

Bévezetés

Minthogy a természet avégre rendelte az étkeket, hogy azokkal élvén az ember, ne csak magát táplálja, hanem egészségét is fenntartsa; arra fordítsák a szakácsok és szakácsnék legfőbb gondjokat, hogy a tisztaságot, mely fele egészsége az embernek, a konyhában, amennyire lehet, fenntartsák.

Másodsor: azon legyenek, hogy az edények, melyekben az étkek készülnek vagy feladatnak, mindenkor tisztán és csinosan megmosva, és jól kisikárólva találtassanak, főképpen pedig az üstök és rézedények, melyek azon kívül, hogy a tisztaságot nagyon megkívánják, oly veszedelmes tulajdonsággal bírnak, hogy ha ónnal jól meg nincsenek futtatva, az étket nagyon ízetlenné teszik; és minthogy méreg üt ki belőlük, hamar az ember egészségét is megvesztegetik.

Harmadsor: midőn a szakácsok és szakácsnék megkívánják, hogy a konyhaszolgálo tisztán tartson mindent a konyhában; magok is tisztán forgolódjanak a tűzhely körül, nehogy, mást dorgálván, magok érdemeljék meg a fenyítést.

Negyedszer: akinek hivatalában áll, hogy konyhára valót szerezzen a házhoz; szemes legyen, hogy amiért pénzt ad, azt jó haszonra lehessen fordítani. Egy-két pénzzel ne sajnáljon a jóért többet adni. A jóból mindenkor jó válik, a rosszból, minthogy csudát nem tehet, a legjobb szakács sem tud jót készíteni. És így hiba esik az asztalon, az egészség bomlik, az erszény pedig károsodik.

Ötödször: a szakács előre elgondolja, és ha szükséges, papirosra is feljegyezze rendit az étkeknek, melyeket aznap készíteni és asztalra akar feladni. Ez meglévén, a tehénhúst jókor időn tegye a tűzhez, és lássa, hogy a fazék, melybe a tehénhúst teszi, tiszta és jól kiöblített; a víz pedig, mellyel azt feltölti, tiszta, friss, és ha lehet, folyóvíz legyen, mert a kútvíz megveresíti és kívánatlanná teszi a húst. Egyébaránt, hogy tudjon vele bánni, lássa, amint következik.