

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Die gelehrige Hauswirthin**

**Bürger, Amalie Clementine**

**Mannheim, 1836**

Vorwort

**urn:nbn:de:bsz:31-54791**

## V o r w o r t

zur sechsten Auflage dieses Kochbuchs.

Unter allen Künsten unter dem Monde ist die edle Kochkunst jene, welche den Bedürfnissen und Freuden der Menschen am meisten zusagt. In der Küche werden die unermesslichen Reichthümer der Natur allererst noch verherrlicht; das Unscheinbarste erhält durch verständige Zubereitung einen höheren Werth, eine liebliche, einladendere Gestalt; was die Unwissenheit für schädlich gehalten, wird durch eine glückliche Verbindung verschiedener Stoffe aus dem Thier- und Gewächsreiche zum herrlichsten Labsal für Gaumen und Magen gleichsam wie neugeschaffen, und eben darum wird die Kochkunst so lange geschätzt und fortan höher ausgebildet werden, als die Menschheit auf der erstiegenen Bildungsstufe weiter hinaufsteigt: denn dort, wo man es noch nicht versteht, die Nahrungsmittel der Menschen niedlich und schmackhaft zuzubereiten, ist man wohl auch in andern Zweigen des nützlichen Wissens noch ziemlich weit zurücke.

Das vorliegende Kochbuch liefert einen erfreulichen Beweis, wie sehr man sich allenthalben be-



strebe, die reichen Gaben der unerschöpflichen Natur immer besser zu veredeln, und für den Gebrauch zur Nahrung und zur Stärkung anziehender zu machen. Gleich bei seinem ersten Erscheinen hat es sich vor andern sehr vortheilhaft empfohlen, weil man sich Mühe gegeben, fremdartige Ausdrücke verständlich zu machen, und die Erfahrung anderer Länder und Gegenden in Anwendung zu bringen, ohne jedoch die einheimischen Eigenthümlichkeiten und Vorzüglichkeiten zu vernachlässigen.

Man muß übrigens nicht glauben, daß man nur in den Küchen der Vornehmen und Reichen Kochbücher nöthig habe, um besondere Leckereien hervorzuzaubern; man weiß im Gegentheil, daß dort oft mit weit geringerem Aufwand etwas Vortrefflicheres zubereitet wird, als die Unerfahrenheit in niedrigen Ständen nöthig hat, um etwas sehr Mittelmäßiges auf den Tisch zu bringen: Fleiß und Pünktlichkeit bewirken oft mehr als Gewürze. — Die Verfasserin des vorliegenden Kochbuchs hat ihre Erfahrungen in verschiedenen Gegenden gesammelt und durch Aufmerksamkeit bereichert; ihre Vorschriften werden bei Reichen und Armen, für Gesunde und Kranke, mit Vorthail benutzt werden können, wenn man nur den Lehrsatz nicht aus dem Auge verliert, daß man bei dem Mehr oder Weniger der Thaten nach dem Beutel derer sich rich-



ten müsse, die man aus der Küche bei Tische zu bedienen hat.

Die erste Auflage dieses Buches war einst bald vergriffen. In nicht gar langen Zwischenzeiten folgten derselben vier neue aufeinander, und schon ist man genöthiget, eine sechste zu veranstalten. Dieser schnelle Absatz ist eine unverkennbare Folge der großen Brauchbarkeit und Gemeinnützigkeit dieses Buchs, welches sich auch noch überdieß durch seinen wohlfeilen Preis auszeichnet, und bei jeder neuen Auflage an Reichhaltigkeit und Vollständigkeit gewonnen hat, indem die 700 Artikel, welche die erste Auflage enthielt, in dieser sechsten Auflage auf tausend gestiegen sind. Besonders nützlich aber mögen die zwei letzten Abschnitte erscheinen, welche theils Anleitungen zum Kochen überhaupt, theils zur Sparsamkeit und Reinlichkeit in der Küche — denn ohne Reinlichkeit sind selbst die kostbarsten Speisen eckelhaft — so wie zur zweckmäßigen Zerlegung (Transchiren) und Vorlegen enthalten.

Vielfältig herrscht das Vorurtheil, durch den Gebrauch von Kochbüchern werde der Haushaltungsaufwand vermehrt, durch die Anwendung der darin enthaltenen Vorschriften der Gaumen verwöhnt, die Leckerhaftigkeit befördert, und der Luxus begünstigt. Aufmerksame Hausmütter und Dienstmäd-



chen, denen die Besorgung der Küche anvertraut ist, versichern das Gegentheil nach besserer Ueberzeugung. Durch sorgfältige Beobachtung des richtigen Verhältnisses der Zuthaten, welche bei der Zubereitung der Speisen und verschiedener Gerichte erforderlich sind, kann vieles erspart werden, und man wird sich hiebei vielleicht jener Hauserin — Pfarrköchin — erinnern, welcher ihr Herr sagte, sie solle ihm eine gute Fleischsuppe mit recht viel Augen — Fettstückchen — zubereiten. Sie steckte dann ein großes Stück fettes Fleisch in den Hafen, und begoß mit der Brühe die gerösteten Weißbrodtschnitten. Ach, sagte der Pfarrer, die Suppe hat ja nur Ein Auge; mit dem dritten Theil des Fleisches hättest du deren viele gewinnen können. — Dann kommt aber auch noch Vieles darauf an, daß man die Erfordernisse zur Zubereitung der Speisen zur rechten Zeit, nicht zu früh und nicht zu spät, beimische, und nicht dort Flammen lodern lasse, wo ein mäßiges Wittwenfeuerlein hinreichend wäre.

Eigene Erfahrung, sagt man ferner, ist die beste Lehrmeisterin. — Freylich! Aber bei bloßen Versuchen auf Gerathwohl kann mancher Gulden im Rauch verdampfen, der durch sorgfältige Beobachtung schon erprobter Vorschriften geübter Köche und Köchinnen hätte erspart werden können. Oder sollte man deswegen alle vorhandene Lehr- und Un-



terrichtsbücher verbannen, weil man nur durch Erfahrung und Uebung dieselben zu entwerfen in den Stand gesetzt würde? — Was schon erfunden ist, braucht man nicht erst zu erfinden, nur zu vervollständigen; und weil wir bei dieser neuesten Auflage unser sorgfältiges Augenmerk auf nützliche Verbesserungen und zweckmäßige Erweiterungen gerichtet haben, hoffen wir auch, den Beifall zu verstärken, der unsrer Küche schon seit einer Reihe von Jahren zu Theil geworden, und den wir auch durch diese neuverbesserte Auflage zu verstärken hoffen.

Die Verleger.