

Vorrede.

Wir möchten uns erlauben, den Zweck dieses Büchleins in wenigen Worten auseinander zu setzen.

Als wir seinerzeit mit unserer Zea auf den Markt traten, waren wir, offen gestanden, selbst überrascht über den großen Anklang, den dieses neue Nahrungsmittel fand. In kürzester Zeit war die Zea in allen Hotels, Restaurants, öffentlichen und Privat-Instituten, in vornehmen und einfachen Küchen zu Hause und überall wurde sie außerordentlich gelobt. Doch erhoben sich auch einzelne unzufriedene Stimmen und da wir nicht die Mehrheit, sondern die Gesamtheit für unsere Zea gewinnen wollen, forschten wir nach den Gründen der Unzufriedenheit. Nachdem nun die Zea von der k. k. Versuchsstation als eminent nahrhaft erkannt, vom österreichischen Gastwirthe-Verband als eines der besten Nahrungsmittel bezeichnet, von den Meisten als sehr gesund empfohlen wurde,

konnte nur eine unrichtige Zubereitung die Ursache der einzelnen ungünstigen Urtheile bilden.

Und so war es auch. Um nun dem abzuhelpfen, ersuchten wir die Frau Louise Seleskowitz, Inhaberin des ersten Wiener Kochlehr-Institutes Freyung Nr. 1 in Wien, unsere Zea in allen möglichen Arten zu versuchen und das Resultat dieser Versuche in Form von Kochrecepten zusammenzufassen.

Diese Kochrecepte nun legen wir in diesem Büchlein vor und hoffen, daß dieselben, von einer Capacität auf dem Gebiete der Kochkunst verfaßt, jeder Küche eine willkommene Handhabe sein und, woran wir nicht zweifeln, bewirken werden, daß nunmehr Jedermann unserer Zea, vorausgesetzt, daß er sie in der vorgeschriebenen Zubereitung genießt, uneingeschränktes Lob zollen werde.

Wien, im November 1890.

Brüder Hirschfeld & Comp.