

§ § Vorwort § §

Zu all' den Duzenden von bereits vorhandenen Kochbüchern noch ein neues? wird manche Leserin vielleicht verwundert fragen, und oberflächlich betrachtet, hat sie auch nicht so ganz unrecht. Wenn sie sich aber der kleinen Mühe unterzieht, etwas genauer zuzusehen, dann wird sie bald genug freudig ausrufen: Ei sieh, da ist ja etwas, was ich bis jetzt immer vergeblich suchte. Zwar, in einem Kochbuch suchte man dies vergeblich, in einem andern jenes; ja die meisten sind nur für ganz bestimmte Zwecke oder für bestimmte Kreise oder auch für bestimmte Landesgrenzen berechnet.

Die empfindlichen Lücken in den vielen Kochbüchern aufzufinden, hat sich die Herausgeberin des vorliegenden Werkes ganz besonders angelegen sein lassen und auf Grund ihrer ausgedehnten praktischen Erfahrung auszufüllen sich bemüht. Es dürfte auf diese Weise gelungen sein, ein Kochbuch herzustellen, welches jede Hausfrau, sie mag im Norden oder im Süden, im Osten oder im Westen der deutschen Sprachgrenze leben, mühelos mit demselben Erfolge zu Räte ziehen kann, es wird sie niemals im Stich lassen. Mehr noch: sie wird auch mit dem Sprachgebrauch anderer Gegenden völlig vertraut werden und bald genug wissen, daß z. B. süddeutsche Ausdrücke wie Karfiol, Kaiserfleisch, Kren, Hebetschen oder Hüffenmark nichts anderes sind, als was sie in Norddeutschland Blumenfohl, Kasseler Rippespeer, Meerrettich, Hagebutten nennt.

Der Hauptteil des Werkes besteht aus den Winken und Anweisungen über die Zubereitung der Speisen. Hier ist aber nicht nur Rücksicht genommen auf möglichste Feinheit und Schmackhaftigkeit, sondern es wird auch denen gedient, welche nur mäßige Summen dafür auswerfen können. Es wird der Tisch des Wohlhabenden ebenso gut bedacht, wie den Mahlzeiten des in einfachen Verhältnissen Lebenden die größte Aufmerksamkeit zugewendet wird.

Wie die Herstellung von hunderten wohlschmeckender Gerichte, so ist natürlich auch alles in den Kreis eingehendster Betrachtung gezogen, was sich auf alle Vorkommnisse in Küche und Keller bezieht. Die gesamte Bäckerei, die Getränke, die Behandlung und das eigene Abziehen der Weine und Biere, die Gewinnung der Obstweine und Liköre, das Einmachen, Einpökeln, Räuchern, Wurstmachen usw., der gute Einkauf und die Konservierung etwaiger Vorräte sind auf das genaueste berücksichtigt.

Natürlich ist auch die Tafel selbst nicht übergangen. Was zum Tischzeug und zu den Tafelgerätschaften gehört, wie es sauber gehalten und aufbewahrt werden muß, das alles ist aufs genaueste beschrieben. Wie der Tisch zu jeder einzelnen Mahlzeit vom ersten Frühstück ab besetzt werden soll, der einfache Familientisch sowohl wie die Gesellschaftstafel, wie dafür angerichtet und garniert, wie gedeckt, serviert und präsentiert werden muß, selbst die Rangordnung bei Tische, das ist alles in den Kreis der Besprechung gezogen.

Vorwort

zur neusten umgearbeiteten und vermehrten Auflage.

Seit dem ersten Erscheinen dieses Kochbuches sind erst 3 Jahre verflossen, und schon ist es das 70. Tausend, das hinausgeht in die Welt! Und nicht nur beim Publikum, sondern auch vor der Jury der verschiedensten Ausstellungen hat dasselbe große Anerkennung gefunden, wie die vielerlei höchsten Auszeichnungen beweisen; gewiß ein seltener Erfolg! — In dieser neusten verbesserten und stark vermehrten Auflage sind wir bemüht gewesen, noch mancherlei Wünschen und Anfragen aus unserm geehrten Leserkreise gerecht zu werden. Ganz besondere Aufmerksamkeit ist den Textillustrationen gewidmet worden; ein Blick auf dieselben zeigt, wie das Buch mit der Zeit fortschreitet, da nur das Neueste auf allen Gebieten der Küchen- und Tafel Einrichtung geboten wird. Um das Buch seinem Inhalte nach noch gebrauchsfähiger zu machen, ist bei den Rezepten noch mehr Gewicht gelegt worden auf genaue Angabe der Zutaten für eine bestimmte Personenzahl. Ferner machen wir besonders aufmerksam auf den Abschnitt über das Garnieren, der sowohl inhaltlich als auch bildlich eine besondere Bereicherung erfahren hat. Auch die mancherlei neuen Rezepte werden willkommen sein.

Herr A. Mathis, Küchenmeister und Traiteur, Inhaber der Kochschule und Stadtküche zu Koblenz, Präsident des internationalen Verbandes der Köche zu Frankfurt a. Main, hat über die erste Auflage dieses Werkes nachstehendes Gutachten erteilt:

Das Kochbuch von Mathilde Ehrhardt habe ich Gelegenheit gehabt durchzulesen, und hat dasselbe auf mich den Eindruck einer durchaus praktischen Zusammenstellung gemacht. Die klare kurze Fassung ermöglicht eine praktische Handhabung der Rezepte. Jeder Hausfrau, jeder Köchin werden die durchweg guten Rezepte ein praktisches Hilfsmittel für eine kräftige schmackhafte Küche sein und ist es zu wünschen, daß das Werk einen großen Leserkreis gewinnt.

Damit nun unser Kochbuch allen gestellten Anforderungen voll und ganz entspricht, hat Herr Mathis die Liebenswürdigkeit gehabt, diese neue Auflage nicht nur einer genauen Durchsicht zu unterziehen, sondern auch durch verschiedene neue Rezepte zu vermehren. Ihm sei an dieser Stelle besonderer Dank hierfür ausgesprochen.

Die Verlagshandlung hat keine Kosten gescheut, das Werk mit dem reichsten Illustrations Schmuck versehen zu lassen und dem Verständnis des lebendigen Wortes durch zahlreiche Abbildungen zu Hilfe zu kommen. Dieser Schmuck ist auch keineswegs als Nebensache betrachtet worden, sondern bildet, von sachkundiger Meisterhand ausgeführt, einen integrierenden Teil des Ganzen, so daß beides, Wort und Bild, dem neuen Werke einen Wert verleihen, der dasselbe sicherlich geeignet macht, vor vielen andern ähnlichen Werken der erfahrenen Kochkünstlerin als jede Frage beantwortendes Nachschlagebuch, der Anfängerin in der edlen Kochkunst aber als zuverlässiges Lehr- und Lernbuch zu dienen.

Die Herausgeberin.