

V o r w o r t.

Wer es wagt, die Legion der bestehenden Kochbücher noch um ein neues zu vermehren, hat von seinen Beweggründen dazu gleichsam sich und seinen Lesern Rechenschaft zu geben.

Es wäre jedoch ein Mißverständniß, wenn unter der Benennung „ein neues Kochbuch“ eine Anzahl lauter neuer Speisenrecepte verstanden sein wollte; dieses dürfte eine eben so schwierige, als überflüssige Aufgabe sein. Mein Endzweck war vielmehr aus der Masse des Vorhandenen eine verständige, der allgemeinen Anwendung entsprechende Auswahl zu treffen, die vortheilhafteste Bereitungsweise und alle jene kleinen, so zu sagen Kunstgriffe, Kennzeichen und Vorthteile anzugeben, die begreiflicher Weise nur ein alter Praktiker zu bieten vermag.

Obgleich es unstreitig viele vortreffliche und nützliche Kochbücher gibt, so sind diese doch zu der Gesammtzahl immer nur sehr geringe. Nur der kleinere Theil derselben sind Originalschöpfungen aus eigner praktischer Erfahrung, aus einem ernstlichen Forschen, aus Liebe zu der Sache hervorgegangen. Und selbst unter diesen setzten manche sich eine zu beschränkte oder specielle Aufgabe. Die meisten der bestehenden Kochbücher aber sind mehr oder weniger Compilationen, oft von Unberufenen, die eines höheren Standpunctes zur zweckmäßigen Auswahl, oder einer bestimmten Tendenz gänzlich entbehrten.

Nachdem ich mich seit einer Reihe von Jahren meiner Kunst mit jenem beharrlichen ernstlichen Forschen gewidmet, welche die Liebe zu derselben hervorrust und rege erhält, und in meinen bereits in mehreren Auflagen erschienenen Werken über die Kochkunst, mehr oder weniger speciellere Theile derselben abgehandelt habe, glaube ich

mich nun befähigt, ein „neues allgemeines Kochbuch“ herausgeben zu können, das seinem Titel entspreche, und jenen Nutzen verbreite den ich mit der Abfassung desselben beabsichtigte.

Mein Bestreben war zunächst auf jenen glücklichen Umschwung aufmerksam zu machen, den die Kochkunst oder das Tafelwesen in neuerer Zeit erlitt, der alle Verständigen erfreuen muß, und der unsern Großen zum Lobe gereicht, weil der Impuls dazu von ihnen ausging, und daher Nachahmung verspricht. Es handelt sich jetzt nicht mehr um die Anhäufung der verschiedenartigsten Speisen der französischen Küche, um launenhafte, bizarre Zusammenfügungen, um Schaustellung, Vergeudung und zwecklose Verschwendung; es ist vielmehr das Tafelwesen auf eine einfachere, naturgemäße, dabei angenehme Befriedigung des Bedürfnisses zurückgeführt. Man sollte meinen, der schöne Spruch des C. F. v. Rumor: „der Mensch soll aus Gesundheit freudig, aus Ueberzeugung mäßig, und aus Verstand gut essen“ habe Eingang gefunden. Daher erscheint es gerade jetzt als ein Bedürfnis, aus der unberechenbaren Menge der aufgezeichneten Speisen das anerkannt Beste, Gesundeste, Beliebtste und allgemein Zusagende zu wählen, um durch eine glückliche Auswahl die Ueberfülle entbehrlich, ja sie freudig verschmähen zu machen.

Diesem Bedürfnisse habe ich mit gegenwärtigem Kochbuche begeben, und in einer Auswahl vorzüglicher Speisenrecepte dem Reichen hinlängliche Befriedigung, dem Wohlhabenden eine reiche Auswahl, und selbst dem minder Bemittelten einen guten und nicht kostspieligen Tisch bieten wollen. Mir schwebte dabei ein großes Publicum vor, daher schrieb ich nicht vorzugsweise für Köche, sondern für Hausfrauen und Köchinnen, und befeiligte mich dabei einer deutlichen und allgemein verständlichen Sprache. Was ich in meinem Berufsfache an Kenntniß gewonnen, und zum Theile in meinen Werken vereinzelt veröffentlichte, habe ich hier als einen Erfahrungsschatz niedergelegt und nichts darin aufgenommen, was ich nicht selbst practisch ausgeführt und erprobt habe.

Aus dem Gesichtspuncte einer möglichst allgemeinen Nützlichkeit meine Aufgabe betrachtend, habe ich nicht nur die gewöhnlichen Speisenrecepte, sondern auch die Kunstbäckerei, das Einsieden der Früchte, das Aufbewahren der Victualien und deren Auswahl beim Einkaufe, die Tafelkunde, und endlich das Kochen in Dampf aufgeführt, worüber meines Wissens noch nichts gedruckt wurde.

Ein Kochbuch ist immerhin ein Lehrbuch, zumal, wenn es nicht bloß Recepte enthält, und wenn es schon für den Kreis seiner Leser sich zu keiner chemischen Abhandlung aufschwingen kann und soll, so enthält es des Interessanten doch so viel, daß die Hoffnung, es werden einst die Chemiker sich mit diesem Gegenstande befassen, nicht zu kühn erscheint. Oder ist derselbe nicht wichtig genug? Soll ein Weiser es unter seiner Würde halten, einige Meditationen seiner Nahrung zu widmen?

Das Kochen mittelst Dampf (ein Kampf mit dem Drachen), mit welchem ich mich viel beschäftigt habe, bietet so manches Interessante dar; möchte es doch auch für Andere einigen Werth haben, und mit der Zeit gemeinnütziger werden. Manches Wünschenswerthe würde daraus hervorgehen.

In Bezug auf den Titel dieses Werkes muß ich noch, um irrigen Meinungen zu begegnen, bemerken, daß der wohlhabende Wiener keine ausschließliche Küche führt, sondern durch die Wahl seiner Speisen Solidität und Bestand beurfundet. In diesem Sinne nähert sich nun die hohe Küche der bürgerlichen, welches ein wahrhaft erfreuliches Zeichen des Zeitgeistes ist.

Krumau, am 25. November 1845.

Der Verfasser.