Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhange von dem Wichtigsten und Nützlichsten der Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausdrücke

Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann

Bamberg, 1854

Vorrede

urn:nbn:de:bsz:31-107209

Vorrede,

die man vor dem Gebrauche dieses Kochbuches zu lesen bittet.

Gegenwärtiges Kochbuch heißt unter andern Ursachen auch vorzüglich deswegen Bamberger Kochbuch, um einen Wink zu geben, daß man sich überall nach Bamberger Maaß und Gewicht benommen habe. Es erscheint aber nur auf wiederholtes Auffordern mehrerer Freunde der Kochkunst, denen die bisher erschienenen Kochbücher kein volles Genügen leisten, weil sie theils aus Mangel der Vollständigkeit oder Deutlichkeit, theils wegen hohen Preises, nicht allgemein brauchbar sind.

Ohne hier von den Mängeln verschiedener Kochbücher zu reden, welche aufzuzählen sehr leicht wäre, begnügt man sich auf jene Eigenschaften aufmerksam zu machen, wodurch sich dieses neue Kochbuch vorzüglich auszeichnet.

I. Unterrichtet es mit größter Deutlichkeit 1) in populärer Schreibart mit allgemein faßlichen Worten und mit beigefügter kurzen Erklärung der Kochkunstausdrücke und fremder Wörter, oder mittelst beigesetzten deutschen Ausdruckes; 2) bestimmt es Gewicht, Maaß und Quantität der Speisematerialien überall auf das genaueste; 3) zeigt es Handgriffe, Manipulationen, Mischungen und Zubereitungen ꝛc., die zur gänzlichen Verfertigung eines jeden einzelnen Gerichtes gehören, in derjenigen Ordnung und Weise, in der sie selbst bei der Anwendung auf einander folgen müssen; 4) ist ein eignes Wörterbuch nach alphabetischer Ordnung über die vorkommenden Kochkunstausdrücke beigesetzt, die nicht selten aus der französischen und andern Sprachen

entlehnt, oder der Kochkunst so eigene (technische) Ausdrücke sind, daß man sie höchst selten oder gar nicht in andern Wörterbüchern finden wird; wodurch Jedermann seinen etwa entstehenden Zweifel oder Irrthum durch Nachschlagen ohne Zeitverlust heben kann. Denn obgleich im Unterricht selbst schon bei jedem Gericht häufige Erklärung weniger bekannter Wörter beigefügt ist, so konnte es jedoch nicht überall geschehen, indem das ohnedies schon nöthiger Vollständigkeit wegen, dicke Buch noch stärker geworden wäre. 5) Für der französischen Sprache ganz Unkundige hat man das c, wo es mit s ausgesprochen wird, mit einem geschwänzten ç (cedille) bezeichnet, und zur ferneren Leichtigkeit die fremdem Wörter meist nach der Aussprache mit deutschen Buchstaben gesetzt, und 6) nebst der fast durchaus orthographischen richtigen Schreibart, die wenigen sinnstörenden Druckfehler, die bei einem so großen Werke beinahe unvermeidlich sind, vorher eigens verbessert angezeigt.

II. Hat dies Kochbuch auch die möglichste Vollständigkeit. Sie muß jedem Unbefangenen dadurch in die Augen fallen, daß 1. die Zubereitung der Gerichte nicht bloß für herrschaftliche, sondern auch meist, soviel es thunlich war, für bürgerliche Tische angegeben wird, so daß man die gemeine, mittelmäßige und kostbare Zubereitungsart (**haut goût**) erkennen kann; 2. ist die Verfertigung der Gerichte und Speisen auf die mannigfaltigste Art angegeben, als 100 Sorten von Suppen, 31 von Einlagen in dieselben, 51 von Butterteig als **Hors d'oeuvres** (Vorgerichte), 32 von Würsten, 19 von Rindfleisch, 26 von Brühen, (**Sauces**), 102 von Gemüsen, 30 von Beylagen, 124 von Eingemachten (**Ragoûts**), 57 von Mehlspeisen 23 von Eierspeisen, 30 von Kreme, 36 von Braten, 20 von Fischen, 28 von Compote, 20 von süßen Sulzen, 51 von kalten Pasteten, 53 von anderem Backwerk. 3. Ist in einem „eigenen Anhange" kurz gefaßter Unterricht ertheilt, über Zubereitung des Zuckers zur Conditorei in 9 Nummern; über Einmachen alles Obstes und der Früchte in 83 Nummern; über Backen verschiedener Confecturen in 48 Nummern, und Gefrornes zu machen in 65 Nummern, welche Lehre in den meisten übrigen Kochbüchern fast ganz vernachläßiget, oder zu kurz und zum Theil oft unrichtig abgehandelt ist; 4. sind endlich in einem „zweiten Anhange" auch Tafelzettel oder

Speiseverzeichnisse beigedruckt, sowohl nach den verschiedenen Jahreszeiten, als A. 30 für Frühjahr und Sommer; B. 30 für Herbst und Winter; C. 18 für Fasttage; als auch nach Verschiedenheit des Tafelpersonals zu 6, 12, 18 und 24 Personen auf 6, 9, 12, 18 ꝛc. Speisen, nebst bestimmten Auswechselungs-Speisen, Gerichten auf Tellern (Assiettes) und Dessert, wodurch gewiß manchem Koch und Traiteur aus seiner Verlegenheit geholfen wird.

Auf solche Art glaubt man in diesem Kochbuche alles geleistet zu haben, was Köche und Köchinnen, Hausväter, Mütter und ihre Töchter in Rücksicht der Kochkunst zu wissen wünschen, welches man nicht leicht in einem andern so deutlich, richtig und vollständig bestimmt finden wird.

Schlüßlich können vielleicht beide folgende Bemerkungen nicht ohne guten Erfolg am rechten Ort stehen. 1. Ist wohl zu bemerken, daß in diesem Kochbuche bei Angabe der Speisematerialien immer „auf 12 Personen bei jedem Gerichte" gerechnet ist. Nach diesem allgemeinen Maaßstabe wird Jedermann, nachdem die Speisen für mehr oder weniger Personen zuzurichten sind, die Quantität und Menge der Speisematerialien leicht vermehren oder vermindern können. 2. Wird allen, die diesen Koch- und Conditorei-Unterricht mit Vortheil benutzen wollen, alle mögliche Reinlichkeit und Ordnung empfohlen. Reinlichkeit soll sich nicht bloß an der Kleidung des Kochs oder der Köchin zeigen, sondern vorzüglich an allem Kochgeschirr und Werkzeug, an guter Verzinnung der Kupfergeschirre, an sauber geputzten und gefegten Zinn- und Kupfergefäßen und allem übrigen Küchengeschirre, an Hand- und Vortüchern (Schürzen) und überhaupt an der Küchenwasch, auf Küchentischen, am Zerhacken, Zerschneiden, Betasten und Behandeln der Speisematerialien. Mangel an Reinlichkeit ist der Gesundheit nachtheilig, benimmt Gästen Eßlust, und verdirbt oft die besten und kostspieligsten Gerichte. — Ordnung, strenge Ordnung und Accuratesse muß gehalten werden, nicht blos in der Speisekammer, in Schränken und in Anschaffung der Speisematerialien, sondern selbst in zweckmäßiger Stellung und Anreihung des Küchengeschirrs, in Zeit des Beisetzens der Speisematerialien zum Feuer, und der Dauer des Kochens und im Anrichten selbst; vorzüglich

aber in richtigem Maaß, Gewicht und Quantität der Speisematerialien nach gegebenen Vorschriften. Ohne diese Ordnung werden alle Geschäfte nur mit Beschwerniß vor sich gehen; ohne sie leidet die Sparsamkeit, ohne sie bekommen selten Speisen und Gerichte den eigentlichen Geschmack (goût); hingegen erleichtert Pünktlichkeit und Genauigkeit in Ausführung der vorgeschriebenen Maaßregeln überall die Zurichtung der Speisen, und besonders, wenn sie in Menge bereitet werden müssen; ersparet Zeit, Holz und andere Kosten, und der Koch oder die Köchin verschaffen sich nebst eigener Ruhe und Vergnügen, auch die Zufriedenheit ihrer Herrschaft und Gäste. Daher kann Ordnung und Reinlichkeit nicht oft genug und mit vielem Nachdruck empfohlen werden.

Die Verfasser.