

ausgehen, daß schmutzige Kleidung hiezu gut genug sei, indem man sich dabei ohnedies beschmutze. Dies Letztere ist keineswegs der Fall, wenn man sich überhaupt reinlich zu halten versteht, Herd, Küchentisch, Boden und Stühle stets sauber hält und einige Vorsicht beobachtet. Eine Hauptsache hiebei ist, daß man fleißig die Hände wasche und es ist zu diesem Behufe empfehlenswert, sich stets eine Waschschüssel mit Wasser auf der Spülbank zu halten, um beschmutzte Hände sofort einzutauchen. Wer einmal diese gute Gewohnheit angenommen hat, wird sie ihrer Annehmlichkeit willen kaum mehr ablegen; zudem erhält man sich dabei die Hände unverdorben. Ungekämmte Haare, das Kraken in denselben, das Abtrocknen des Schweißes mit der Küchenschürze, das Tabakschnupfen, Ausspucken, das Ablecken von Kochlöffeln, das Abtrocknen des Geschirrs mit dem für die Hände bestimmten Handtuche sind ekelhafte Gewohnheiten, die in keiner Küche geduldet werden dürfen, ebensowenig die sehr gefährliche Untugend, Stecknadeln (Glufen) an sich herumzustecken oder da und dort umherliegen zu lassen.

Das Kochen verlangt endlich, daß wir unsere fünf Sinne in vollem Maße dabei zu Hilfe nehmen, daß wir die Augen aufthun, um zu beurteilen, wann Geröstetes, Braten und Backwerk die gehörige Farbe habe, daß wir die Ohren schärfen, um nach dem stärkeren oder schwächeren Tone des Siedens, Schmorens, Krachens, Praxelns auch an einem vom Herde entfernten Punkte beurteilen zu können, was gethan werden muß. Der Geruchssinn soll uns sagen, ob die Speisestoffe, die wir verwenden wollen, frisch oder faulig, gut oder schlecht sind und ob die bereitete Speise den ihrem Wesen ent-