

---

## Vorrede.

---

Die Wirkung eines geheizten Ofens auf einen demselben ausgelegten Gegenstand heißt Backen; daher die Benennung jenes technischen Geschäftes, das nur mittelst dieser Vorrichtung betrieben werden kann, Bäckeret, und das hiermit beschäftigte Individuum Bäcker (Boulangier). Arbeiten, die zwar denselben Ursprung haben, durch ihre Ausbreitung aber mit ganz abweichenden Arbeiten verbunden wurden, und hierdurch besondere Geschicklichkeit, große Uebung und vorzügliche Geistesgaben in Anspruch nehmen, werden mit dem Epithet Kunstbäckerei bezeichnet. (Pâtissier).

Endlich Arbeiten, die zwar auch den Backofen in Anspruch nehmen, ihr vornehmstes Erzeugniß aber nur durch Zucker erlangen können, werden durch das Epithet Zuckerbäckerei (office) bezeichnet, und das ausübende Individuum heißt dem zu Folge Zuckerbäcker (officier d'office confiturier)

In der gemeinen Bäckerei sucht man kein feines Gebäcke aus Buttermeyg, Brandteig, Mandelteig u. dgl.: so wie man bei der Kunstbäckerei süglich keine Frage nach Brot machen kann. Die Kunstbäckerei und Zuckerbäckerei haben aber mehrere Berührungspuncte, und vornehmlich bei Erzeugnissen, wo der Zucker das Hauptingredienz wird, wie z. B. Backwerke aus Zuckerteig, Mandelteig, spanische Winde, Tragantteig u. dgl., ob sich gleich diese verwandten Erzeugnisse durch Form und Rahmen unterscheiden. Die Kunstbäckerei macht zwar Gebrauch von einem jeden feinen Obste; sie legt aber keines in Zucker, oder candirt keines derselben; wenn denn in diesem Werke der Gebrauch dieser angewiesen wird, so sind selbe in der Zuckerbäckerei zu suchen; so auch die Biskoten und Makronen (Mandelpuffeln).

Wenn übrigens jemand Lust trägt, die verwandten Arbeiten der Zuckerbäckerei kennen zu lernen, der lasse sich die kleine Mühe nicht gereuen, in meinem Werkchen: „Der Zuckerbäcker für Frauen mittlerer Stände“ nachzuschlagen; ich glaube eine lohnende Befriedigung der verständigen Wissbegierde versprechen zu können.

In diesem zweiten, so wie in dem ersten Theile, glaubte ich die kleine Tafel von zwölf Gedecken, und die Anzahl von acht Schüsseln als festgesetzt betrachten zu müssen, um für das gehörige Anhäufen der Gerichte oder

das zureichende Anfüllen der Schüsseln einen bestimmten Maßstab an die Hand zu geben; denn eines und dasselbe Gericht auf einer Tafel von zwölf, und auf einer von vier Bedecken weicht in seiner Wirkung erstaunlich ab; die im ersten Falle höchst anständig erscheinende Schüssel, über welcher das Gericht im gehörigen Verhältnisse zu ihrem Umfange steht, wird im zweiten als sehr überladen erscheinen; es entsteht ein Mißgefühl, das die Lust des Genusses beeinträchtigt, ohne daß man gerade immer auf die rechte Ursache verfällt. Ueberladung ist die sicherste Tödtung eines jeden Genusses und hier vielleicht mehr als irgendwo anders; es ist daher eines der feinsten Geheimnisse der Kochkunst, daß man die Gerichte unter dem Anscheine von Zierlichkeit nur schwach in ihrem materiellen Gehalte zu geben sucht, welches dann freilich mit großer Klugheit geschehen muß. Tafeln über zwölf Bedecke werden mit vermehrter Zahl der Schüsseln besetzt, ohne ihren voluminösen Gehalt zu vermehren. Die großen Stücke der Kunstbäckerei weichen von diesem gegebenen Verhältnisse ab; ihre Größe so wie ihre Anzahl wird durch die Größe der Tafel bestimmt.

In der Bearbeitung ist nach dem System des ersten Theiles fortgeföhren, und der natürliche Gang von dem Einfachen zu dem Zusammengesetzten beobachtet worden. Die Reihenfolge der Gerichte schreitet nach ihrer Verwandtschaft

fort, und bei jedem Abschnitte ist eine allgemeine Ansicht als Vorberereitung vorausgeschickt.

In der Zeit als der erste Band dieses Werkes in der ersten Auflage unter der Presse lag, erschien in Paris le Pâtissier royal von Herrn Carême, ein schätzbares Werk, welches ich oft und gerne zu Rathe zog, und durch dieses Gesändniß dem Autor meine Achtung hiermit an den Tag lege.

Der Verfasser.