

V o r e r i n n e r u n g.

Wie groß auch die in einer Speisekammer vorhandenen Borräthe sein mögen, so wird sich doch nicht selten die Hausfrau, die Wirthschafterin oder die Köchin wegen der für jeden Tag zu bereitenden Speisen in Verlegenheit befinden, und um nun aus einer solchen zu helfen, dürfte ein Küchenszettelnbuch, wenn auch keine unentbehrliche, so doch gewiß eine sehr nützliche und willkommene Erscheinung seyn, wobei es sich aber auch von selbst versteht, daß die Küchenszetteln sich größtentheils nach jenen Borräthen richten müssen, es mögen nun diese aus Fleisch, Braten, Fisch u. s. w. bestehen. Keiner Erwähnung bedarf es wol, daß jeder schon bereitete Borrath, besonders im Sommer, nicht über den andern Tag alt werden muß, und wie überhaupt jeder mit Nutzen zu verwenden ist, sey es zu Beignets, Bouletten, Magouts, Poupetons &c. Letztere kann man entweder gleich nach der Suppe oder vor dem Braten geben, und sie sind, ihrer leichten Bereitung wegen, besonders da vortheilhaft, wenn in der Geschwindigkeit noch eine Schüssel erforderlich wird, wobei sie zugleich dienen, wenn sie gut zubereitet werden, den Tisch mit ansehnlich zu machen.

Schließlich muß ich noch bemerken, daß die Bereifungsart der auf den hier folgenden Küchenszetteln angegebenen Speisen und Gerichte in dem von mir bereits früher herausgegebenen und mit allgemeinem Beifall aufgenommenen Allgemeinen deutschen Kochbuche, 2 Theile, ausführlich enthalten ist.

Die Verfasserin.

