

studirt und in Ausübung bringt, viel schneller vorwärts kommen, als wenn er nur manchmal hie und da etwas siehet.

Aber auch der schon geübte Koch, welcher dieses zum größten Theil, und nach seiner Art noch anderes mehr dazu kennt, wird Nutzen von diesem Werke ziehen, indem es ihm einen schnellen Überblick des Bestehenden gewährt und er dadurch auf Manches, was seinem Geist nicht immer vor-schwebt, erinnert wird.

Ebensowohl wird jeder Küchen-Vorsteher bei Abfassung der Speisezetteln und Anordnung der Tafeln Nutzen und Erleichterung hierinne finden, da, wie schon erwähnt wurde, eine Anzahl Speisezetteln und besetzte Tafeln daran geschlossen sind.

Ja, hohe Herrschaften selbst werden hierinne Gelegenheit finden, sich mehr und näher mit denen so verschiedenen Speisen und ihren teutschen und französischen Benennungen bekannt zu machen und ihre Tafeln hiernach anzuordnen.

Der ersten Veranlassung und meinem Vorsatz getreu, habe ich, so weit es mir bei meiner wenigen Sprachkenntniß möglich war, den Speisen, da wo sie noch nicht bestunden, bezeichnende teutsche Namen gegeben; habe aber bei manchen, um nicht unverständlich und langweilend zu werden, einen Theil der französischen Benennung beibehalten müssen.

Unter andern hätte ich gerne das französische Wort „Sauce“ in die teutsche Sprache übersetzt, besonders da ein ganz sinnvolles, entsprechendes Wort, nämlich „Lunke“, dafür vorhanden ist; aber eben diesem Worte, wiewohl es ein sehr hochgeachteter Teutscher schon angewendet hat, wird in der ober-sächsischen Mundart eine gemeine Bedeutung untergelegt; um nun die Ohren nicht zu beleidigen, habe ich darauf Verzicht geleistet und das französische Wort mit „Sose“, so wie es teutsch ausgesprochen werden soll, eingebürgert, und so bin ich denn