

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Praktisches Kochbuch für alle Stände

Droste, Charlotte

Oldenburg, 1880

Titelblatt

urn:nbn:de:gbv:45:1-7740

Charlotte Droste's
Praktisches Kochbuch

für alle Stände.

Eine gründliche Anweisung

zur Bereitung

aller Arten Speisen, Backwerke und Getränke, zum
Einnachen und Aufbewahren von Früchten, zum Schlachten,
Einpökeln, Wurstmachen etc.,

nebst einem Anhange:

Nützliches für die Küche.

Zweite stark vermehrte Auflage,
nach den neuesten Erfahrungen sorgfältig bearbeitet.

Oldenburg.

Schulzische Hof-Buchhandlung und Hof-Buchdruckerei.
C. Berndt & A. Schwarz.



BIBLIOTHECA
OLDENBURGENSIS



Vorwort.

Vor langen Jahren, als die Verfasserin des vorliegenden Kochbuches, aufgemuntert durch den Zuspruch von verschiedenen Seiten, die Herausgabe einer Auflage ihrer selbst erfundenen und erprobten Recepte beschloffen hatte, ahnte sie kaum, welch' eines ehrenden Erfolges und Wohlwollens sie sich nach ihrer Mühe und Sorgfalt erfreuen sollte. Charlotte Droste hatte bei Herausgabe ihres Buches eine fünfzigjährige Praxis in der Kochkunst hinter sich; sie war dazumal in weiten Kreisen bekannt und beliebt als die Leiterin der Küche in einer der bestrenommirtesten Restaurationen Oldenburgs, und ihr Werk fand schnell die bedeutendste Verbreitung nicht nur unter denjenigen Hausfrauen, die einst an ihrer Hand sich ausbildeten zu thätigem Lebensberuf am eigenen Heerde, sondern auch in fremden Familientreisen, die den großen Werth desselben leicht erkannten. In geraumer Zeit waren die Exemplare vergriffen, und das eifrige Bestreben der bejahrten Verfasserin ging nun dahin, ihr Werk zu vervollständigen, zu verbessern und den Ansprüchen einer neueren Zeit zu genügen, doch ehe die Vorbereitungen zu einer neuen Auflage so weit gediehen waren, wurde die Verfasserin von ihrer irdischen Thätigkeit abberufen.

Die Unterzeichnete hat es sich nun zur Pflicht gemacht, den Nachlaß der Verewigten, nebst einer Reihe ihrer auf eigener Erfahrung beruhenden Verbesserungen und Erfindungen dem Drucke zu übergeben und somit der Hausfrau wie der Schülerin einen praktischen Leitfaden für eine gute, sich durch Sparsamkeit und Wohlfeilheit vor allen anderen auszeichnende Küche an die Hand zu geben.

Die früheren Recepte sind revidirt und theilweise verbessert, sowie viele neue hinzugestellt, und ist das Ganze nach neuem Maß und Gewicht leicht faßlich angegeben; auf die Zubereitung der Speisen für den einfachen bürgerlichen Familientisch ist eine besondere Sorgfalt und Genauigkeit verwandt, und so hoffe ich denn, die verbesserte und vermehrte zweite Auflage des vorliegenden Kochbuches wird sich das alte Vertrauen aller Hausfrauen leicht wieder erwerben und überall ein gern gesehener, wohl erprobter und in allen Fällen zuverlässiger Rathgeber für die Küche werden, wie das die erste Auflage lange Jahre hindurch in hohem Maße gewesen ist.

Fr. Hammje.
