

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Mannheimer Koch-Buch

Mannheim, [ca. 1890]

I. Einleitung

[urn:nbn:de:bsz:31-300395](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-300395)

I. Einleitung.

An unsere Leserinnen. Wir glauben unser Buch nicht besser einführen zu können, als indem wir ausdrücklich betonen, daß wir vor allen Dingen bemüht gewesen sind, ein Werk zu schaffen, geeignet, der deutschen Hausfrau als ein wirklich nützlichcs Hand-Küchenbuch zu dienen, in welchem sie sich Rath's erholen kann für die Bestellung des einfachsten wie des reicheren täglichen Tisches sowohl, als auch für die Aufrüstung der festlichen Tafel, wie sie hohe Feiertage, Familienfeste und Anwesenheit von Gästen zuweilen erfordert. Allerdings mußte sich der letztere Theil sowohl in Bezug auf Anzahl wie auf Beschaffenheit der diesbezüglichen Recepte eine gewisse Beschränkung gefallen lassen, sollte das Buch nicht zu umfangreich und daher auch zu teuer werden und sich auch gleichzeitig für weitere Kreise eignen.

Um nun ein für die bürgerliche Hausfrau verwendbares Werk herzustellen, mußten wir auf die Aufnahme luxuriöser Schaugerichte, die oft für den Verfasser eines Kochbuches gerade ungemein verlockend sind, verzichten, und vergebens würde man in unserer Arbeit nach „Kalbsmilch-Gratins“, „Kalbsgranate“, „Galantine“ u. s. w. suchen. Auch die kostbaren Mischgemüse, bei denen Krebschwänze und derartige Delikatessen eine Hauptrolle spielen, Sülzen und Gelees mit Champagner u. s. w. haben wir von der Aufnahme ausgeschlossen, als in den Rahmen eines solchen Buches nicht passend, da derartige Recepte ohnehin meist völlig unbenützt bleiben. Sinegegen haben wir aber eine verhältnißmäßig reiche Auswahl von Gerichten geboten, die aus Fleisch- und andern Speiseresten bereitet werden können; und wo keine besondere Anweisung dazu gegeben ist, befindet sich häufig bei dem betreffenden Recepte selbst eine Anmerkung, wie so ein etwaiger Rest verwerthet werden mag. Auch finden sich einige Suppen und Gemüse in den nachstehenden Blättern, die bei bescheidenen Ansprüchen als einziges und alleiniges Gericht für den Mittagstisch dienen können.

Wie sehr wir nun aber auch bestrebt gewesen sind, oer Sparsamkeit nach Möglichkeit Rechnung zu tragen, so durften wir doch auch den Nährwerth und die Schmachtfastigkeit der Zubereitung nicht außer Augen lassen und darum ist es uns nicht gelungen, der beliebten, doch unüberlegten Redensart gemäß „Anleitung zur Herstellung nahrhafter und wohlschmeckender Gerichte für wenigcs Geld“ zu geben. Heutzutage, wo alle Lebensmittel so hoch im Preise stehen, kann überhaupt nur mehr von einer verhältnißmäßigen Billigkeit die Rede sein. Bei der Bereitung des täglichen Tisches wie bei der Herstellung von festlichen Essen soll und muß in einem gut geleiteten Haushalte allerdings jede Verschwendung sowohl an Menge der Speisen wie an Zuthaten vermieden werden, doch an dem nothwendigen soll man nicht kargen. Daß ein ungenügend zubereitetes

Essen niemals eine wirkliche Ersparniß bedeutet, weiß derjenige am besten, der schon wiederholt und während längerer Zeit seine Mahlzeiten in einem Gasthause eingenommen hat und wenige Stunden nach beendetem Mahl von neuem — Hunger empfand! — Es ist weit klüger und praktischer, sich auf recht einfache Gerichte zu beschränken, mit einer kräftig bereiteten Schüssel vorlieb zu nehmen, als ein dünnes, geschmackloses Essen herzustellen, welches den Magen allerdings füllt, dem Körper aber nicht die benötigte Menge an den verschiedenartigsten Nahrungsstoffen zuführt, die er zur Erhaltung einer ungeschwächten Gesundheit und Arbeitskraft bedarf.

Uebrigens haben wir im Hinblick darauf, daß ein Kochbuch bestimmt ist, durch sehr viele Hände zu gehen und den verschiedenartigsten Ansprüchen Börsen und Geschmacksrichtungen gerecht zu werden, uns bemüht, bei zahlreichen Rezepten verschiedene Zuthaten zwischen Klammern zu setzen, womit angedeutet werden soll, daß dieselben nicht unbedingt nöthig zur Herstellung des betreffenden Gerichtes sind, wohl aber zu dessen Verbesserung dienen. Ebenso sind alle jene Angaben, wo es heißt: „man kann“ oder „nach Belieben“ *rc.*, nicht unbedingt, sondern nur bedingungsweise zu befolgen, je nach dem persönlichen Geschmack und der Geldsumme, die man für die betreffende Speise ausgezahlt hat. Mit Ausnahme der Puddings, Aufläufe, Backwerke aller Art kann man auch an Butter und Eiern nach Belieben etwas weniger nehmen, als in den Rezepten angegeben erscheint: ein mit weniger Fett bereiteter Braten, eine Suppe, Klöße oder ein Pfannkuchen, an denen sich weniger Butter oder Eier befinden, werden allerdings weniger wohlschmeckend und auch etwas weniger nahrhaft sein, doch darum noch nicht mißrathen, wie dies bei einem Pudding, einem Blätterteige und ähnlichem sehr leicht der Fall sein würde, wenn die angegebenen Mischungen nicht eingehalten werden. Uebrigens befinden sich so viele verhältnißmäßig billig herzustellende Gerichte in diesem Buche, daß Diejenige nicht in Verlegenheit kommen wird, die für ihre Küche nicht viel ausgeben will.

Vorauß wir aber zum Schluß noch besonders aufmerksam machen wollen, daß sind die jedem Abschnitte beigegebenen Erklärungen, die sich auf die Herstellung der in die betreffende Speisengattung fallenden Gerichte, die dazu erforderlichen Vorbereitungen wie die Behandlung der dazu in Verwendung kommenden Hauptbestandtheile betreffen. Dieselben führen den Titel: „Kurze Anleitung zur Herstellung von Suppen, Fleischgerichten, Klößen *rc.*“ Die einzelnen Nummern, die in diesen Anleitungen zur Sprache kommen, sind im Inhaltsverzeichnisse angeführt. Ein Anfängerin in der Kochkunst oder eine in der Vereitung bestimmter Gerichte noch ungelübte Köchin wird sich unseres Buches nur dann mit dem ganzen wünschenswerthen Erfolge bedienen, wenn sie diese **Anleitungen** durchliest, ehe sie sich an die Arbeit macht, und nach den selbst gegebenen Anweisungen verfährt.