

Előszó

Számos esztendőök lefolyta alatt szerzett saját tapasztalásaimból, használván egyszersmind azon jelesebb munkákat, melyek magyar konyhánkra alkalmaztathatók, szerkesztetem ezen Szakácskönyvet, melyet

Minden jó és gondos magyar Gazdaasszonyoknak ajánlván

újabban kidolgozva általadok.

Mennyivel bővebb és tökéletesebb kiadás ez az előbbieneknél, azt minden értelmes gazdaasszony s szakács első tekintetre állalláthatja.

Mert valamint minden mesterségben, úgy a szakácsmesterségben is csak újabb meg újabb próbák és tapasztalások után közelíthetni a tökéletesség felé. Ezen megjavított és 600-ra szaporított útmutatásokat akármely rendű szakácsné is saját házi környülállásaihoz alkalmaztatva használhatja – az előadás világos, az ételekhez megkívántató szereknek mértéke és a készítés módja bizonyos és csalhatatlan.

Közhasznú tekintetből e Szakácskönyvet ajánlani annyival inkább felesleg valónak tartom, minthogy mindenkor változhatatlan igazság marad az, hogy: *„A házi gazdaasszonynak, ha rendeltetésének meg akar felelni, akármely rangú legyen is, legfontosabb foglalatosságai közé tartozik: a szakácsság és a konyhára való gondos felvigyázás – ettől függ többnyire házának virágzása vagy elpusztulása”* – ezen útmutatások pedig csak arra vezérelnek: miképpen lehessen gazdálkodva jó konyhát tartani.

Pesten, Pünkösöd hava 2-án, 1829.

Czifrai.

