

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Kochbuch "Liebling"**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe ; München, [1914]**

Vorwort

**urn:nbn:de:bsz:31-54694**

## Vorwort.

„Schon wieder die Zahl der Kochbücher vermehrt? — wird mancher sagen, der die Anzeige dieses Buches erblickt. Wohl gibt es deren recht viele, und einigen, die mir bekannt sind, fehlt es an Vielseitigkeit keineswegs; dennoch wird manche praktische Hausfrau und Köchin sich davon überzeugt haben, daß viele nur theoretisch bearbeitet sind und die Rezepte sich nicht immer mit Sicherheit anwenden lassen, da dieselben oft auf Unkenntnis gegründet, oft in gutem Glauben zusammengetragen sind, oft nur kostbare Bestandteile vorschreiben, die sich nicht für jede Küche eignen, oft auch so schwierig auszuführen sind, daß sie nur der Hand einer geübten Köchin gelingen, nicht aber zugleich Anfängerinnen als Anleitung dienen können.“

So schrieb Henriette Davidis, deren Name noch immer den guten alten Klang hat, den er sich einst durch ihr Kochbuch erworben. Daß ihre Bücher, so wie sie einst von ihr herausgegeben wurden, den Ansprüchen der Neuzeit nicht mehr genügen können, das liegt auf der Hand; und doch ist der eigentliche Kern ihres Buches ein vorzüglicher und für alle Zeiten geltender, so daß eine sorgfältige Bearbeitung desselben nur etwas Gutes bieten kann.

Die Herausgeberin dieser vollständigen Neubearbeitung hat sich weder Zeit noch Mühe verdrießen lassen, das Gute und Altbewährte herauszuschälen, das Veraltete teils auszusondern, teils zu verbessern, das Überflüssige zu streichen und durch Neues zu ersetzen. — Wenn die Redeweise der ersten Herausgeberin nicht überall gewahrt ist, so geschah das mit Bedacht, und ein Vergleich dieser neuesten Ausgabe mit dem ursprünglichen Buche wird zeigen, daß es durch die gewandte und leicht faßliche Form, in welcher die Rezepte wiedergegeben sind, nur gewonnen hat.

Diese neueste Ausgabe bringt neben einer großen Anzahl neuer erprobter Rezepte noch mancherlei Neues, das die Brauchbarkeit und damit den Wert des Buches sicher erhöhen wird. Der Übersichtlichkeit wegen sind die jedem Abschnitte vorangehenden Allgemeinbemerkungen in kurze Absätze mit Überschriften geteilt, die es ermöglichen, jede gewünschte Auskunft mit Hilfe des außerordentlich ausführlichen Sachregisters schnell zu finden, und dadurch

das zeitraubende Herausfinden ersparen. — Das wichtige Kapitel der „Krankenküche“ hat einen breiteren Ausbau erfahren, und auch die „Hinke und Rat schläge für Gesellschaften“ haben eine eingehende Berücksichtigung gefunden, wodurch ich hoffe, den Wünschen meiner Leserinnen entgegengekommen zu sein.

Ganz besonders sei noch auf den Anhang

## „Die Kunst, gut und billig zu essen“

hingewiesen. Er ist dazu bestimmt und auch sicher geeignet, der Hausfrau bei den jetzigen teuren Zeiten ein rechter Ratgeber und eine zuverlässige Stütze zu sein, wie sie den Mittagstisch auf möglichst billige Weise und dabei doch gut und kräftig beschickt. Mit Hilfe der Tabellen läßt sich ein genauer Voranschlag über die Kosten der Mahlzeiten veranstalten, was für eine gute Einrichtung und Einteilung des Wirtschaftsgeldes äußerst wichtig ist. — Es ist dies eine Neuerung, wie sie sich in keinem der zahlreich vorhandenen Kochbücher vorfindet.

Die vielen im Text befindlichen Abbildungen werden sicher willkommen sein; sie sind sämtlich nach Originalzeichnungen hergestellt und bilden keineswegs eine zufällige Beigabe, sondern dienen zur wirklichen Erläuterung des geschriebenen Wortes und tragen zum bessern Verständnis desselben bei.

Die Auswahl der Rezepte sowohl wie des gesamten Stoffes, ihre Behandlung und Fassung entsprechen in jeder Hinsicht den Anforderungen, die man an ein brauchbares und gutes Kochbuch der Neuzeit zu stellen gewöhnt ist, und so hoffen wir, daß diese neue illustrierte Ausgabe sich viele Freunde erwerben wird.

Die Herausgeberin.