Vorrede

an

alle Kocherey-Liebhaber,

welche sie nicht

ungelesen lassen sollen.

Es erscheint abermals eine ganz neue umgearbeitete und vermehrte Auflage dieses Kochbuches. Die Verbesserungen sind hie und da angebracht, und betreffen bald genauere Bestimmungen in Maß, Gewicht und Verhältniß der Bestandtheile, bald andere Vortheile im Kochen, bald die Ordnung und größere Deutlichkeit in den gegebenen Anweisungen und dergleichen; sie umfassen also die meisten Artikel, wie der Augenschein und die Vergleichung dieser fünf und dreyßigsten Ausgabe mit den vorigen beweist. An dem großen Werthe desselben darf man nicht zweifeln, dieß beweisen die vielen Auflagen, der Beyfall und die allgemeine Zufriedenheit, mit denen es immer aufgenommen worden. Man nennt es aus diesem Grunde das Wiener Kochbuch, weil es in Wien gedruckt, verlegt, nach hiesiger Kochkunst und hiesigem Maße, Gewicht und selbst großen Theils nach hiesiger Mundart eingerichtet ist. Dessen ungeachtet will man nicht die Meinung aufstellen, als wenn man es nur

hier kaufen und brauchen müßte: es wird im Gegentheil überall von großem Nutzen seyn, wie es sich bis jetzt auch erwiesen hat; daher hat man auch, ungeachtet des Titels, mit auf Auswärtige Rücksicht genommen. Die französischen Wörter, welche in der Kochkunst gleichsam schon das Bürgerrecht erhalten haben, hat man ebenfalls beybehalten, und sie mit deutschen Buchstaben gedruckt, damit auch diejenigen, die der französischen Sprache nicht kundig sind, sie besser lesen können. Ueberhaupt hat man solche Ausdrücke gewählt, die allgemein und Jedermann verständlich sind; denn man wollte nicht durch Worte, sondern durch den innern Werth des Buches glänzen. Man hat in zwanzig Abschnitten alle Speisen so geordnet, wie sie zusammen gehören, und gewöhnlich aufgetragen werden.

Es gibt freylich der Kochbücher genug; besonders erschienen einige, die sich sehr in auffallenden Titeln anrühmten. Daher bittet man, dieses Kochbuch nicht in die Reihe der bis zum Ueberflüssigen schon gedruckten gewöhnlichen zu stellen. Aus eigener Erfahrung werden viele wissen, wie unangenehm es ist, durch vielversprechende Vorschriften hintergangen zu werden, Mühe und Kosten umsonst angewandt zu haben. Bey diesem Buche hat man solches zu befürchten nicht nothwendig, denn man hat nichts niedergeschrieben, was nicht vorher probirt und bewährt befunden worden. Auch hat man bey jeder Speise und derselben Zugehör genau das Maß und Gewicht bis auf das Kleinste angemerkt, ja sogar die Zeit bestimmt, wie lange jede Sache zu ihrer Zubereitung braucht. Auch wählte man von

jeder Gattung Speisen mehrere, wovon einige theurer, andere sehr gering zu stehen kommen, damit von selben Jedermann, nachdem seine Einkünfte es zulassen, Gebrauch machen kann. Es wird nur erfordert, daß man bey Verfertigung der Speisen sich in allen Stücken genau an die vorgeschriebene Ordnung hält, darauf sehe, ob bey Tische mehr oder weniger Personen sind, und darnach seine Maßregeln nimmt. Unmöglich kann alsdann etwas fehlen, indem man keinen einzigen Vortheil verschwiegen, auf alle Stände Rücksicht genommen, und nicht nur allein auf das Wirthschaftliche, sondern auch auf das Geschmackvolle gesehen hat.

Für Kunstverständige ist dieses Kochbuch nicht herausgegeben, obwohl dieselben viel Vortheilhaftes darin finden werden; diese mögen daher auch nicht tadeln, wenn sie glauben, daß man sich bey solchen Dingen zu lange aufhält, die sie für Kleinigkeiten halten, und die, man gibt es gerne zu, auch Kleinigkeiten seyn mögen. Freylich, wer die Sache in ihrem ganzen Umfange kennt, alles davon in- und auswendig weiß, der mag manches für überflüssig halten, welches ein Anderer, der sich erst in der Sache belehren will, mit Vergnügen aufgezeichnet findet. Für Letztere hat man sich die Mühe gegeben, vollständig, genau und bestimmt zu schreiben, welches in der That nicht so leicht ist, als mancher vielleicht denken mag. Besonders beherzigte man dabey den ärmeren Theil der Dienstbothen und derjenigen Mädchen, die bey dem frühern Tode ihrer Mütter keine Gelegenheit haben, gründlichen Unter-

richt in der Kocherey zu erhalten, da es ihnen öfters weder an Talent noch Geschicklichkeit und Fleiß mangelt, um die besten Köchinnen zu werden. Aus diesem Kochbuche können nun diese Mädchen, ohne irgend eine Zuthuung und ohne einen Kreuzer auf die Erlernung der Kocherey verwenden zu dürfen, sich zu den besten Köchinnen bilden, und im Stande seyn, jeden Dienst mit aller Genugthuung zu versehen.

Es bleibt also nichts weiter übrig, um den Zweck, nützlich zu seyn, ganz zu erreichen, als die fernere Bekanntmachung dieses Buches. Daher empfiehlt man es allen Liebhabern der Kochkunst, und besonders dem schönen Geschlechte, zur geneigten Aufnahme, und wünscht recht sehr, daß alle diejenigen, denen dieses Buch in die Hände kommt, solches bestens zu empfehlen die Güte haben möchten. Alle, die daraus Nutzen ziehen, werden denselben für diese gefällige Mittheilung innig danken.

Uebrigens ist man mit der bisherigen gütigen Aufnahme zufrieden, und glaubt seinen Zweck durch die gemachten Zusätze erreicht zu haben, wenn selbe die erwünschten Früchte verschaffen; so wie man gewiß versichert ist, daß das Buch sein eigener und bester Lobredner seyn wird. Nur empfiehlt man noch einmahl den Fleiß bey der Verwendung, und dann bürgt man für den richtigen Erfolg einer jeden Speise.