
V o r r e d e.

Wer von der deutschen Literatur der Kochkunst nur einige oberflächliche Kenntniß genommen hat, wird sich leicht überzeugt haben, daß in diesem Fache nur sehr wenig noch geleistet ist. Es gibt freylich eine große Anzahl von Kochbüchern; aber diese enthalten fast nichts, als eine ungeordnete, zusammengeraffte Sammlung von Küchenrecepten, und befriedigen selten die Bedürfnisse kaum der gemeinsten Küche. Für die höhere Küche ist noch weniger etwas geleistet worden, obgleich es ihr zu keiner Zeit an ausgezeichneten Künstlern gemangelt hat. Die Kunst selbst blieb ein Gegenstand der mündlichen Überlieferung und der mechanischen Übung; und doch ist die Kochkunst ein so unentbehrlicher, und im geselligen Leben so weit verbreiteter Zweig der häuslichen Beschäftigung, sie hängt so enge mit der Naturgeschichte, Technologie, Chemie und Oekonomie zusammen, daß sie gewiß eine größere Aufmerksamkeit und sorgfältigere Bearbeitung verdient, als sie bisher erhalten hat. Un-

streitig könnte in allen vorgeannten Rücksichten sehr viel für die Gesundheit, den Wohlgeschmack, die Ersparniß und zweckmäßige Bereitung gethan werden, wenn mit praktischer Erfahrung auch eine auf Naturlehre und Chemie verbundene Verfeinerung verbunden würde. Wenn vorliegendes Werk in dieser Rücksicht eine bessere Bahn bricht, so wird es unendlich viel Gutes für die Kochkunst leisten, die, wie das Leben, dessen gefälligste Dienerinn sie ist, sich stets verjüngt und erneuet.

Die in diesem Buche angegebenen theoretischen Grundsätze und praktischen Methoden sind übrigens durchgehends das Resultat der von mir selbst, theils zu Paris in der französischen, theils zu Wien in der deutschen Küche gemachten Erfahrungen, Versuche und Beobachtungen, mithin ihr Erfolg in Ansehung der Gesundheit, Geschmackfeinheit und Eleganz der Form einiger Maßen verbürgt; sie sind übrigens für die höhere Küche berechnet. Ich habe es für zweckdienlich erachtet, die aus dem Französischen abstammenden Benennungen bey einem jeden Gerichte bezubehalten, theils weil bey weitem noch nicht alle verdeutschet worden sind, und weil manches Gericht den Namen des Erfinders behielt, durch Verjährung das Bürgerrecht in der ganzen gebildeten Welt erhielt, und nun einen

echt eigenen Nahmen bildet, der nicht ohne Folgen mancher angenehmen Empfindungen ausgesprochen oder gedacht werden kann; theils weil durch die Nachahmung der französischen Küche die meisten Benennungen unrichtig ausgesprochen, dann trivial und endlich unverständlich geworden sind.

Ich habe nicht alle möglichen Gerichte aufnehmen wollen; das Feld der Combinationen und Zusammensetzungen ist unendlich, alle Augenblicke können neue erscheinen; ich habe mich denn nur mit jenen befaßt, die aus dem Neuesten allgemein gefallen, und den gesunden unverbildeten Gaumen am meisten befriedigen.

Um diesen reichhaltigen Stoff so viel als möglich zu benützen, und die Bogenzahl doch nicht bis zur Ungebühr auszudehnen; habe ich mich bemüht, die verwandten Arbeiten zu ordnen, und systematisch in Abschnitte zu reihen. Hierdurch glaube ich nebst dem beabsichtigten Endzwecke noch den wesentlichen Vortheil erlangt zu haben, dem Leser eine unermessliche Menge Wiederholungen zu ersparen.

Dadurch sind freylich häufige Nachweisungen entstanden, allein vermöge dieser Einrichtung sind sie leicht nachzuschlagen: übrigens sind in einem Lehrbuche dieser

Art solche Unterbrechungen mehr nützlich als hinderlich, weil sie den Geist festhalten, und das Gedächtniß auf gewisse Momente fixiren.

Bey Gelegenheit dieser dritten Auflage habe ich nichts zu sagen, als daß ich meinen Dank für die über Erwartung günstige Aufnahme und den schnellen Absatz der beiden ersten starken Auflagen, so wie die wohlwollenden Beurtheilungen, welche in- und ausländische kritische Blätter darüber ausgesprochen haben, abstatte.

Der Verfasser.