

Aus dem Gesichtspuncte einer möglichst allgemeinen Nützlichkeit meine Aufgabe betrachtend, habe ich nicht nur die gewöhnlichen Speisenrecepte, sondern auch die Kunstbäckerei, das Einsieden der Früchte, das Aufbewahren der Victualien und deren Auswahl beim Einkaufe, die Tafelkunde, und endlich das Kochen in Dampf aufgeführt, worüber meines Wissens noch nichts gedruckt wurde.

Ein Kochbuch ist immerhin ein Lehrbuch, zumal, wenn es nicht bloß Recepte enthält, und wenn es schon für den Kreis seiner Leser sich zu keiner chemischen Abhandlung aufschwingen kann und soll, so enthält es des Interessanten doch so viel, daß die Hoffnung, es werden einst die Chemiker sich mit diesem Gegenstande befassen, nicht zu kühn erscheint. Oder ist derselbe nicht wichtig genug? Soll ein Weiser es unter seiner Würde halten, einige Meditationen seiner Nahrung zu widmen?

Das Kochen mittelst Dampf (ein Kampf mit dem Drachen), mit welchem ich mich viel beschäftigt habe, bietet so manches Interessante dar; möchte es doch auch für Andere einigen Werth haben, und mit der Zeit gemeinnütziger werden. Manches Wünschenswerthe würde daraus hervorgehen.

In Bezug auf den Titel dieses Werkes muß ich noch, um irrigen Meinungen zu begegnen, bemerken, daß der wohlhabende Wiener keine ausschließliche Küche führt, sondern durch die Wahl seiner Speisen Solidität und Verstand beurfundet. In diesem Sinne nähert sich nun die hohe Küche der bürgerlichen, welches ein wahrhaft erfreuliches Zeichen des Zeitgeistes ist.

Krumau, am 25. November 1845.

Der Verfasser.