Wiener Stadt-Bibliothek
60101 A

Lucullus

Ein Handbuch der Wiener Kochkunst

von

Hofkoch Friedrich Hampel

Wiener Stadt-Bibliothek.

60101 A

LUCULLUS.

Ein Handbuch der Wiener Kochkunst.

Mit einigen künstlerischen Illustrationen.

Von

Hofkoch FRIEDRICH HAMPEL.

Erste bis dritte Ausgabe.

WIEN 1915.

Verlag von R. Lechner (Wilh. Müller), k. u. k. Hof- und Universitäts-Buchhandlung, Wien, I. Graben 30—31.

Druck von Pratsch & Co. (Thomas Weber), Wien IV.

d.N. 89892

PROLOG.

Die größten Lebensfreuden lassen
Sich nicht in schöne Verse fassen,
Nicht malen, — zeichnen, — modellieren, —
Nicht mit dem Zirkel konstruieren, —
Nicht wägen, — nach dem Meter messen, —
Nur ahnen, — kosten und dann essen.
***Solche** Freuden schaffen Leben,*
Glück und Frieden sie auch geben,
Machen froh und mild zugleich,
Stark die Schwachen, Arme reich.
Drum der Weisheit letzter Schluß
In diesem Leben lauten muß:
„Glücklich macht nicht was du bist,
Noch was du hast, nur was du ißt!"

Bisamberg, am 18. Juli 1914.

Der Verfasser.

VORWORT.

Im vergangenen Jahr erschien unter mancherlei und nicht erwarteten Schwierigkeiten mein Büchlein „Erster Wiener Kochkunstkalender", welches in weitesten Kreisen sympathische Aufnahme fand und trotz seiner großen Auflage in kürzester Zeit vollständig vergriffen war.

Durch die geänderten allgemeinen und speziellen Verhältnisse, welche sich besonders im Buchhandel fühlbar machen, war es in diesem Jahre nicht möglich, den Kalender in neuer Folge erscheinen zu lassen, so sehr dies von meinen Lesern gewünscht worden wäre, mußte vielmehr auf nächste Zeit verschoben werden.

Zum Ersatz hiefür verfaßte ich vorliegendes Werkchen, welches diesmal mit mehreren künstlerischen Bildern geziert, ich hiemit dem Verlage übergebe.

Es enthält in seinem **praktischen** Teil abermals Kochrezepte erster Hof- und Herrschaftsküchen, aber in neuer, systematischer Bearbeitung, wobei die Wiener und die süddeutsche Küche, als die beliebtesten, die verdiente Würdigung fanden. Die einfacheren, bürgerlichen Rezepte stammen aus der Sammlung meines Familienkreises oder sind nach Angaben meines bekannten Kollegen Alexander Spörk, kais. und königl. Hofkoch und Mitarbeiter des Buches „Wiener

Küche"*) zusammengestellt. Was die „Menüs" betrifft, so sollen diese aus begreiflichen Gründen nur sachliche Beurteilung finden, welche noch nach allgemeinen, internationalen Tafelsitten in der bezüglichen Sprache abgefaßt und nach dem Originaltexte Abdruck fanden.

Der **theoretische** Teil, bestehend aus den verschiedenen, auf die Kochkunst bezüglichen Abschnitte, enthält u. a. einen wissenschaftlichen Artikel des Universitätsdozenten Dr. Robert Stigler, für dessen gütige Nachdrucksermächtigung ich abermals zu aufrichtigem Dank verpflichtet bin. Ebenso danke ich meiner lieben Schwester, der Münchner Malerin Natalie Schultheiß, für die freundliche Überlassung des farbenprächtigen Bildes „Hummer", dem Schöpfer der wertvollen Originalzeichnung „Schönbrunner Schloßküche" und allen meinen Freunden und Kollegen für ihre weitere Beihilfe herzlichst.

Zum Schlusse wünsche ich ebenso einfach als aufrichtig, daß meinem „Lucullus" kein anderes Schicksal zuteil werde als meinem Kalender, dem die Sympathien des Publikums ein „Vergriffen" bescherten.

Wien, am 1. Jänner 1915.

Der Verfasser.

---

*) Verlag Wilhelm Braumüller, Wien, I.

Zu unserem Titelbilde.

Dem Verlage des ersten Wiener Kochkunst-Kalenders ward die hohe Ehre zuteil, seinen freundlichen Lesern das Bildnis Ihrer k. u. k. Hoheit der durchlauchtigsten Frau Erzherzogin Maria Josefa, Protektorin der letzten Wiener Kochkunstausstellung bringen zu dürfen, welcher nicht bloß die gesamte Kollegenschaft, sondern auch weitere Kreise hiefür die größte Dankbarkeit entgegenbrachten.

Das vorliegende Werkchen ziert diesmal das Bildnis Sr. k. u. k. Hoheit, des durchlauchtigsten Herrn Erzherzog Karl Franz Josef, umgeben von seiner hohen Familie (aus dem k. u. k. Hofphotographischem Atelier Kosel) und wird dieses Bild für alle, die es besitzen, ein wertvolles Andenken bleiben, eine stete Erinnerung an die Jugendzeit unseres derzeitigen Thronfolgers und künftigen Kaisers und Königs.

Herr Erzherzog Karl Franz Josef ist am 17. August 1887 zu Persenbeug geboren, vermählt am 21. Oktober 1911 mit Zita (Maria Adelgunde), Prinzessin von Parma, geboren 9. Mai 1892 und seit 23. Juli d. J. k. u. k. Oberst beim Husarenregiment Nr. 1.

Kinder: Erzherzog Franz Josef Otto, geb. 20. November 1912 und Erzherzogin Adelheid Maria Josefa, geb. 3. Jänner 1914.

Friedrich Hampel.*)

Eine biographische Notiz.

Vom Hunnenreiter, der sich Fleischstücke unter dem Sattel mürbe ritt, über den einfachen Bratspieß des Germanen und den Kessel des Pußtahirten hinweg, der sein einfaches Mahl selbst bereitete, bis zur verfeinertsten Kultur, die das Kochhandwerk direkt zum Kunsthandwerk,

*) Besitzer beider österreichischen Jubiläums-Hofmedaillen, der goldenen Medaille des persischen Sonnen- und Löwenorden, des bulgarischen silbernen Verdienstkreuzes, des Albrechtsorden u. s. f.

zur Kochkunst erhob, ist ein weiter Schritt, interessant genug, wenn man bedenkt, daß der Magen der Herd des Körpers, dieser aber Träger des Geistes ist, gemäß dem Ausspruche, daß „das der Mensch ist, was er ißt", den ein Philosoph prägte und die Wissenschaft bestätigte.

Aber nicht die Entwicklung der Kochkunst selbst, soll hier Gegenstand der Betrachtung sein, vielmehr soll in einem Beispiele ihre Ausübung ins Auge gefaßt werden. Und da ergibt sich die interessante Tatsache, daß der vom Manne ursprünglich ausgeübte Beruf gar bald in die Hand der Frau übergeht, bis er an einer oberen Grenze wieder in die des Mannes zurückkehrt, gerade an der Grenze wo die Kunst anfängt.

Und ein solches Beispiel eines Entwicklungsganges soll hier vor Augen geführt werden, der eines der sublimtesten Vertreters, eines Kochkünstlers und Hofkoches. H o f! Welche Romantik umgibt das Wort, nicht nur für den Mann des Volkes, welchen Zauber erweckt es überhaupt! Vorstellungen von Macht und Pracht, diplomatischen und galanten, von Hof- und Küchengeheimnissen werden wach. Der aber davon Kunde durch interessante und praktische Winke gibt, vor dessen Augen sie unverschleiert liegen und der uns zu Mitwissern macht, soweit er nur mag und darf, ist eben der Verfasser des vorliegenden Buchwerkes, der Hofkoch Friedrich Hampel.

Bezüglich seiner Abkunft vernehmen wir, daß er einer bekannten Künstlerfamilie entstammt und da haben wir schon den Faden der Beziehungen in der Hand, der zwischen Kochen und Kunst sich spinnt. Ein künstlerischer Einschlag ist einmal im Blut und es kommt gewiß viel auf den Zwang der äußeren Verhältnisse an,

ihn in die oder jene Bahn zu lenken. Es wäre ja müßig, zu untersuchen, ob Hampel sich ebensogut hätte zum Maler oder irgend welchen anderen Kunstzweig ausbilden können! Die Hauptsache bleibt: daß er in seinem Fache, der Kochkunst, ein Meister wurde und wie er es wurde! Für ersteres müssen seine Werke sprechen, das zweite soll Sache dieser Zeilen sein.

Friedrich Hampel, Sohn österreichischer deutscher Eltern, ist ein Wienerkind und im Jahre 1868 geboren. Vielleicht trugen seine damaligen Familienverhältnisse die Schuld, daß ihm nicht wie seinen begabten Geschwistern die verdienten Lorbeeren einer anderen Kunst blühten, trotzdem er schon als „selbstdenkender und selbsttätiger Knabe" bei seinen Lehrern Liebe und Beachtung fand. So sehen wir ihn im Jahre 1883 bei Patissier Gey in Paris eintreten, um von der edlen Gastera die wohlwollende Weihe zu erhalten, zwei Jahre später in der königlichen Hofküche weiland Sr. Majestät König Milans, des treuen Freundes Österreichs. Im Jahre 1887, in seine Heimat zurückgekehrt, lernte Hampel den nun verstorbenen Nestor der Kochkunst, Mons. Aug. Panchard, sowie die übrige französische Kochliga kennen, erhielt im selben Jahre eine Stelle in der Hofküche des Herrn Erzherzog Friedrich und war (im Jahre 1889) als junger Mann mit 21 Jahren das erstemal selbständiger Chef beim österreichischen Gesandten in Holland. Entzückt von den romantischen und fremdländischen Verhältnissen der kulturhistorischen, bedeutsamen Stadt Haag, verließ er diese mit schwerem Herzen, da ihm das gebotene Küchenordinarium seine Tätigkeit allzusehr beschränkte; Baron Otto von Walterskirchen qualifizierte ihn aber als „ehrlich und geschickt",

ein kurzes Zeugnis, welches in diesem Falle mehr sagte, als wäre es ein längeres gewesen. Im nächsten Jahre erhielt Hampel eine ehrende Berufung in die Hofküche weiland der Erbprinzessin-Witwe Helene, Fürstin von Thurn und Taxis nach Regensburg unter der Leitung Anton Mössls, nach dem Ableben der hohen Frau und der Auflösung ihres Hofstaates die Berufung in die kais. u. königl. Hofküche in Wien. (In dieser Zeit war Regierungsrat Karl Linger k. u. k. Hofkontrollor.) Es feiert daher Hampel am 1. Oktober d. J. sein 25jähriges Berufsjubiläum. Seine kulinarischen wie persönlichen Erlebnisse am Allerhöchsten Hofe gehören gewiß zu den interessantesten, welche man überhaupt in diesen Diensten sammeln könnte.

Wie aus diesen kurzen Daten zu ersehen ist, hat Friedrich Hampel durch manche größere Reisen und durch den Aufenthalt in verschiedenen fremden Ländern viel gesehen und viel erlebt. Dadurch hat er manche nützliche Erfahrung gesammelt, sich über das Niveau eines scheinbar banalen Berufes erhoben und mit eigenem Willen und eigener Kraft versucht, sich in verschiedenen Richtungen auszubilden und nützlich zu machen, weshalb er seinerzeit von seinem Direktor die Zierde der Hofküche genannt wurde. Auch schriftstellerich auf dem Gebiete der Kochkunst tätig, verfaßte Hampel mehrere, bestens bekannte Spezialbücher, welche in Deutschland, Frankreich und England höchste Anerkennungen erhielten. Diese sind unter anderen im Besitze hoher Fürstenhäuser z. B. der Frau Erzherzogin-Margarete, Fürstin von Thurn und Taxis, Frau Erzherzogin Maria Josepha usw. In letzterer Zeit versuchte Hampel, ein Brillat Savarin in bairischer Mundart (Mennbier), seine Kunst durch eine neue Form

zu idealisieren und schrieb das launige Büchlein in Versen: „Jagakost“.

Da überdies Friedrich Hampel auch persönlich einige Male von hoher Seite dekoriert wurde, ist der Wunsch sicher gerechtfertigt, daß ihm, „dem denkenden Koch“ die verdienten Sympathien seiner Fachgenossen und Freunde in Zukunft erhalten bleiben mögen und daß sein Ruf noch in weitere, vornehme Kreise immer mehr und mehr dringe.

Der Verlag.

Der Wert des Gastmahles.

Von Wolfgang von Goethe.

Schon unsere Urahnen erkannten das Nützliche und Wertvolle der gemeinsamen Mahlzeiten. Im Altertume feierten bekanntlich die prunkliebenden Römer bedeutungsvolle Ereignisse stets durch ein Festessen mit frohen Bekannten, Trunk, Tanz und fröhlicher Musik (Bacchusfest).

Diese Mahlzeiten, denen oft nur symbolische Bedeutungen zukamen, dienten noch öfter vielen Kreisen, besonders der Diplomatie, gerne zur praktischen Förderung ihrer politischen Zwecke.

Über den ideellen Wert des Gastmahles äußerte sich Goethe in „Wilhelm Meisters Lehrjahre" aber wie folgt:

„Bedenken Sie, was Natur und Kunst, was Handel, Gewerbe und Gewerke zusammen schaffen müssen, bis ein Gastmahl gegeben werden kann! Wie viele Jahre muß der Hirsch im Walde, der Fisch im Flusse oder Meer zubringen, bis er unsere Tafel zu besetzen würdig ist! Und was hat die Hausfrau, der Koch nicht alles in der Küche zu tun? Mit welcher Nachlässigkeit schlürft man die Sorge des entferntesten Winzers, des Schiffers, des Kellermeisters beim Nachtisch hinunter — als müsse

es nur so sein! Und sollten deswegen alle diese Menschen nicht arbeiten, nicht schaffen und bereiten, sollte der Hausherr das Alles nicht sorgfältig zusammenbringen und zusammenhalten, weil am Ende der Genuß nur vorübergehend ist? Aber kein Genuß ist vorübergehend! Denn der Eindruck, den er zurückläßt, ist bleibend, und was man mit Fleiß und Anstrengung tut, teilt dem Zuschauer selbst eine verborgene Kraft mit, von der man nicht wissen kann, wie weit sie wirkt."

Restaurationsküchen.

Brillat Savarin, Verfasser des berühmten Werkes: „Physiologie des Geschmacks" (1825) soll durch seine Feinschmeckerei schneller bekannt geworden sein, als durch seine übrigen, kleineren juristischen Schriften. Er gilt auch heute noch als Autorität auf dem Gebiete der Kochkunst und Küchenphilosophie und es ist sehr interessant, was Savarin schon vor 100 Jahre über die damaligen Restaurations, bezw. Speisewirtschaften im folgenden Kapitel sagte:

Sehen wir die Speisekarten der verschiedensten Restaurationen erster Klasse, besonders die der Etablissements Gebrüder Very und Fréres Provencaux durch, so finden wir, daß der Gast, welcher im Speisesalon Platz nimmt, zum mindesten wählen kann zwischen

12erlei Suppen,
24erlei Beilagen,
15—20 Rindfleischgerichten,
20 Hammelfleischgerichten,
30 Wild- und Geflügelspeisen,

16—20 Kalbfleischgerichten,
12 gebackene Vorspeisen,
24 Fischspeisen,
15 Braten,
50 Zwischengerichte und
50 Desserts.

Dies alles kann der glücklichste Gastronom überdies nach Belieben mit mindesten 30 verschiedenen Sorten Wein vom Burgunder bis zum Tokayer oder Kapwein und mit 20—30 Arten feiner Likören anfeuchten, den Kaffee und die Mischgetränke, wie Punsch, Negus, Sillabub und dergleichen, gar nicht zu rechnen.

Von diesen mannigfachen Bestandteilen des Mahles kommen die hauptsächlichsten, wie das Schlachtfleisch, das Geflügel und das Obst aus Frankreich; andere, wie Beefsteaks, Welsch-rabitt und Punsch sind Nachahmungen englischer Gerichte; wieder andere kommen aus Deutschland, so das Sauerkraut, das Hamburger Rauchfleisch und die Wildziemer (Rücken) aus dem Schwarzwalde; andere sind spanischen Ursprungs wie z. B. die Olla potrida, die Harbanzos, die Rosinen von Malaga, die Pfeffer-Schinken von Xerica und die Dessert-Weine; andere wie die Makkaroni, der Parmesankäse, die Bologna Würstchen, die Polenta, die Eise und die Liköre stammen aus Italien; andere sind aus Rußland eingeführt, so das getrocknete Fleisch, die geräucherten Aale und der Kaviar; wieder andere kommen aus Holland, so der Schellfisch, der Bückling, Häring, einige Sorten Käse, der Curaçau und der Anislikör; noch andere aus Asien, wie der indische Reis, der Sago, das Curry, die Soya, der Spiraswein und der Kaffee; wieder andere aus Afrika, wie der Kapwein und ein letzter

Teil endlich aus Amerika; wie die Kartoffel, die Bataten, die Ananas, die Schokolade, die Vanille, der Zucker usw.

Vorangeführtes bringt den hinlänglichen Beweis für die Behauptung, die wir weiter oben aufstellten: daß nämlich ein feines Essen, ein kosmopolitisches Ganzes ist, in welchem jeder Teil der Erde durch seine Erzeugnisse vertreten erscheint.

Österreichs Produkte, seine Landwirtschaft und seinen Weinbau hat diesmal der berühmte Franzose Savarin merkwürdiger Weise übersehen.

Die alkoholischen Getränke.*)

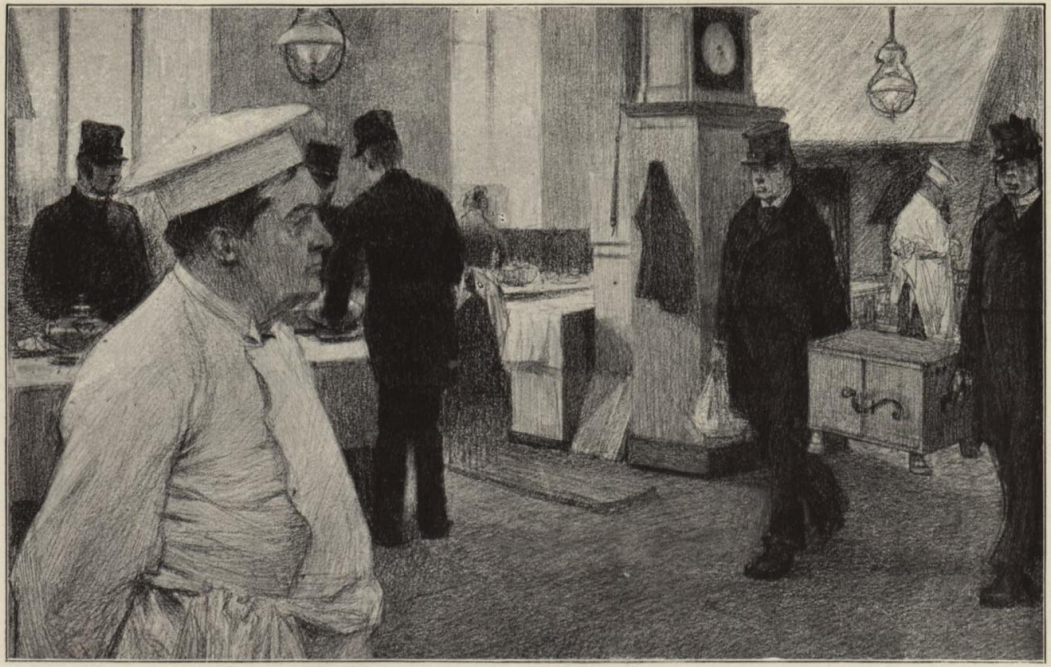
Bier ist das älteste darunter, denn es wurde schon vor 6000 Jahren von den Ägyptern gebraut. Das Bier enthält ungefähr 95% Wasser, nebst dem Dextrin, Zucker, Alkohol, Eiweiß. In einem Liter Bier sind ungefähr 50 g feste Bestandteile enthalten. Das man durch Biertrinken fett wird, kommt daher, daß erstens der aromatische Geschmack des Bieres die Verdauung anregt, zweitens, daß die Nährsubstanzen besser von der Schleimhaut resorbiert werden, wenn der Speisebrei stark verdünnt ist, also viel Flüssigkeit durch den Darm getrieben wird. Die Örtelsche Kur gegen Fettsucht beruht hauptsächlich auf der Wasserentziehung, weil der Mangel an Wasser durch Verbrennung von eigenem Körperfett ausgeglichen wird, wobei das vom Körper verlangte Wasser gebildet wird.

*) Mit freundlicher Nachdrucksermächtigung des Universitäts-Dozenten Herrn Dr. Robert Stigler.

Der Wein enthält weniger Nährstoff als das Bier. Seine Heimat sind nach dem berühmten Botaniker Kerner von Marilaun die Donauauen.

Der Alkohol erhöht, wie das Kokaïn, die Leistungsfähigkeit. Er ist als Nahrungsmittel gewiß nicht zu empfehlen, schadet aber in der geringen Konzentration, wie er im Bier und Wein enthalten ist, mäßig genossen, einem gesunden Menschen sicher nicht nachweislich. Als „Aufpulverungsmittel" für kurze Zeit und für den äußersten Notfall ist er ebenso wertvoll, wie als Medizin. Wenn einer von zwei Touristen in Schnee und Eis eine halbe Stunde vor dem voraussichtlichen Erreichen des Schutzhauses erschöpft zusammenfällt und der andere ihm einen kräftigen Schluck Kognak reicht, der ihn wieder so weit aufmuntert, daß er nun mit Aufgebot aller Kräfte bis zum Schutzhaus kommt, so war dies seitens des kräftigen Tourengenossen gewiß eine moralischere Tat, als wenn er, getreu dem Prinzipe der absoluten Abstinenz, seinen Freund im Schnee hätte erfrieren lassen. Admiral Nelson, der den großen Napoleon in der Seeschlacht bei Trafalgar besiegt hat und Tegetthoff, dem Sieger von Lissa, schreibt man den Ausspruch zu: „Die größte Kunst eines Schlachtenlenkers sei es, seinen Soldaten zur richtigen Zeit ein richtiges Quantum Schnaps zu geben." — Und wenn auch die siegreiche Mannschaft am nächsten Tage Katzenjammer hatte, so war dies doch noch besser, als wenn die Schlacht verloren worden wäre, weil man es verabsäumte, die letzte Kraft der Leute durch Alkohol zusammenzuraffen.

Damit soll aber keineswegs dem Alkohol das Wort geredet werden. Die sowohl für den Einzelnen, wie für



K. k. Schönbrunner Schlossküche.

Nach einer künstlerischen Originalzeichnung. (Siehe Seite 17.)

WIENER STADTBIBLIOTHEK

den Staat und die Nation gleich gefährlichen Folgen des unmäßigen Alkoholgenusses sind aus der täglichen Erfahrung hinlänglich bekannt. Zweifellos ist aber demjenigen totale Abstinenz geboten, welcher sich im Trunke nicht mäßigen kann, dessen Willenskraft schon dem ersten Glas Bier unterliegt und pathologisch entartet ist.

Einiges von der Wiener kaiserl. königl. Hofküche.

Heinrich Jasomirgott, Markgraf von Österreich, war es, der sich im Jahre 1160 in Wien „Am Hof" die erste Residenz erbaute, welche schon im Jahre 1200 von Herzog Leopold VI. erweitert und als ständiger Wohnsitz der Babenberger, später auch von Kaiser Ferdinand I. von Habsburg und seinen Nachfolgern benützt wurde.

Die Geschichte der kaiserlichen Residenz steht im innigen Zusammenhange mit der Geschichte der Dynastie selbst, doch nur spärlich fließen die Nachrichten über den engeren Hofhaushalt der damaligen Herrscher. Bekannt jedoch ist die Tatsache, daß unter der glorreichen Regierung der lebensfrohen Kaiserin Maria Theresia*) (1717—1780) das Hofleben in großer Blüte war und in diesem Zeitraume das berühmte Lustschloß „Schönbrunn" von Fischer von Erlach entstanden ist und mit seinen Festsälen, seinen 1400 Gemächern und

*) „Aus dem Hofleben Maria Theresias", A. Wolf, Wien, II. Auflage 1859.

nicht in letzter Linie seinen großen Küchenanlagen die prunkvollsten Hoffestlichkeiten ermöglichte.

Eine ihrer bedeutendsten Aufgaben hatte die Wiener Hofküche jedenfalls im Jahre 1814 zu lösen, als infolge der fürstlich Metternich'schen Politik der Wiener Kongreß durch sechs Monate tagte und die Monarchen von Rußland, Preußen, Bayern, Dänemark, Württemberg und Baden mit ihrem Gefolge als Gäste Seiner Majestät des Kaisers Franz I. in Wien weilten. Damals folgte ein großes Diner dem anderen, ein Fest löste das andere ab, denn der große Friede erweckte Jubel und Freude in allen Kreisen.

Auch das Weltausstellungsjahr 1873 war für die Wiener Hofküche ein sehr ereignisvolles, denn abermals kamen die größten Potentaten Europas in die Hofburg zu Gaste und die ganze kaiserliche Familie war um Seine Majestät Kaiser Franz Josef I. versammelt. Es gab große Diners, Bälle und Soiréen, welche heute ganz entfallen sind, da nun der Kaiser fast immer und allein in Schönbrunn residiert. Die großen Hofreisen und Festlichkeiten weiland Ihrer Majestät der Kaiserin Elisabeth in Gödöllö, die Sejours in Prag, Budapest usw. sind nur mehr den ältesten Hofköchen noch in Erinnerung. Als die beiden Balkanfürsten, der König von Bulgarien und jener von Montenegro im Frühjahr 1912, wie auch später während des eucharistischen Kongresses der päpstliche Legat Kardinal van Rossum, Gäste des Kaisers waren, fand der letzte „größere Dienst" bei Hofe statt.

Der Status des Küchenpersonales war damals ein vollzähliger und Hofkücheninspektor Karl Kienberger war der letzte seines Amtes. (Geb. 1813, gest. 1892, diente über 50 Jahre noch unter Kaiser Ferdinand). In

dieser Zeit gab es u. a. 4 Mund-(Chef)-Köche, 24 Hofköche, 6 Küchenträger, eigene Spieß- und Kesselreiber, 6 Küchenfrauen und im Bedarfsfalle zur Ergänzung noch ein entsprechend großes Aushilfspersonale.

Was nun die heutige kaiserliche Hofküche betrifft, so wurde diese im Jahre 1904 aus mehreren bestandenen Küchen zu einer einzigen großen Küchenanlage umgebaut, erweitert und modernisiert. Sie befindet sich im ältesten Trakte der k. k. Hofburg, im sogenannten Schweizerhof, und weist eine Gesamtlänge von ca. 60 Meter auf, eine Größe, die wohl mancher Ballsaal kaum erreichen dürfte.

Diese besteht aus vielen Abteilungen, u. zw. aus einer Mundküche samt Nebenräumlichkeiten, einer großen Festküche, einer Olioküche, einer Salatküche, zwei Küchenspeisen, einem großen Manipulationsraume, einem Gefrier- und einem Buffetraume, einer Abwaschküche, zwei Garderoben, einem Küchenbüro und noch aus diversen kleineren Abteilungen. Die Größe der Anlage erfordert die Einstellung von sieben Handwagen (Loris) zum leichteren Transporte des Heizmateriales. Die Wände sind mit weißen Kacheln bis zur halben Höhe verkleidet und elektrisches Licht flutet durch alle Räume. In der großen Festküche befinden sich nebst zwei kleinen und zwei großen Kochmaschinen noch zwei Grillierapparate, ein Gratinierofen, zwei eiserne, sowie zwei gemauerte Backöfen, zwei offene Spießbrater und vor diesen stehen, im modernen Stile gehaltene Paravents mit Scheiben aus Marienglas, um die in der Nähe arbeitenden Köche vor der ausstrahlenden Hitze zu schützen. Eine wertvolle Sehenswürdigkeit bilden die an den Wänden aufgestellten

schön gearbeiteten Glasschränke mit den seltensten Kupferformen, darunter ein Riesengugelhupfbecken von ganz erstaunlichen Dimensionen. Ein Kuchen aus dieser Form herausgebacken, könnte unter Umständen genügen, um zirka 50 Teilnehmerinnen eines Kaffeekränzchens zufriedenzustellen. Eine große Anzahl antiker Krüge aus getriebenem Kupfer sind ober den Türen postiert und sollen seinerzeit zum Wasserholen gedient haben, da es in der alten guten Zeit noch an einer Wasserleitung mangelte. Das übrige Kochgeschirr (die Reserve), welches auch auf die meisten Hofreisen mitgenommen werden muß, befindet sich in einem abgesonderten Magazine.

Budapest besitzt eine ebenso eingerichtete, noch größere Hofküche als Wien, da in der dortigen neuen Hofburg die Pläne hiezu in geeigneter Weise entworfen werden konnten, während man in Wien mit den bestehenden Räumlichkeiten rechnen mußte.

Sämtliche Einrichtungsgegenstände besorgten ausschließlich österreichische Firmen und es gereicht unserer heimatlichen Industrie gewiß zu großer Ehre, daß es keiner Heranziehung der Konkurrenz des Auslandes bedurfte.

Infolge des Umstandes, daß die kaiserlichen Appartements und die Speisesäle zerstreut in der ganzen Hofburg liegen, war es daher von jeher ein schwieriges Problem, die Speisen schnell und warm auf große Entfernungen befördern zu können. Das alte, erprobte System konnte leider bis heute nicht durch die modernsten Erfindungen verdrängt werden und so werden, wie es vor 100 Jahren der Fall war, auch heute die fertig angerichteten Schüsseln in Wärmekästen, die mit Holzkohlen geheizt sind, über lange Korridore und hohe

Stiegen von Hoflakaien mühevoll getragen. Ein Diner mit 13 bis 14 Gängen zu 10 Servicen wird z. B. auf 150 bis 200 Schüsseln serviert. Daraus ist zu ersehen, welch großes Personale an Speisenträgern allein erforderlich ist, das oft noch durch Gardebedienungsmannschaft ergänzt werden muß. Wenn auch der Versuch gemacht wurde, einen elektrisch heizbaren Speisewagen, der einige Tausend Kronen gekostet haben soll zu konstruieren, so konnte es nur bei einem Versuch bleiben und praktisch war die Frage ungelöst.

Zum Schlusse seien als zum „Dienste" gehörig noch erwähnt die Offizen der Hofzuckerbäckerei, des Hofkellers, der Hoftafel- und Silberkammer. Letztere ist in einem speziellen Trakte untergebracht und bildet — ähnlich der kaiserlichen Schatzkammer — eine besondere Sehenswürdigkeit kaiserlicher Kostbarkeiten. In eigenen Glasschränken ist das echte, Altwiener-Porzellanservice aufbewahrt, welches tatsächlich zu gewissen Zeiten, trotz seines großen Kunstwertes bei Hoftafeln in Verwendung steht. Man sieht die prachtvollsten Tafelaufsätze aus Silber und Gold, Kandelaber, Aufsätze und schwervergoldete Prunkgefäße. Eine besondere Legende knüpft sich an ein Goldservice, das Brautgeschenk der verstorbenen Königin Maria Antoinette von Frankreich, welches Kaiser Napoleon im Feldlager mit sich führte und das von Österreich zurückerobert worden sei.

Den Schluß bilden dann noch die Wäsche- und Lichtkammer.

Alle Offizen unterstehen einem k. u. k. Hofamte und dieses wieder mit den übrigen Administrationen dem hohen Obersthofmeisteramte Sr. Majestät.

Eine seltene Standesehrung für die Wiener Hofküche bedeutet die Originalzeichnung „Schönbrunner Schloßküche“ von der Hand eines berühmten österreichischen Künstlers (aus dem Jahre 1898), welche als bleibendes Dokument für die Geschichte der Wiener Hofküche von unschätzbarem Werte ist.

J. Menschl.

Zitate zur Kochkunst.

Mit Dummheit und gesunder Verdauung kann der Mensch genug vertragen. Aber, was sind die Schrecken des Gewissens verglichen mit der Krankheit der Leber?

Nicht auf die Sittlichkeit allein, auf die Kochkunst wollen wir vertrauen! — — —

Carlyle.

* * *

Der Magen ist das Zentrum des Lebens!

Brillat Savarin.

* * *

Tages Arbeit — abends Gäste,
Saure Wochen — frohe Feste.

(Goethe, Schatzgräber.)

* * *

Wagt's mit meiner Kost, ihr Esser!
Morgen schmeckt sie euch schon besser
Und schon übermorgen gut!
Wollt ihr dann noch mehr? — — so machen
Meine alten sieben Sachen
Mir zu sieben neuen Mut.

(Aus Nietzsches „Fröhliche Wissenschaft“.)

* * *

Nach dem Essen sollst du stehen
Oder tausend Schritte gehen.

Sprichwort.

* * *

Wer mit will essen, muß auch mit dreschen.

Sprichwort.

* * *

Der Gast ist wie der Fisch; am Ende von drei Tagen stinkt er.

Ital. Sprichwort.

* * *

Seid gastfrei untereinander ohne Murmeln!

I. Petri.

* * *

Was man spart für den Mund,
Frißt Katz und Hund.

Sprichwort.

* * *

Sehr übel ist das Geld geschont,
Wenn Sparsamkeit mit Schande lohnt.

Alter Spruch.

* * *

Aller Anfang ist schwer, am schwersten der Anfang der Wirtschaft.

Joh. Wolfg. Goethe.

* * *

Das Denken
Ist Traum und alles Handeln Stümperwerk,
Nur das Genießen ist das echte Tun.

* * *

Über Tisch solstu zu keiner weil
Singen oder sunst schwetzen viel;
Du solt der erst auch nit seyn,
Der von dem tisch weg gehet heim.

Alter Spruch.

* * *

Mit vielem hält man haus,
Mit wenigem kumt man aus.

Reimspruch (16. Jahrh.)

* * *

Haustyrannei geht selten glücklich aus.

Joh. Gottf. von Herder.

* * *

— — — der Hecht ist gar zu blau!

Christ. Fürchtegott Gellert (1746), Fab. u. Erz.

* * *

Du schaffst, Natur,
Im Überflusse Brot;
Ihr Menschen nur
Schafft Hungersnot.

Johann Fried. Hang, Gedichte (1827).

* * *

Hunger treibt den Wolf aus dem Wald.

Christ. Lehmann, (1662).

* * *

In dem Schmerz ist Schmerz, aber der vom Tische (Hunger) ist der größte!

Toskan. Sprichwort.

* * *

Mit „Speck" fängt man Mäuse.

Sprichwort.

* * *

Wenns Wirtshaus a Kirchen wär'
Und 's Diandl der Altar,
Da möcht i da Pfarrer sein
Sieb'ntausend Jahr.

Tiroler Schnaderhüpfl.

* * *

Sprüche aus deutschen Wurstküchen.

„Im alten wie im neuen Reich,
Die Wurstküch bleibt sich immer gleich!“

* * *

„Wanns Bairischbier regnt und Bratwürsteln schneibt,
Dann bitt i den Herrgott, daß 's Wetter so bleibt.“

* * *

„Willst du leben lang und gesund,
Iß wie die Katz', trink wie der Hund.“

* * *

„Nach Orden, auch nach Gold und Ehr'
Tut es oft manchen dürsten;
Am meisten aber sicherlich
Nach Sauerkraut und Würsten.“

F. H.

Kosmetik.

(Schönheitspflege.)

Die Schönheitspflege des menschlichen Körpers war schon bei den ältesten Naturvölkern bekannt, unterlag aber im Laufe der Zeit dem Wechsel der Sitte, den Erfahrungen und hauptsächlichst der „Mode“. Diese wurde in den Zeiten Ludwig des XIV. und XV. in unglaublicher Weise übertrieben, in welcher unter anderem auch das sogenannte „Schönheitspflästerchen“ eitler Damen seine Entdeckung dankte. Unsere gegenwärtige Zeit dürfte kaum an den verschiedensten Mitteln der vergangenen nachstehen, sowohl an geheimen, wie offiziellen „Kosmetika“. Sicherlich weiß man heute aber bestimmt, daß zu den unschädlichsten Mitteln, die Schönheit zu erhalten und zu verlängern, die einfachsten

und natürlichsten auch die unschädlichsten und besten sind. Zu diesen gehören in erster Linie: Wasser, Licht und Luft. Wie diese aber angewendet werden sollen, das lehrt die Erfahrung. Trotzdem werden tausenderlei erlaubte und unerlaubte Mittelchen täglich am Markte angepriesen, auf die gerade die naivsten, oft besten Frauen und Mädchen hereinfallen. (Seife, Haarwasser, Schminken, Puder, Zahncrême etc.)

Wenn es auch keine Universalheil- und Pflegemitteln gibt, dürften unterdessen einige Regeln und Anweisungen Vertrauen verdienen, wie selbe von bekannten Ärzten in zahlreichen Werken niedergelegt sind. Die Kosmetik erstreckt sich natürgemäß auf alle menschlichen Organe: wie Nase, Ohr, Lippen, Hände, Füsse etc. auf welche alle hier grundsätzlich nicht speziell eingegangen werden kann.

Nur soweit die Schönheitspflege bei Ausübung der Küchenarbeiten in Betracht kommt, sollen hier einige erprobte Ratschläge erteilt werden.

Die Pflege der Hände.

Es ist bekannt, daß besonders zarte Damen, die seltener in der Küche sich zu schaffen machen, durch das Wasser leicht aufgesprungene Hände erhalten. Diese sollen weniger Glyzerin anwenden, welches an den offenen Stellen schmerzt, als die übliche Lanolin-Salbe, nachdem man sich die Hände vorher gründlich mit Seife und lauen Wasser gewaschen hat. Empfehlenswert soll es sein, vor dem zu Bette gehen die Hände zu reinigen, mit der Salbe einzufetten, leicht abzuwischen und wollene Handschuhe darüber zu ziehen. Frauen

und Mädchen mit empfindlicher Haut werden gut tun, diese Prozedur mehrere Male zu wiederholen.

Hier ein Rezept:

Reines Lanolin 100 Gramm, flüssiges Paraffin 20 Gramm, einige Tropfen ätherisches Öl (Rosenöl).

Ein billigeres Mittel ist gewöhnliche, reine Fette, (Schweins- oder Gansfett), auch Öl, mit welchen die aufgesprungenen Hände fest eingerieben werden. Fette fördert ganz besonders die Erhaltung einer weichen, schönen Haut. Man sieht es bei den Köchinnen, die durch Hantieren und Tranchieren von Geflügel und Braten bekanntlich die weichsten Hände haben.

Also brauchen auch eitle Damen die Küchenarbeit nicht fliehen!

Die Pflege des Haares.

Zu den weitern Gesetzen der Kosmetik gehört die Pflege des Haares.

Jeder weiß, welche Aufregung ein einziges Haar hervorrufen kann, wenn es zum Entsetzen des Hausherrn in der Suppe gefunden wird!

Deshalb: Vorsicht, Reinlichkeit und Pflege des Haares! Wenn schon unsere Köche zum Schutze Mützen tragen, so ist es erst recht von Nöten, daß Mädchen und Frauen dasselbe tun. Also fort mit den koketten Haarmaschen und an ihrer Stelle ordentliche Häubchen mit oder ohne Bänder.

Wöchentlich ein- bis zweimal wasche man mit lauwarmen Wasser den Kopf, am besten am Abend vor dem Schlafen. Für Frauenhaare ist dies ein eigenes und langwieriges Verfahren, welches hier nicht weiter erörtert werden braucht. Kleiwasser bietet gegen Schuppen

und Schmutz ein unschuldiges Mittel. Hiezu kocht man ungefähr fünf Löffeln Weizenkleie in ein Liter Wasser zirka 20 Minuten und seiht es zum Gebrauche durch ein Linnen.

Trockenes und sprödes Haar wird gerne mit süßen Mandelöl oder Provenceöl eingerieben.

Einige Tropfen Bergamotten- oder Rosenöl geben dem Haarmittel ein angenehmes Aroma. „Vaselinepräparate" sollen weniger benutzt werden.

Billig und haltbar ist die selbsterzeugte Pomade: 8 Gramm Wallrat und 4 Gramm weißes Wachs werden in einem Gefäß geschmolzen, gut verrührt, hiezu werden 240 Gramm Mandelöl gemischt und wenn die Masse abgekühlt ist, werden einige Tropfen Rosenöl und 2 Gramm Glyzerin dazu gerührt.

Auch Ochsenmarkpomaden sind den käuflichen vorzuziehen.

Mund- und Zahnpflege.

Unangenehm und geradezu abstoßend ist das üble Riechen aus dem Munde, zumal es eine Person betrifft, die für unser leiblich-inneres Wohl zu sorgen hat. Ist der Geruch nicht die Folge eines kranken Magens, so entsteht er meistens durch schlechte Zähne oder Unreinlichkeiten des Mundes. Man gewöhne daher unsere Kinder schon an die pünktlichste Sauberkeit und Pflege der Zähne. Man geize nicht mit den Auslagen für Zahnärzte, lasse die Zähne putzen, mit Zement plombieren und spüle womöglich zweimal täglich den Mund aus. (Mundwasser!) Zahnessenzen sind entbehrlich. Nicht so ein gutes billiges Zahnpulver. Schlemmkreide wird allgemein geliebt; auch kohlensaure Magnesia und venetia.

Talk. Zuckerbäcker, welche durch den Zuckerstaub fast alle schlechte Zähne haben, sollen ganz besonders auf die Mund- und Zahnpflege achten. Wertvolle Vorschriften enthalten: Schultz: Haut, Haare und Nägel, Leipzig 1898. Wie erhält man sich schön und gesund? Dr. Med. Herz, Zürich und Leipzig 1902. Koller, die Technik der Kosmetik, Wien 1901.

(N. Mme. Mariette M.)

Humoristisches.

Supperln und Trankerln.*)

(Kalte und warme).

Im Winter, wann's schneit
Und s'tuat dazua frier'n,
Und kann ma' sih z'essen
Nix Besser's spendier'n,
Dann is a warm's Supperl,
A Trankerl, g'wiß guat,
's macht satt und zufried'n
Und wärmt dabei 's Bluat.
Is 's aber in Sommer,
Plagt damisch die Hitz
Und ma kann sih net rett'n
Und 's gibt sonst'n nix,
Dann hilft enk a Trankerl,
A kalt's, däs is guat,
's macht satt und zufried'n
Und kühlt dabei 's Bluat.

* * *

*) Aus des Verfassers: „Jagakost".

Diner in Weiß.

Ein neu geadelter Baron erzählt seiner Frau von dem letzten Festsouper seines Freundes, Kommerzienrat Weißmann, das dieser zur ganz besonderen Überraschung seinen Freunden bereitete. — Ich sage dir, Ella, es war a reine Symphonie in Weiß! — Im weißen Saal ist gegessen worden, auf weißen Damast, weiße Blumen waren am Tisch und am prachtvollen weißen Porzellangeschirr ist serviert worden! Sie die Frau hat g'habt a weißes Spitzenkleid und gegeben hats u. a. a feine, weiße Gansleber mit weißen Burgunder, zum Schluß Berliner Weißbier und Weißwürsteln mei Leibspeis!

F. H.

* * *

Ordenssucht.

Ein verstorbener, österreichischer Diplomat, dessen Humor sehr bekannt war, zu einem Ordenssüchtigen, als dieser ihn auf seiner Verdauungspromenade auflauerte:

„Ach, bitte, lassen Sie mich mit ihrem Bandelwahn, sonst verderben Sie mir die ganze Wandelbahn!"

* * *

Der „größte Alkoholiker unter den Dichtern war Schiller, den er dichtete:

„Von des Lebens Gütern allen
Ist der Ru(h)m das höchste doch! — — "

F. H.

* * *

Ein Vegetarier.

Studiosus A zu B, (welcher sich mit der Tochter einer reichen Gemüsehändlerin verlobt hat): „Ja, was

hat denn dich verleitet, die häßliche Kohl- und Rüben-Nymphe zu freien?"

Studiosus B: „A, der Teufel hol das Latein — ich werde Vegetarier!"

F. H.

* * *

Malitiös.

Gast zum Kellner (als ihm dieser einen teuren, aber alten Fasan vorsetzt):

„Sie, Herr Jean! Ich bitte ein andermal um einen weicheren Braten oder um ein schärferes Messer!"

* * *

Kleines Mißverständnis.

Fremder (der in einem überfüllten Dorfwirtshaus kein Bett bekommt): „Haben S' nicht ein Bündel Heu für mich?"

Wirtin: „Nix is mehr da, als a bisl a kalter Bratn."

Münch. Flieg.

* * *

Aus einem Fremdenbuch.

„Hier, am Königsee, herrjeh!
Stehn die Berch gar hoh in d' Hee.
Doch noch heher steht der Preis
Vor der kleensten Eierspeis."

H.

* * *

Trost.

„— — I' mein' grad', i' hab' a Kaffeemühl' im Bauch." — „Beruhigen Sie sich, — das ist ein bloß subjektives Gefühl."

Münchn. Flieg.

* * *

O, Heilige Germania!

Berliner (von seinem Besuch aus Paris zurückgekehrt): „Und das hieß Potage St. Germain! — Nichts wars, als ne ganz gewöhnliche, grüne Bohnensuppe!“

* * *

Variante.

Im Winter wanns kalt is
Und draußen recht schneit,
Die Kochtöpf recht brasseln
Ist beim Herd d' schönste Zeit!

* * *

Rezept zu einem echten Blümchenkaffee.

Für sechs Personen:
6 Tassen Wasser,
6 Stück ganze Kaffee-Bohnen,
1 Stück Würfelzucker.

NB. Am besten ist sein Aroma, wenn der Kaffee durchsichtig, heiß und klar ist, so daß die gemalten Blümchen am Boden der Kaffeetassen zu erkennen sind.

Original-Rezept von Frau Blünzchen.

* * *

Im Alpenhôtel.

Hungriger Tourist (empört über die erhaltene, kleine Portion): „Und für dieses winzige Hendl verlangen Sie fünf Kronen?“

Kellner (gefaßt): „Bitte, das sieht nur so klein aus gegen die umstehenden großen Berge.“

F. H.

* * *

Graf Miklós (bei einem Buffet in der königlichen Hofburg, als er eine franz. Wildschweins-Galantine erblickte): „Hát, kerem, geben Sie mir ajn Stückchen von dieser „Blunzä!"

* * *

Stimmt!

Herr: Hast Du unsere Anna gesehen, — die ist oft rührend bei der Arbeit!

Frau: Ja, wenn sie eine Mayonnaise rührt. —

F. H.

* * *

Seltsam.

Hausfrau (zu ihrem jungen Dienstmädchen, das nicht kochen kann): „Erna, die Dunkeier sind ja schon wieder hart!"

Dienstmädchen: „Bitte, ich habe sie ohnehin diesmal länger gekocht, — sie werden aber nicht weicher."

* * *

Der beste Koch.

Zwei Weise stritten hin und her,
Wer heut' der „beste Koch" wohl wär?
Ist's der Deutsche? — der Franzos?
Schätzt man gar den Wiener blos? —
Dies Urteil ist nicht schwer zu fassen,
(Will man Wahres gelten lassen),
Denn es lautet immer noch:
„Hunger ist der beste Koch!" —

F. H.

* * *

Oft sind kleine Tellerschlecker
Auch noch große Speichellecker

F. H.

* * *

Erster Unterricht.

Küchenjunge, (der das erstemal einen Hummer kochen soll zu seinem Chef):

„Bitte Herr Chef, soll ich den Hummer totschlagen oder abstechen?"

F. H.

* * *

Küchen-Oktave!

Hausherr zu seiner Gattin, als diese besorgt fragt, was sie für den Gast, der Musiker ist, zur Tafel geben soll:

„Na, den gibst halt acht Gemüse zum Rindfleisch: Rotkraut, Kartoffel, Reis, Spinat, Fisolen, Rüben, Kohl, Salat."

* * *

Bettler-Humor.

Dame des Hauses (die einem Bettler nach einer größeren Tafel mehrere Speisenreste gereicht): „Nun und was möchten sie noch?" —

Bettler: „Einen Zahnstocher, bitte!"

F. H.

* * *

Naiv.

Minnchen: „Mutti, geben die schwarzen Kühe auch weiße Milch?" —

* * *

Kaffeeklatsch.

Frau Assessor (zu ihrer Nachbarin): „Der alte Meier führt aber eine gute Wirtschaft da drüben!"

Nachbarin: „Gewiß, aber diese Wirtschaft ist auch nur eine Wirtschaft!" —

(Rigolo.)

Für unsere Frauen.

Wahrer Genuß.

Umsonst, daß du ein Herz zu lenken
Des Mädchen Schoß mit Golde füllst;
Der Liebe Freuden laß dir schenken
Wenn du sie wahr empfinden willst.
Gold kauft die Stimme großer Haufen,
Kein einzig Herz erwirbt es dir,
Doch willst du dir ein Mädchen kaufen,
So geh und gib dich selbst dafür.

v. Goethe.

* * *

Komm den Damen zart entgegen,
Du gewinnst sie auf mein Wort;
Und bist du kühn und noch verwegen,
Kommst du sicherer noch fort.
Doch wem wenig dran gelegen
Ob er siegt und ob er rührt,
Der beleidigt und verführt.

Derselbe.

* * *

Männer richten nach Gründen; des Weibes Urteil ist seine Liebe; wo es nicht liebt, hat schon gerichtet das Weib.

Fr. v. Schiller.

* * *

An meinem Herzen, an meiner Brust,
Du meine Wonne, du meine Lust!
Das Glück ist die Liebe, die Lieb' ist das Glück,
Ich hab' es gesagt und nehm's nicht zurück.

Chamisso.

* * *

Durch die Liebe zu Einen, die Liebe zu allen.

* * *

Schönheit vergeht,
Tugend besteht!

* * *

Viele Frauen sind nur deshalb unbeständig, weil sie einen beständigen Mann suchen.

Sprichwort.

* * *

Die Ehe ist ein Vertrag und doch vertragen sich die Gatten so selten!

Vermischte Nachrichten.

Se k. u. k. Hoheit, Herr Erzherzog Friedrich hat in munifizentester und wohlwollender Weise Hampels launiges Werkchen „Jagakost" entgegenzunehmen geruht und diesem Seinen Dank durch Exzellenz Herrn Grafen Herberstein ausdrücken lassen.

Standeserhöhung. Der ehemalige verdienstliche Mundkoch weiland Sr. kgl. Hoheit, Prinzregenten Luitpold von Bayern, Herr M. Rietzl wurde zum königl. Ober-Stabs-Inspektor ernannt.

Herr Robert Müller, königl. Hofküchenmeister Se. Majestät des deutschen Kaisers und Herr Oswald Kohut, Herausgeber der „Höfischen und Herrschaftlichen Küche", sind in dem englischen Kochverein Ehrenmitglieder geworden.

Die Traiterie des k. u. k. Theresianums in Wien übernahm im September 1914 der in seinen Kreisen bestens bekannte Herr F. Fröschel, ehemaliger Küchenchef des Hotel Kobenzl im Wienerwald.

Majestic-Hotel, Wien, ist nun im Bau begriffen und hat zu seinem Direktor Herrn Alexander Schalk, Besitzer des rühmlichst bekannten Hotels „Exzelsior-Palazzo“ in Triest.

Sonderbare Statistik. Der neapolitanische Gondolier Guiseppe Rissolo feierte dieses Jahr seinen 96. Geburtstag. Diesen Anlaß benützte einer seiner Freunde zu folgender, launigen und sonderbaren Statistik:

Rissolo war lebenslänglich ein leidenschaftlicher Makkaroni-Esser und liebte vornehmlich die italienischen Spaghetti, eine dünne, lange Art dieser Götterspeise. Er aß sie seit seinem 6. Lebensjahr in einer durchschnittlichen Masse von 200 Gramm, das sind 60 Stücke (gekocht) à 30 Zentimeter in der Gesamtlänge von 18 Metern. Dies ergibt in einem Monat 540 Meter, in einem Jahre 5508 Meter und in 90 Jahren fast 500.000 Meter, die kolossale Länge, welche um 100 Kilometer größer ist, als das Telephonkabel Wien—München.

Inwieweit nun die Nudellänge in Beziehungen zu der Lebenslänge obigen Jubilares stand, darüber gibt uns weder diese Statistik noch die moderne Metaphysik Aufschluß.

Die Vertretung und Repräsentanz der „Höfischen und Herrschaftlichen Küche“, des ersten und vornehmsten Fachblattes dieser Art, hat für Österreich-Ungarn Herr Hofkoch Friedrich Hampel am 15. Juli 1914 übernommen. Derselbe ist auch in Deutschland durch mehrere Spezialwerke bestens bekannt, Mitglied des Deutsch.-Österr. Autorenverbandes und feiert am 1. Oktober sein 25jähriges Berufsjubiläum.

Vereins-Nachricht. Einer sicheren Nachricht zufolge zählte im vergangenen Jahre der „Intern. deutsche Kochverein“ in Frankfurt a. M. über 8000 Mitglieder von welchen zirka 3000 Restaurationsköche in Berlin allein angestellt waren. (Direktor M. C. Banzer.) Der englische Kochverein „Universal Cookery and Food Association“ zählt zwar nur 500 Mitglieder, es gehören ihm aber die vornehmsten Kollegen, wie z. B. das Ausschußmitglied Mons. Cédard, der durch seine Kochkunst hochgeschätzte Königl. Hofküchenchef und Direktor Hermann Senn an. Die beste Organisation besitzen jedoch die französischen Kollegen, in deren Verein in Paris aber nur gebürtige Franzosen aufgenommen werden. Es sollen sich nun Strömungen in den Kreisen der österreichischen Köche aller Richtungen bemerkbar machen, welche endlich sich ebenfalls zusammenschließen wollen, um ihre beruflichen Interessen ernstlich zu fördern.

Hohe Gönner werden dieser lobenswerten Absicht gewiß ihre munifizente Unterstützung nicht versagen.

(Anfragen übernimmt die Redaktion Wien, Hauptstraße 37.)

Die bekannte Wiener Kochschule des Herr Robert Heitz, eines ehemaligen sehr beliebten Küchenchefs wurde von dessen Kollegen Herrn Karl Hirtz übernommen.

Die Küche im Mai. Unter diesem Titel wurde in Berlin am 6. Mai 1914 eine permanente Kochkunstausstellung unter Beteiligung der „Berliner Küchenmeister“ 1913, des Verbandes „Deutscher Köche“, dem Zweigverein des „Intern. Verbandes der Köche“ und

der „Köche-Innung“ zu Berlin abgehalten. Herr Gustav Bruntaut leitete die Eröffnungsfeier mit einer interessanten Rede ein. (S. H. u. H. K. Berlin, 15. Mai 1914.)

Spende. Nach einer unverbürgten Nachricht aus New-York soll der amerikanische Millionär Mr. Hamilton testamentarisch seinem Koche 2000 Pfund Sterling? vermacht haben.

Sterbefall. Am 20. Dezember vorigen Jahres starb der in seinen Kreisen sehr beliebte k. u. k. Hofkoch Anton Gaus im 42. Lebensjahre, gewesener Küchenchef am Hofe der ehem. Kronprinzessin-Witwe Stefanie.

Deutsch - Österr. Autorenverband, eigenes Verbandsheim: Wien, IV. Seißgasse 14. Am 14. Jänner 1914 hat sich obiger D. Ö. A. V. konstituiert, der die wirtschaftliche und ideelle Förderung seiner Mitglieder sich zur Aufgabe stellt. Komponisten, Künstler und Literaten gründeten unter sich einen gemischten Chor, welcher Kompositionen seiner Mitglieder demnächst zur öffentlichen Aufführung bringen will und wozu auch Damen freundlichst eingeladen werden. Anmeldungen Dienstag von 5—7 Uhr. Gesangsproben Donnerstag von 8—9 Uhr.

„Lucullus“. Ein Handbuch der Wiener Kochkunst und einigen künstlerischen Illustrationen von Hofkoch Friedrich Hampel. Ein vornehmes Geschenk von bleibendem Wert für Damen und alle Küchenkreise. 12×18 cm. 8 Bogen, broschiert K 3.60, gbd. K 4.80. Gratisprospekte auf Verlangen. Auslieferung beim Verfasser Friedrich J. Hampel, Wien, IV. Hauptstraße 37. Verlag von R. Lechner (Wilh. Müller) k. u. k. Hof- und Universitätsbuchhandlung.

Gründungsjahr 1870.
Telephon 233.

Josef Matauschek

Wien, I. Rauhensteingasse 10.

Etablissement für **Herrschafts-, Privat-, Militär-, Hotels-, Restaurants-** und **Spitals-Küchen.**

Spezialist in **Brautausstattungen.**

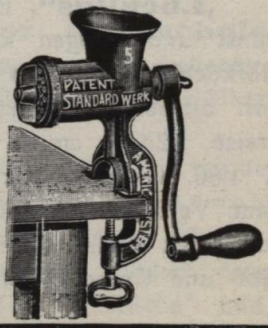
Verkaufsstelle der

Rex-Vorratskocher

und

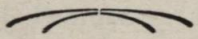
Rex-Konservengläser

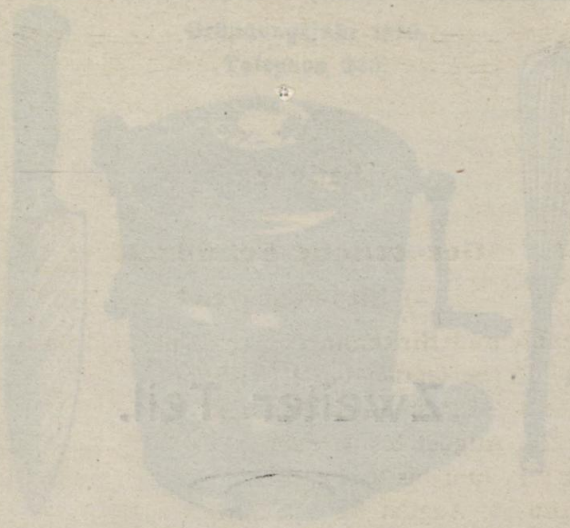
zum Sterilisieren von **Obst, Gemüse Fleisch, Milch** etc.



Verkaufsstelle der **berühmten Messerwaren** von **C. R. Kunde,** Dresden.

Zweiter Teil.





Tabellen.

Gesetzliche Schußzeit.

a) Niederösterreich.

Auerhahn und Birkhahn: 1. April bis 15. Juni.
Fasan: 16. September bis 1. Februar.
Gemse: 1. August bis 1. Februar.
Hase: 16. August bis 1. Februar.
Hirsch: 1. Juni bis 1. Februar.
Rebhuhn: 1. August bis 1. Jänner.
Rehgeiß: 1. November bis 14. Jänner.
Schnepfe: 1. August bis 1. Februar.
Wachtel: 1. August bis 1. Februar.
Wildente: 1. Juli bis 1. März.

b) Oberösterreich.

Auerhahn und Birkhahn: 1. März bis 31. März.
Fasan und Rebhuhn: 1. August bis 31. Jänner.
Gemse: 15. Juli bis 15. Dezember.
Hase: 15. August bis 16. Jänner.
Hirsch: 1. Oktober bis 31. Jänner.
Rehbock: 1. Juni bis Ende Februar.

Haselhuhn
Steinhuhn
Schneehuhn
Schnepfe

15. August bis Ende Februar.

c) Steiermark.

Fasan: 15. September bis Ende Februar.
Gemse: 1. August bis 15. Dezember.
Hase: 1. September bis 15. Jänner.
Hirsch: 15. Oktober bis 24. Juni.
Rebhuhn: 1. August bis 31. Jänner.
Rehbock: 1. Juni bis 31. Jänner.

d) Ungarn.

Auerhahn: 1. März bis 15. Juni.
Fasan: 15. August bis 15. Februar.
Geissen, Tiere: 15. Oktober bis 15. Jänner.
Gemse: 15. Dezember bis 15. August.
Hase: 15. August bis 15. Februar.
Hirsch: 1. Juli bis 30. November.
Rebhuhn: 1. August bis 15. Jänner.
Rehbock: 1. April bis 31. Jänner.
Wachtel: 15. August bis 15. Februar.
Waldschnepfe: 1. September bis 15. November.
Wildente: 1. Juli bis 15. April.

Schonzeit der Fische.

Forellen: 16. Oktober bis 15. Dezember.
Asch: 16. März bis 1. Mai.
Barben: 16. Mai bis 15. Juni.
Saiblinge: 16. Oktober bis 15. November.
Schill: 16. April bis 1. Juni.
Hecht: 1. März bis 1. April.
Wels, Schaiden: 1. Juni bis 1. Juli.
Lachsforellen: 1. November bis 1. Dezember.

Stirl: 1. Mai bis 1. August.

Brachse, Nasen, Nerflinge, Lauben, Grundeln: 1. Mai bis 1. Juni.

Krebse: Jänner, Februar, März, April und Oktober, November, Dezember.

Gewichte.

1	Lot	=	etwas mehr als	1½	dkg
2	„	=	genau	3½	„
4	„	=	„	7	„
8	„	=	¼ Pfund oder	14	„
16	„	=	½ „ „	28	„
24	„	=	¾ „ „	42	„
32	„	=	1 „ „	56	„

Maße.

½	Seidel	=	etwas weniger als	2	Deziliter
1	„	=	„ „ „	4	„
1½	„	=	„ mehr als	½	Liter
2	„	=	genau	7	Deziliter
4	„	=	nicht ganz	1½	Liter

1	Deziliter	=	weniger als	¼	Seidel
4	„	=	etwas weniger als	1	„
½	Liter	=	mehr als	1½	„
7	Deziliter	=	genau	2	„
1	Liter	=	etwas mehr als	3	„

Saisonmäßige Küchenware.

Jänner:

Fleisch: Vom Ende dieses Monats bis Mai Hauptsaison der Lämmer.

Geflügel: Kapauner, Poularde, Enten (eventuell noch Gänse).

Fische: Alle Gattungen Krabben (Crevettes). (Lachs wenig!)

Wild: Junges Wildschwein. (Auer- und Birkhahn).

Gemüse: Kraut, Rüben (Wintergemüse), Zeit der Konserven. Aus Treibhäusern: frische Erbsen, Spargel, Gurken, Artischocken etc., doch teuer.

Spezialität:

Austern, Kaviar, Trüffeln.

Februar:

Fleisch: Rind- und Schweinefleisch.

Geflügel: (alt und teuer).

Fische: Geräucherter Lachs, Marlan, Crevetten etc.

Wild: (seltener).

Gemüse: Die ersten neuen (Malteser) Kartoffeln, Seakales, ital. Kochsalat, Karfiol, engl. Zellerie, frisches Kraut.

Spezialität:

Forellen, Schwarzreiterln und Saiblinge.

März:

Fleisch: In bester Qualität: Kälbernes und Lämmernes.

Geflügel: Wie im Februar, alt.

Fische: Beginn der Hummerzeit.

Wild: Die ersten Schnepfen.

Gemüse: Wie im Februar. Saisonbeginn der Morcheln. (Trüffeln gehen zu Ende.) Spargel und Rettige Ende des Monats.

Spezialität

Kiebitzeier (Ende des Monates), Froschschenkeln.

April:

Fleisch: Sehr gut ist Kalbfleisch, Lämmernes, Spanferkel und junge Ziegen.

Geflügel: Perlhühner, Truthühner, Poularde und Kapauner.

Fische: (Wie im März).

Wild: Nur Hasen und Wildschweine.

Gemüse: Das Wintergemüse geht zu Ende, das frische wird billiger.

Spezialität:

Kiebitzeier, Froschschenkeln, Morcheln, Crevetten, Hopfenspitzen.

Mai:

Fleisch: Gutes Schöpsernes und Kälbernes.

Geflügel: Ende des Monats Backhühner.

Fische: Frische Heringe und Thunfische. (Stör außer Saison).

Wild: Bloß Auer- und Birkhahn.

Gemüse: Beginn der Hauptsaison, z. B. Spargel, Kirschen, Erdbeeren, junger Zeller. (Kiebitzeier gehen zu Ende).

Spezialität:

Krebse, Pilslinge und Maikräuter (Waldmeister).

Juni:

Fleisch: Alle Gattungen.

Geflügel: Hauptsaison des jungen Geflügels, als Enten, Gänse, Tauben etc.

Fische: Lachs, Forellen, Krebse.

Wild: Rehbock.

Gemüse: Alle Gemüse, besonders Artischocken, Bohnen, Champignons.

Spezialität:

Echte heurige Kartoffel, weiße Rüben.

Juli:

Fleisch: Wie im Juni.

Geflügel: Alles Geflügel.

Fische: Alle Fische.

Wild: Hirsch, Rehbock, Wildente.

Gemüse: Wie im Juni. — Gurkenzeit!

Spezialität:

Frische Heringe (Jacht- oder Jägerheringe).

August:

Fleisch: Wie im Juni.

Geflügel: Wie im Juni.

Fische: Hummer, Krebse, Crevetten.

Wild: Hirsche, Rehe, Frischlinge, Rebhühner, Wachteln, Lerchen.

Gemüse: Kohl, Karfiol, Salat, Kochsalat, Spinat, Erbsen.

Spezialität:

Schwarzwurzeln, Kohlrüben, Pilze.

September:

Fleisch: Rind-, Kalb-, Schöpsenfleisch.

Geflügel: Saison der Gans bis Weinachten und anderes Geflügel.

Fische: (Schonzeit. Krebse gehen zu Ende).

Wild: Eigentliche Wildsaison.

Gemüse: Wenig. — Spargel, Bohnen, Erbsen etc. gehen zur Neige. Schwarzwurzeln. Obstsaison, Zwetschken, Äpfel, Birnen.

Spezialität:

Austern, Muscheln, Kaviar.

Oktober:

Fleisch: Alle Gattungen sind in bester Qualität. Besonders Ferkel.

Geflügel: Hauptsaison der Gänse.

Fische: Fast alle Gattungen.

Wild: Wie im September.

Gemüse: Erstes Sauerkraut, italienische Tomaten, Artischocken, Endevers, frische Stachis, Finoki.

Spezialität:

Beginn der Trüffelzeit.

November:

Fleisch: Alle Gattungen.

Geflügel: Wie vorher.

Fische: (Schonzeit für Forellen, Krebse, Schaiden.)

Wild: (Schonzeit des Auer- und Birkhahnes.)

Gemüse: Frisches wenig. Verwendung der Konserven.

Dezember:

Fleisch: Alle Gattungen.

Geflügel: Wie vorher.

Fische: Hauptsaison der Karpfen. (Schonzeit der Krebse).

Wild: Fasane, junge Auerhühner, Haselhühner.

Gemüse: Wintergemüse, Hülsenfrüchte, Konserven oder ital. Kochsalat, Karfiol, Bohnen.

Spezialität:

Trüffeln, Champignons, Kaviar, Austern.

Aus der k. u. k. Hof-Porzellanmanufaktur E. Wahlis, Wien, I.

MENÜ-SCHEMA.

Die zwölf Monate.

Jänner.

Potage Lorette
Trüffes au champagne
Sanglier braisé sçe. églatine
Qoquilles à l'Allemande
Gigot d'agneau à la broche
Salat — Compot
Gâteau à la crême Valeska.

Februar.

Consommé à la Trianon
Truits froids en medaillon
Aloyau de boeuf à l'Anglaise
Faisans au choucroute
Seakales, sçe maltaise
Beignets de Carnevale à la Viennoise.

März.

Potage Gouloirs
Longe de veau à la Jardinière
Grenouilles au Carnet d'Epikure
Bekasses rôties aux croutons
Salat — Compot
Crême à la Bavière
Fruits — Fromage.

April.

Potage Vatel
Oeufs de vanneau au beurre
Culotte de boeuf bouilli
Garniture de l'egumes
Cochon de lait à la broche
Salat — Compot
Plumpuding au feu follet
Fruits — Fromage
Dessert.

Mai.

Crême d'Argenteuil
Gigot de monton à la Bretonne
Ecrevisses Cendrillon
Poulets nouvelles frites
Salat aux concombres
Roularde aux cerises
Fruits — Fromage
Dessert.

Juni.

Bisque d'ecrevisses
Filet de boeuf Milanaise
Sêlle de chevreuil rôtie
Groseilles de bar
Asperges frais, sauce mousseline
Crême à la Sylphide
Fruits — Fromage
Dessert.

Juli.

Consommé Julienne
Hareng frais de Hollande
Roulardе de veau Nivernaise sçe d'oseille
Canards sauvages roties
Salat — Compot
Artichauds à l'Italienne
Altwiener Erdbeerkuchen
Fruits — Fromage
Dessert.

August.

Potage Vesterhave
Rostbeef braisée garnie
Homard à la Francatilly
Rondeau de cailles aux cèpes
Friture de salcifis
Parfait au chocolat
Fruits — Fromage
Dessert.

September.

Consommé à la Duchesse
Caviar frais
Quartier d'agnean à la Turque
Perdreaux rôtis à la broche
Flanc de coaches Viennoise
Fruits — Fromage
Dessert.

Oktober.

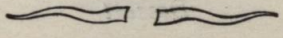
Potage d'Archiduc
Escargots au gratin
Bombe de volailles à la Strassbourg
Oisous rotis, Salat céleris
Purée de pommes
Finoki à la Veneçienne
Savarin aux abricots
Fruits — Fromage
Dessert.

November.

Consommé pêlle-mêlle
Carré de porc fumée à la Bourgeoise
Aspic de scampi à la Quanero
Filet de cèrf rotie
Groseilles-Salat
Crême de bananes à la gelée
Fruits — Fromage
Dessert.

Dezember.

Tortue claire
Cârpes frites, sçe ravigotte
Côtelettes de chevreuil
Purée de marrons
Oie rôtie, Salat de choucroute
Bombe à l'Autrichienne
Fruits — Fromage
Dessert.



Muster-Menü zu einer großen Tafel.

Potage:	*Tortue claire à l'Anglaise.*
	Potage Chambord.
Hors d'oevres:	*Petites soufflées aux truffes.*
	Coquilles de volailles à la Vesterhav.
Poissons:	*Saumon du Rhin à la d'Artois.*
	Filets de turbot au champagne.
Rellevé:	*Jambon d'Jork braisé au mâdère.*
	Sêlle de veau à la Metternich.
Entrée:	*Soufflés de faisans à l'Imperiale*
	Timbales en surprise.
	Côtelettes de cailles à la Dreux.
Rots:	*Canetons de Rouen roties.*
	Poulardes de la Cresse.
	Salade Lyonnaise.
	Compot variée.
Legume:	*Asperges de Braunschweig, sçe. maltaise.*
	Cardons à la moëlle.
Entremets:	*Bombe à la Sultane.*
	Precieuses aux framboises.
	Gaufrettes mélées.
Dessert:	*Fruits — Fromage*
	Dessert.

Neue Menüs.

Diner

weiland Sr. k. u. k. Hoheit, Herrn Erzherzog Franz Ferdinand in Konopitsch, anlässlich des hohen Besuches Sr. Majestät des deutschen Kaisers.

13. Juni 1914.

Crême Darblais.

Cressinettes Marguery.

Sêlle d'agneau aux Primeures.

Langouste à la Parisienne.

Pôulardes de france à la broche.

Salade, Compote.

Asperges vertes Hollandaise.

Fraises Dame blanche.

Pâtisserie.

Savoury.

Fruits.

Dessert.

Aug. Doré,
erzherzoglicher Küchenchef.

Berlin, den 17. Januar 1914

Königliche Mittagstafel.

Russischer Caviar.
Mecklenburgische Suppe.
Seezungen nach Chambord.
Schinken in Burgunder.
1893. Steinberger Cabinet.
Langousten en belle vue.
Veuve Clicquot rosé.
Wachteln, Früchte, Salat
Frische Erbsen.
1878. Château Léoville Lascazes
Ananas auf Königliche Art.
1869. Muscat Lunel.
Käsestangen.

10 mal anrichten. *20 Kuverts.*

Leitung: Hofküchenmeister Oskar Schönborn.

Diner du 18 Février 1914

der kais. Türk. Botschaft in Wien.

Consommé Princesse.
Darne de saumon à la Souvaroff.
Selle de veau Metternich.
Mousse de foie gras.
Faisans rôtis.
Salade.
Asperges d'Argenteuil, sauce mousseline.
Bombe vénitienne.
Paillettes au parmesan.
Dessert.

Tibirian Setrakt,
türk. Küchenchef.

Anlässlich des heiligen Fronleichnamsfestes in München findet alljährlich in der königlichen Residenz (Herkulessaal) eine grosse Tafel für die gesamte Geistlichkeit statt, an welcher im vergangenen Jahre über 120 Personen teilnahmen.

Königliche Tafel.

München, den 22. Mai 1914.

Falsche Schildkrötensuppe.
Rheinsalm.
Lammsrücken mit Bohnen.
Hummerauflauf.
Gänseleberpastete.
Kapaunen mit Salat.
Spargeln
Früchtenkuchen.
Gefrorenes von Himbeeren und Schokolade.

Heinrich Hofmann, königlicher Hofküchenmeister.

Verlobungsmahl im Hotel Deutscher Hof, Berlin, 1914.

Appetitschnittchen.
Klare Schildkrötensuppe in Tassen
Célestine von Seezungen.
Kalbsrippchen auf Feinschmeckerart.
Hummer- und Krebspyramide.
Sc. Gloucester.
Böhmischer Fasan mit Ananaskraut.
Fruchtsalat.
Waldmeistercrême.
Käsegerichte.
Obst.

Albrecht, Küchenmeister.

Hofküche der Frau Erzherzogin Maria Josefa
k. k. Augartenpalais.

Diner du 14 Mars 1914.

Huitres d'Ostende.

Consommé Britania.

Darne de saumon Victoria.

Cœur de filet de bœuf Montmorency.

Escalopes de chevreuil Cumberland.

Chapons de Styrie à la broche.

Asperges Maltaise.

Pudding glacé Sappho.

Cigarettes de fromage.

Fruits.

Café.

H. Ellmerer,
erzherzoglicher Küchenchef.

Königliche Tafel

aus Anlass des Besuches des österreichischen Thronfolgers.

München, den 15. April 1914.

Suppe.

Marsala.

Seeforellen.

Romanée mousseux.

Schinken mit Bohnen.

Chât. Haut Brion 1893.

Wildpastete.

Hummern.

Champagner Moët.

Indian gefüllt, Salat, Kompott.

Rüdesheimer 1893.

Spargeln.

Aprikosenauflauf.

Käse und Käsegebäck.

Gefrorenes.

Tokayer.

138 Personen. *15-fach.* *Im Hofballsaal.*

Heinrich Hofmann,
königlicher Hofküchenmeister.

Nach einem Originalgemälde von Natalie Schultheiß, München.

WIENER STADTBIBLIOTHEK

Königliches Hof-Ball-Souper

im Buckingham-Palace, London.

Consommé Riche.

Mayonnaise de Saumon.

Aspics de Filets de Soles Régina.

Mignonettes d'Agneau à la Clarmont.

Côtelettes de Volailles à la hongroise.

Cailles Napées à la Jokey-Club.

Poulets decoupés garnis de Jambon et Langue.

Ballotines de Canetons à l'Orange.

Sandwiches variés.

Petits pains fourrés assortis.

Gelées au Champagne garnies de Mirabelles.

Mousselines Domino.

Patisserie varirées.

Corbeilles de Friandises.

Orangeade et Limonade.

Dessert.

Mons. Cédard,
königlicher Hofküchenmeister.

Diner

weiland Ihrer kgl. Hoheit, der durchlauchtigsten Frau Erbprinzessin-Witwe von Thurn und Taxis.

Regensburg, 12. März 1890.

Potage tortue à l'Anglaise.
Printanière royale.
Petits pains à la Dauphine.
Pièce de boeuf flamande.
Délicieuses de volaille, sce supreme.
Chaud froid de gelinottes en belle vue.
Sorbet d'ananas au vin de champagne.
Oisons nouveaux rôtis, salade.
Asperges en branches sçe au beurre.
Charlotte polonaise.
Glaçes. — Dessert.

Fürstlicher Hofküchenmeister Anton Mössl †.

Französisches Nationalfest 1912.

Pot-au-feu National.
Crême Parisienne.
Suprêmes de Soles Mirabeau.
Ris de veau à la Bourgeoise.
Pêtits Pois à la Française.
Filet de Boeuf roti au Madère.
Pomme Marianne.
Poularde du Mans glacée Lutece.
Salade Gauloise.
Pêches Couvorcet.
Petits Fours aux Trois Couleurs.
Fruits.

Diner du 30. Janvier 1887.

Tortue Claire.
Crême de Volaille à la Princesse.

Petits pâtés variés.

Truites argentées à la Diéppoise.
Filets de boeuf à la rénaissançe

Ailes de gélinottes à la Nesselrode.
Timbales à la diplomate.
Homards à la Bragation.

Sorbets.

Faisans truffés.

Salades de Laitues.

Asperges d'Argenteuil, Sauçe Maltaise.

Abricots à la Parisienne.
Bombes Sicilienne.
Gâteaux fondans.

Aug. Pancchard,
verstorbener chef de cuisine weiland
Fürst Lobanoff, kaiserl. russischer
Botschafter, Wien.

Rezepte.

Neue Rezepte.

Erdbeerkuchen (nach Altwiener Art).

(Eigenes Rezept).

150 g Butter, 150 g Staubzucker, 100 g geriebene Mandeln, 5 Dotter, 8 Schnee, 70 g Biskuitbröseln, 70 g Mehl (Kartoffelmehl).

Rezept: Die Masse wird wie üblich in einem Tortenreif langsam gebacken, ungefähr eine Stunde ausgekühlt, in drei Blätter geschnitten und gefüllt. Hiezu passiert man zirka 250 g frische Erdbeeren mit demselben Gewicht Staubzucker, gibt einige Eßlöffel Ribiselmarmelade und ebensoviel Marasquino dazu, bestreicht die Torte außen ebenfalls dick mit Marmelade, belegt sie dicht mit kleingeschnittenen, verschiedenen Früchten und übergießt sie mit weißen Fondant. (Zuckerglasur).

Couronne de chocolat à la Mascotte.

Ein feiner, abgeschlagener Teig von 250 g Mehl, 120 g Butter, 20 g Hefe, 6 ganzen Eiern, 20 g Zucker und 5 g Salz wird in einer runden Savarinform gebacken. Nun kocht man 250 g Zucker, $^1/_4$ l Wasser, 5 g Vanille

zu einem Sirup, läßt ihn etwas abkühlen, gibt einige Löffel alten Kognak hinein und tränkt damit tüchtig den gebackenen Kuchen. Nun läßt man 200 g feine Schokolade am Ofenrand behutsam erwärmen und weich werden, schlägt in dieser Zeit $^1/_4$ l Schlagobers zu halbsteifen Schaum, rührt damit die Schokolade zur glatten, dicken Sauce ab und stellt sie aufs Eis.

Der Kuchen wird nun auf eine tiefere Glasschüssel gestellt mit der kalten Schokoladecrême übergossen, die Mitte mit dem Schlagobers löffelweise hoch aufdressiert, in welche man einige Tropfen Orangenwasser gegeben hat und sogleich gereicht.

F. H.

Weihnachts-Plumpudding.

(Englisches Originalrezept).

250 g fein zerhackte weiße Nierenfette, 125 g Mehl, 250 g Bröseln, 100 g Rohzucker, 1 Dessertlöfferl Zimmt, $^1/_2$ Teelöfferl gemischtes Gewürz, $^1/_2$ Teelöfferl geriebene Muskatnuß, 250 g Rosinen (mit Körner), 250 g Weinberln oder Zibeben, 3 Eßlöffel Orangenmarmelade, $^1/_2$ Teetasse voll Obers, 3 Stück Eier. 1 kleines Gläschen Kognak oder Rum, 1 Brise Salz.

Gebe alle trockenen Bestandteile in eine Schüssel und mische sie gründlich. Die Eier werden mit dem Obers abgeschlagen und dazugegeben, zuletzt der Kognak. Nun wird eine große Puddingform gut mit Butter ausgeschmiert, mit obiger Masse gefüllt, in ein fettes Tuch gebunden und in genügendem Wasser ungefähr zwei Stunden gekocht.

NB. Vor dem Servieren wird der Pudding mit Kognak begossen, angezündet und brennend serviert.

Rocher de huîtres à la Sylphide.

(Austern in gefrorenem Champagner).

Zwei Dutzend frische Austern werden geöffnet und in Eiswasser gelegt. Unterdessen wird eine halbe Flasche Sillery und eine halbe Flasche Burgunderwein (Chablis) wie Granit gefroren; zum Schlusse $^1/_4$ l geschlagenes Obers darunter gerührt. Man richtet nun frei in einer Kristallschale die Austern reihenweise mit dem gefrorenen Champagner bergartig an.

F. H.

Engl. Beeftee.

a) 500 g magerer „frischer" Lungenbraten oder anderes „blutiges" Rindfleisch wird rein zubereitet, d. h. von allen Sehnen, Haut und Fette etc. befreit, sehr fein gehackt oder gestoßen, mit einem halben Glas Wasser vermischt, in eine reine Painmarie gegeben, gut zugedeckt und mit einem Teig luftdicht verschlossen.

Diese Kasserolle stellt man in ein zweites Gefäß mit Wasser und läßt es im Rohre 3—4 Stunden kochen.

Nach dieser Zeit öffnet man den Deckel, passiert den nun entstandenen Fond (der gering und licht ist) durch eine Serviette und serviert diese Essenz warm oder gefroren dem Patienten. (Je nach ärztlicher Vorschrift).

In größeren Massen hergestellt oder eingekocht, gibt er das echte Fleischextrakt und ist durch seinen großen Gehalt an echten Nährsalzen besonders geeignet, eine geschwächte Verdauung anzuregen.

Beeftee wird nur für wohlhabende Kranke bereitet.

b) 4 Stücke dicke, halb durchgebratene Beefsteaks werden von der Pfanne genommen, in Stücke geschnitten und derartig ausgepreßt, daß das Blut ge-

sammelt und getrunken werden kann. Hiezu gibt es spezielle Pressen aus Silber.

Dieser Beeftee wird auch von Gesunden als ein vortreffliches Stärkungsmittel geliebt.

Wiener Rezepte.

(Bürgerliche).

Wiener Indianer-Krapfen.

In den festen Schnee von 10 Eiklar werden 16 dkg Staubzucker, 10 Dotter und 24 dkg Mehl behutsam verrührt.

Ein Backblech wird nun mit weißem Papier belegt, auf welches man obige Masse vermittels eines Spritzsackes, in gleichförmige, runde Häufchen „dressiert", zuckert diese etwas an, läßt sie $^1/_2$ Stunde trocknen, backt die Krapfen $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden in mittelwarmer Röhre und läßt sie ordentlich auskühlen.

Nun werden selbe vom Papier genommen, mit einem Löffel behutsam ausgehöhlt, der Rand mit Marmelade bestrichen, zusammengeklebt, ebenso die obere Hälfte und mit Schokoladeglasur überzogen.

Vor dem Anrichten öffnet man die Krapfen, füllt sie mit süßen, festen Obersschaum, schließt sie wieder und richtet sie auf einer gebrochenen Serviette an.

Alexander Spörk,
k. u. k. Hofkoch.

Schokoladeglasur.

(Einfach und sehr gut!)

28 dkg Schokolade werden auf einem Blech in der Röhre solange erwärmt, bis die Schokolade so weich

ist, daß sie sich mit dem Finger durchdrücken läßt; während dieser Zeit kocht man 56 dkg Stückzucker mit $^1/_4$ l Wasser zum schwachen Faden, dann gibt man die erweichte Schokolade in eine Kasserolle, gießt von dem gekochten Zucker ein Teil hinzu, rührt sie nebst dem Zucker vollkommen glatt ab und gießt den übrigen Zucker nach und nach hinzu; ist dies geschehen, überzieht man sofort Torten oder Bäckerei damit und trocknet dieselbe in einer warmen Röhre ab.

Kaffee-Essenz.

(Für Reisen, Manöver, Jagden).

NB. Ein Eßlöffel davon in eine Tasse kochende Milch genügt zu einer vorzüglichen Melange.

Bedarf: 500 g Rohzucker (Kandis), 250 g gebrannter und geriebener Kaffee, 2 l Wasser.

Rezept. Der Zucker wird unter fleißigem Rühren zu tiefdunklem Karamell geröstet, das Wasser dazugegeben und mit diesem verkocht.

Damit wird der Kaffee in einer Maschine (wie ein gewöhnlicher) langsam aufgegossen.

Die Essenz wird in verkorkten Flaschen verbunden, in Dunst gekocht.

Renntier-Rücken.

Die Heimat des Renntieres ist Lappland. Es liefert ein süßlich, feinschmeckendes Fleisch, das bei sorgfältiger Zubereitung auf jeder Herrschaftstafel serviert werden kann.

Zubereitung: Der Rücken wird durch zwei Tage in eine Marinade von Rotwein nebst Wurzelwerk gelegt, im übrigen wie ein Hirschrücken behandelt.

Wiener Eiskaffee (feinste Methode).

Bedarf: 200 g Kaffee, 400 g Staubzucker, 8 Eidotter, 1 l Obers (Schmette), 5 g Vanille, $^1/_4$ l Schlagobers.

Rezept: Der Kaffee, am besten Mokka, wird frisch gebrannt. Das Obers wird mit der Vanille in einer flachen Kasserolle aufgekocht, der frischgebrannte Kaffee ungerieben hineingegeben, zugedeckt und zirka 20 Minuten stehen gelassen (digeriert).

Unterdessen wird der Zucker in einer zweiten Kasserolle mit den Dottern schaumig gerührt, das Obers abgeseiht, mit diesen legiert und am Herd so lange gerührt, bis es „gebunden" ist.

Nun läßt man diesen Kaffee, der nach dieser Art das feinste Aroma besitzt, abkühlen und verfährt damit wie mit jedem anderen Gefrorenen, läßt dieses mehr flüssig, füllt es in hohe, feine Gläser und serviert es sogleich mit beliebiger Bäckerei.

NB. Das Schlagobers wird löffelweise, wenn der Kaffee in den Gläsern, darauf gespritzt. (Masse für 5 bis 6 Personen.)

Matrosenfleisch.

5—6 Stück Champignons oder Steinpilze werden mit 1 Stück Zwiebel und einem Büschchen grüner Petersilie fein gewiegt und mit Butter angeröstet.

Indessen wird 1 Kilo Lungenbraten (auch Kalbfleisch) schön zugerichtet, abgezogen und das reine Fleisch in kleinere, dünne Blätter geschnitten. 15 Minuten vor dem Servieren wird auf einer Omlettpfanne ein Stück Butter heiß gemacht, das Fleisch darauf gegeben, am offenen Feuer 5—10 Minuten rasch sautiert (angeröstet)

zurückgezogen, die obigen Schwämme daruntergemischt, etwas mit Mehl gestaubt, mit einen Löffel Suppe aufgegossen, einmal aufkochen gelassen, gepfeffert und gesalzen, gekostet und sogleich serviert.

Etwas Wein und Tomatenpurée steigert den Geschmack dieser Minutspeise.

Tournedos à la Rossini.

Kleine, englische Beefsteaks werden wie üblich in guter Butter schnell gebraten (sautiert) und fächerförmig in einer Reihe schön angerichtet. Zwischen je zwei Tournedos legt man eine runde Scheibe Gansleber, auf diese ein großes Trüffelblatt und oben darauf einen schönen, gekochten Champignon.

Alles wird zum Schlusse mit Madeira-Sauce übergossen.

Kaiser-Gugelhupf.

Bedarf: 28 dkg Mehl, 20 dkg Butter, 5 ganze Eier, $^1/_2$ Seidl Milch, 5 dkg Germ, Rosinen, Zucker, Salz und Zitronengeschmack.

Rezept: Die Butter wird flaumig gerührt, dann wird nach und nach 1 Ei mit 1 Löffel Mehl darunter geschlagen, ferner mit dem obigen Mehl und der Milch gut abgetrieben, die aufgelöste Germ dazu gegeben, ebenso Rosinen, Zucker usw. und füllt den Teig in eine gut ausgeschmierte, mit Mehl bestaubte Form. Diese darf bloß ein drittel angefüllt sein und läßt den Teig jetzt aufgehen. Nach 1 Stunde, wenn die Form $^3/_4$ Teile voll ist, wird der Gugelhupf in mittelheißer Röhre $^3/_4$ Stunden gebacken, gleich gestürzt und ausgekühlt.

Kürbiskraut.

Für 4 Personen wird ein mittelgroßer Kürbis der Länge nach geviertelt, die Kerne werden ausgeschnitten und die Stücke geschält. Nun schneidet man daraus ein gröberes und langes Julienne, salzt es ein und läßt es eine Zeit stehen.

Unterdessen wird eine größere feingehackte Zwiebel in Butter licht angeröstet, dann kommt ein Teelöffel frischer Paprika hinzu, zwei Löffeln Mehl, 4 Löffeln saurer Rahm und das ausgedrückte Kürbiskraut. Man läßt dieses langsam aufkochen, rührt es behutsam öfter auf, gibt gehacktes Tüllenkraut dazu, kostet alles ab und serviert dieses Gemüse als Beilage zu beliebigen Braten.

Einfache bürgerliche Rezepte. *)

Gebackene Zwetschken (Pflaumen).

Große, getrocknete Zwetschken (Bordeaupflaumen) werden wie zum Kompott mit Zucker, Zimmt, Gewürznelken und Zitronenschale weich gekocht, abgeseiht, auf ein Tuch gelegt, die Kerne herausgenommen und in das Innere eine abgezogene Mandel gesteckt.

Man zieht sie nun durch einen Backteig und bäckt sie in heißer Fette.

Vor dem Servieren werden die gebackenen Zwetschken noch in geriebene Schokolade gerollt.

---

*) Die Rezepte stammen von einer Sammlung aus dem eigenen, bürgerlichen Familienkreise des Verfassers.

50 dkg geriebener Topfen und 25 dkg Mehl, etwas Zucker und Salz darunter gemengt.

Man formt aus obiger Masse 12 Knödeln, kocht diese $^1/_4$ Stunde im kochenden Wasser, seiht sie behutsam ab, richtet sie an und übergießt sie mit brauner, heißer Butter.

NB. Geröstete Pflaumen werden gerne mitgegeben.

Emilie D. †.

Süddeutsche Rezepte.

(Diverse.)

Deutsche Wurzelsuppe.

Es wird 1 Stück grüner Kohl und eine Handvoll Sauerampfer gewaschen und nudlig geschnitten, ebenso 2 Stück Zwiebeln, 2 Porri, $^1/_2$ Zeller, 1 Goldrübe, 1 Petersiliewurzel und 2 Steinpilze.

Das zerschnittene Wurzelwerk wird nun in einer Kasserolle mit einem Stückchen Butter angeröstet, mit einem Löffel Mehl gestaubt, mit Wasser aufgegossen, dann gibt man noch 2 bis 3 zerschnittene Kartoffeln dazu, läßt alles 1 Stunde gut verkochen, salzt und legiert die Suppe und gibt sie mit Semmelschnitten zu Tische. (Sehr gut!)

„Peterla", eine Nürnberger Spezialspeise.

(Petersilgemüse mit großen Griesknödeln.)

Regensburger Hackbraten.

$^1/_2$ kg frisches Rindfleisch (Schulter oder Kamm) und $^1/_2$ kg Schweinefleisch (Schlögel) werden ein- bis

zweimal durch die Farçemaschine gedreht. Vorher hat man 2 bis 3 Semmeln eingeweicht, welche man ausdrückt und mit zirka 5 dkg reiner Kernfette ebenfalls mit obigem Fleisch durchgedreht hat.

Nun läßt man eine feinzerhackte Zwiebel leicht anrösten, gibt dazu eine Prise zerhackter Petersilie, gibt dies mit dem Fleisch in einen Weidling und rührt alles mit einem ganzen Ei gut ab.

Zum Schlusse würzt man den „Hackbraten" mit etwas Pfeffer, Salz, zerriebenem Majoran und mit einer Zinke feingedrücktem Knoblauch, formt daraus eine längliche Roularde, bratet sie $^3/_4$ Stunden schön lichtbraun und serviert sie mit Knödeln, Makkaroni und Rahmsauce.

Landbairische Rostbraten.

Für 5 Stücke Rostbraten (à 30 dkg, zubarriert, sehr dünn und stark ausgeklopft, gesalzen) werden zirka 20 dkg gekochte Schinke fein gewiegt. Nun werden 10 Stück mittelgroße Kipflererdäpfeln geschält, in dünne Blätter geschnitten, $^1/_8$ l guter Rahm mit 3 Dotter abgeschlagen, alles tüchtig vermengt, gesalzen und gewürzt, damit werden die Rostbraten gefüllt, welche nun gut zusammengerollt und mit einem Faden gebunden werden.

Diese legt man jetzt nebeneinander in eine flache Kasserolle, läßt sie in der Röhre etwas mit Wurzelwerk, Pfefferkörner und einem Stückchen Lorbeerblatt anbraten, gießt sie mit Suppe auf und läßt sie 1 bis $1^1/_2$ Stunden weich dünsten.

Aus dem eingekochten Saft macht man mit einigen Löffeln Rahm und Mehl eine gute Sauce, passiert dieselbe und gießt sie über den aufgebundenen Rostbraten.

Bayrische Kücherln.

Hiezu wird ein sogenannter gut abgeschlagener Krapfenteig (Germteig) benützt. 50 dkg Mehl geben zirka 50 Stück.

Der Teig wird 1 cm dick ausgerollt, in Scheiben (Krapfen) zu 5 cm Durchmesser ausgestochen.

Man legt sie auf die üblichen Krapfenbretter, die mit einen bestaubten Tuch bedeckt sind, deckt sie zu und läßt sie ordentlich aufgehen.

Beim Einlegen in die Fette drückt man mit den Fingern ein tiefes Grübchen ein, in welches man beim Anrichten eine gekochte Kirsche oder ein beliebiges Früchtenmus apart gibt.

Salzburger Nockerln.

Diese werden in Salzburg ebenso verschieden gekocht als in anderen Orten und da und dort bleibt der Streit über ihre „Echtheit" unentschieden. Die gebräuchlichste Art dieser vorzüglichen Mehlspeise ist in feinen Küchen die folgende:

2 Eier werden mit $^1/_8$ l sauren, fetten Rahm und 16 dkg Mehl zu einem glatten Teig abgerührt, etwas gesalzen und dann in Form größerer Nocken in zirka $^3/_4$ l kochender Milch eingekocht. Nach 10 Minuten seiht man diese ab, „legiert" die Milch mit 2 bis 3 Dotter, gibt etwas Zucker und Salz hiezu, richtet die Nocken in einer Silber- oder Porzellanschale an, gießt die Crême darüber, verziert die obere Fläche mit Meringuemasse von obigem Eiklar (1 Eiklar, 4 dkg Zucker), stellt die Kasserolle $^1/_2$ Stunde in die Röhre und serviert diese „Salzburger Nockerln" sogleich.

Schwäbische Filets.

Verschiedenes Grünzeug wird würflig geschnitten und mit einigen Pfefferkörnern in einer flachen Kasserolle etwas angeröstet. Unterdessen werden aus 1 kg Lungenbraten 4 Beefsteaks geschnitten, etwas geklopft, gespickt, gesalzen und schnell auf beiden Seiten gebraten. Nun legt man sie in obige Kasserolle, hiezu die übrigen Fleischabfälle, gießt $^1/_4$ l Wasser darüber und läßt alles zirka 1 bis $1^1/_2$ Stunden weich dünsten. Jetzt werden die Beefsteaks herausgelegt, der Fond abgeseiht, abgefettet, $^1/_4$ l saurer Rahm wird mit 2 Eßlöffel Mehl abgesprudelt, in den Fond gerührt, mit einer geputzten und zerhackten Sardelle gut verkocht, — abgekostet — und über die Beefsteaks passiert. Oft liebt man in der Sauce etwas Zitronenschale mitzukochen und auf die angerichteten Filets einige Kappern zu streuen. Als Beilage eignen sich vortrefflich gute Mehlnocken.

Dampfnudeln à la Tegernsee.

Von 50 dkg Mehl, 15 dkg Butter, 5 Dotter 3 dkg Germ, Milch, Salz und Zucker wird ein Teig gemacht, tüchtig abgeschlagen und aufgehen gelassen.

Nun wird der Teig fingerdick ausgerollt, daraus runde Krapfen von 4 cm Durchmesser ausgestochen und in eine flache Kasserolle (am besten eine irdene!) gelegt, in welche man früher einige Löffeln laue Milch und ein Stückchen zerlassene Butter gegeben hat.

Die Kasserolle wird zugedeckt und sind die Nudeln gut gegangen, werden sie im geschlossenen Geschirre $^3/_4$ bis 1 Stunde, wenn kein Backrohr vorhanden, auf der Herdplatte und im eigenen Dampf gebacken, so zwar,

daß sie unten eine lichtgelbe Farbe erhalten. In dieser Zeit werden die „Dampfnudeln“ oben mit Butter beträufelt, mit einen Schäufchen herausgestochen, angerichtet und mit einer Eiersauce serviert.

Münchner Pfannkuchen.

In einen Weidling gibt man 7 dkg Mehl, 3 dkg Zucker, etwas Salz und macht eine Grube. Hiezu werden nun 4 bis 5 Eier geschlagen, alles mit 3 Deziliter Obers tüchtig abgerührt und nach bekannter Art in der Omelettpfanne gebacken.

Taubeeren, Früchtenmarmelade, Preiselbeeren oder sonstiges Kompott wird gerne mit zu Tisch gegeben.

Feine Rezepte

Skampisulz à la Quanero.

Ungefähr ein Kilo Skampischweifchen werden 5 Minuten in Salzwasser gekocht, in welches man etwas Kümmel gegeben hat. Sie werden nun abgeseiht, abgekühlt, ausgelöst und gleichgerichtet. Eine glatte Bordüre wird mit Aspik chemisiert, mit den Skampis ausgelegt, so daß diese eine geschlossene, schöne Reihe bilden. Die Form wird nun gefüllt, eingekühlt und auf die Schüssel gestürzt. Die Mitte des leeren Raumes wird mit einem französischen Mayonnaisesalat pyramidenartig gefüllt, mit Trüffeln und zartgrünem Salat dekoriert, der Schüsselrand mit Aspikcroutons verziert.

Gratinierte Schnecken.

Chinesen und Japaner lieben sogenannte faule Eier, Regenwürmer und Vogelnester, sie sind für diese eine Delikatesse, wie für uns Europäer Austern, Froschschenkeln und Schnecken. Diese letzteren werden in Wien auf folgende Art geschätzt:

Ein Dutzend lebende Schnecken, wie solche im Handel kommen, werden zuerst gewaschen, in siedendes Salzwasser gegeben und zirka 15 bis 20 Minuten gekocht.

Nun werden die Schnecken abgeseiht und ausgekühlt, mit einer Gabel aus dem Gehäuse gezogen, mit Salz etwas abgerieben und die schönen Stücke ausgesucht; diese werden mit dem Wiegmesser und mit 2 Sardellen sehr fein geschnitten.

In eine flache Kasserolle gibt man zirka 5 dkg Butter, läßt sie heiß werden, dazu einige Löffel „Finesherbes", etwas Knoblauch, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, gibt dazu die gewiegten Schnecken, einen Löffel Paradeissauce, 2 bis 3 Eidotter, etwas Semmelbröseln, gehackte Petersilie, läßt alles am Herde tüchtig heiß werden und rührt es solange, bis die Masse gebunden und gar ist.

Damit werden nun die leeren Schneckenhäuser so voll wie möglich gefüllt, auf eine kupferne Platte gestellt (die Öffnung nach oben), mit Bröseln bestreut und 10 bis 15 Minuten im Rohre gratiniert (gebräunt).

Die Schnecken richtet man zum Schlusse auf einer gebrochenen Serviette an und serviert eine pikante Sauce oder Zitronenviertel apart.

Feine Mayonnaise.*)

In eine Porzellanschale (Weidling) gibt man 2 rohe Eidotter, einen Teelöffel voll englisches Senfpulver, eine Prise Salz, doppelt soviel Staubzucker und eventuell noch einen kleinen Löffel voll franz. Estragonsenf.

Dies wird mit der Schneerute verrührt, dann läßt man zirka 2 Deziliter feinstes Provenceöl tropfenweise unter fortwährendem Rühren hineinfließen und gibt, wenn sich die Masse ballt, zur Verdünnung einige Tropfen franz. Estragonessig hinzu.

Nun wird die Sauce abgekostet, nachdem man noch 1 Löffel Schlagobers (Sahne) vorher darunter gemischt hat.

NB. Man nehme nur feinsten Estragonessig.

Rheinlachs oder Salm.

Die gebräuchlichsten Arten, wie Lachs in den feinen Küchen zubereitet wird sind:

a) gekocht;

b) am Rost oder, (wie er am beliebtesten ist);

c) kalt.

Hiezu ein Rezept:

Kalter Lachs mit Mayonnaisesauce.

Für 6 Personen werden meistens 1 kg 20 bis $1^1/_2$ kg gerechnet.

In einem ganzen Stücke (Darne de saumon) wird der Fisch seltener, häufiger in Schnitten zu 30 bis 40 dkg serviert. In diesem Falle stellt man den Lachs in einem sogenannten „Fischwandel" auf, in welchem ein Einsatz

*) Siehe: Hampels „Sauciers", Wien, Hartlebens Verlag.

zum Herausheben ist. Der Fisch wird geschuppt, ohne aufzuschneiden in obige Scheiben geteilt, das Innere, besonders die blutigen Teile behutsam herausgenommen, gewaschen, ein Stück neben dem andern in obiges Geschirr gelegt, kaltes Wasser daraufgegeben, gut gesalzen und langsam aufkochen gelassen.

Nun werden sie von der Platte zurückgezogen, der Lachs ungefähr 5 bis 10 Minuten „ziehen" gelassen.

Jetzt stellt man denselben im Sude ganz bei Seite und läßt ihn zum Gebrauche tüchtig erkalten; darauf wird er ausgehoben, auf ein reines Tuch gelegt, abgetrocknet, die Gräten behutsam entfernt, gerne noch mit reiner flüssiger Aspike benetzt und angerichtet.

Die Mitte füllt man mit zerschnittenen, zartgrünen Salat, Brunnenkresse oder grüner Petersilie, den Rand garniert man mit Aspikcroutons.

Mayonnaise (Siehe Seite: 82) wird apart gegeben.

Kalte Krebsen mit Mayonnaise.

Ein vorzügliches, feines Gericht (auch für bürgerliche Feinschmecker) sind in der Saison nicht nur Krebse überhaupt, sondern speziell kalte Krebse mit Mayonnaisesauce.

Für 5 Personen rechnet man 10 bis 15 Stück schöne Laibacher Krebse.

Diese kocht man, wie üblich 8 bis 10 Minuten in Salzwasser, in welches man zirka 1 dkg Kümmel, (in einem Leinwandfleckchen gebunden), mitkochen läßt. Man seiht diese nun ab, läßt sie abkühlen, löst sie aus und entfernt von den Schwämmen durch einen Längsschnitt den schwarzen Darmstreifen.

Die Schwänze legt man in eine Porzellanschale und mariniert selbe mit feinem Estragonessig, Öl und Salz 10 bis 15 Minuten lang.

Die Scheren schneidet man nun in egale Stückchen, gibt dazu einen Kopf zerschnittenen, grünen Salat, 2 Löffeln gute Aspikmayonnaise und richtet dies auf einer Glasschale ballonartig an.

Die Schwänze reiht man kranzförmig um diese (in einer oder mehreren Reihen), nappiert sie mit Aspik, garniert und dekoriert die Platte beliebig nach eigenem Geschmack. Mayonnaise wird dazu apart serviert.

Straßburger Geflügelbombe.

Aus reinem Hühnerfleisch, Butter, Eiern und Schlagobers bereitet man nach bekannter Art eine feine Farçe und macht eine Probe. 2 ausgewässerte Gansleberm werden nun zerstoßen, 2 Eier dazugeschlagen und passiert. Man gibt zur Leber nun einige Löffeln der Hühnerfarçe, würzt diese mit Pastetengewürz, Salz und Pfeffer und pochiert die Probe in einem Förmchen.

Eine Bombeform wird mit Butter geschmiert, mit Trüffeln dekoriert und mit Hühnerfarçe fingerdick ausgestrichen. Die Mitte wird mit der Leber gefüllt, die Form abermals mit Farçe geschlossen. Man pochiert die Form zirka eine Stunde in heißem Wasser, gibt obacht, daß dieses nicht kocht, stürzt die Form und legt kleine Croustaden von Gansleberpurée, bestreut mit Trüffeln, herum. Sauce apart.

Gedünstetes Wildschweinernes.

Von einem jungen Wildschwein (Frischling) wird der Rücken der Länge nach in der Mitte geteilt, von

allen Knochen ausgelöst, eingesalzen, gerollt und wie ein Rollschinken gebunden.

Nun wird verschiedenes Wurzelwerk, vier Tomaten, allerlei Gewürz, zehn Stück Wacholderbeeren mit etwas Fett in einer Braisiére schön angebraten, das Fleisch hinein gegeben und läßt dies unter öfterem Wenden anbraten. Jetzt gießt man die ganze Fette ab, gibt eine Flasche Rotwein dazu und so viel Suppe, daß alles gedeckt ist, stellt dies in das Rohr und läßt es weich dünsten. Dies soll der Fall sein, wenn alle Suppe kurz eingekocht ist.

Nun wird der Rücken herausgenommen, beiseite und warm gestellt.

Der Fond wird gut abgefettet, mit einem Stückchen Fleischextrakt, etwas Suppe, einem guten Stück feiner Butter, 2 Eßlöffeln Hagebuttenmarmelade, 1 Kaffeelöffel französischen Senf, etwas Bertram, 4 bis 5 Stück zerschnittenen Champignons eingekocht, eventuell mit etwas Arrowrot legiert und durch ein Passiertuch gestrichen.

Das Fleisch wird in schöne Scheiben geschnitten, angerichtet, die schwarze Schwarte in länglichen Stücken herumgelegt.

Hiezu garniert man noch die Schüssel (oder serviert apart) mit frisch gerissenem Kren und Butterkartoffeln, ferner eine Saucière obiger Sauce und eine Saucière Hagebutten.

Cabinet-Pouding. (Biskuitpudding).

7 dkg Butter werden abgetrieben, dazu kommen 7 dkg Zucker, 6 Dotter, 4 Schnee, 9 dkg in Würfel

geschnittene Biskuits, mit etwas Milch angefeuchtet, 3 dkg Mehl.

NB. Man begießt den Pouding mit Chadeau, nachdem er langsam $^3/_4$ Stunden gekocht hat. Würflich geschnittene Früchte oder Rosinen werden gerne unter die Masse gemischt.

Nußtorte.*)

20 dkg Nüsse werden mit Staubzucker „karamelliert" abgekühlt und fein gerieben. Dann werden 20 dkg Staubzucker, 3 ganze Eier und 6 Dotter mit den Nüssen schaumig gerührt und 6 Schnee mit 14 dkg frischen Bröseln darunter gemischt. Mehl und Butter entfällt.

Diese Masse wird im Tortenreife zirka $^3/_4$ Stunden gebacken, ausgekühlt, mit Nußcrême gefüllt und mit süßem, steifgeschlagenen Obers (Schmette) überzogen und damit dekoriert.

NB. Diese Torte ist saftig und haltbar.

Böhmische Rezepte.

(Beliebt und gut.)

Gebratenes Selchkarré.

Hiezu eignet sich am besten junges und zartes Prager Selchkarré, das wenig geräuchert und womöglich frisch ist. Es wird langsam wie ein gewöhnliches Schweinefleisch gebraten (natürlich nicht gesalzen!) bis es sich weich sticht. Ein Purée von getrockneten, grünen Erbsen beigegeben, verleiht dem gebratenen Selchkarré

*) Aus des Verfassers „Rezeptenbuch für Mehlspeisen, Teegebäck und Getränke", Wien, Hartlebens Verlag.

einen vorzüglichen Geschmack, etwa wie eine im Teige gebackene Schinke.

Prager Griesknödeln mit Pflaumenmus.

Man wiegt 10 dkg Butter, diese rührt man mit 2 ganze Eier schön flaumig und gibt hiezu 20 dkg groben Gries, salzt ihn etwas, läßt alles eine Stunde stehen, formt daraus nußgroße Knödeln und kocht sie in kochendem Salzwasser ein. Nach $^1/_4$ Stunde zieht man sie zurück, gießt einen Löffel kaltes Wasser hinzu und läßt sie weiter noch $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunde „ziehen", bis die Knödeln tüchtig aufgelaufen und dreimal so groß geworden sind. Hiezu benötigt man eine flache, größere Kasserolle und sehr viel Wasser. Man richtet dieselben heiß an, übergießt sie mit gerösteten Butterbröseln und serviert Pflaumenmus separat. (Siehe diesen.)

Pflaumenmus.

$^1/_4$ kg getrocknete, sogenannte türkische Pflaumen weicht man am besten über Nacht in reinem Wasser. Nun läßt man sie mit einer Gewürznelke, einem Stückchen Zimmt, etwas Zitronenschale und einigen Stückchen Zucker weich kochen (das in diesem Falle vielleicht schon nach $^3/_4$ Stunden der Fall ist) seiht die Pflaumen ab, entkernt sie, passiert sie durch ein Sieb, gibt einen Löffel Kognak oder Rum dazu, kostet das Mus und serviert es zur beliebigen Mehlspeise lauwarm.

Böhmische Dalken.

$^1/_4$ l laue Milch wird mit 6 dkg aufgelöster Butter, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Salz, 6 Dotter und 1 ganzen Ei abgequirlt, dann gibt man ungefähr 1 l Mehl in einen

Weidling, mischt davon mit obigem einen dickflüssigen Teig, den man fest abschlägt und mischt zuletzt das aufgegangene „Dampfl“ von 3 dkg Germ. Ist der fertige Teig abermals aufgegangen, wird er löffelweise in der Dalkenpfanne gebacken und die Stücke mit beliebiger Marmelade, je zwei zusammengeklebt, warm zu Tisch gegeben.

Speck-Erbsen.

Getrocknete, gelbe Erbsen (ungeschälte) werden über Nacht mit dem doppelten Quantum Wasser eingeweicht und am anderen Tag im Salzwasser langsam gekocht. Unterdessen wird Räucherspeck (zirka 10 dkg für $^1/_2$ l Erbsen) mit einem Zwiebel feingewiegt und lichtgelb angeröstet. Die Erbsen werden vor dem Servieren gut abgeseiht, angerichtet, obiger Zwiebelspeck darübergegossen.

Feine Buchteln.

15 dkg Butter werden mit 3 Dotter, 10 dkg Staubzucker und 1 ganzen Ei (etwas Salz) abgetrieben. Unterdessen werden 3 dkg Germ mit $^1/_4$ l Milch aufgelöst, alles mit 56 dkg Mehl zu einem glatten Teig abgeschlagen und etwas gesalzen. Man läßt nun diesen gut aufgehen, und macht daraus wie bekannt die Buchteln. Man füllt sie gerne mit Powidl (Pflaumenmus), welchen man vorher mit etwas Rum, Zucker und Zimmt vermischt hat.

In Böhmen füllt man die Buchteln auch mit Mohn, Topfen oder Apfelmus.

Ungarische Rezepte.

(Originalrezepte).

Echte Paprikahühner.

Bekanntlich wird in Ungarn eine große Geflügelzucht betrieben und wenn auch dort nicht jeder sein „Huhn im Topfe" haben kann, so erfreut sich mancher Ungar vielleicht öfter an seiner Lieblingsspeise als andere.

Diese ist unbestritten das Paprikahuhn.

Zwei mittelgroße, frischgeschlachtete Hühner (für zirka fünf Personen) werden wie üblich gereinigt, ausgenommen, gewaschen und abgetrocknet.

Nun werden sie regelrecht in 5 bis 6 Stücke zerschnitten, etwas gesalzen und bei Seite gestellt.

In eine flache Pfanne gibt man jetzt 10 dkg Butter, läßt sie heiß werden und röstet darin zwei feine zerschnittene Zwiebeln lichtgelb an. Hiezu gibt man einen Teelöffel voll süßen Paprika, läßt diesen mit dem Zwiebel etwas rösten, gibt nun die zerhackten Hühner hinein, deckt die Pfanne zu und läßt unter öfterem Aufrühren alles zirka eine Stunde dünsten, nachdem man noch einige Löffel Suppe zugegossen hat.

Jetzt gibt man ungefähr zwei Löffeln Mehl in eine Schale und verrührt es nach und nach mit zirka $^1/_4$ l sauren Rahm, gießt diesen über die Hühner, läßt alles noch einige Minuten gut verkochen und serviert sie mit Nockerln, Nudeln oder Tarhonia sobald erstere weich sind.

Wohlschmeckender wird die Speise, wenn man einige ausgedrückte Paradeisäpfel mitdünstet, die Sauce abseiht und passiert.

Apponyi-Torte.

(Spezialität à la Hofkonditor Kugler, Budapest).

10 Eier Schnee, 16 dkg Staubzucker; hiezu werden langsam eingerührt: 5 dkg feingeriebene Haselnüsse, 12 dkg Schokolade (ebenfalls bloß gerieben), 3 dkg Mehl.

Die Masse wird einen halben Finger dick auf Papier gleichmäßig aufgestrichen, bei mittlerer Hitze gebacken, ausgekühlt und in symmetrische, sechseckige Blätter (zirka 4 bis 5 Stück) geschnitten.

Diese werden mit folgender Schokoladecrême gefüllt, aufeinander gesetzt, der Deckel mit Schokoladeglasur überzogen, die Seiten mit obiger Crême bestrichen und herum mit senkrecht aneinander gereihten Hohlhippen garniert.

Der obere Rand der Torte wird mit Crême gespritzt und mit halbierten Pistazien verziert.

Crême: 25 dkg Zucker werden zur Kugel gekocht. 4 Dotter werden in einem Weidling mit einer Rute und dem kochend heißen Zucker aufgeschlagen, hiezu werden 30 dkg Butter, 12 dkg aufgelöster Kakao und 2 dkg Kakaobutter darunter gerührt, das ganze ausgekühlt und in einer Gefriermaschine ausgefroren.

Halászle.

Ungarische Fischer an der Donau kochen sich von ihren selbstgefangenen Fischen eine Art Ragoût, welches der städtische Besucher mit großer Vorliebe sich von diesen zubereiten läßt.

Hiezu werden alle aus der Donau frisch gefangenen Sorten wie: Huchen, Karpfen Schill, Stör, Hecht (oft siebenerlei Gattungen) verwendet, vorher aber den Gästen appetitlich vorgezeigt.

Für drei Personen werden zwei mittlere Zwiebeln fein gehackt und mit einem Stückchen Speck lichtgelb angeröstet. Nun gibt man einen Teelöffel voll süßen und guten Paprika hinzu, gießt dies mit ungefähr $^3/_4$ l Wasser auf und läßt die Zwiebeln $^1/_4$ Stunde verkochen.

Unterdessen werden die Fische gereinigt, geschuppt, gewaschen, in gleichgroße Stücke zerschnitten, in obige Zwiebelsuppe getan, etwas gesalzen, einmal aufsieden gelassen, die Suppe abgeseiht, etwas eingekocht und über die Fische gegossen.

Das „Halászle" ist nun fertig und wird in dem Kochgeschirre sogleich heiß aufgetragen.

NB. Säumiger wird die Suppe, wenn diese mit einem Löffel Kartoffelmehl „legiert" wird.

Háluska.

Diese echte, ungarische Mehlspeise sind aus Nudelteig gemachte, kleine Fleckerln, welche aber nicht etwa mit dem Messer geschnitten, sondern einfach mit den Fingern in Stückchen gezupft werden.

„Háluska" werden, wie andere Nudeln, in Salzwasser gekocht und dann abgeseiht.

Für sechs Personen rechnet man 25 dkg Speck, schneidet diesen in kleinere Würfeln und läßt sie in einer flachen Kasserolle lichtgelb bräunen. Nun seiht man den zerlassenen Speck ab, gießt ihn über die heißen Fleckerln, salzt diese und richtet sie an.

Darüber streut man zirka 15 dkg süßen, geriebenen Topfen, darüber die Speckwürfeln und übertropft alles mit einigen Löffeln dicken, sauren Rahm.

In der Pußta, wo es vorzüglichen Schweinespeck, Rahm und Topfen gibt, ist diese Speise schmackhaft und billig.

Italienische Rezepte.

(Nationale.)

Scampi

(in Öl gebacken).

An der italienischen Küste, an welcher diese Krebse in großen Massen gefangen und verkauft werden, bilden diese auch für die mittleren Stände ein sehr begehrtes, dabei wohlfeiles Gericht.

Die Scampi, womöglichst frisch, werden gewaschen, die Schwänze ausgerissen und (ohne vorher zu kochen!) ausgelöst.

Nun werden diese in einem Porzellangefäß etwas gesalzen (eventuell gepfeffert), in Mehl gut eingerollt und in heißem Öl lichtgelb zirka 5 bis 6 Minuten gebacken. Zum Schlusse bäckt man frische, grüne Petersilie, richtet die Krebse im Kreise auf einer Serviette an und dekoriert sie mit derselben.

Sfogliata.

Von einem guten Butterteig (ungefähr 50 dkg Mehl und 50 dkg Butter für 10 Portionen) werden drei große Blätter ausgerollt, auf Bleche gelegt, gut gestochen, ruhen gelassen, angezuckert, gebacken und ausgekühlt.

Nun gibt man in einen Schneekessel 6 bis 8 Dotter, 10 dkg Staubzucker, 10 dkg Mehl und $^1/_2$ l Milch, verrührt alles tüchtig mit der Schneerute, stellt die Crême

aufs Feuer, gibt 4 bis 5 Blätter ausgewässerte Gelatine dazu und läßt sie unter fleißigem Rühren einmal aufkochen. Nun passiert man diese und läßt sie tüchtig auskühlen. Unterdessen wird $^1/_2$ l Schlagobers (Sahne) aufgeschlagen, unter obige Crême gerührt, dazu ein Glas feiner Rum gegeben, füllt damit die Blätter in drei Schichten, schneidet sie in gleiche Stücke, zuckert sie und richtet sie auf einer Serviette an.

Echter Risotto mit Parmesan.

Diese echte, italienische Volksspeise wird auch in Deutschland und Österreich sehr geliebt, besonders von strengen Vegetariern geschätzt.

Für drei Personen werden 3 kleine Zwiebeln mit einem großen Stück Butter (oft auch mit feinem Provenceöl) ganz lichtgelb angeröstet. Nun gibt man den ausgekühlten Reis hiezu, salzt diesen und gießt ihn, womöglich mit guter Suppe (1 Teil Reis, 3 Teile Suppe) auf, gibt einige Löffeln geriebenen Parmesan und eine Hand voll würflig geschnittene Champignons oder Steinpilze hiezu und läßt den „Risotto" 25 Minuten unter fleißigem Rühren in offener Kasserolle kochen.

Das Wichtigste an der richtigen Art dieser Speise ist:

1. darf der Reis blos solange kochen, bis er à-dent, d. h. kernig ist,
2. muß er dabei suppig sein und
3. allsogleich serviert werden.

Man bestreut ihn noch tüchtig mit Parmesan, serviert diesen womöglich noch apart. Wenn der Reis länger in der Suppe steht, zieht er diese an und wird weich, aufgeschwollen, das der Italiener nicht liebt.

NB. Anstatt Schwämme werden gerne noch Erbsen, Hühnerlebern, auch sautierte Fischstückchen gegeben.

Spaghetti à la Neapolitaine.

Jedem Fremden, der durch Neapel, Mailand oder Venedig reiste, bleiben die italienischen, dünnen Makkaroninudeln in bleibender Erinnerung — die „Spaghetti".

Diese werden dort sehr gerne wie folgt zubereitet:

Für drei Portionen werden ungefähr 3 Pilze gereinigt, gewaschen, in kleine Stäbchen geschnitten und in frischer Butter 3 Minuten gedünstet.

Ferner werden ebenso 10 dkg geräucherte Zunge (gekocht!) oder Schinke, gebratenes Kalbfleisch oder Geflügel geschnitten.

Nun wird ein gutes Stück frische Butter recht heiß gemacht, hiezu gibt man die vorher kurz gebrochenen und weichgekochten Spaghetti, einige Löffel Paradeissauce, ebensoviel frisch geriebenen Parmesankäse, die Pilze, Zunge, Kalbfleisch, salzt alles, läßt es tüchtig heiß werden, richtet an und bestreut die Nudeln abermals mit Käse.

NB. Gerne streut man überdies einen Löffel voll kleine, grüne Erbsen darüber.

Polnische Nationalspeisen.

Kwas.

Ungefähr 10 Stück rote Rüben schneidet man in dünne Blätter, gibt diese in einen irdenen Topf, etwas Salz, 5 l Wasser und 1 Stück Schwarzbrot (oder 2 Löffel Sauerteig). Man stellt dies 5 bis 8 Tage an einen warmen

Ort, läßt dieses ausgähren und verwendet die obige seichte Flüssigkeit zu folgender Suppe:

Polnische Barszczsuppe.

Rohes und geräuchertes Schweinefleisch sowie Rindfleisch, von jeder Gattung zirka 25 dkg, werden mit obigem Kwas, etwas Salz und dem üblichen Suppengemüse aufgestellt und weich gekocht. Nun wird die Suppe abgeseiht. $^1/_2$ l saurer Rahm wird mit 3 Löffeln Mehl glatt abgerührt, mit der Suppe verrührt, aufs Feuer gestellt und unter beständigem Rühren zirka 15 Minuten verkocht. Man gibt noch einige Eßlöffeln Kognak oder Weißwein dazu, etwas Saft von eingelegten roten Rüben, passiert die Suppe, gibt als Einlage das in kleine Würfeln geschnittene Fleisch und Wurst, nudlig geschnittene und gekochte rote Rüben.

Andere Art.

1 kg Suppenfleisch wird mit 3 Teilen Wasser und 1 Teil Kwas, Salz, Gewürz und Grünzeug aufgestellt, und ungefähr 2 Stunden weich gekocht. Unterdessen schneidet man von Zwiebel, Porri, Zellerie, gelben und roten Rüben und $^1/_2$ Stück grünen Kohl eine Julienne, röstet diese mit 50 g gewiegten Speck an, läßt alles mit obiger Suppe weich kochen und schneidet das Fleisch in egale, schöne Würfeln hiezu.

Auch von Tauben, Hühner, Selchfleisch etc. wird Barszcz gekocht.

Kromesky.

Eine halbe, gebratene Gansleber, 5 Stück Champignons, 10 dkg geräucherte Zunge, die Brüstchen eines gedünsteten

Huhnes und eventuell 2 Stück gekochte Trüffeln werden fein nudlig geschnitten, $^1/_4$ l gute, weiße Sauce wird dick eingekocht, abgekostet, hiezu kommt das Obige, welches nun in einem flachen Geschirr aufs Eis gestellt wird. Ist die Masse erstarrt, formt man daraus kleine Würstchen, rollt diese in befeuchtete Oblatten, taucht sie in Backteig, bäckt sie rasch aus heißem Fett und richtet sie mit gebackener Petersilie auf feiner Serviette an.

Spargel auf polnische Art.

Die Spargeln werden wie immer in kochendem Salzwasser weichgekocht, auf ein Sieb gelegt und angerichtet. Bröseln, in feiner Butter lichtgelb geröstet und etwas gesalzen, werden entweder nun darüber gegossen oder separat serviert.

Polnische Rinderzunge.

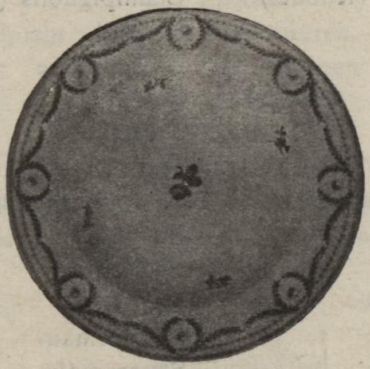
Eine frische Rinderzunge wird gewaschen und in Wasser, Salz und Gemüse zirka 2 Stunden weichgekocht. In dieser Zeit werden 2 bis 3 Zwiebeln blättrig geschnitten, mit Butter und einigen Stücken Zucker lichtgelb angeröstet, hiezu kommen 3 Löffel Mehl, läßt dies ebenfalls licht bräunen, gießt dies mit ungefähr $^1/_4$ l guter Suppe auf und läßt die Sauce 1 Stunde gut auskochen. Nun salzt man diese, kostet sie, schäumt sie gut ab, gibt dazu einige Löffeln guten Rotwein, einen Löffel Marillensauce und passiert sie. 5 dkg Rosinen werden vorher ausgeklaubt, gewaschen, mit etwas Rotwein aufgekocht, die Zunge in egale Scheiben geschnitten, kranzförmig

angerichtet, die Mitte mit den Rosinen ausgefüllt, alles sauciert und nun serviert.

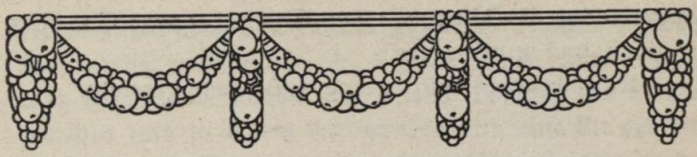
Marillensauce wird gerne außerdem gereicht.

Polnische Brathühner.

Die jungen Hühner werden wie üblich vorgerichtet, die Haut von den Brüsten wird behutsam abgehoben und mit einer feinen Semmelfarçe gefüllt. Nun werden die Hühner mit Salz eingerieben, mit zerlassener Butter bestrichen, mit Semmelbröseln fest bestreut und behutsam gebraten, transchiert, angerichtet und serviert.



(Aus der k. u. k. Hof-Porzellanmanufaktur E. Wahlis, Wien, I. Kärntnerstraße 31.)



Zwanglose Zusammenstellung*)

von einigen beliebten Wiener Speisen.

---

a) **Suppen:**

Klare:	**Legierte:**
Schöberl	Ragoût
Griesnockerl (Knödel)	Champignons (Pilzling)
Minestra	Spargel
Nudel	Erbsenpurée
Butternockerl	Reissuppe
Leberknödel	Tabioca
Tirolerknödel	Gries
Geriebenes Gerstel	Schwäbische Brod
Eingetropfte	Prinzeß
Fridatta	Parmentier
Fleckerl	Panadl
Leberreis	St. Germain
Speckknödel	Sauerampfer
Lebernockerl	Linsenpurée
Sago	Fisolenpurée

---

*) Diese sollen in der neuen Folge des I. Wiener Kochkunst-Kalenders ausschließlich für bürgerliche Kreise Aufnahme finden.

Julienne
Vermicelli
Sterndel
Lungenstrudel
Florentiner
Markknödel
Schinkenknödel
Kräuter
Makkaroni

Gulyas
Quäker-oats
Erdäpfelknödel
Perlgerstel
Gansl
Karfiol
Paradeis
Frankfurter
Zellerpurée
Kartoffel

etc. etc.

b) **Gemüse und Beilagen:**

Spargelbohnen
Kohl
Paradeiserdäpfeln
Süßes Kraut
Kochsalat
Kohlrüben
Majorankartoffeln
Grüne Fisolen
Frische Erbsen
Spinat
Kohlsprossen

Weiße Rüben
Linsen
Erbsenpurée
Saure Rüben
Kürbiskraut
Rotkraut
Gelbe Rüben
Kartoffelpurée
Speckknödeln

etc.

c) **Saucen:**

(Warme und kalte):

Düllen
Gurken
Zwiebel
Schnittling

Senf
Essigkrenn
Paradeis
Sauerampfer

Champignon
Rote Rüben
Pilzling
Mandelkren
Semmelkren
Essiggurken
Sardellen
Kappern

etc.

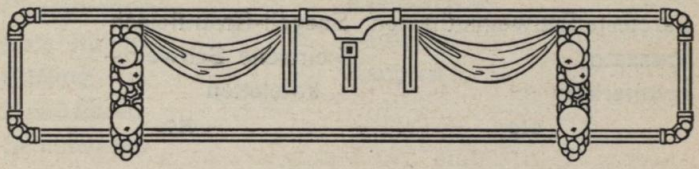
d) Fleischspeisen:

Ohne Sauce:	Mit Sauce:
Naturschnitzeln	Schnitzeln à la Provençalle
Wiener Schnitzeln	Italienische Kalbssteaks
Schweinskoteletten	Schweinskarré à la Robert
Schweinskarré	Esterházy-Rostbraten
Selchkarré	Schwäbischer Rostbraten
Wiener Rostbraten	Lungenbraten à la crême
Kalbsbrust	Rumpsteak, gedünstet
Rostbeef	Kalbsroularde
Lungenbraten	Paprika-Hühner
Rumpsteak	Einmachhühner
Nierenbraten	Gedünstete Enten mit grünen Erbsen
Hühner	Paprika-Rostbraten
Gänse	Gedünsteter Schweinsschlögel mit Wurzeln
Enten	Junger Hase mit Knödeln
Tauben	Rehschlögel à la crême
Pöckelzunge	Hirschfilet à la crême
Hasenbraten	Paprika-Schnitzeln
Polonaise-Hühner	Boeuf à la Mode
Rebhühner	Gedünstetes Rostbeef
Polpetti	Kalbspaupietten
Farçierter Lungenbraten	Landbayrischer Rostbraten
Panierte Schweinsschnitzeln	

Farçierte Schweinsfüßchen	Szegeli-Krautfleisch
Spezzato	Steirische Schweins-
Spanferkel	koteletten
etc.	etc.

e) **Mehlspeisen:**

Warme:	**Kalte:**
Zwetschenkuchen	Kalter Reis mit Schlagobers
Pallatschinken	Marasquino-Reis
Apfelstrudel	Crême-Schnitten
Zwetschkenknödel	Schokolade-Crême
Griesstrudel	Vanille-Crême
Reisgâteau	Kaffee-Crême
Bayrische Kücherln	Biskuit-Roularde
Marillenschnitten	Linzerschnitten
Topfenháluska	Sacher-Torte
Griesknödeln	Nuß-Torte
Bayrische Dampfnudeln	Baisers mit Schokoladecrême
Spritzkrapfen	Pouding Diplomat
Kaiserschmarren	Erdbeer-Tarteletten
Stegschmarren	Schokolade-Pouding
Mohnnudel	Mandel-Pouding
Marillenknödel	Sfogliata
Kirschenstrudel	Klosterkipfeln
Obersnudel	Nußstrudel
Kirschenkuchen	Mohnstrudel
Krautfleckerln	Biskuittorte
Milchrahmstrudel	Reiskroquetten
Böhmische Dalken	Erdäpfelknödeln
etc.	etc.



Zum Büchermarkt.

Im letzten Jahre sind nach einer verläßlichen Statistik über 30.000 Bücher in deutscher Sprache erschienen, unter welchen ein Teil auch das Gebiet der Kochkunst behandelte. Darauf entfallen pro Monat zirka 2500, pro Woche 500 oder 80 Bücher pro Tag. Es ist selbstverständlich eine Unmöglichkeit, daß sich das lese- und kauflustige Publikum gegenüber dieser kolossalen Masse auch nur oberflächlich orientieren kann und es wird daher von den Ratschlägen seines Buchhändlers von dessen Katalogen und den Berufskritikern der Presse in erster Linie abhängig bleiben.

Was nun im allgemeinen den Markt der Kochbücher betrifft, was für Werke und Werkchen dem naiven Käufer dieser Art oft empfohlen werden, davon hat dieser keine Ahnung!

Kochbücher, welche ihren Wesen nach besonders reinlich behandelt werden sollten, werden leider dann zu den unappetitlichsten Geschäften benützt, wie z. B. von zahlreichen Fabriken, Warenhäusern, Annoncenbureaux etc., welche gegen geringes Entgelt von unbekannten Leuten billige, sogenannte Schleuderbücher schreiben lassen, um so ihre auf Reklame gestützte Ware bestmöglichst anzubringen.

Die Hauptsache eines Kochbuches „die brauchbaren und guten Rezepte“ sind in solchen Fällen Nebensache und oftmals auch fingiert. Gute Bücher sind eben teuer, auch wenn es nur Kochbücher sind und der wirkliche Wert eines solchen wird gewiß nicht durch Preis, Format, Gewicht oder der Anzahl seiner Auflagen bestimmt.

Einige Hauptwerke, die immer noch ihren Wert für die Kochkunst beibehalten haben, sind die ohnehin bekannten Werke von G. Garlin, Pierre Lakam, Dubois etc. etc. Vorzügliche deutsche Kochbücher, die immer mehr sich durchsetzen sind das „Große deutsche Kochbuch“ von Ernst Lössnitzer, „Deutsches Kochbuch“ von O. Ferrario, ferner von M. C. Banzer, G. Brunfaut, Davidis, Karg, Richter, Ch. Dorst, E. Naegele etc. etc.

Bekannt sind auch die Werke von Tamburani: „Comme posso mangiare bene“ und von Hermann Senn das englische Werk: „Praktikal gastronomy and culinary dictionary“.

Einschlägige Spezialbücher sind das „Kochbuch für die israelitische Küche“ von Wolf, „Physiologie des Geschmackes“ von Brillat Savarin, „Grundzüge der Ästhetik“ (der Wissenschaft von den Gesetzen des Schönen), H. Lotze und „Alt- und Neuwiener Geschichten“ der österreichischen Kaiserstadt von K. E. Schimer.

Die beliebtesten Wiener Kochbücher sind u. a.:

„Wiener Küche“, Wien. Selbstverlag von Olga und Adolf Hess.

„Österreichisches Universalkochbuch“, Wien. 26. Auflage von E. Stöckel, Verlag Daberkow. (Neu bearbeitet von E. Kieslinger).

„Illustrierte Wiener Bürgerküche“ von J. M. Heitz, Wien.

„Modernes Kochbuch“, Wien. Verlag A. Hartleben.

„Die Krankenkost“. Ein praktisches Handbuch für Ärzte, Kranken- und Wohlfahrtsanstalten, Sanatorien, Pflegepersonen, Erziehungsanstalten und für die Familie, von Emilie Kieslinger, Wien und Dr. Karl Wirth. Verlag: J. F. Lehmann, München 1910.

„Die Wiener Küche“ von J. Seleskovits, Wien. Verlag W. Braumüller, 16. Auflage.

Eine große Kochbücherbibliothek besitzt ferner die Spezialbuchhandlung Otto Ziller in Dresden, A 3, Lüttichauerstraße 3 in den verschiedensten Sprachen.

Fachpresse.

„Österr. Küchenzeitung“, Wien, IX/1. Clusiusgasse 3. Ein beliebtes Blatt der Hausfrau, Braut und Köchin. Enthält: Wiener Küche, Menüs, Rezepte etc. Jährlich zwölf Hefte. Jahresabonnement K 3.—. Zwei Probehefte gegen 50 h in Marken.

„Zeitung der Köche“, Frankfurt a. M., Windmühlstr. 1.

„Höfische und Herrschaftliche Küche“, Berlin-Grünewald, Holbrechtstraße 1.

„Küche und Keller“, Zentralorgan für das Hotel- und Gastwirtgewerbe, Hamburg, Alter Steinweg 24.

„Kochkunst und Tafelwesen“, Frankfurt a. M., Windmühlstraße 1.

„Österr. Hotel- und Restaurant-Revue“, Wien, III. Gensaugasse 37.

„Der Gastronom“, Wien, IV. Paniglgasse.

„L'art culinaire." Paris.
„Le carnet d' Épikure." London.
„Food et Cookery and the Catering World." London, SW. 329, Vauxhall Brydge Road.
„An Illustrates Magazine-Journale for Hotel and Restaurant Proprietor, Chefs et Private Cooks." London.
„Internationale Hotel-Industrie." Dresden, Johann Georgen-Allee 18 etc.

Namensverzeichnis

jener Kollegen, welche durch freundliche Überlassung wertvoller Rezepte die I. Ausgabe des „Wiener Kochkunst-Kalenders und des „Lucullus" unterstützten.

(Chronologisch geordnet).

Robert Doré, ehem. Hofküchenchef weiland des Herrn Erzherzog Franz Ferdinand.
Hermann Senn, Direktor der Universal-Cookery and Food-Association, London.
Franz Stadler, Küchenchef des Fürsten Montenuovo, Wien.
Heinrich Hofmann, königlich bayrischer Hofküchenmeister, München.
Hans Ellmerer, erzherzoglicher Küchenchef, Wien.
Rudolf Barwig, k. u. k. Hof-Zuckerbäcker.
Karl Gaß, Schriftführer des österreichischen Kochverbandes.
Franz Müller, Chèfpatissier, Hotel Imperial Wien.

Anton Gaus, verstorbener k. u. k. Hofkoch, Wien, I. Hofburg.

J. Milton, London.

A. Radlmacher, verstorbener k. u. k. Hofkoch, Wien, I. Hofburg.

Josef Ranc, Auteur culinaire, Paris-Wien.

Michael Enyedy, k. u. k. Hof-Zuckerbäcker, Wien.

Rosa Cehák, Lundenburg, Mähren.

Setrak Tibirian, Küchenchef des kaiserlich türkischen Botschafters, Konstantinopel-Wien.

E. Kieslinger, Mitherausgeberin der „Krankenkost", Wien.

N. Madelaine, verstorbene Mehlspeisköchin des ehemaligen Hotel „Munsch", Wien.

P. Kobyashi, Küchenchef des kaiserlich japanischen Botschafters. Tokio-Wien.

Alexander Spörk, k. u. k. Hofkoch, Mitherausgeber der „Wiener Küche", Wien.

Julius Menschl, kulinarischer Weltreisender, Klosterneuburg-Wien.

etc. etc.

Inhaltsverzeichnis.

Erster Teil

Seite

Titel 1
Prolog 3
Vorwort 4
Zu unserem Titelbilde 6
Friedrich Hampel. Eine biographische Notiz 7
Der Wert des Gastmahles. Von Wolfgang von Goethe 12
Restaurationsküchen von Brillat Savarin 13
Die alkoholischen Getränke. Von Dr. Robert Stigler 15
Einiges von der Wiener kaiserl. königl. Hofküche. Von J. Menschl 17
Zitate zur Kochkunst 22
Kosmetik 25
Humoristisches 29
Für unsere Frauen 35
Vermischte Nachrichten 36

Zweiter Teil.

Tabellen.
Gesetzliche Schußzeit 43
Schonzeit der Fische 44
Gewichte 45
Maße 45
Saisonmäßige Küchenware 46
Menü-Schema.
Die zwölf Monate 51
Muster-Menü zu einer großen Tafel 55

Neue Menüs 56
Ältere Menüs 62
Koch-Rezepte.
Neue Rezepte 66
Wiener Rezepte 69
Einfache bürgerliche Rezepte 73
Süddeutsche Rezepte 76
Feine Rezepte 80
Böhmische Rezepte 86
Ungarische Rezepte 89
Italienische Rezepte 92
Polnische Nationalspeisen 94
Zwanglose Zusammenstellung von einigen beliebten Wiener Speisen 96
Zum Büchermarkt 102
Fachpresse 104
Namensverzeichnis der Mitarbeiter 105
Inhaltsverzeichnis 107
Anhang.
Selbstanzeigen. (Ohne Verantwortung des Herausgebers) 109
Verzeichnis der vom Verfasser erschienenen Bücher 117
Auszeichnungen 118
Anerkennungsschreiben 118
Rezensionen 119

Selbstanzeigen.

Ohne Verantwortung des Herausgebers.

Internationaler Verband der Köche

Frankfurt a. M., Windmühlstrasse 1.

Stellenvermittlungsbureaux in Frankfurt a. M., Köln, Strassburg, Zürich und London.

Zweigvereine in allen größeren Städten des In- und Auslandes.

1. Vorsitzender: Alexander Mathis.
2. „ Willy Hoff.

Direktor: M. C. Banzer.

8400 Mitglieder.

Aufträge und Anfragen durch den Herausgeber Friedrich Hampel, Wien, IV. Hauptstraße Nr. 37.

Escoffier's
Kochkunst-Führer
Le Guide culinaire.

In deutscher Sprache.

Neueste bedeutend erweiterte Auflage von 1914.

Das bedeutendste Werk der feinen französischen und feinen internationalen Küche.

Unentbehrlich für Küchenchefs, Köche und Inhaber erstklassiger Häuser.

Escoffier's Kochkunst-Führer ist eine wahre Fundgrube gastronomischen Wissens. In keinem Kochbuch ist jemals eine solche Fülle von praktischen Erfahrungen niedergelegt worden als in diesem herrlichen Werk des französischen Altmeisters, der sich einen Weltruf erworben, wie ihn keiner seiner grossen Vorgänger besass.

Escoffier's Kochkunst-Führer zählt weit über 5000 Rezepte der feinen französischen und internationalen Küche. Sämtliche Rezepte sind mit deutschen und französischen Überschriften versehen, so dass das Werk gleichzeitig das vollkommenste Nachschlagebuch bei der Aufstellung der Menüs ist und als zuverlässiger Ratgeber für die Rechtschreibung der Menüs und Speisekarten dient.

960 Seiten. Elegant gebunden 12 Mk. (15 K).

Zu beziehen gegen vorherige Einsendung des Betrages oder gegen Nachnahme vom

Verlag des Internat. Verbandes der Köche, Frankfurt a. M., Windmühlstraße I.

10. Jahrgang. 10. Jahrgang.

Die

Höfische und Herrschaftliche Küche

Zeitschrift für die Angelegenheiten der feinen Küche.

Prämiiert mit den höchsten Auszeichnungen, goldenen und silbernen Medaillen auf den internationalen und Jubiläums-Kochkunst-Ausstellungen zu Paris, London, Gent, Berlin, Darmstadt, Frankfurt a. M. etc.

Erscheint jeden 1. und 15. des Monats.

In jeder Nummer: Neue und hervorragende **Menus mit Originalrezepten, Spezial-Artikel** aus der Feder erster Fach-Autoritäten, Briefkasten-beantwortungen über **alle Fragen des Herdes** u. a. m.

Die Höfische und Herrschaftliche Küche zählt zu ihren Abonnenten fast sämtliche Hofmarschallämter und Hofküchenverwaltungen Europas, ferner viele Hunderte fürstlicher, gräflicher und hochadliger Häuser, sowie die besten bürgerlichen Haushaltungen Deutschlands.

Kostenlose Stellenvermittlung für Abonnenten.

Wirksamstes Insertions-Organ!

Probenummern kostenlos zu haben bei unserer Expedition, **Berlin-Grunewald, Hohrechtstraße 1a** (Fernsprecher Amt Pfalzburg 964).

Für Österreich-Ungarn: Fried. Jos. Hampel, Repräsentant der „Höfischen und Herrschaftlichen Küche", Wien, IV. Hauptstraße 37.

Abonnements-preis: für Herrschaften jährlich Mk. 10.— für Küchenangestellte, Hoteliers, Traiteure, Köche etc. . . . Mk. 6.—

Erste Wiener Gross-Schlächterei-Aktien-Gesellschaft

Wien, III. St. Marx, Schlachthaus

Telephon Nr. 7241, 10281 10581, 10971

unterhält in Wien **42 Stände** und **18 Geschäfte,** woselbst beste Qualitäten

Rind-, Kalb-, Schweine- und Hammelfleisch

zu **billigsten Preisen** verkauft werden.

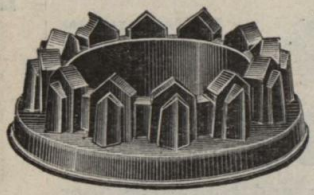
Das Verzeichnis der Stände und Geschäfte ist in ganz Wien affichiert.

Zustellung in das Haus.

Diesbezügliche Prospekte franko.

Fleischexport

täglich nach allen Orten der öst.-ung. Monarchie.



Gediegene und **praktisch erprobte Küchen-** und **Hausgeräte** empfiehlt

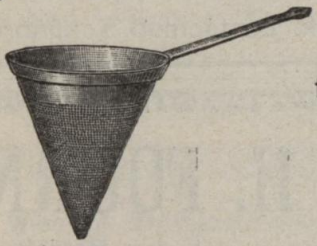
Josef Matauschek

Wien, I. Rauhensteingasse 10.

Lager von

Rein-Aluminium- und **Emaille-Kochgeschirren** bester Marken.

Back-, Sulz-, Gelée- und **Eisformen.**



Original französische feuersichere Porzellanwaren.

Blech- und Lackierwaren, Holz-, Korb- und Bürstenwaren

Maschinen für Hand- u. Krattbetrieb

Bade- und **Wäscherei-Artikel, Glas- u. Porzellanwaren, Teppich-Kehr-** und **Staubsaugapparate.**

Frankfurter Essig-Essenz.

Kammerlieferant
Sr. k. u. k. Hoheit des durchlauchtigsten Herrn Erzherzog Thronfolger Karl Franz Josef

Königlich bayrischer
Hof-Lieferant
k. u. k. Armee-Lieferant

MAX ENGELHART

k. u. k. Hof-Fleischhauer und Hof-Zuschrotter

BUREAUX: II. MAYERGASSE 12

Telephon 44462, interurban.

II. Praterstraße 68, Telephon 44180.

III. Hauptstraße 47, Telephon 4921.

II. Franzensbrückenstraße 16,
Telephon 44200, interurban.

III. Marktplatz 35

K. k. Lustschloß Schönbrunn.

H. FOURNIER

k. u. k. Hoflieferant

Lager in- und ausländischer Delikatessen

Weine und Liköre

Geflügel, Wildbret und Fische

WIEN, I. TUCHLAUBEN Nr. 11.

Lieferung vollständiger **Dejeuners, Diners** und **Soupers** in Wien und in die Provinz.

K. u. k. Hof- Lieferanten

JOS. LUSTIG & Co

Wien, I. Hoher Markt 4.

empfehlen **sämtliche Bedarfsartikel** für

Küche und Haus

Holzstoff-Gefäße, Servierbretter, Konfekt-Kapseln, Tortenpapiere, Menu- und Tischkarten, Kredenzstreifen, Papierteller etc.
zu den billigsten Preisen.

Österr. Handels- und Approvisionierungs-Verein

Wien, III. Großmarkthalle.

Verkauf aller Gattungen von

Wild, Geflügel und

En detail **Fleisch** **En gros**

Im Wild- und Geflügel-Pavillon,
Zelle 1, 2 und 3.

Gegründet 1865. **Telephon 7404.**

Zur Ausführung aller Druck-
sorten, von der Visitkarte bis
zum umfangreichsten Werke in
kurzer Zeit, bei kleinen Preisen

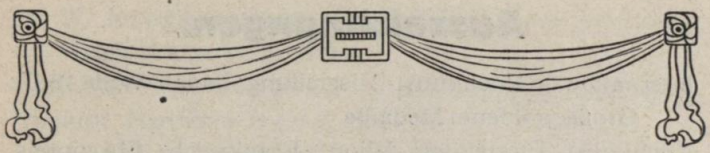
empfiehlt sich bestens die

Buchdruckerei
Pratsch & Co.

Inhaber Thomas Weber

Wien, IV. Schäffergasse 13a

Telephon 3062 Gründung 1869



Verzeichnis

der vom Verfasser erschienenen sämtlichen Werke.

Rezeptbuch für Teegebäck, Mehlspeisen und Getränke. II. Auflage, 12 Bogen Oktav, gebunden K 4.—. Wien, Hartlebens Verlag, 1905.

Der Saucier. Eine Anleitung zur Bereitung von Saucen. Neue Auflage in Vorbereitung. 10 Bogen Oktav, gebunden K 4.—. Wien, Hartlebens Verlag, 1898.

„Jagakost". Österreichische Kochrezepte in Versen und vermischte Gedichteln. 6 Bogen Oktav, broschiert K 2.40. Wien, Verlag „Grünes Kreuz", 1913. In Kommission: Verlagsbuchhandlung Theodor Daberkow.

Erster Wiener Kochkunst-Kalender 1914. Ein Führer für alle Küchenkreise. 8 Bogen Oktav, gebunden K 2.50. Wien, Verlag des Verbandes der Köche Österreichs. — Vergriffen. — Neue Auflage in Vorbereitung.

„Lucullus". Ein Handbuch der Wiener Kochkunst. Mit einigen künstlerischen Illustrationen. I.—III. Ausgabe. 1915. 7 Bogen Oktav, gebunden K 4.80, broschiert K 3.60. Wien, Verlag R. Lechner (Wilh. Müller), k. u. k. Hof- und Universitäts-Buchhandlung.

Prospekte gratis durch den Verfasser Friedrich Hampel, Wien, IV. Hauptstraße 37.

Auszeichnungen.

Internationale Kochkunst-Ausstellung, Baden-Wien 1897: Große goldene Medaille.

Kochkunst-Ausstellung Dijon, Frankreich: Ehrenpreis.

Allgemeine deutsche Kochkunst- und Nahrungsmittel-Ausstellung, Hannover 1898: Bronzene Medaille.

Kochkunst-Ausstellung, Prag 1898: Goldene Medaille.

Internationale Kochkunst-Ausstellung, Wien 1898: Große goldene Medaille.

Universal Cookery and Food Exhibition, London 1912: Ehrendiplom.

etc. etc.

Anerkennungsschreiben.

Hofmarschallamt, fürstlich Thurn und Taxisches, Regensburg.

Obersthofmeisteramt Ihrer k. u. k. Hoheit Frau Erzherzogin Maria Josefa.

Obersthofmeisteramt Sr. k. u. k. Hoheit Herrn Erzherzog Friedrich und Peter Ferdinand.

Exzellenz Geheimrat Graf M. v. Thun, Oberstjägermeister Allerhöchst Sr. Majestät.

Exzellenz Geheimrat Dr. R. Weiskirchner, Bürgermeister von Wien.

Dozent Dr. Robert Stigler, k. k. Universität, Wien.

Dr. Otto Reich, Bibliothekar an der Akademie der bildenden Künste, Wien.

Dr. Freiherr von Müller k. k. Universität, Graz.

Erich Mennbier, Bibliothekar. (Zeitschrift für Bücherfreunde, Leipzig).

Dr. W. Riegler, Redakteur des Niederösterreichischen Jagdschutzverein, Wien.
Graf Karl von Schönfeld, Feldkirchen, Vorarlberg.
Direktor Hermann Senn, Schriftsteller, London.
J. Beutel †, kulinarischer Schriftsteller, Bozen.
J. Menschel, kulinarischer Weltreisender, Klosterneuburg.

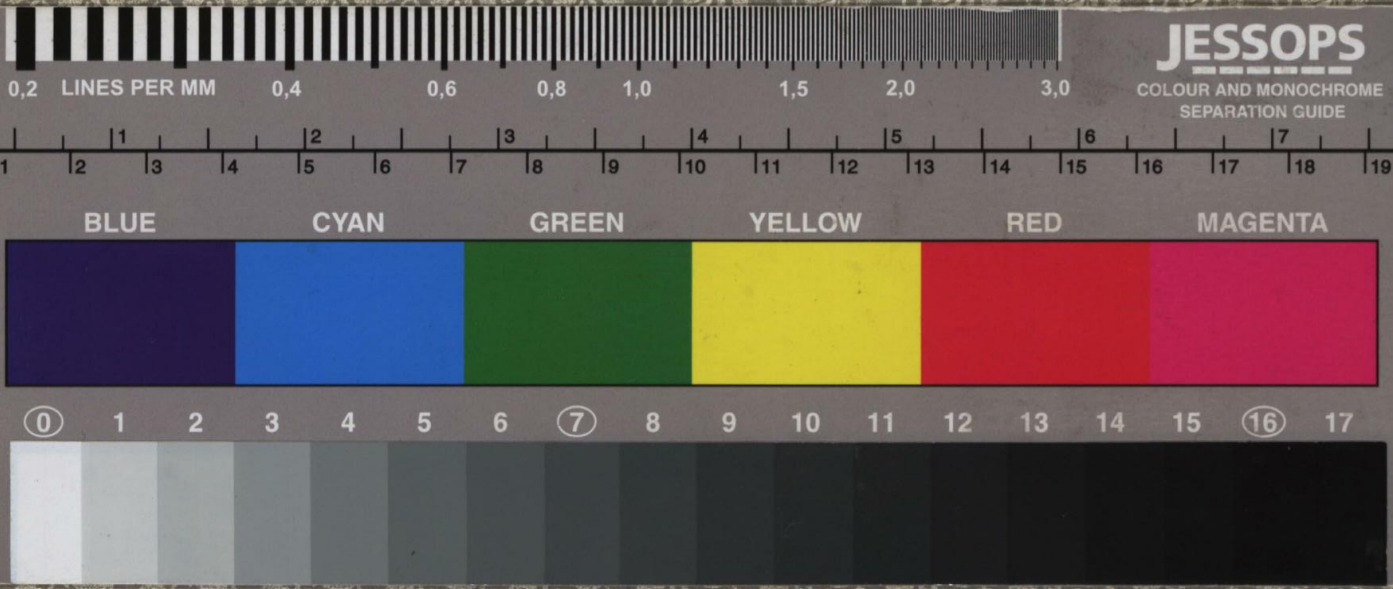
etc. etc.

Rezensionen.

„Neues Wiener Tagblatt".
„Reichspost".
Internationaler Verband der Köche, Frankfurt a. M.
Küche und Keller, Hamburg.
Höfische und Herrschaftliche Küche, Berlin, Grunewald.
Deutsch-Österreichischer Autorenverband, Franz Lestar, Schriftsteller, Wien.
Internationale Hotel Industrie, Dresden.
Allgemeine Gastgewerbezeitung, Wien.
Österreichische Küchenzeitung, Wien.
In- und Ausländische Presse

etc. etc.

Druck von Thomas Weber, Wien, IV. Schäffergasse 13 a.


0,2 LINES PER MM 0,4 0,6 0,8 1,0 1,5 2,0 3,0
JESSOPS
COLOUR AND MONOCHROME
SEPARATION GUIDE
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19
BLUE CYAN GREEN YELLOW RED MAGENTA
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17