

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Das allerneueste Pariser Koch-Buch**

**Strasburg, 1752**

Vorrede

**urn:nbn:de:bsz:31-69960**



# Vorrede.

Nach Standes gebühr geehr-  
ter Leser!

**S**ie liefern dir hiemit ein  
Buch, von welchem wir  
wohl sagen können, daß  
man bisher in Teutschland seines glei-  
chen nicht gehabt; denn ob es schon  
an ein und andern Kochbüchern nicht  
gefehlet, womit man sich schleppen  
müssen, so sind sie doch theils alt-  
väterisch und allzu kostbar, theils  
auch gar nicht nach dem heutigen  
Geschmack. Und obschon zuletzt ei-  
nige erschienen, die nach demselben  
) ( 2 besser

## Vorrede.

besser eingerichtet worden, so sind sie doch mit so vielen unnöthigen und unnützen Sachen angefüllet, daß man man mehr als die Helfte davon ausmustern müste, wenn man ein nützliches Werck daraus machen, und es auf einen billigen Preiß setzen wolte.

Was man sonst aus sechs besondern Büchern hat zusammen suchen müssen, das findest du alles hier beysammen in der schönsten Ordnung, und mit einer so artigen Methode beschrieben, daß man allerdings behaupten kan, es seye darinnen nichts überflüssiges, und auch nichts nützliches ausgelassen.

Wilt du bey vornehmen Herrschaften ein geschickter Mundfoch werden,

## Vorrede

werden, so kan dir dieses Buch besonders nützlich seyn. Du findest darinnen gleich zum Anfange, wie vornehme Gastmäler in gehöriger Ordnung, und nach jeder Jahreszeit sollen angestellet werden. Alles, was nach dem heutigen Geschmack nur niedlich und köstlich ist, wird in diesem Buche so klar und deutlich beschrieben, daß auch die Einfältigsten sich darein schicken können. Man hat nichts aus der Acht gelassen, wodurch die Speisen recht gut und schmackhaft gemacht werden mögen.

Vornehme Damen, die mehrentheils auf dem Lande leben, da man nicht allezeit geschickte Köche haben kan, können sich dieses Buches recht nützlich bedienen, wenn sie allerley

## Vorrede

Geflügel, Wildpret und Fleischwerck  
auf bald diese, bald jene Art zuri-  
ten wollen. Ja es wird ein jeder  
der auch nicht so vornehmen Stan-  
des ist, etwas das ihm anständig  
darinnen finden; sonderlich aber  
diejenigen, die gern von Pasteten-  
zeug essen, und die ihre Pasteten  
und Torten lieber selber machen, als  
daß sie dieselben durch Pastetenbecker  
machen lassen. Wer nun Pasteten und  
Torten auf mancherley Art machen  
zu lernen begehret, der findet in dem  
zweyten Theil dieses Buchs einen  
so vollkommenen Unterricht als er  
nur wünschen kan.

Wilt du ein geschickter Zucker-  
Becker werden, so findest du hier  
alles, was zum Zucker : Candiren,  
zum

## Vorrede.

zum Einmachen der Früchte, sowol der trockenen als feucht eingemachten, der Obst-Teige, Marmeladen, Conserven und andere dergleichen Sachen, zu wissen nützlich und nöthig ist. Hast du Lust aus der Distillier-Kunst auch etwas zu erlernen, und dir mit allerhand Liqueurs, Citronaden, Limonaden, Katschiat, &c. &c. einen guten Nutzen zu schaffen, so kanst du in diesem Buch auch sehen, wie du es angreifen und wohl ausrichten sollest.

Gefällt dir das Perfumiren, und die Kunst allerley wohlriechende Wasser zu brennen, Rauch-Kerzen, Mund-Täselein und annehmlichriechenden Haar-Puder zu machen, so wird dir auch hierzu hinlängliche Anleitung gegeben.

## Vorrede.

Wilt du endlich auch ein guter  
Trenchiermeister und Vorschneider  
seyn, so ist dir nöthig alles das zu  
wissen, was in dem vierten Theil  
dieses Buchs enthalten ist.

So gebrauche dann, geneiater Les  
ser, dieses Buch zu deinem Nutzen,  
und gehabe dich wohl.



Verz.