

Anhang.

Das kritische Urtheil über mein „Hand-Receptbuch für die Thee- und Mehlspeisküche“ und meine darauf bezügliche Antwort.

Indem ich durch die Drucklegung dieses Buches ein zweitesmal die Gelegenheit ergreife, mich auf das theoretische Gebiet des Küchenwesens zu begeben, bestimmen mich nicht so sehr die Erfolge (zu welchen man die Zuerkennung eines Ehrendiploms und einer goldenen Medaille zählen könnte) meines „Hand-Receptbuch für die Thee- und Mehlspeisküche“, welche übrigens bei dem streng sachlichen, nur für einen begrenzten Abnehmerkreis bestimmten Buchinhalt für mich gewiss nicht ganz geringfügig erscheinen, sondern ich habe hierbei auch geeigneten Anlass, die mir zugekommenen Ausstellungen und kritischen Bemerkungen der ersten Arbeit zu würdigen.

Es will mir im Allgemeinen eingewendet werden, dass ich meinen Standpunkt hoch genommen habe und auch etwas zu allgemein geworden bin, was für ein bescheidenes Kochbüchlein nicht ganz gerechtfertigt sei. In dieser Beziehung wird wohl kaum etwas zu bemerken sein, weil über die Art und Weise, wie jeder seinen Gegenstand behandelt, nur die Eigenart des Schreibenden entscheidet und über den Geschmack sich nicht streiten lässt.

Die Quellenangabe, sowie die biographischen Daten haben auch nicht allseitig Anerkennung gefunden; warum dies, ist schwer verständlich. Bisher galt es in jeder Disciplin als werthvoll, die Literatur und hervorragenden Vertreter der Disciplin kennen zu lernen, und daher gehören diese Daten auch in das Handbuch der Kochrecepte.

So unbescheiden bescheiden zu sein und sich nur auf Selbsterprobtes und Selbstgefundenes zu stützen, wagte der Herausgeber freilich nicht.

Das einzige Bedenken, welches einer sachlichen Bemerkung gleichsieht, wäre die Gewichtsumrechnungstabelle; aber auch hier handelt es sich um so minimale Differenzen, dass ein denkender Leser und praktischer Koch hieran keinen Anstoss nehmen und sich trotzdem zurechtfinden wird, nachdem es bekanntlich authentische, einheitliche Normen von Kochrecepten gar nicht giebt.

Der Verfasser.