

Vorwort zur fünfundzwanzigsten Auflage.

Bei Gelegenheit der Herausgabe der 25. Auflage dieses Buches, welcher ein Absatz von 163.000 Exemplaren vorausgegangen ist, sei mir eine Rückschau auf den bescheidenen Anfang desselben im Jahre 1858 gestattet.

Eine Sammlung von bewährten Kochrezepten, zu welcher ich schon beim Kochenlernen durch genaue Aufschreibungen den Grund gelegt, und die ich im Laufe vieler Jahre theils für den eigenen Gebrauch, theils aus Interesse für den Gegenstand vermehrt und übersichtlich geordnet hatte, ging in einem ausgedehnten Bekantntekreise von Hand zu Hand, was zur Folge hatte, daß ich immer häufiger und dringender zur Drucklegung derselben aufgefordert wurde. Meine anfänglichen Bedenken wegen der großen Zahl schon vorhandener und immer neu erscheinender Kochbücher wichen der Erkenntnis, daß die überwiegende Mehrzahl derselben den an sie zu stellenden Anforderungen nur mangelhaft entsprach und insbesondere die Bedürfnisse der Anfängerinnen und den Zweck des Selbstunterrichtes gänzlich außer acht ließ.

So entschloß ich mich, meine Sammlung durch den Druck weiteren Kreisen zugänglich zu machen, nachdem ich mich mit erfahrenen Hausfrauen beraten und den Inhalt möglichst vervollständigt hatte.

Mein Hauptzweck war, diese Arbeit als „Leitfaden für Anfängerinnen“, vorzüglich für angehende Hausfrauen, brauchbar zu machen. Aus diesem Grunde habe ich die Speisevorschriften nur für eine kleine Personenzahl eingerichtet und mein Augenmerk hauptsächlich den Bedürfnissen des Mittelstandes zugewendet. Auch der Titel „Die Süddeutsche Küche“ sollte die selbst gezogenen Grenzen ersichtlich machen. Dieser Titel erscheint gegenwärtig wie ein Gewand, dem der Träger desselben entwachsen ist, und er hat jetzt, da mein Buch wegen seiner Reichhaltigkeit schon lange kein National-Kochbuch mehr ist, nur insoweit Gültigkeit, als tatsächlich in Süddeutschland die National Speisen vieler Völker auf den Speisezetteln stehn. Eine Änderung des Titels wäre aber ebenso unzweckmäßig als überflüssig, da das Publikum sich längst gewöhnt hat, das Buch kurzweg „die Prato“ zu nennen.

Schon der Erfolg der ersten wie der ihr rasch folgenden nächsten Auflagen übertraf meine kühnsten Erwartungen und spornte meinen Eifer immer mehr an. Ich sammelte alle Urtheile und suchte den ausgesprochenen Wünschen tunlichst gerecht zu werden.

Die Zwischenräume, welche zwei Auflagen trennten, waren mit Sichten, Sammeln und Versuchen ausgefüllt, denn ich nahm keine neuen Kochrezepte auf, welche ich nicht selbst erprobt oder durch praktische Hausfrauen hatte versuchen lassen.

Auf diese Weise wurde der Inhalt immer mehr bereichert, während der Buchumfang, um eine Preiserhöhung hintanzuhalten, möglichst unverändert bleiben mußte. Die bei jeder Auflage neu vorgenommene Durchsicht gestattete eine immer zweckmäßigere, leichter überschaubare Einteilung des Ganzen.

Als aber das Buch in immer weiteren Kreisen in allen Schichten der Bevölkerung sich einbürgerte und über die Grenzen des engeren Vaterlandes hinaus seinen Weg gefunden hatte, steigerten sich die Ansprüche in solchem Maße, daß auch die räumliche Beschränkung nicht mehr festgehalten werden konnte, nachdem längst der Rahmen eines „Leitfadens für Anfängerinnen“ überschritten war.

Schon in der sechsten Auflage fanden die Gesetze der Chemie und Gesundheitslehre in ihrer Anwendung auf die Kochkunst Berücksichtigung.

Die Einführung des metrischen Maßes erforderte dann eine vollständige Umarbeitung. Eine von mir entworfene kurze Umrechnungstabelle diente dazu, den Übergang zu erleichtern.

Unter allen Umständen behielt ich den anfänglichen Hauptzweck, den des Selbstunterrichtes, stets im Auge. Auch in der 25. Auflage werden wie in der ersten alle jene Küchenausdrücke, Vorarbeiten und Handgriffe, welche jeder praktischen Köchin geläufig, Anfängerinnen dagegen oft gänzlich fremd sind, im Kapitel „Vorkenntnisse“ ausführlich erklärt. Dieses ist für alle, die mein Buch benützen wollen, von größter Wichtigkeit, da die Kochrezepte nur auf Grundlage desselben verständlich sind, denn es war notwendig, alle Grundformen des Kochens unter diesem Titel zu vereinigen, um endlose Wiederholungen zu vermeiden und den Raum für Wichtigeres frei zu halten. Ebenso wichtig ist es, dort, wo mehrere Speisen unter einem Titel vereinigt sind, den ersten Absatz, der sich oft auf alle bezieht, zu lesen.

Die seit der 21. Auflage im Anhange befindlichen einfachen Zeichnungen, welche die Lage und Teile des Ochsenfleisches ersichtlich machen, wurden in der 25. durch bessere Zeichnungen und eine schöne Farbentafel ergänzt.

Auch die Fischtafel und die besonders gelungene Farbentafel essbarer Schwämme sind ausführlich erklärt und werden gleich den vielen im Text gedruckten Abbildungen besonders Anfängerinnen willkommen sein.

Obwohl ich bestrebt war, Fremdwörter möglichst zu vermeiden, mußte ich doch viele heibehalten, die in der Ausdrucksweise der Kochkunst so vollkommen eingebürgert sind, daß ich sie schon aus Rücksicht auf die große

Zahl der Berufsfräulein, welche sich meines Buches bedienen, nicht weglassen konnte. Dies gilt auch von der Beibehaltung mancher österreichischen Provinzialismen. Selbst der stilistischen Korrektheit mußte ab und zu ein Opfer gebracht werden.

Ein nur oberflächlicher Vergleich der 1. Auflage mit der 25. wird ergeben, daß der äußere Umfang des Buches um mehr als das Doppelte vergrößert ist, während eine genaue Durchsicht des Inhaltes eine nahezu vierfache Vermehrung desselben nachweist. Dies wurde ermöglicht durch eine peinliche Ausnützung jedes Raumes, durch die Einziehung vieler einzelner Speisennamen unter je einem Haupttitel sowie durch die Vereinigung aller grundlegenden Kochrezepte im Kapitel „Vorkenntnisse“ in der Weise, daß z. B. die Bereitung aller Teiggattungen, alle Arten, in welchen der Zucker zur Verwendung kommt, u. s. f., hier ausführlich behandelt sind, während sie im Texte der Speisen nur genannt werden.

Ferner durfte ich nach dem Erscheinen meiner „Haushaltungskunde“, welche auch dem ländlichen Haushalte eingehende Beachtung schenkt, in der „Süddeutschen Küche“ die Interessen des städtischen Haushaltes allein im Auge behalten, wodurch Kapitel wie: „Aufbewahren und Trocknen von Obst“, „Milchwirtschaft“, „Räuchern des Fleisches“ und anderes mehr von selbst entfielen.

Nachdem auch meine „Haushaltungskunde“ gegenwärtig bereits in 15.000 Exemplaren verbreitet ist, durfte, was dort vom Standpunkte der Gesundheitslehre über die Speisewahl für jedes Lebensalter, für Gesunde und für Kranke erörtert ist, in der „Süddeutschen Küche“ nur angedeutet und manches andere, was dort z. B. von der Aufbewahrung der Lebensmittel im großen gesagt ist, ganz weggelassen werden.

In dem Gedanken, daß durch mein Buch das, was ich für nützlich, gut und notwendig erkannt und zu dessen Verbreitung ich meine besten Kräfte und Kenntnisse eingesetzt habe, ein Gemeingut von so vielen Tausenden geworden ist, liegt ein schöner Lohn meines Strebens und eine reichliche Entschädigung für alle Arbeitsmühen. Ebenso erfüllt es mich mit stolzer Freude, daß die Verbreitung meines Buches immer noch im Wachsen begriffen ist, daß es nicht nur über Oesterreich hinaus, sondern sogar außerhalb Europa überallhin den Weg gefunden hat, wo Deutsche wohnen, die deutschen Brauch und deutsche Gewohnheit festhalten.

Wahrhaft herzerquickend aber sind die mir von nah und fern mündlich und schriftlich zugekommenen zahlreichen Beweise dankbarster Anerkennung.

Graz, Mai 1896.

Satharina Prato.