

VORWORT DER ÜBERSETZER.

Der großartige Erfolg, den das vorliegende Werk sowohl in der französischen wie in der deutschen Ausgabe zu verzeichnen hatte, veranlaßte den Altmeister Escoffier, das Buch in Anbetracht der im letzten Jahrzehnt ständig vorgeschrittenen Reform der feinen Küche als bald einer umfassenden Umarbeitung und Erweiterung zu unterziehen und demselben alle in den letzten Jahren geschaffenen Neuheiten einzufügen. Wir waren daher in die Notwendigkeit versetzt, das Werk für die vorliegende dritte Auflage fast völlig neu zu übersetzen und umzuarbeiten. Wir haben uns dieser Arbeit aber gerne unterzogen, da sie uns Gelegenheit gab, tiefer, als es beim bloßen Durchlesen möglich ist, in den Geist dieses für unsere Kunst so bedeutsamen Werkes einzudringen.

Wie in der ersten und zweiten Auflage, so haben wir auch in der vorliegenden dritten Auflage die alphabetische Anordnung der Rezepte nach französischen Titeln wieder beibehalten, da sich diese nach jeder Richtung hin bewährte. Die Anordnung nach französischen Titeln ist unserer Ansicht nach nicht nur für das vorliegende Werk die allein mögliche, sondern auch für jedes andere Nachschlagewerk der feineren Kochkunst die beste.

Bei der Schreibweise der französischen Speisenbenennungen haben wir die nicht nur von Escoffier, sondern auch in vielen französischen Häusern angewandte Sitte, die Bezeichnung des Gerichts, des Grundstoffs und der Zubereitungsart mit großen Anfangsbuchstaben zu schreiben, adoptiert. Die Wörter treten dadurch auf den Menüs deutlicher ins Auge, und letztere werden übersichtlicher. Dieser spezielle Vorzug der neuen Sitte ist auch dem vorliegenden Buche zugute gekommen. Beim Aufsuchen irgendeiner Zubereitungsart erblickt das die Seiten überfliegende Auge den gesuchten Namen mit großem Anfangsbuchstaben viel rascher als einen kleingeschriebenen. Wir sind von der neuen Regel nur dann abgewichen, wenn die betreffende Zubereitungsbezeichnung im Buche nur aus technischen Gründen angegeben ist, dieselbe aber auf den Menüs ruhig wegbleiben kann, oder wenn es sich nur um eine nebensächliche Bezeichnung handelt.

Bei der Verdeutschung der Speisenbenennungen haben wir uns von dem Gedanken leiten lassen, daß nicht die wörtliche, sondern eine gut klingende Verdeutschung die beste ist. Wenn wir dabei vielleicht nicht