

Bäckereien, von Gefrorenen, vom Einmachen der Früchte, von warmen und kalten Getränken und allerlei häuslichen Verrichtungen; desgleichen eine Anzahl Speisezettel und mehrere Zeichnungen von besetzten Tafeln hinzu gefügt, und mich bemüht dem Werk einen deutlichen, faßlichen und gründlichen Unterricht unterzulegen, weßwegen ich besonders alles nach einem genau bestimmten Maß und Gewicht angegeben, und es dadurch, so wie in jeder Hinsicht, für den Laien so wie für den in der Kochkunst Erfahrenen brauchbar und gemeinnützig zu machen gesucht habe.

Jeder Stand wird zu allen Jahreszeiten und in allen Verhältnissen Rath zu Anordnung seines Tisches, so wie den nöthigen Unterricht zur Bereitung der Speisen und Getränke finden; denn es geschieht, daß Herrschaften in Familienkreisen zuweilen gerne bürgerlich, und wohlhabende Bürger und Landbewohner an Festtagen verschiedener Art mitunter auch herrschaftlich speisen wollen.

Die hochachtbare Hausfrau, welche sich selbst mit der Speisebereitung beschäftigt, so wie die Köchin, werden bei einiger Sachkenntniß Gelegenheit und Unterricht finden, in die tägliche Kost angenehme Veränderungen zu bringen.

Ebenso werden Gastgeber und Speisewirthe allerlei Veränderungen und nützliche Anwendungen; so wie die feinem Bäcker manches Neue vorfinden, womit sie sich Kundschafft erwerben können.

Der Zögling im praktischen Unterricht wird mit Hülfe vorliegenden Werks sich schneller mit den Grundlagen der Kochkunst bekannt machen und in diesem viel umfassenden, schweren Geschäft schnellere Fortschritte machen.

Der angehende und ausübende Koch, welcher in seiner Lehre nicht immer alles sieht und kennen lernt, was zu seinem guten Fortkommen nöthig ist, besonders da nicht alle Küchen, wo Köche gebildet werden, als vorzüglich anerkannt sind, und die alt- und neufranzösische Küche, welche die Grund-