



Neues
Praktisches Kochbuch.

Von
Henriette Sander.

Neues
praktisches Kochbuch

für

die gewöhnliche und feinere Küche

von

Henriette Sander,

geb. Düwel,

Wittve des Posthalters Heinrich Sander in Elze.

Dritte Auflage.

Hannover.

Verlag von Carl Meyer.

(Gustav Prior.)

1878.

Vorwort.

Die Frage, ob ein Bedürfniß nach einem neuen Kochbuch vorliegt, muß ohne Zweifel bejaht werden, denn seitdem sich Männer der Wissenschaft und die größten Chemiker mit der Lebensmittelfrage und der Erforschung des Nahrungswerthes der verschiedenen Thier- und Pflanzenstoffe beschäftigen, welche Gott in so reicher Mannigfaltigkeit zu unserer Ernährung geschaffen hat, sind viele Vorurtheile gefallen, welche in Beziehung auf diese für die Küche so wichtigen Dinge bestanden. Ältere Kochbücher haben diese Irrthümer nicht berichtigen können, sondern sind meist unter dem Einfluß derselben geschrieben; enthalten sie auch viel Gutes, so ist dieses doch unter einer Masse von schlechten Recepten vergraben und für Unerfahrene in der Kochkunst schwer herauszufinden.

Nun bestehen wohl Anstalten und Schulen in Menge, worin die weibliche Jugend Englisch, Französisch, Musik, Tanzen und Turnen, aber keine, worin sie das Kochen lernen kann; und doch ist letzteres sehr wichtig und um so nothwendiger, da es jetzt fast in allen Verhältnissen bei der zunehmenden Theuerung der Lebensmittel sehr schwer hält, Einnahme und Ausgabe in das richtige Verhältniß zu setzen. Bei der richtigen Erziehung der Jungfrau für das Haus und die Familie lernt sie nach vollendeter Schulbildung das Kochen am besten am elterlichen Herde und keine Mutter von gesunder Geistes- und Herzensbildung wird es unter ihrer Würde halten, das gesammte Hauswesen selbst zu leiten, einem wichtigen Zweige ihrer Wirksamkeit, der Küche vorzustehen und auch die Tochter im Kochen zu unterrichten. Mit dem Vertrauen und in der Überzeugung, daß die meisten Frauen mit liebevoller Hingebung diese Pflichten gern erfüllen, wird ihnen ein neues Kochbuch zu freundlicher Berücksichtigung übergeben, welches mit dem Bestreben geschrieben ist,

sie darin zu unterstützen, das Interesse für die Kochkunst bei ihnen neu zu beleben, die Fehler älterer Bücher zu vermeiden und auch ein Lehrmittel für gänzlich Ungeübte in der Kochkunst zu liefern. Die Hauptsache bei letzterer ist, durch einfache, nahrhafte und wohlschmeckende Speisen den menschlichen Körper gesund und kräftig zu machen und zu erhalten und dieser Zweck ist bei den Vorschriften zur Bereitung derselben stets ins Auge gefaßt. Wenn auch der Vollständigkeit wegen theure und feine Speisen nicht fehlen, so sind die Recepte zur Herstellung derselben doch möglichst vereinfacht und immer in Rücksicht auf den wirklichen Nahrungswerth der Bestandtheile derselben zusammengesetzt; denn so wenig man kraftlose Speisen zubereiten darf, eben so sehr muß man zu kräftige vermeiden, da reiner Fleischecktract weder wohlschmeckend noch gesund ist.

Vorwort zur zweiten Auflage.

Die bald nach Jahresfrist nöthig werdende 2. Auflage des vorliegenden Kochbuches hat die erfreuliche Veranlassung zu einer sorgfältigen Revision desselben gegeben, in Folge deren Irrthümer berichtigt, Schreib- und Druckfehler beseitigt und manches Neue hinzugefügt werden konnte.

Auf den Wunsch mehrerer Hausfrauen sind auch in einem besondern Anhang Recepte zur Herstellung guter Obstweine, des Obstessigs und zur Käsebereitung gegeben, so weit es der Raum gestattete.

Mit der Bitte um nachsichtige Beurtheilung wird der Frauenwelt auch diese 2. Auflage zu fleißiger Benutzung übergeben von der
Verfasserin.

Vorwort zur dritten Auflage.

Nachdem das Kochbuch abermals sorgfältig nachgesehen und durch vortreffliche englische und schottische Recepte bereichert ist, bittet die Verfasserin auch für diese 3. Auflage um freundliche Aufnahme.