

Einleitung.

Die in den Vereinigten Staaten erschienenen deutschen Kochbücher verfehlen durch ihre Einseitigkeit mehr oder weniger ihren Zweck, weil in ihnen so wenig Rücksicht auf die klimatischen Verhältnisse und hiesigen Produkte genommen wurde.

Diesem Uebelstande suche ich in dem vorliegenden Buche abzuhelpfen, außerdem war es mein Bestreben, den sorgsamen, sparsamen Hausfrauen den Weg zu zeigen, um ein ihren Hilfsmitteln entsprechendes und dabei doch gutes und zuträgliches Mahl zu bereiten. Zu diesem Zwecke habe ich mit größter Sorgfalt mich bemüht, das Gute aus der deutschen Küche herüber zu nehmen, ohne das gleich Werthvolle der hiesigen zu vernachlässigen.

Maße und Gewichte sind selbstverständlich nach hiesiger Berechnung angegeben.

Außer den Vorschriften, welche dieses Werk enthält, gibt es jedoch noch wichtige Punkte, welche ich den sorgsamen, aufmerksamen Hausfrauen besonders an's Herz legen möchte. Diese sind: *Reinlichkeit, Ordnung und weise Sparsamkeit*. Wo diese in der Küche fehlen, kann nichts Tüchtiges geleistet werden. Es werden Speisereste, Kleinigkeiten, Zuthaten bei Bereitung der Speisen an Eiern, Zucker, Butter, Gewürzen vielfach vergeudet, weil sie nicht richtig verwendet werden. Ein Blick auf ein gutes Kochrecept würde solche Fehler beseitigen und habe ich mich deshalb bestrebt, es in diesem Buche an Winken in Bezug auf Sparsamkeit nicht fehlen zu lassen.

Jeder besonderen Gattung von Gerichten ist eine Erläuterung über die Behandlung derselben beigelegt.

Die eingefügten Holzschnitte sollen theils zweckmäßige Küchengeräthschaften, theils die Art und Weise veranschaulichen, wie einzelne Speisen auf den Tisch zu bringen und Fleisch und Geflügel zu zerlegen sind.

Die beigelegten Küchenzettel sollen mancher Hausfrau die Lösung der wichtigen Frage: was koche ich heute oder morgen? — erleichtern.