

## NASCHRIFT

Bij het einde van mijn boek, wensch ik nog een enkele opmerking te maken: ik trachtte zoo veel mogelijk reden te geven, van alles wat ik aanraadde, om te doen begripen wat ik voorschreef. Niemand ontvangt graag ongemotiveerden raad, en wie hem zonder nadenken opvolgt, verliest vaak zijn eigen oordeel of legt het aan banden. Te veel werd in de ouderwetsche keuken een plaats ingeruimd aan het bijgeloof, men volgde blindelings een recept, en wachtte zich wel, in 't minst er van af te wijken. Omdat er geen reden gegeven werd van 't een en ander, verwarde men onnoodige omslag met een noodzakelijk omslachtige bewerking, en verwierp soms met het een ook 't ander. De nieuwe kookmethode, de kookscholen en cursussen hebben hierin verandering gebracht, men weet nu wat men doet en waarom men het doet. Nu ziet men ook in, dat een kookboek geen evangelie is, dat men gerust variaties mag beproeven, nieuwe combinaties uitvinden. Zoo hoop ik ook dat mijn boek de aanleiding zal zijn voor vele huisvrouwen, om iets nieuws uit te vinden, dat het eene handleiding moge zijn, die niet blindelings opgevolgd, maar met verstand gebruikt wordt.