

V o r r e d e

betreffend die Einrichtung, den Werth und die bequeme Benutzung dieses Buches.

Alle Leser und Leserinnen werden gebeten, nachstehende Zeilen aufmerksam zu prüfen, namentlich den umstehenden Wegweiser,

um Alles, was man sucht, gleich finden zu können,
bestens zu beachten!

Die Kunst, die uns lehrt, die Nahrungsstoffe, welche uns die Natur verschwenderisch reicht, so zu behandeln, daß daraus eine gesunde und schmackhafte Speise bereitet wird, ist gar nicht leicht, nie ist dieselbe ohne Nachdenken, Vorsicht und Mühe zu erreichen. Eine ungelübte Köchin mag an Zuthaten noch so viel verschwenden, ist sie nicht vertraut mit den Regeln, mit dem innern Wesen der Kochkunst, wo Kleinigkeiten, wo das Zuviel oder Zuwenig oft auf unglaubliche Weise Alles verderben — da kann man mit Gewißheit darauf rechnen, daß trotz aller Verschwendung uns ein geschmackloses, nichtsagendes oder ungesundes Gericht aufgetischt wird.

Wo aber das Verständniß der Kochkunst vorausgeht, wird bei viel geringeren Mitteln, ja selbst bei der einfachen Hausmannskost nicht blos der Zweck der Sättigung erfüllt, sondern es ist der Triumph der Kochkunst, daß damit sich noch der Wohlgeschmack, der Genuß und das Wohlbefinden vereinen!

Darum ist diese Kunst, eine der liebenswürdigsten Schöpfungen der Civilisation, weil sie eine der wichtigsten Fragen des Hauswesens, ja, es ist nicht zu viel gesagt, wenn man behauptet des Wohlsseins und der Freude im Familienleben, in sich schließt, wohl der ernstern Auffassung werth. — Sie muß, wie Alles in der Welt, gelernt werden! Aber diese Erlernung erzielen wir nicht aus solchen Schriften, welche es

sich zur Aufgabe stellen, nur eine Menge sogenannter Kochrecepte aufzu-
häufen; diese nützen nichts, sondern sie verwirren nur, wenn nicht zu-
gleich der Faden eines solchen Systems oder Planes, wodurch das ganze
Gebiet der Kochkunst dem Lernenden zur Anschaulichkeit und zum Begriff
gebracht wird, in dem Buche zu finden ist.

Darin liegt der Werth dieses Scheibler'schen Kochbuches, daß es
sich zum Vorsatz nahm, alle Anweisungen in einer klaren, dem Gegen-
stande angepaßten, wohlgewählten Sprache darzulegen, darauf Gewicht
und Betonung zu legen, worauf es hauptsächlich ankommt, auf die vielen
kleinen Klippen aufmerksam zu machen, welche sich allen Anfängerinnen
entgegenstellen, und diesen reichen Stoff so zu bearbeiten, daß daraus ein
wahres Lehrbuch der Kochkunst hervorgegangen ist.

Die außerordentliche Theilnahme, welche dieses Buch gefunden
hat, ist für uns ein Sporn gewesen, bei jeder neuen Auflage auf's
Neue für eine immer vorwärtsschreitende Vervollkommnung zu
sorgen.

Bei dieser Auflage war dies ganz besonders der Fall. Wir
haben unsern ganzen Fleiß darauf gerichtet, da, wo es wohl er-
wogen, am Platze schien, die Gegenstände durch eine Zeichnung
zu lebendigerem Verständnisse zu bringen: so naturgetreue Ab-
bildungen gegeben, als der bildenden Kunst nur immer möglich war.

Wir verweisen auf den angehängten Bilderatlas und auf die
treffliche

Anleitung zur Tranchirkunst.

Auch wollen wir nicht unerwähnt lassen, daß am Schlusse
des Buches Seite 492 (alle Hausfrauen werden uns deshalb
dankbar sein)

die Kunst, Kaffee zu kochen,

eine Würdigung und Abhandlung fand, so gründlich, deutlich und
erschöpfend, als sie sonst nirgendwo zu finden ist.