

Talent, doch eignet man sich dieselben bei einigem guten Willen, bei Lernbegierde und Aufmerksamkeit leicht an. Man glaube aber nicht, daß man durch bloße Handleistungen, durch oberflächliches Hineinschauen in Kochbücher gut kochen lerne, daß dieses in dem bloßen Zusammenmengen von Stoffen nach Anleitung bestehe. Die erste Bedingung, das zu erlernen, ist Übung in diesem Fache und unmittelbare Beschäftigung mit dem Kochen selbst, um sich Geschicklichkeit in den verschiedenen hiezu nötigen Manipulationen zu erwerben. Gut kochen erfordert ferner nebst geübten Sinnen: Nachdenken, Pünktlichkeit, Ordnung und Reinlichkeit.

Sollen unsere Mahlzeiten die Bedingungen der Nahrhaftigkeit, Gesundheit und Schmackhaftigkeit erfüllen, so muß man nicht nur wissen, welche Stoffe zu jeder Speise genommen werden, sondern auch in welchem Maße sie dieselben erfordern; man muß die Eigenschaften derselben und die geeigneten Verbindungen kennen, was man sich alles leicht aneignen kann, wenn durch Selbstbethätigung beim Kochen der Tast-, Geruch- und Geschmacksinn gehörig geübt wird, wenn man sich mit dem Studium von Kochbüchern beschäftigt, welche sich nicht nur auf bloße Mitteilungen von Kochrezepten beschränken, sondern die Speisestoffe, ihren Gehalt, ihre richtige Zusammenstellung, die Bedingungen ihrer Verwendung und ihre Wirkung gründlich besprechen, wie wir es z. B. in dem „Hauswesen“ von M. S. Kübler (Verlag von J. Engelhorn) und der „Hausmutter“ von derselben Verfasserin (Verlag von Scheitlin und Zolliker in St. Gallen) finden.

Aber nicht allein schmackhaft, sondern auch ver-