

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Allgemeines Kochbuch oder Anleitung zur  
geschmackvollen Zubereitung von Speisen, Backwerk,  
Getränken, so wie zum Einmachen der Früchte**

**Willet, Joseph**

**Karlsruhe ; Baden, 1834**

Vorrede

**urn:nbn:de:bsz:31-55144**

## Vorrede.

Schon längst war es meine Absicht, ein Werk herauszugeben, das in seinem Umfange nach den Fortschritten aufgestellt ist, welche die Kochkunst in neuern Zeiten gemacht hat, und welches zugleich für das Höhere und Feinere dieser Kunst Anleitung gibt.

Ein früherer, längere Zeit andauernder Aufenthalt in Bayern und Oesterreich, so wie später als Mundkoch Sr. Hoheit des Herrn Markgrafen Wilhelm von Baden, die in Höchstdeffen Diensten mitgemachten Reisen nach Rußland, Frankreich, Italien und Sicilien, gaben mir die Gelegenheit, das jedem dieser Länder Eigenthümliche in der Kochkunst genau kennen zu lernen, und, weil mir selbst in den Hoffküchen der höchsten Höfe jener Länder der Zutritt gestattet war, meine Erfahrung in der höhern Kochkunst nach Möglichkeit zu bereichern.

Was ich gesehen und erfahren habe, unterlegte ich einer sorgfältigen Prüfung, probirte alles selbst, und zwar so lange, bis ich mit dem Resultat zufrieden war und mich überzeugt hatte, daß die Art der Bereitung richtig gelungen sey und nie fehlen könne.

Hiernach habe ich nun die gegenwärtige Anleitung zum Bereiten von Speisen aller Art zusammengestellt.

Die Verhältnisse des Maases und Gewichts sind genau angegeben, daß selbst der Unkundige in der Kochkunst nicht irren kann, wenn mit Genauigkeit und Aufmerksamkeit verfahren wird. Den Kunstgenossen brauche ich kaum zu bemerken, daß bei manchen Speisen die Ingredienzien da, wo man sie gerade nicht haben kann, durch andere ähnliche ersetzt werden können; nur muß ich überhaupt darauf

aufmerksam machen, daß zum richtigen Kochen einer schmackhaften Speise auch gute und unverdorbene Materialien nöthig sind, und dabei Pünktlichkeit und Reinlichkeit nicht genug empfohlen werden können. So wie jedes Werk durch die Art seiner Aufstellung und durch seine geschmackvollen Nebenattribute gewinnt, ebenso kommt vieles darauf an, daß die Speisen in einer gefälligen, das Auge erfreuenden Form dargestellt, und wo es angezeigt ist, mit Geschmack ohne Ueberladung garnirt werden; hierdurch wird der Appetit gereizt, und man wird mit doppeltem Vergnügen von einem Gericht genießen, das sich schon durch sein schönes einladendes Aeußere vortheilhaft auszeichnet. Bei dem Kochen selbst wird man gut thun, wenn man sich über die Wahl des Geschirrs genau nach der Vorschrift richtet, denn viele Speisen erfordern Metallgeschirre, wo andere nur in irdenen Geschirren gerathen. Dieses soll indessen nicht von der gewöhnlichen Art der Bereitung im häuslichen Leben gesagt seyn, sondern bloß von denjenigen Gerichten, wo die Erfahrung Vorsicht empfiehlt; übrigens dürfte es am Platze seyn, hier das zeitgemäße sorgfältige Verzinnen des Kupfergeschirrs jedermann bestens zu empfehlen. Was die Gewürze betrifft, welche den Speisen zugesetzt werden, so richtet sich dieses öfters nach der eigenthümlichen Liebhaberei desjenigen, für den täglich gekocht wird. Bei größern Gastmahlen kann hierauf keine besondere Rücksicht genommen werden, weil der Geschmack verschieden ist, und die Zubereitung nach den Regeln der Kunst schmackhaft und kräftig ausgeführt werden muß.

Ich übergebe nun dieses Werk meiner langjährigen Erfahrung zum nützlichsten Gebrauch in jeder Haushaltung, mit dem Wunsch, daß meine Arbeit mit Rücksicht aufgenommen werden möge.

J. Willet.