschmackhafter Weise bewerkstelligt, immerhin aber darf man annehmen, daß die schmackhafte Zubereitungsart der Speisen die richtige Mischung und Würze derselben ein wesentlicher Bestandteil guter Ernährung und folglich auch der Gesundheit weit zuträglicher sind, als gleichgültige oder gar nachlässige Bereitung, bei welcher ein schlechter Wille aus jedem Bissen herauschmeckt. Lenau zeichnet daher auch die Hausfrau sehr richtig, wenn er sagt: „Sie hat ein gut Gemüt, d'rum kocht sie gut.“

Wer gut kochen lernen will, muß Lust und Liebe zu dieser Beschäftigung, Sinn und Talent dafür haben. Nicht alle Frauen besitzen jedoch diesen Sinn und dieses