Vorrede.

Eine große Anzahl tüchtiger Hausfrauen hat sich vereint, um in dem Buche, welches hiemit den verehrten Leserinnen übergeben wird, einen Schatz von durchaus erprobten Recepten zusammenzutragen. Unser Bestreben, die österreichisch-ungarische, berühmt gute Küche, weithin bekannt zu machen, der Erfahrenen sowie der Anfängerin die Bereitung des Trefflichsten, was auf dem Gebiete der Küche, des Mittelstandes geleistet wird, durch richtige genaue Recepte leicht zu machen, hat so viel Anklang von Seiten der Frauenwelt gefunden, daß unzählige, durch Generationen hindurch vererbte, sowie in Klosterküchen bisher geheim gehaltene Recepte mit der größten Bereitwilligkeit der Herausgeberin zur Verfügung gestellt wurden. Die verehrten Mitarbeiterinnen haben uns dadurch in die Lage versetzt, ein in seiner Art einziges österreichisches Kochbuch darbringen zu können. Hiefür sagen wir ihnen an erster Stelle unseren Dank, in welchen gewiß unzählige Hausfrauen und der Wirthschaft beflissene junge Mädchen jedes Mal einstimmen werden, wenn sie sich von der Gediegenheit des Buches und der darin enthaltenen Recepte überzeugt haben werden. Das Gelingen der Speisen ist es ja allein, das Lust zum Kochen und dieses zu einer lohnenden Beschäftigung macht, darum wurden nur wirklich erprobte Recepte zusammengestellt; mit peinlichster Genauigkeit wurde jede Zuthat nach Maß, Gewicht und Zeit der Zubereitung angegeben, und Illustrationen beigefügt, um durch die klare, anschauliche Wiedergabe selbst der Anfängerin Muth zu machen und ihr die Freude des Erfolges zu sichern. Auch wurde alles berücksichtigt was an praktischen, Zeit und Material sparenden Neuerungen, die Industrie, Wissenschaft oder Erfahrung auf dem Küchengebiet geschaffen haben. Ganz besondere Berücksichtigung fand jedoch die Sparsamkeit in der Küche,

insoweit sie die Nahr- und Schmackhaftigkeit der Gerichte nicht beeinträchtigt, um die Hausfrau in die Lage zu versetzen, jeden Rest von Braten, Fleisch oder Gemüse, jedes Eiweiß oder Eidotter zweckdienlich zu verwenden. Kurz wir waren bestrebt, ein Kochbuch dem Mittelstande zu liefern, das die Hausfrau befähigen soll, allen so überaus wichtigen Anforderungen an die Küche zu genügen. Die nützlichsten Rathschläge beim Einkauf aller in das Küchengebiet einschlagenden Waaren und Geräthe, eine beträchtliche Anzahl von vorzüglichen Recepten zur Bereitung der schmackhaftesten Suppen, welche so vielen Tischgenossen die Stimmung und oft den Maßstab für das ganze Menu geben, eröffnen das Buch, welches sich bald als unentbehrlicher, stets hilfbereiter Rathgeber erweisen soll. Große Aufmerksamkeit wurde den Vorspeisen gewidmet, da dieselben eine oft unterschätzte, jedoch große Rolle spielen und der klugen, mit der Abwechslung rechnenden Hausfrau, die wesentlichsten Dienste leisten. Bei dem alltäglichen Tisch von drei Gängen werden sie oft mit Beifall als Ersatz der Mehlspeise begrüßt, andererseits setzen uns die Vorspeisen in die Lage, durch wohlfeile, leicht zu beschaffende Speisen, bei denen häufig Reste Verwendung finden, das Mittagmahl für unerwartete liebe Gäste, reichhaltiger und ausgiebiger zu gestalten. Da bei diesen, den Appetit zugleich anregenden Gerichten, viel auf das zierliche Anrichten gesehen werden muß, so fehlt bei keinem die genaue Anleitung des Servirens und bei vielen helfen noch die Illustrationen nach. Die Fleischgattungen und Braten wurden vorsorglich in außerordentlicher Mannigfaltigkeit der Zubereitungen gewählt, um immer über die Verlegenheit der Abwechslung leicht hinwegzuhelfen. Das Tranchiren ist überdies durch Zeichnungen anschaulich gemacht und überhaupt, von den Suppen angefangen, bis zur Vorrathskammer ist stets der Grundgedanke festgehalten: die größte Reichhaltigkeit bei größter Gediegenheit und klarster Anschaulichkeit zu bieten. Eine ganz besondere Sorgfalt wurde der Zierde der Wiener Küche: den Mehlspeisen, dem einfachen und feineren Backwerk, Strudeln, Torten ꝛc. gewidmet. Aber auch allen anderen Abtheilungen wurde die nothwendige Aufmerksamkeit geschenkt. Möge unser Kochbuch in seiner Art ein kleiner Haussegen werden und den Dank aller Jener verdienen, welche bestrebt sind, durch wohlschmeckende nahrhafte Gerichte, die Gesundheit und nicht zum kleinsten Theil auch die frohe Stimmung ihrer Hausgenossen zu erhalten.

Der Verleger. **Die Herausgeberin.**