

Vorwort.

Wenn ich es trotz des großen Reichthums der Literatur auf dem Gebiete der Kochkunst dennoch gewagt habe, dieselbe um ein neues Buch zu vermehren, so waren für mich zwei Umstände die Veranlassung: erstens die allgemeinen Klagen der Hausfrauen und Köchinnen über die Complicirtheit der meisten der bereits bestehenden Kochbücher, welche es, so ehrlich sie gemeint sein mögen, beinahe zur Unmöglichkeit macht, selbst verhältnißmäßig einfache Speisen zu kochen, und weil ich zweitens glaubte, einen neuen Gesichtspunkt für die Abfassung eines solchen Buches gewonnen zu haben, welcher mich vermeiden ließ, in die Fußstapfen meiner Vorgänger und Vorgängerinnen zu treten.

Von vornherein von der Ansicht ausgehend, daß es unmöglich ist, eine Kunst oder ein Handwerk nur aus einem Buche ohne praktische oder manuelle Fertigkeit zu erlernen, habe auch ich dieses mein Werkchen nur für praktische Hausfrauen und Köchinnen geschrieben, wodurch es mir möglich wurde, allzuwiele langathmige Details zu vermeiden und auf beschränktem Raume eine wohl nicht durch die Anzahl der Nummern hervortretende, jedoch durch gewissenhafte wiederholte Sichtung geläuterte Muster-sammlung der exquisitesten Speisen unter besonderer Berücksichtigung des möglich Erreichbaren, sowie der Verwendung und Ausnützung des in jeder besseren Küche vorhandenen Materiales zu schaffen; eine große Anzahl sehr beliebter Nationalspeisen vervollständigt dieselbe, so daß dieses Buch eine Fundgrube für jede praktische Köchin werden soll.

Von Illustrationen, wissenschaftlich sein sollenden Abhandlungen über die zu verwendenden Ingredienzien oder sonstigen Beilagen (Menüs zc.) habe ich als nutzloses Beiwerk völlig abgesehen, diese hätten das Buch mir unnöthig vertheuert.

Einem Wunsche vieler älteren Colleginnen nachkommend, welche noch immer, obwohl das französische im Handel das alte österreichische Maß und Gewicht schon zwanzig Jahre verdrängt hat, mit Vorliebe nach diesem rechnen, wurde auch noch dieses angewendet; doch habe ich nicht ermangelt, auch das erstere zuzufügen, wobei ich mir bei belanglosen Dingen manchmal eine kleine Abrundung erlaubte.

Die vorkommenden Localismen, wie »Kuttelkraut« für Thymian, »Setzcherl« für Hagebutten zc. glaubte ich dem Charakter der Wiener Küche entsprechend beibehalten zu sollen; hoffentlich werden sie auch meinen auswärtigen Leserinnen, als aus der Sache selbst hervorgehend, verständlich sein.

Zum Schlusse erlaube ich mir an alle Colleginnen und Freunde die Bitte zu stellen, mich auf allenfalls trotz der genauesten Revision eingeschlichene Fehler oder Irrthümer, welche bei einem neuen Buche fast nie zu vermeiden sind, gütigst aufmerksam machen zu wollen, damit dieselben bei einer allfälligen Neuauflage berücksichtigt werden können.

Und so möge es mir denn glücken, durch Ausgabe dieses Buches mich in der Gunst meiner bisherigen Gönner zu festigen und mir neue Freunde zu erwerben!

Wien, zu Neujahr 1893.

Die Verfasserin.