

wusstsein.“ (Richerand — Neue Grundlinien der Physiologie, neunte Auflage, zweiter Band, S. 600.)

---

### Siebenundzwanzigste Betrachtung.

## Philosophische Geschichte der Küche.

---

124. Die Küche ist die älteste Kunst, denn Adam kam nüchtern zur Welt, und das Schreien des neugeborenen Kindes lässt sich nur durch die Brust seiner Amme stillen.

Die Küchenkunst hat uns den wichtigsten Dienst für das bürgerliche Leben geleistet, denn die Bedürfnisse der Küche haben uns gelehrt, das Feuer zu benutzen, und durch das Feuer hat der Mensch die Natur gebändigt.

Wenn man die Dinge von einer gewissen Höhe her betrachtet, so kann man drei Arten von Küchen unterscheiden:

die erste, die sich mit der Zubereitung der Nahrungsmittel abgibt, hat den ursprünglichen Namen beibehalten;

die zweite beschäftigt sich damit, zu analysiren und bis zu den Grundstoffen vorzudringen; man nennt sie gewöhnlich Chemie;

und die dritte, welche man die Reparationsküche nennen könnte, ist auch unter dem Namen der Apotheke bekannt.

Wenn sich diese verschiedenen Arten durch den Zweck unterscheiden, so gleichen sie sich durch die Anwendung des Feuers, der Oefen und der Gefässe. So bemächtigt sich der Chemiker z. B. desselben Stückes Ochsenfleisch, aus welchem der Koch Suppe und Kochfleisch macht, um zu wissen, in wie viel Arten von Körpern es zerlegt werden kann, und der Apotheker wirft es mit Gewalt aus unserem Körper hinaus, wenn es eine Unverdaulichkeit verursacht.