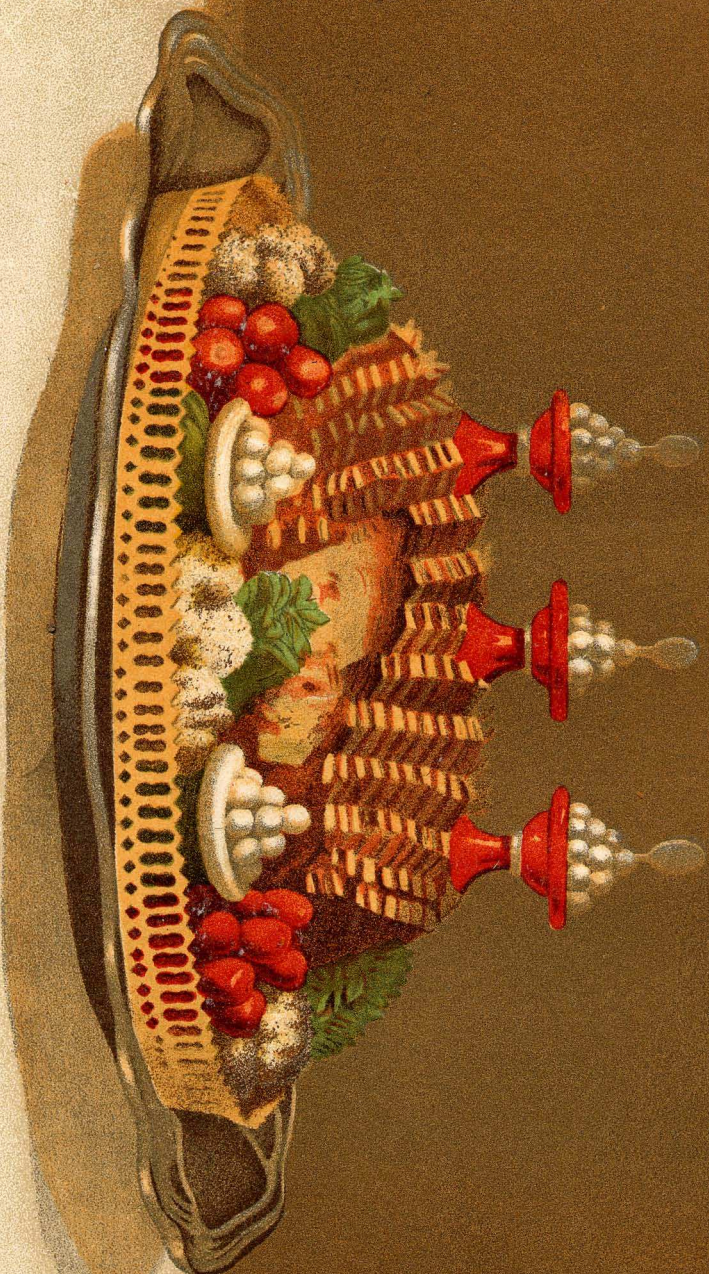


Die feine Küche.





LIH 26 A

Die feine Küche.

~~~~~

Vollständiges Lehr- und Handbuch

der

Kochkunst,

Rüchenbäckerei und Einmachekunst

in ihrem ganzen Umfange.

Herausgegeben von

Julius Gouffé,

Mundkoch des Jockey-Klub zu Paris.

-----

Dritte Auflage,

nach den Lehren der größten Meister der deutschen, französischen und englischen Küche  
durchaus umgearbeitet und vermehrt.

~~~~~

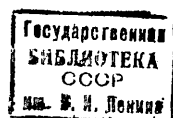
Erster Band.

Mit vielen Abbildungen in Holzschnitt und Farbendruck nach Zeichnungen von E. Ronjat u. A.

Leipzig.

Verlag von Moritz Schäfer.

..... A



U 26934-60

V o r w o r t.

„Sehr lange Zeit habe ich geschwankt, bevor ich mich dafür entschied, das vorliegende Werk zu veröffentlichen, und, wie ich offen bekenne, lag der Grund darin, daß alle bis jetzt erschienenen Kochbücher fast — unnütz zu nennen waren, da sie, ziemlich alle, immer eins von dem andern abschrieben, nur die nämlichen unbestimmten und nicht selten falschen Vorschriften wiederholten, immer dieselben Verfahrensarten, dieselben Irrthümer widerkäuten, in ihren Vorschriften niemals weder Gewichte, Maße, oder andere bestimmte Mengeverhältnisse, noch die nöthige Dauer der Zubereitung angaben; weil sie unserer Kunst eher hinderlich als förderlich und endlich, weil sie wirklich niemand von Vortheil waren, weder den schon erfahrenen Personen, noch denen, die aus ihnen lernen wollten, und ebenso weder dem Sachverständigen, noch dem Laien.

Bin ich nun glücklicher gewesen? Habe ich wirklich einem längstgeführten Bedürfnisse entsprochen? — Darüber wird der geneigte Leser urtheilen; Eines kann ich selbstvertrauend sagen, daß ich wenigstens ein Werk anderer Art geliefert habe, als man bis jetzt kannte.

Stets bin ich dabei von einem Gedanken geleitet worden, welcher überhaupt als Grundlage für dieses „Kochbuch“ zu betrachten ist, und der hoffentlich schon allein hinreichen dürfte, ihm neben allen Kochbüchern, die etwa schon existiren, eine etwas hervorragende Stelle zu sichern: ich war nämlich stets bestrebt, alle Vorschriften zu Speisen so bestimmt als möglich zu geben. Man hat so viel wie nichts erklärt, wenn man nur annähernde Mengeverhältnisse, nur Alles „ungefähr“ angibt, statt genaue Gewichte und Maße der Materialien und die erforderliche Zeit der Zubereitung zu bestimmen.