

Vorrede zur ersten Auflage.

Ich übergebe dieses Kochbuch, welches eine große Reihe wiederholt selbst erprobter Kochrezepte enthält, der Öffentlichkeit mit dem Wunsche, es möge namentlich jungen Hausfrauen, denen daran liegt, eine gute, schmackhafte, nicht allzu verkünstelte Zubereitung der Speisen durchzuführen, ein verlässlicher Rathgeber sein. Ich habe mich in Rücksicht auf Anfängerinnen in der Kochkunst einer möglichsten Ausführlichkeit in der Darstellung der einzelnen Bereitungsweisen beflissen, mit größter Genauigkeit Maße und Gewichte der verschiedenen Zutaten angeführt und glaube damit einen durchaus erprobten Leitfaden an die Hand gegeben zu haben, immer natürlich vorausgesetzt, daß, wenn man an die Herstellung der betreffenden Gerichte geht, die entsprechenden Abschnitte bereits durchgelesen worden sind und der vorgeschriebene Gang der Bereitung genau befolgt wird.

An dieser Stelle kann ich die Bemerkung nicht unterdrücken, daß beim Kochen die größte Genauigkeit, Pünktlichkeit und Reinlichkeit oberster Grundsatz sein müsse. Nur diejenige Person, welche es sich nicht verdrießen läßt, die allerdings zuweilen mühseligen und langweiligen Hantierungen genauestens vorzunehmen, wird auch immer die Freude haben, ein Mißlingen ihrer gebotenen Künste — denn gut kochen ist eine Kunst — nur dem Namen nach zu kennen.

Und so begleiten denn dieses Buch meine besten Wünsche; möge es Denjenigen, welche es lesen und gebrauchen, ebensoviel Befriedigung und Nutzen schaffen, als mir die Abfassung desselben Vergnügen und Freude bereitete.

Allen denen, welche mich mit ihrer Erfahrung und ihrem Rath unterstützten, an dieser Stelle meinen freundlichsten Dank auszusprechen, gereicht mir zur angenehmen Pflicht.

Innsbruck, im Sommer 1897.

Marie von Kokitansky.

Vorrede zur zweiten Auflage.

Ehnuller, als ich erwarten konnte, trat mein Verleger mit dem Wunsch an mich heran, eine zweite Auflage meines Kochbuches abzufassen, welches zu meiner größten Freude bei der Kochkunstausstellung in Wien 1899 die große Medaille mit der Goldpalme und bei der Kochkunstausstellung in Paris 1900 die goldene Medaille erhalten hat. Indem ich mich dieser Aufgabe mit aufrichtiger Genugtuung unterzog, gebe ich der Hoffnung Raum, daß auch diese vermehrte und verbesserte Auflage sich bewähren und neue Freunde finden werde.

Innsbruck, im Herbst 1900.

Marie von Hofitansky.

Vorrede zur dritten Auflage.

Ohne Erhöhung des Preises meines Kochbuches ist auch diese 3. Auflage wesentlich vermehrt und verbessert worden und ich glaube damit allen billigen Anforderungen an ein brauchbares Kochbuch entsprochen zu haben.

Innsbruck, im Frühling 1903.

Marie von Hofitansky.

Vorrede zur vierten Auflage.

Um die mit der Herstellung einer neuen, vermehrten Auflage verbundenen Unkosten nicht zu sehr zu erhöhen und um den bisherigen Preis aufrecht erhalten zu können, habe ich mehrere neue Rezepte in Form eines Anhanges dem Buche beigegeben und hoffe damit den Freunden meines Kochbuches wieder manches Neue und Brauchbare geboten zu haben.

Innsbruck, im Herbst 1906.

Marie von Hofitansky.

Vorrede zur fünften und sechsten Auflage.

Ich habe auch in diesen Auflagen manches Neue und Praktische dem Anhang beigelegt und damit gewiß den Wert meines Kochbuches erhöht.

Graz, im Herbst 1908 und im Herbst 1910.

Marie von Hofitansky.