

Einleitung.

Meine langjährigen Erfahrungen als Küchenchef der Fürstin Orloff in Paris und Koch in den bedeutendsten Hotels in Europa und in den besten Clubs in Amerika berechtigen mich zu der Hoffnung, daß das vorliegende Buch, welches ich mit großer Vorliebe und Hingebung bearbeitete, jeden Käufer befriedigen und den Beifall des betreffenden Publikums finden werde.

New York im October 1888.

Charles Sellstern.

Vorrede zur zweiten Auflage.

Der große Beifall, welchen mein Kochbuch überall fand, wo es in die Hände sorgsamer Hausfrauen oder verständiger Männer und Frauen gelangte, welche die Kochkunst zu ihrem Berufe wählten, machte eine zweite Auflage desselben nöthig und veranlaßte mich, es namentlich in Bezug auf feinere Küche derart zu vervollkommen, daß es den ersten Rang unter den hier und in Deutschland erschienenen Kochbüchern einnehmen soll.

Zu diesem Zweck theilte ich das Buch in der vorliegenden Ausgabe in zwei Theile. Der erste verbleibt mit wenig Aenderungen wie er war, in dem zweiten wurde der Anhang der ersten Ausgabe und neue Recepte und zwar beinahe ausschließlich für die feinere Küche aufgenommen und so darf ich wohl hoffen, daß mein Buch, das Werk vieljähriger Erfahrung und gewissenhafter Arbeit, Alle befriedigen wird, welche den Werth eines guten Kochbuchs zu schätzen wissen.

Schließlich mache ich darauf aufmerksam, daß das englische Register umfassender als das deutsche ist, weil in demselben viele Recepte verzeichnet sind, welche nur unter englischem oder andern nichtdeutschen Namen bekannt sind.

New York im November 1891.

Charles Sellstern.