

VORWORT.

Bei der Herausgabe der zweiten Auflage dieses Werkes, dem das Interesse der Fachleute einen Erfolg sicherte, der unsere Erwartungen weit übertraf, fühlen wir uns zunächst verpflichtet, sowohl denjenigen Fachleuten, die uns ihre Anerkennung zuteil werden ließen, als auch denjenigen, die uns mit ihrer wohlwollenden Kritik beehrten, unseren verbindlichsten Dank auszusprechen.

Wir hatten in der ersten Auflage das Bestreben, alles so kurz als möglich zu fassen, um die Uebersicht zu erleichtern. Die dadurch bedingte knappe Fassung der Rezepte wurde jedoch von manchen Fachleuten als ein Mangel angesehen, weshalb wir uns in der vorliegenden Auflage bemühten, die Rezepte zum großen Teil etwas deutlicher auszuführen. Außerdem haben wir der neuen Auflage eine große Anzahl neuer Rezepte eingefügt, die speziell den modernen Anforderungen der feinen Küche sowohl in der Zubereitung wie im Anrichten Rechnung tragen.

Das Streben nach Vereinfachung der Anrichtmethode und nach möglichster Beschleunigung des Services hat in den letzten Jahren immer mehr zugenommen und einen großen Einfluß auf die Kochkunst ausgeübt, sodaß eine ernste Betrachtung dieses Einflusses hier wohl am Platze ist.

Die Kochkunst hängt in ihrer Entwicklung von dem psychologischen Stand der Gesellschaft ab und folgt notwendigerweise den von ihr empfangenen Impulsionen. Wo keinerlei Besorgnisse bestehen, sich das Leben angenehm zu machen, wo die Vermögensverhältnisse für die Zukunft gesichert sind, mit einem Wort: wo man nicht auf das Geld zu sehen braucht, hat die Kochkunst das beste Feld zu ihrer Entwicklung, weil sie den wichtigsten Faktor bei einem der angenehmsten Vergnügen, die den Menschen gegeben sind, bildet. Wo aber reges Geschäftsleben, wo die Sorgen der Industrie und des Handels den Menschen ganz in Anspruch nehmen, kann dieser, durch seine Beschäftigungen gehemmt, den Tafelfreuden nur einen beschränkten Platz einräumen. Oft erscheint sogar dem im Arbeitsdrang stehenden Geschäftsmann die Notwendigkeit, sich erhalten zu müssen, eher hinderlich und lästig, als daß er sich ein Vergnügen daraus macht. Er betrachtet die bei Tisch zugebrachte Zeit als verloren und verlangt daher recht schnell bedient zu werden. So bedauernswert ein solcher Standpunkt nicht nur im Interesse der Kochkunst, sondern auch im Hinblick auf die Gesundheit des Gastes ist, so liegt es doch nicht in unserer Macht, hier Einhalt zu gebieten. Wir können aber die Folgen dieser oberflächlichen Behandlung des Essens durch die Vervollkommnung der von uns gebotenen Gerichte zu mildern suchen.