

Anrichten, Tische und Stühle, überhaupt die ganze Küche werde stets sauber und reinlich gehalten. Es ist dieß eine goldene Regel, die den Köchinnen nicht genug eingeschärft werden kann. Ein weiteres Erforderniß zu einer guten Köchin ist die Sparsamkeit. Diese besteht nicht allein darin, daß die einzelnen Zuthaten nicht in zu großer Menge verwendet werden, auch in der zweckmäßigen Benützung von anscheinenden Kleinigkeiten lassen sich ersprießliche Resultate erzielen. So läßt sich z. B. durch zweckmäßige Verwendung von Speiseresten, Abschöpf fett (welches zu mancher Speise oft besser als Butter ist) u. s. w. nicht unerheblich sparen. Die Sparsamkeit muß übrigens am rechten Orte und zu rechter Zeit angewendet werden, denn eine Zuthat in zu geringem Maße verwendet, ist keine Sparsamkeit mehr, sondern es kann dadurch leicht die ganze Speise verdorben werden. Durch den Ankauf eines Artikels in größerer Quantität kann auch häufig gespart werden, allein solche Einkäufe sollten stets in richtiger Berücksichtigung des Bedarfs gemacht werden, damit nicht etwa durch zu langes Lagern der Vorrath verdirbt. Jedenfalls muß auf die Aufbewahrung der eingekauften Artikel gehörige Sorgfalt und Aufsicht verwendet werden.

Sehr wesentlich ist es auch, daß die Speisen immer zu rechter Zeit auf's Feuer kommen, es ist hierüber mit Aufmerksamkeit zu wachen. Auch die Größe der Geschirre im Verhältniß der zu bereitenden Portion darf man nicht außer Acht lassen.

Ferner ist es rathsam, sich daran zu gewöhnen, von einzelnen Zuthaten, wie von Salz, Pfeffer, Essig, Zucker u. dgl. anfänglich nicht zu viel an die Speisen zu geben, denn nachträglich kann man in den meisten Fällen noch recht gut zugeben, während das Zuviel sich gewöhnlich nicht so leicht wieder verbessern läßt.

Eine Hauptregel ist es endlich, daß, bevor man mit der Bereitung einer Speise beginnt, man die benöthigten Ingredienzen, Geschirre &c., zur Stelle geschafft hat, nicht aber,