

Horrede.

Die freundliche Aufnahme, welche der „Wiener Conditior“ bisher gefunden hat, und die Thatsache, daß die starke Auflage des ersten Bandes nahezu vergriffen ist und vielseitige Wünsche nach einer Fortsetzung des Werkes an uns herangetreten sind, veranlaßte die nunmehrige Verlagshandlung, einen weiteren Band des „Wiener Conditior“ herauszugeben, wobei ihr die reichen durch mehr als 25 Jahre gesammelten Erfahrungen eines selbständigen Geschäftsbetriebes seitens des Autors trefflich zu statten kamen.

Während der erste Band des „Wiener Conditior“ Vorschriften und Anweisungen zur Bereitung der unter der Bezeichnung „Zuckerbäckerei“ bekamten Backwerke und Torten enthält, umfaßt der vorliegende vorzugsweise die Kuchenbäckerei (Patisserie), Pasteten, feine Mehlspeisen und Glasuren, wogegen ein später erscheinender dritter Band die Siederei und das Ganze der Einsiedekunst behandeln wird, so daß das Werk dann ein stattliches Ganze bilden wird, wie es eben in der Kochbuch-Literatur noch nicht vorhanden ist, weil es durchwegs aus eigener praktischer Erfahrung hervorgegangen und für jede Haushaltung, jedes Hotel oder Gasthaus eine werthvolle Anleitung bietet, alle feineren Backwerke und Mehlspeisen kunstgerecht und mit verhältnißmäßig geringen Mitteln herstellen zu können.

Unter den zahlreichen Anerkennungschriften und Urtheilen der Presse führen wir nur einige an und werden uns freuen, wenn auch dieser und der nächstfolgende Band freundlichen Anwerth findet und gleich dem ersten Bande überall als brauchbar befunden wird.

Wien, August 1890.

Die Verlagshandlung.