

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

Vorwort

urn:nbn:de:bsz:31-54713

Vorwort.

Zur Erhaltung des leiblichen Lebens ist der Mensch auf die irdische Nahrung angewiesen. Die Speisen aber, die der Mensch genießt, sollen seinem geistigen Wesen entsprechend unter Anwendung des Feuers gleichsam veredelt werden. Der Gebrauch des Feuers zur Bereitung der Speisen ist nur dem Menschen eigentümlich und bezeichnet seine höhere geistige Natur, wie das Feuer selber etwas Geistiges an sich hat.

Siehe den schön zugerichteten und geschmückten Speisetisch, an welchem sich die Menschen niederlassen, um unter ernsten oder heiteren Gesprächen aus oft kunstreichen Gefäßen mit passenden Eßgeschirren die über dem Feuer bereiteten und mit Gewürzen schmackhaft gemachten Speisen zu genießen. Beobachte daneben das Tier, wie es aus der Krippe die ihm gereichte Nahrung in rohem Zustande zu sich nimmt, oder wie es in der Luft und auf der Erde jagend, ja selbst im Erdboden wühlend seine Beute sucht, um sie sofort zu verschlingen. Bei diesem Vergleiche wird dir die höhere geistige Natur der Menschen zum Bewußtsein kommen. Nur das Obst genießt in ungekochtem Zustande auch der Mensch, weil das Obst an und für sich schon eine der geistigen Natur des Menschen entsprechende Nahrung ist, wie ja Gott im Paradiese den Menschen angewiesen hat, von den Früchten der Bäume des Paradieses zu essen.

Die menschliche Nahrung unter Verwendung des Feuers zu stärkenden und schmackhaften Speisen zuzubereiten, nennen wir Kochen. Diese besonders dem weiblichen Geschlecht obliegende Arbeit erfordert viel Verständnis und Geschick, viel Fleiß und

Übung, hauptsächlich dann, wenn die Mittel nur bescheiden sind. Es hat deswegen keine Bedeutung, wenn man vom Kochen als von einer Kunst spricht.

Die Kochkunst, auch wenn noch so viel natürliches Geschick dafür vorhanden ist, muß, wie jede andere Kunst, erlernt werden. Eine Anleitung hiezu enthält das vorliegende Buch durch geeignete Belehrungen und durch Darbietung einer Reihe von Kochrezepten sowohl für den einfachen bürgerlichen Tisch als für feinere Mahlzeiten. Die Rezepte sind das Ergebnis der in den einzelnen Schwesternhäusern gemachten Erfahrungen, also aus der praktischen Arbeit herausgewachsen. Die den einzelnen Abschnitten vorausgeschickten Belehrungen geben allgemeine Anweisungen über die Bereitung der Speisen, über Vorteile und Mißgriffe dabei. Deswegen werden diese vorbereitenden Belehrungen besonderer Beachtung empfohlen.

So mögen die Zöglinge von St. Agnes wie auch Andere in diesem Buche einen beständigen Führer in der Kochkunst haben zu ihrem eigenen Wohle und zum Wohle ihrer Mitmenschen. Es ist bekannt, eine gut geführte Küche verhütet viel Unfriede und viel Unzufriedenheit.

Freiburg, im Oktober 1907.