

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Lehrbuch der Kochkunst oder neuestes praktisches Berliner Kochbuch

für junge Köche und für Frauen und Fräulein des gebildeten Standes

Sametzky, C. W.

Berlin, 1819

Vorrede.

urn:nbn:de:bsz:31-55110

V o r r e d e.

Obgleich die Kochkunst in den neuern Zeiten auch von einigen erfahrenen Männern in diesem Fache bearbeitet worden ist, so habe ich e dennoch nicht, besonders von meinen Freunden und dem Herrn Verleger aufgemuntert, für überflüssig gehalten, diesen nicht unwichtigen Theil der Oeconomie, der in den meisten, darüber verfaßten Schriften noch so viele Mängel trägt, nach meiner mehr denn dreißig jäh-

rigen Erfahrung in den Stunden meiner Muße gründlich zu bearbeiten. Unter der großen Anzahl von Schriften über die Kochkunst, die uns seit mehr denn einem halben Jahrhundert von Köchen, Köchinnen und Liebhabern dieser Kunst dargereicht worden sind, fehlt es immer noch an einem eigentlichen Lehrbuche in diesem Fache, woraus sich der junge Koch, oder eine bereits geübte Köchinn bei vorkommenden zweifelhaften Fällen Rath's erhohlen kann; und von diesem Gesichtspunkte bin ich bei der Anfertigung meines Kochbuchs ausgegangen, wornach ich es auch gütigst zu beurtheilen bitte. Allein nicht nur der Mann vom Fach, sondern auch jeder Ungeübte, der nur wenigstens mit den ganz einfachen Anfangsgründen dieser Kunst vertraut ist, wird sich darin orientiren, überhaupt Rath's erhohlen können, da ich eine jede Sache so deutlich als möglich be-

schrieben, und auch, wo es sich thun ließ, das Verhältniß genau angegeben habe. Ich kann daher dieses Werk, mit der vollen Ueberzeugung der Brauchbarkeit, den Frauen und Fräulein des gebildeten Standes empfehlen.

Das ganze Werk umfaßt 2 Theile. Der erste enthält: die Zubereitung der Suppen, Gemüße, Saucen, Fleischspeisen ꝛc. ꝛc., und der zweite: die Eyer = Mehl = und andren leichten Speisen, wie auch Gelees, Gebäcknes Confitüren ꝛc. Damit der junge Koch, der bei diesem Werke besonders berücksichtigt worden ist, nichts vermisste, was in sein Fach schlägt, so habe ich dem ersten Theile mehrere Küchenzetzel angehängt, weil auch das Ordnen der Speisen auf einer Tafel in der gegenwärtigen Zeit, wo so sehr auf Zierlichkeit und Anstand gesehen wird, ein nicht unwichtiger Gegenstand ist. Uebrigens schmeichle ich mir, daß der in diesem

Fache Erfahrene nicht nur meinen Plan bei der Einrichtung dieses Kochbuches billigen, sondern auch mit der ganzen Ausführung zufrieden seyn wird.

Berlin, im April 1819.

C. W. Samekky.
