

Aber nicht nur in diesen Dingen, sondern hauptsächlich auch in der Zeit muß Ordnung gehalten werden, wenn auf eine bestimmte Stunde fertig gekocht und wirklich gut gekocht sein soll, wenn die Speisen die erforderliche Weichheit und Farbe, den gehörigen Gehalt (die Consistenz) haben und nicht etwa durch allzuschnelle Erhitzung ihren feineren Geschmack verlieren oder gar einen brandigen Geruch annehmen oder auch durch allzulanges Schmoren und Dämpfen zu sehr eindicken sollen. Die Zubereitung der Speisen erfordert viel und eine verständige, wohlberechnete Einteilung der Zeit; sie erfordert besonders auch Pünktlichkeit, indem jedes dabei vorkommende Geschäft im gehörigen Augenblick gethan sein will. Man muß aber nicht nur pünktlich sein in Beziehung auf die Zeit, sondern auch in Befolgung der Vorschriften, die man zur Bereitung dieser oder jener Speisen hat. Überhaupt darf beim Kochen keine Sorgfalt, keine Mühe gescheut werden. Das ist eine Hauptregel.

Mit der Pünktlichkeit gehen Aufmerksamkeit und Denken, beides gute Gewohnheiten und unumgängliche Erfordernisse beim Kochen, Hand in Hand. Das Kochen ist durchaus nicht das rein mechanische Geschäft, wofür viele es ansehen mögen. Es verlangt, daß man denke, überlege, was zu thun und wie es zu thun sei.

Von großer Bedeutung ist ferner die Handhabung der Reinlichkeit in der Küche. Nicht nur daß unreinlich bereitete Speisen gewöhnlich auch mit einem unangenehmen Geschmack oder Geruch behaftet sind und den Appetit benehmen, kann Unreinlichkeit eine Küche zu