

sprechenden würzhaften Geruch habe. Vollends unerlässlich ist der Geschmack, und wer diesen Sinn nicht übt, wird sich im Salzen, Würzen, Schmelzen und Säuren häufig versehen. Die Speisen müssen zuweilen mit einem sauberen Eßlöffel, der nachher sogleich wieder in Wasser getaucht wird, gekostet, und jedenfalls wenigstens eine Viertelstunde vor dem Essen geprüft werden, ob sie im Geschmack oder in Bezug auf Weichheit nichts zu wünschen übrig lassen und ob die Saucen die richtige Beschaffenheit haben. Ein feiner Geschmack weiß dann leicht das etwa noch Mangelnde hinzuzufügen und dieses Abschmecken verleiht gewöhnlich einem Essen seinen gehörigen Charakter. — Der Tastsinn endlich soll uns beim Umrühren, Umrühren und Hineinstecken in die Speisen sagen, ob dieselben die gehörige Dicke und Festigkeit oder Dünne und Weichheit haben, ob sie am Boden der Gefäße nicht ankoehen; er ist's, der unsere Fingerspitzen spüren läßt, ob sie das richtige Maß von Salz oder Würzen zur Zugabe an die Speise fassen.

Je genauer die hier gegebenen Lehren befolgt, je willenskräftiger Verstand und Sinne gebraucht werden, um so besser wird es um unsere Küche bestellt sein, und hauptsächlich um jene Küche, die den Menschen nährt, damit er lebe und wohllebe, kurz jene Behaglichkeit und Annehmlichkeit des Lebens empfinde, welche mäßige Befriedigung unserer Sinne mit sich bringt und deren bedeutende Einwirkung auf unser geistiges Wesen, auf unsere Gemütsstimmung und unsern Seelenzustand unwiderlegbar festgestellt ist.