

V o r r e d e

a n a l l e

K o c h e r e n l i e b h a b e r ,

welche sie

nicht ungelesen lassen sollen.

Es erscheinet nunmehr abermal eine ganz neue umgearbeitete und vielvermehrte Auflage dieses Kochbuches. Die Verbesserungen sind hie und da angebracht, und betreffen bald genauere Bestimmungen im Maas, Gewicht und Verhältnisse der Zugehör; bald andere Vortheile im Kochen; bald die Ordnung und größere Deutlichkeit in den gegebenen Anweisungen und dergleichen. Die Vermehrungen betreffen die meisten Artikel, wie der Augenschein, und die Vergleichung dieser zwey und zwanzigsten Ausgabe mit der vorigen, beweist. Dennoch kostet dieses Buch ohngeachtet der um vieles stärkeren Bogenzahl nicht mehr als die vorig: Auflage, nämlich: ungebunden 1 fl. 30 kr. gebunden in steifen Deckel 1 fl. 40 kr. An dem Werthe desselben darf man nicht zweifeln, das beweisen die öftern Auflagen, der Beyfall und die allgemeine Zufriedenheit, mit denen es immer aufgenommen worden. Man nennt es

V o r r e d e

aus diesem Grunde das wienerische Kochbuch, weil es allda gedruckt, verleat, und nach hiesigen Maas, Gewicht, und Mundart eingerichtet ist. Damit aber hat es nicht die Meynung, als wenn man es nur hier kaufen und brauchen müßte. Es werden mehrere auswärts bestellt, und verschickt. Daher hat man ohngeachtet des Titels, auch auf Auswärtige Rücksicht genommen. Die französischen Wörter, welche in die Kochkunst gleichsam schon das Bürgerrecht erhalten haben, hat man ebenfalls bey behalten, und sie mit deutschen Buchstaben geschrieben, damit auch diejenigen, so der Französischen Sprache nicht kundig sind, sie recht nennen könne. Ueberhaupt hat man solche Ausdrücke gewählt, die Allgemein, und Jedermann verständlich sind; denn man wollte nicht durch Worte, sondern durch den innern Werth des Buches glänzen. Man hat in sechs Absätzen alle Speisen so geordnet, wie sie zusammen gehören, und gewöhnlich aufgetragen werden.

Es giebt freylich der Kochbücher genug, besonders erschienen einige, die sich sehr in auffallenden Titeln anrühmten. Daher bittet man, dieses Kochbuch nicht in die Reihe der bis zum Ueberflüssigen schon gedruckten gewöhnlichen zu stellen. Aus eigener Erfahrung werden viele wissen, wie unangenehm es ist, durch viel versprechende Vorschriften hintergangen zu werden, und Mühe und Kosten umsonst angewandt zu haben. Bey diesem Buche hat man solches zu befürchten nicht nöthwendig, denn man hat nichts niedergeschrieben, als was nicht vorher probiret, und bewährt gefunden worden. Auch hat man bey jeder

an alle Kochereyliebhaber.

Speise und derselben Zugehöre genau das Maas und Gewicht bis auf das Kleinste angemerket; ja sogar die Zeit bestimmt, wie lange jede Sache zu ihrer Zubereitung braucht. Auch wählete man von jeder Gattung Speisen mehrere, wovon einige theurerer, andere sehr gering zu stehen kommen, damit von selben Jedermann, nach dem seine Einkünfte es zulassen, Gebrauch davon machen kann. Es wird nur erfordert, daß man bey Verfertigung der Speisen sich in allen Stücken genau an die vorgeschriebene Ordnung hält; darauf sehe, ob bey Tische mehr oder weniger Personen sind, und darnach seine Maßregeln nimmt. Unmöglich kann alsdenn etwas fehlen, die weil man keinen einzigen Vortheil verschwiegen, als auch auf alle Gattungen Stände Rücksicht genommen, und nicht nur allein auf das Wirthschaftliche, sondern ebenfalls auf das Geschmackvolle gesehen hat.

Für Kunstverständige ist dieses Kochbuch nicht herausgegeben, obwohlen selbe viel Vortheilhaftes darinnen finden werden; diese mögen daher auch nicht tadeln, wenn sie glauben, daß man sich bey solchen Dingen zu lange aufhält, die sie für Kleinigkeiten halten, und die man giebt es gern zu, auch Kleinigkeiten seyn mögen Freylich, wer die Sache in ihrem ganzen Umfange konnt, alles davon in- und auswendig weiß, der mag manches für überflüssig halten; welches ein anderer, der sich erst in der Sache belehren will, mit Vergnügen aufzeichnet findet. Für Letztere hat man sich die Mühe gegeben, vollständig, genau und bestimmt zu schreiben, welches in der That nicht so leicht ist, als mancher vielleicht denken mag. Besonders beherzigte man dabey den ärmern Theil

Vorrede an alle Kochereyliebhaber.

der Dienstbothen, und derjenigen Mädchen, die bey frühem Tode ihrer Mütter keine Gelegenheit hatten, gründlichen Unterricht in der Kocherey zu erhalten, da es ihnen öfters weder an Talent, Geschicklichkeit noch Fleiß mangelt, um die besten Köchinnen zu werden. Aus diesem Kochbuche können nun diese Mädchen, ohne irgend einer Zuthuung, und ohne einen Kreuzer auf die Erlernung der Kocherey verwenden zu dürfen, sich zu den besten Köchinnen umbilden, und im Stande sey, jedem Dienst mit aller Genugthuung zu versehen.

Es bleibt also weiter nichts übrig, um den Zweck nützlich zu seyn ganz zu erreichen, als die fernere Bekanntmachung dieses Buches. Daher empfiehlt man es allen Liebhabern der Kochkunst, und besonders dem schönen Geschlechte zur geneigten Aufnahme, und wünschet recht sehr, daß alle diejenigen, denen dieses Buch in die Hände kommt, solches anzurühmen die Güte haben möchten. Alle die daraus Nutzen ziehen, werden denselben für diese gefällige Mittheilung innig danken.

Uebrigens ist man mit der bisherigen gütigen Aufnahme zufrieden, und glaubt seinen Zweck durch die gemachten Zusätze erreicht zu haben, wenn selbe die erwünschten Früchte verschaffen. So wie man gewiß versichert ist, daß das Buch sein eigener und bester Lobredner seyn wird. Nur empfiehlt man noch einmal den Fleiß bey der Verwendung, und dann bürgt man für den richtigen Erfolg einer jeden Speise.