

ständig soll man kochen, um mit möglichst wenig Geld dennoch gute Erfolge zu erzielen und so den Gesetzen der Sparsamkeit Rechnung zu tragen. Einsicht und Kenntnisse im Kochen sind vortreffliche Spar- und Schutzgeister des Geldbeutels. Sie lehren uns, auf welche Weise das kostbare Brennmaterial am besten, d. h. am geeignetsten für diese oder jene Speise wirkt, da eine jede je nach ihrer Eigentümlichkeit langsamer oder schneller kochen, braten oder backen muß, sie lehren in den verschiedenen Zubereitungen zu den Speisen richtiges Maß halten, die Überreste zweckmäßig verwenden und nutzlose Verschwendung aus der Küche verbannen.

Ordnung erleichtert das Geschäft des Kochens außerordentlich. In einer geordneten Küche, wo jedes Geräthe an der ihm angewiesenen Stelle steht, weiß man immer, wo dasselbe zu finden ist und muß es nicht erst in dem Augenblicke, wo man seiner bedürftig ist, in allen Ecken suchen, wobei häufig die zum Feuer gesetzte Speise leidet, indem sie entweder anbrennt oder wenigstens zu dunkle Farbe annimmt oder zu stark eindickt. Es gehört daher unbedingt zur Ordnung, daß man sich auf dem Herde einen Teller oder eine Schüssel halte, worauf die stets benötigten Gerätschaften, wie Kochlöffel, Eßlöffel, Messer, Gabel, Seiher oder Schaumlöffel, Schöpflöffel bereit liegen. Sobald ein Geräthe nicht mehr gebraucht wird, stelle man es auf die Spülbank; Abfälle, die vom Säubern und Zurichten der Speisen entstehen, schaffe man sofort in den dazu bestimmten Behälter, damit man immer gehörigen Platz zur Zubereitung der verschiedenen Gerichte frei behält und dieselben nicht verunreinigt werden können.