

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Vollständiges Wörterbuch für Küche und Wirthschaft oder
Gastronomisches Lexicon**

Jungius, Ludwig Ferdinand

Leipzig, 1848

Vorbericht

urn:nbn:de:bsz:31-69851

Vorbericht.

Unter den seit einer Reihe von Jahren im Gebiet der Gastronomie erschienenen vielen Schriften fehlte es bisher immer noch an einem vollständigen Küchen- und Haushaltungs-Wörterbuch (Lexicon), wodurch eine jede dem Küchen-, Haushaltungs- und Tafelwesen sich widmende Person in den Stand gesetzt werden könne, die Vor- und Zubereitung eines jeden esbaren Naturstoffes, die Bedeutung und Erklärung eines jeden Küchen- und Tafelausdrucks, Küchengeräths u., ferner einen jeden Gegenstand so weit er in der Thier- und Pflanzenwelt genieß- und benutzbar ist, auf die leichteste Art kennen zu lernen.

Durch die eigenthümliche Abfassung hat der Verfasser im vorliegenden Werke sich eine ganz abweichende Aufgabe von jener seiner übrigen Schriften, überhaupt von allen vorhandenen gewöhnlichen Kochbüchern gestellt, indem er einen jeden Gegenstand im ganzen Umfange seiner Genieß- und Benutzbarkeit aufsaßt und in alphabetischer Reihenfolge mittheilt, was von ihm im Allgemeinen und im Besonderen zu machen sei und überhaupt gemacht werden kann, und hierbei zugleich die Kochkunst in allen ihren Beziehungen, ihrer ganzen Stufenfolge und ihrem verschiedenen Nationalcharakter beleuchtet, aber insbesondere dürfte die vielseitige Tendenz des Buches durch die Behandlung alles

Wissenswerthen im Gebiet der Technik des gesammten Küchen- und Wirthschaftswesens sich noch mehr herausstellen. Hiernach ist es — weil unter der Region von meistens unbrauchbaren Kochbüchern bisher noch kein Küchen- und Haushaltungs-Lexicon erschienen — für den Verfasser um so ehrenvoller, der erste zu sein, ein so nütliches Buch hiermit dem verehrten Publikum übergeben zu können.

Angeregt durch die überaus große Anerkennung seiner bisher erschienenen Schriften hat es der Verfasser bei der Bearbeitung seines neuen Werkes weder an Mühe noch Anstrengung fehlen lassen, um es mit Allem und so auszustatten, wie es eine vierzigjährige, höchst wirksame Praxis, verbunden mit einer ausreichenden, wissenschaftlichen Thier- und Pflanzenkenntniß und seine beinahe dreißigjährige amtliche Stellung erwarten lassen.

Das Werk ist so abgefaßt, daß es bei einer allgemeineren Verständlichkeit, doch den Anforderungen unserer Zeit entspricht, wobei auch auf die durch alte Gewohnheit überlieferte Verwechslung der Geschlechtsartikel französischer, in der deutschen Sprache unübersetzt beibehaltener Ausdrücke Rücksicht genommen ist, überhaupt dürfte das Buch von einem gewissen wissenschaftlichen Standpunkt aus betrachtet, oder da, wo der Verfasser von den unbedingt sachlichen Gegenständen abweichend, sich einige in das Gebiet der Gastronomie gehörende Episoden erlaubt hat, auch andern, nicht gerade im Küchen- und Wirthschaftsfache fungirenden Personen, hin und wieder eine kleine Unterhaltung bieten.

Somit würde dann dies Buch der übrigen Küchenliteratur des Verfassers sich würdig anschließen, und unbezweifelt dieselbe Anerkennung finden, wie sie seine Werke stets in so hohem Grade sich zu erfreuen haben.

Der Verfasser.